

le magazine de

LA PRESSE

MONTREAL, SAMEDI LE 10 JUILLET 1943

Y A-T-IL UN NOUVEAU JACQUES NORMAND ?

Le charismatique numéro un du Canada français
reste encore l'enfant gâté du music-hall.
A-t-il vraiment changé que son public ?

LES FAMEUX CANOTS D'ECORCE DE TROIS-RIVIERES

Trois-Rivières était la "capitale" de l'industrie
de la fabrication des canots d'écorce de bouleau,
moyen de transport essentiel à la colonie.

DES TRIPLETS: EST-CE TROP OU PAS ASSEZ ?

L'histoire d'une maman qui doit élever d'un coup
trois marmots. Un travail énorme et
des récompenses en proportion.



Le magazine de LA PRESSE est publié au 7, ouest, rue St-Jacques, par la Compagnie de publication de LA PRESSE Limitée. Il est imprimé au même endroit à ses ateliers de rotogravure.

JEAN-PIERRE BONHOMME
Chef de la Rédaction
J.-CLAUDE PAQUET
Reporter
LYSIANE GAGNON
Reporter
JACQUES KEABLE
Reporter
NOELLA DESJARDINS
Pages féminines

SOMMAIRE	PAGE
Jacques Normand	3
La gloire du canot d'écorce	8
La gastronomie	14
Quand on élève des triplets	16
Marie-France Boyer, romantique	18
La ronde des cours culinaires	20
La gymnastique au Québec	22

NOS PHOTOS — Pages 3 à 6, Antoine Desilets ; pages 8 à 11, Public archives of Canada et Office du film du Québec ; pages 16 et 17, Antoine Desilets ; page 18, Parimage ; pages 20 et 21, Edwards ; pages 22 et 23, Réal St-Jean.

Le canot d'écorce est vieux comme l'histoire des Indiens d'Amérique eux-mêmes. Mais c'est aussi l'histoire d'une industrie sous le régime français et sub-séquentement sous le régime anglais. Et c'est à Trois-Rivières que ce commerce prospéra. On pourra lire en page 8 comment on fabriquait les canots et jusqu'à quel point leur utilisation était essentielle à la vie de la colonie.



CHANGEMENTS

Ceux qui croient encore que les changements au Québec ne se trouvent que dans la tête de quelques intellectuels exaltés, n'auront qu'à parcourir les pages de ce numéro du magazine pour se convaincre du contraire.

Les évolutions, on le constatera, se font dans les secteurs les plus variés de notre vie. Le chroniqueur sportif trouve utile de décrire le renouveau qui se produit chez la jeunesse, renouveau qui a tendance à favoriser les sports de participation. La gymnastique prend ainsi une popularité qu'il n'était pas possible de prévoir il y a deux ans seulement. Un rédacteur de Québec, pour sa part, décrit comment on enseigne à nos hôteliers, à nos cuisiniers. Avec le temps, nous dit-il en ses propres termes, l'art de faire bonne chère ne relèvera plus strictement du hasard. C'est donc une efficacité nouvelle qu'on trouve dans le secteur de l'hôtellerie.

Côté humour, les changements sont plus subtils, mais il n'en demeure pas moins qu'ils existent. Jacques Normand est drôlement bien placé pour en parler. Ne dit-il pas textuellement à notre reporter : "Le public est plus ouvert, plus renseigné, plus politisé. Il y a quelques années, les gens étaient aveuglément partisans. Quand vous attaquiez un parti, il fallait faire calculer ça par un pharmacien : une goutte de ci, deux gouttes de ça..."

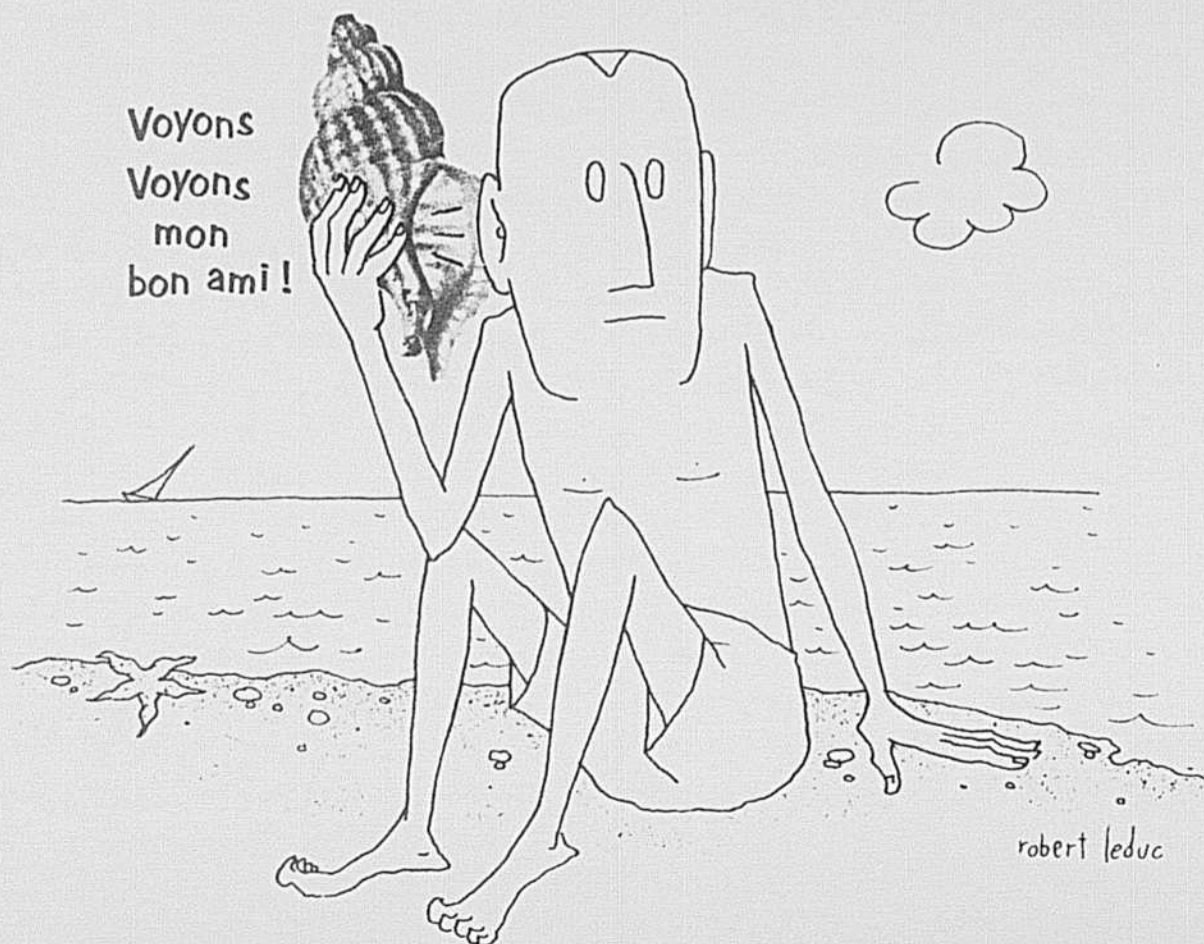
C'est vrai ! le public a changé. Mais il faut se rappeler que Jacques Normand n'a pas peu contribué à réaliser cette transformation.

Quand les peuples se payent de bonnes boîtes de chansonnières, il y a là un signe de vitalité de l'esprit et de déblocage émotif.

Or Jacques Normand fut le premier à créer une boîte de ce genre. C'était le St-Germain-des-Prés où l'on pouvait goûter ses monologues et s'amuser à regarder les visages apeurés des spectateurs, quand il mettait une goutte de ci et une goutte de ça...

Aujourd'hui, on se scandalise beaucoup plus difficilement et on apprécie davantage les spectacles de bon goût. Il y a huit ans, Jacques Normand, qui présentait Pauline Julien pour la première fois au Canada, se voyait obligé de dire à certains spectateurs indifférents, qu'ils étaient trop bêtes pour comprendre... Pauline Julien, aujourd'hui...

Mais Jacques Normand aussi a changé, bien qu'il s'en défende. On dirait le deuxième envol de Frank Sinatra. S'il ne s'est pas assagi, il a mûri. Et puis n'anime-t-il pas une émission à CKAC à "l'heure des travailleurs" alors que dans le bon vieux temps il vivait à l'heure des festoyeurs ? On voudrait écouter ça longtemps encore.



Y A-T-IL UN NOUVEAU JACQUES NORMAND ?

PAR LYSIANE GAGNON



A CKAC, avec Jeannette Brouillette, réalisatrice, et l'annonceur Gaston Blais. Les blagues ne sont pas toujours en ondes !

LE CHANSONNIER NUMÉRO UN DU CANADA FRANÇAIS RESTE ENCORE L'ENFANT GÂTÉ, ET PARFOIS TERRIBLE, DU MUSIC-HALL. IL N'A PAS CHANGÉ, DIT-IL, MAIS SON PUBLIC, LUI,...

UN nouveau Jacques Normand ? Qu'est-ce que ça veut dire ? Ce n'est pas moi qui ai changé, c'est le public. Ma carrière a eu des hauts et des bas comme n'importe quelle carrière. Mais je n'ai jamais lâché !... Maintenant, je travaille peut-être plus sérieusement — tout en faisant autant de bêtises — mais je ne les fais plus aux mêmes heures... Question de "timing" !

Il est dix heures. Il vient de quitter CKAC, où, pendant une heure et trois quarts, seul au micro avec un annonceur, il a, comme chaque jour depuis des mois, relevé un étourdissant défi : concurrencer "Chez Miville", improviser à bâtons rompus avec, comme seuls points de repaire, quelques coupures de journaux, faire rire sans faire le clown, ironiser sans choquer. Décontracté, amical, parfaitement sim-

ple, avec des yeux presque trop bleus, cernés de petites rides qui lui donnent l'air fatigué et un peu triste, avec sa voix qui n'est pas belle mais qui a des inflexions désarmantes de tendresse et d'esprit : Jacques Normand à 43 ans, animateur avec Roger Baulu de l'émission télévisée qui jouit à Radio-Canada de l'une des plus hautes cotes d'écoute, "Les Couche-tard", et vedette du matin à CKAC. ("Cette affaire-là, dit-il, a fait perdre de l'argent à bien du monde. Les gars ont parié que je lâcherais au bout de trois jours... Vous comprenez, se lever à six heures et demie tous les matins...") Mais il n'a pas "lâché". Il se couche plus tôt, tout simplement. Et le weekend, il redevient ce qu'il a commencé d'être il y a à peu près un quart de siècle : chansonnier de cabaret (au sens parisien du

terme). "Je chante, des fois. Peu de chansons — celles qu'Aznavor a faites pour moi, et puis des rétrospectives..."

Un public plus renseigné

—Vous disiez tout à l'heure que le public avait changé...

—Oui. Il est plus ouvert, plus politisé, plus renseigné. Avant, vous faisiez une blague sur le premier ministre de Grande-Bretagne, c'était un gros point d'interrogation dans la salle. Aujourd'hui, avec les journaux, la TV... Et puis aussi, il y a quelques années, les gens étaient aveuglément partisans. Quand vous attaquiez un parti, il fallait quasiment faire calculer ça par un pharmacien : deux gouttes de ci, deux gouttes de ça...

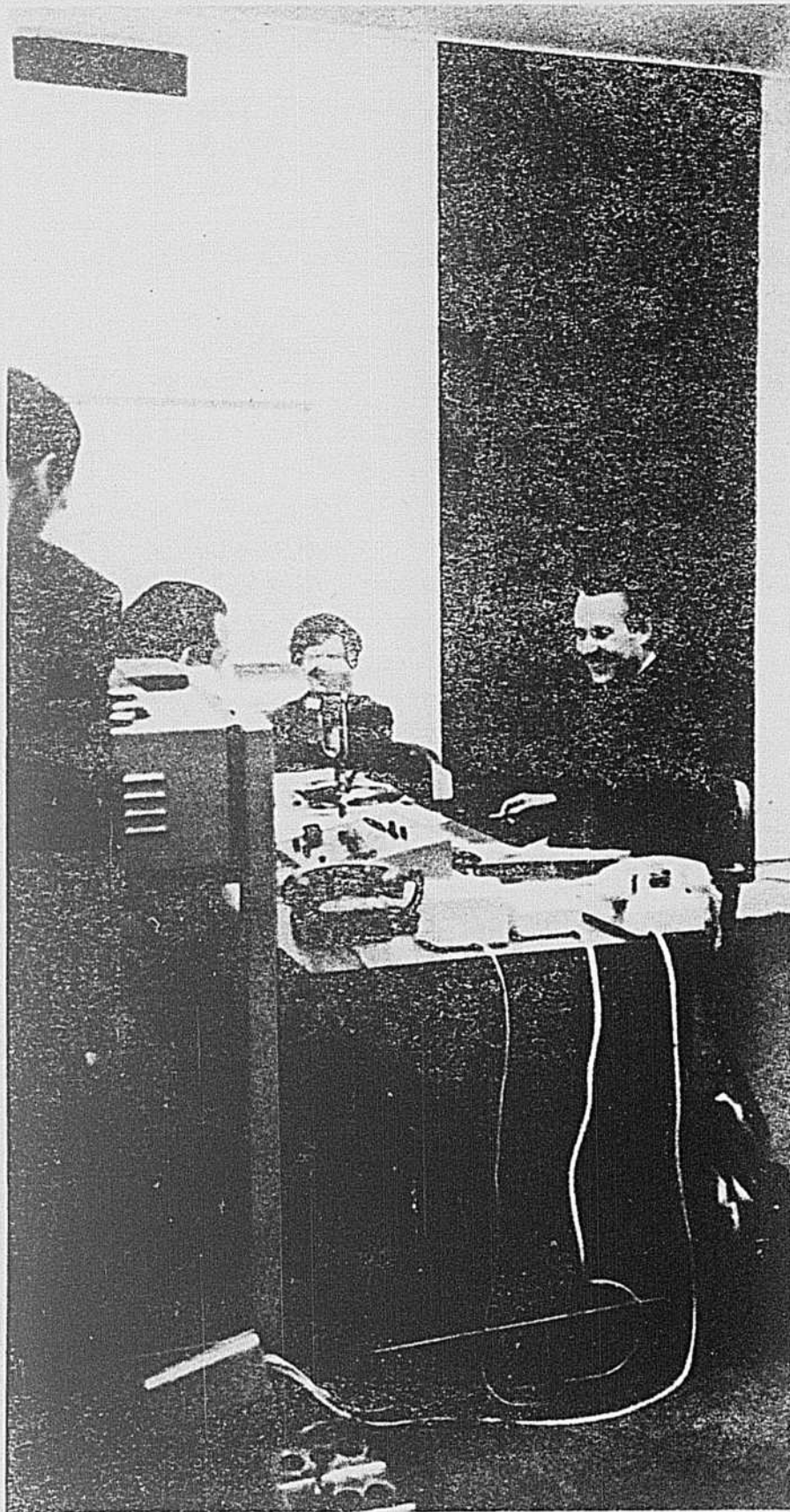
—Depuis plus de 20 ans que vous faites ce métier-là, avez-vous l'impression d'avoir un public bien déterminé, qui vous soit resté fidèle ?

—Je pense que le public qui m'est le plus attaché, c'est celui qui va au cirque dans l'espoir de voir les lions manger le compte. Celui qui pense : "Bon, qu'est-ce qu'il va nous sortir cette fois-ci ?"

D'abord dans un café, près de CKAC. Puis dans un restaurant, rue Drummond, dont il est un habitué. Les garçons le connaissent : "Votre Ricard, monsieur Normand, c'est avec de l'eau ?"

—Ah hé ben quoi ? Vous avez déjà vu ça, vous, un Ricard avec du coca-cola ? (cela dit avec le plus bel accent de Marseille).

Et les clients le reconnaissent. "J'en ai



entendu une bonne l'autre jour, faut que je vous la conte. C'est l'histoire du gars qui...". crie un homme à la table à côté. Normand rit. "Je pense que celle-là je vais vous la piquer!" Gilles Vigneault, qui passait par là, vient jaser deux minutes. Et puis c'est Andréanne Lafond: "Je t'écoute tous les matins. Tu est très bon." Il se lève, empressé, charmant, spirituel. Il aime qu'on l'aime. Il dira plus tard: "Ma femme a fait le ménage autour de moi, elle m'a débarrassé de gens peu intéressants et intéressés qui s'accrochaient à moi. Remarquez, c'était un peu moi qui auparavant avait besoin d'eux. La solitude c'est terrible... j'avais toujours besoin d'être entouré, appuyé..."

"Quand on est pas instruit, on aime tout!"

Il est né à Québec. "Ce que j'ai du raconteur, du gars de party, je le tiens de mon père. L'entêtement, l'esprit — le peu d'esprit — que j'ai, la façon de m'exprimer, ça c'est ma mère.

"Je peux raconter des histoires assez salées sans être vulgaire. En tous cas c'est ce que j'essaie de faire. La vulgarité, non... j'ai déjà essayé, ça n'a pas marché. Ça n'est pas dans mon tempérament. Comme il y a des pianistes qui ne peuvent pas jouer Chopin."

Et il déteste les calembours.

Il a toute une famille, une grande famille. Et s'il en est le membre le plus connu, il semble bien que chacun ait fait sa marque quelque part. Un haut fonctionnaire, un avocat, un annonceur, un journaliste, une mannequin maintenant mère de famille... Et de la famille, il en a aussi en France. N'est-il pas l'un des seuls Canadiens à être allé dénicher, en Touraine, les descendants directs de ses ancêtres?

Car "les voyages, dit-il, c'est la moitié de ma vie. Quand on me dit: "A tel endroit le mois de mai c'est beau", faut que j'aie vu, par moi-même. Mais pour voyager, faut du pognon. C'est un peu pour ça que je travaille autant... Je viens de faire une année de fou..."

(Est-ce pour cela qu'au gala des artistes, le 5 juin dernier, on lui a décerné un trophée "pour son nouvel élan"? Sans doute. Mais ça l'embête un peu. Comme s'il n'aimait pas qu'on lui rappelle qu'il s'est un peu "laissé aller" au cours des dernières années.)

Comme nous lui demandions ce qu'il aimait en littérature, en cinéma, etc, il s'exclame: "Quand on n'est pas instruit, on aime tout! On cherche à grignoter, à voler ce que les autres ont appris et qu'on n'a pas eu la chance d'apprendre..."

A-t-il quitté l'école en septième, en neuvième ou en onzième? Il ne se rappelle plus au juste. Mais ce qu'il n'a pas oublié, c'est qu'il n'a pas eu d'instruction: "La crise est arrivée quand j'avais sept ou huit ans. On était douze enfants. La crise... c'était pire que tout, trois fois pire que la guerre."

Il aurait voulu être avocat. "Comme mon frère Paul". Plaider, et, surtout, poursuivre des études avancées en droit. Mais ce qu'il n'ajoute pas, c'est que ses cachets ont largement contribué à l'instruction de ses frères.

Et puis, avec une sorte d'inquiétude dans la voix: "Mais vous savez, j'ai triché; je me suis instruit quand même. Et ce n'est pas seulement du vernis."

Un métier facile...?!

A 17 ans, il se blesse atrocement à la colonne vertébrale, en plongeant. Sauvé par Penfield — ce qui semble-t-il consti-

tue un cas unique dans l'histoire de la médecine — il doit quand même passer un an de très dure convalescence, et cet accident le marquera, physiquement et émotivement. Du jour au lendemain, il devient chansonnier, "sans aucune préparation". C'était, croyait-il, un métier qui n'exigeait pas d'effort physique. Mais il a peut-être choisi la voie la plus difficile, la tâche la plus exténuante qui soit: Charmer les gens, les faire rire, se renouveler — et tout cela sur commande. Et passer la moitié de sa vie au pilori, en proie au public, aux potinages, face à son double — celui que la publicité crée aux vedettes.

Mais le public, d'emblée, l'a adopté, et consacré. On ne raconte plus la carrière de Jacques Normand, parce que tout le monde, au Québec, l'a suivie. Il aurait pu être connu à Paris et ailleurs. Il a refusé: "Ça m'a été offert, oui. Mais j'aimais mieux être le roi d'un petit royaume... Et puis, ça aurait exigé trop de travail. La vie est trop courte."

Il fut notre premier chansonnier. Le premier il dit, sur les planches, ce que les Canadiens français avaient toujours dit entre deux verres, mais sans personne pour les écouter. Avec lui, nous comprenions que nous n'étions pas un peuple triste, et que la gauloiserie, c'était, à nous aussi, un peu notre affaire. Il fut l'un des premiers à réimporter ici la chansonnette française, après la guerre.

—Bon. Vous parlez de la guerre. C'est vrai que vous étiez nazi, à ce moment-là? Il hausse les épaules.

"On a écrit toutes sortes de choses là-dessus... que j'avais été interné à Petawawa... je ne sais même pas où c'est, Petawawa! C'est vrai que j'ai rencontré Camilien Houde à Frédéricton. A cette époque, je considérais que le nazisme et le fascisme étaient, pour l'Allemagne et l'Italie, la seule façon de se relever. J'étais — je suis encore — contre l'exportation des révolutions, et si je dénonçais le communisme, c'était d'abord parce qu'en ce temps-là on le concevait comme devant être international.

"J'étais contre de Gaulle aussi, parce que pour moi la France était en France et pas à Londres. Je me rends compte maintenant que je me suis trompé."

D'extrême-droite, et pourtant...

Les idées qu'il professe en font un homme d'extrême-droite. Il est en faveur de l'impôt indirect et pour l'abolition de l'impôt direct — ce qui accommoderait à peu près uniquement les gens à revenu très élevé, il est plus ou moins en faveur de la dictature et n'a jamais voté: "Ce qu'il faut, affirme-t-il, c'est former des hommes politiques dont l'un sortira un jour du rang et s'imposera à la volonté populaire."

Mais il n'est pas pour autant un fanatique: "Si les Chinois ou les Vietnamiens veulent être communistes, ça les regarde!" Et ceux qui le voient aux Couche-tard se rendent bien compte qu'il est plus démocrate qu'il ne le prétend, et peut-être gauchisant sans trop le savoir.

Il est nationaliste. "Je l'ai toujours été, dit-il. Nous sommes ici cinq ou six millions de Français abandonnés. Nous avons un problème à régler. Faut s'en sortir. Ou alors assimilons-nous tout de suite. Mais décidons au plus vite.

—Et votre solution à vous?

—Ça n'est pas mon métier ça. Moi, je suis chansonnier. On a la manie, ici, de toujours vouloir faire faire aux gens ce qui ne relève pas de leur spécialité!

Pour les intellectuels, il a le plus profond mépris: "Les intellectuels sont comme les mulets. Des êtres hybrides, qui ne se reproduisent pas. Parlez-moi plutôt

d'Einstein, d'Oppenheimer, eux ils font bouger la planète. Moi je voudrais être un homme instruit, pas un intellectuel. Les intellectuels ce sont des types qui s'amuse avec des petits papiers et les lisent devant 32 personnes et s'imaginent qu'ils mènent le monde... Vous croyez ça, vous, que Voltaire a eu quelque chose à voir avec la révolution française ?

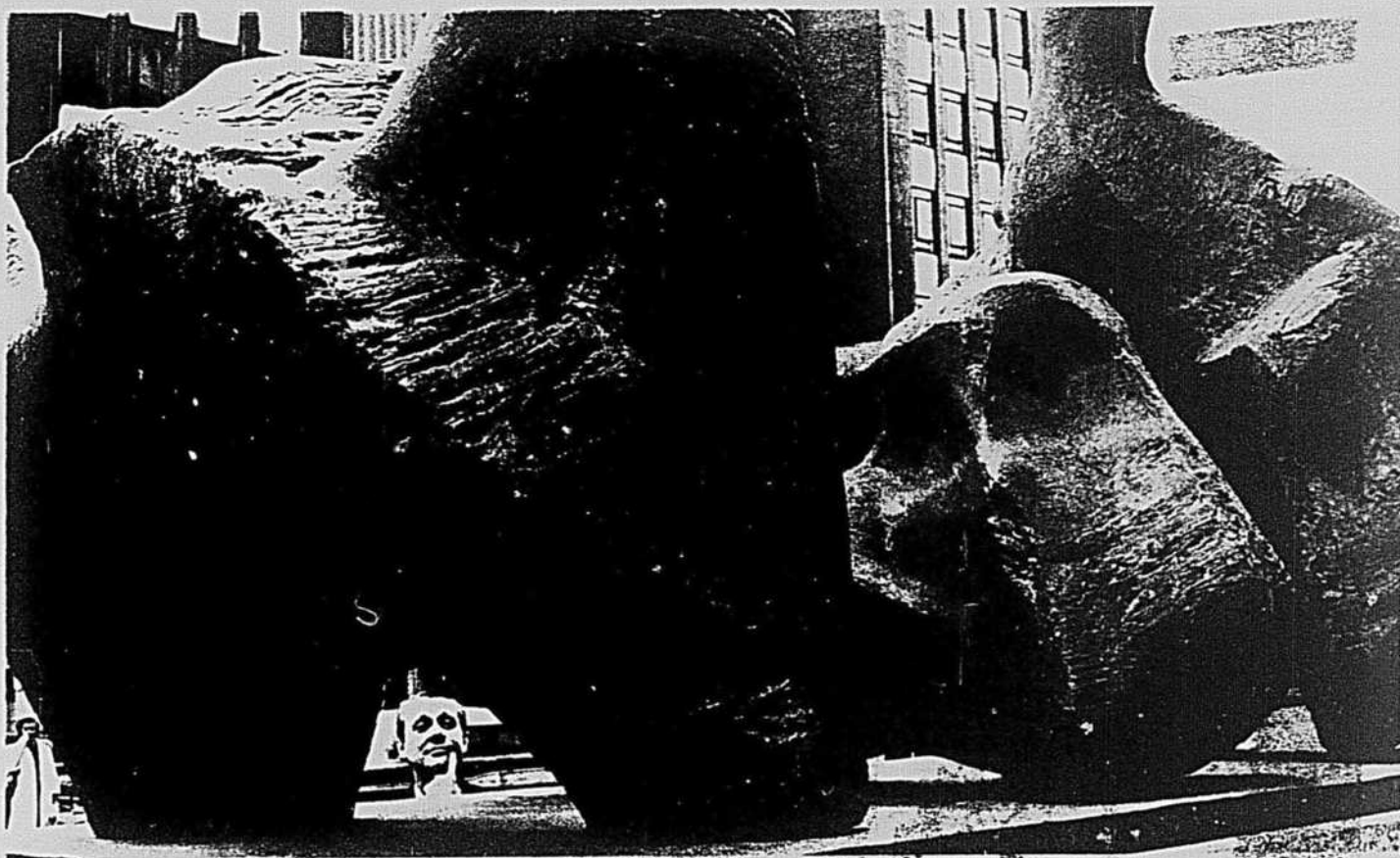
Et, soudain vindicatif, il se penche vers moi, l'index tendu : "Nommez-moi une seule révolution de par le monde qui ait été lancée par des intellectuels..."

Cela — ces déclarations à l'emporte-pièce, fausses parce que sans nuance — c'est un autre aspect de Jacques Normand: le besoin d'étonner, de contredire, voire de choquer. Trois personnes, c'est déjà un auditoire, et alors, tout à coup, il redevient le show-man, l'amuseur, le centre d'attraction. Nous le verrons plus tard lorsque, chez lui, nous serons trois à l'écouter — sa femme, le photographe et moi.

Mais quand on le rencontre en tête-à-tête, c'est, plus encore que son esprit toujours en éveil, sa bonté qui fascine. Dans le milieu des artistes, il a la réputation d'être d'une générosité excessive, presque folle. "Je connais bien des gens, raconte une comédienne, qu'il a dépannés. Et avec lui, pas de chantage. Il n'exigeait jamais rien en retour."

Il vous parlera de ses frères avec tendresse et beaucoup d'admiration. Et puis de sa femme, Linda, 23 ans, ballerine. "La recette de l'amour fou...", commence-t-il, le nez plongé vers son assiette. Il vous fera longuement son éloge, et là, ce n'est pas pour la galerie. Il vous dira d'abord: "Ma femme, c'est une folle!", ce qui dans sa bouche a valeur d'hommage suprême. Et puis qu'elle est jolie — "un petit genre, l'air un peu de Shirley Maclaine" — et intelligente, et "qu'elle a tout un caractère... ses ancêtres irlandais peut-être!"

"Elle m'a réappris la vie de bohème, dit-il, je commençais à m'embourgeoiser."



"C'était à l'époque où je signalais Moore...!"



"Ma femme est irlandaise. Elle a tout un caractère!"



Quand Jacques Normand se prépare à devenir écrivain... A gauche, la généalogie des Chouinard. Deux gros volumes, de la Touraine à la rue Tupper, à Montréal.

Le meilleur cabaret : le parlement

Normand, notre premier chansonnier. Et encore l'un des seuls. A-t-il peur de la concurrence des jeunes ?

"Il n'y a pas de nouvelle génération de chansonniers."

"Pour apprendre l'allemand, il faut aller en Allemagne. Pour devenir chansonnier, il faut aller chez les maîtres, à Paris. Ne pas les imiter, mais les connaître. Ce que nous essayons de créer, ils l'ont fait, eux, trois ou quatre cents ans avant nous. Souvenez-vous de la Fronde, de Jérôme Perreault. C'est avec des chansons qu'on a descendu Mazarin. On peut tuer un gouvernement avec des chansons. Un monologue comme "Ti-Rouge la Terreur" (Wagner), c'est plus dangereux qu'un discours de politicien!"

—Et votre ambition à vous, c'est de tuer le gouvernement ?

Il évite habilement la question. Il reste que les politiciens sont ses cibles préférées. "Les blagues sur les curés, dit-il, c'est trop facile. D'ailleurs, il faut respecter son public. Si vous vous permettez certaines blagues sur la religion, dans un pays majoritairement catholique, vous pouvez être sûr qu'au moins une personne dans la salle sera blessée. Alors qu'il y a tellement de bonnes têtes de ture chez les politiciens ! Le meilleur cabaret, ça reste le parlement, et c'est monsieur Lesage qui en est la vedette !

Mais il précise : "Je n'ai jamais fait partie d'aucune organisation, politique ou autre. J'ai souvent travaillé bénévolement, pour des galas de charité par exemple. Mais je tiens à ma liberté."

Tout au long de l'entrevue, il émaillera

ses propos d'anecdotes savoureuses — jamais méchantes — sur les personnalités qu'il a interviewées aux Couche-tard. Il nous parlera de l'époque où il était officieusement "conseiller technique en matière de télévision" de Camillien Houde. Et puis des Etats-Unis, dont il déteste cordialement la politique étrangère.

"Lyndon Johnson, dit-il, c'est un enfant de 12 ans à qui on aurait mis un browning dans les mains. Un cowboy. On se dit des fois: supposons que les Etats-Unis fassent telle chose... On imagine la chose la plus stupide possible. On se dit: Non, impossible, ils ne feront pas ça. Eh bien, c'est immanquable (et là, Normand assomme la table d'un grand coup de poing), chaque fois, ils la font ! La guerre du Vietnam par exemple. On aurait pu croire qu'après ce qui est arrivé aux Français en Indochine, les USA auraient

compris. Ben non."

Un enfant gâté

Il saute du coq à l'âne. D'une manière tout à fait naturelle. Il parle de tout et de rien avec humour et facilité; et pourtant, quand il s'agit de répondre aux questions du reporter, il le fait consciencieusement, sérieusement. En quatre heures, nous aurons parlé de la mer des Sargasses, des avocats, des moeurs des poissons, de Mikoyan, du mariage et de généalogie.

Il évolue partout avec aisance. Avec les femmes, il est galant sans jamais être vulgaire. Il a la gentillesse et la simplicité d'un homme sûr de son charme. Il a été l'enfant gâté du music-hall québécois. Il l'est encore.

"J'ai été chanceux, dit-il. Je ne me souviens même pas qu'on m'ait fait ce qu'on appelle "des coups de c..."

—Pourquoi ?

Il sourit doucement : "Je pense qu'on m'a plutôt craint qu'autre chose..."

—Ce sens de la répartie que vous avez, c'est un atout bien précieux...

—Oui. Mais il ne faut pas en abuser. C'est une arme dangereuse. Savoir doser, ne pas être méchant — je n'aime pas que les gens aient de la peine. Et puis aussi, tout est une question de "timing". Mieux vaut une répartie rapide qu'une blague meilleure mais venue une minute trop tard.

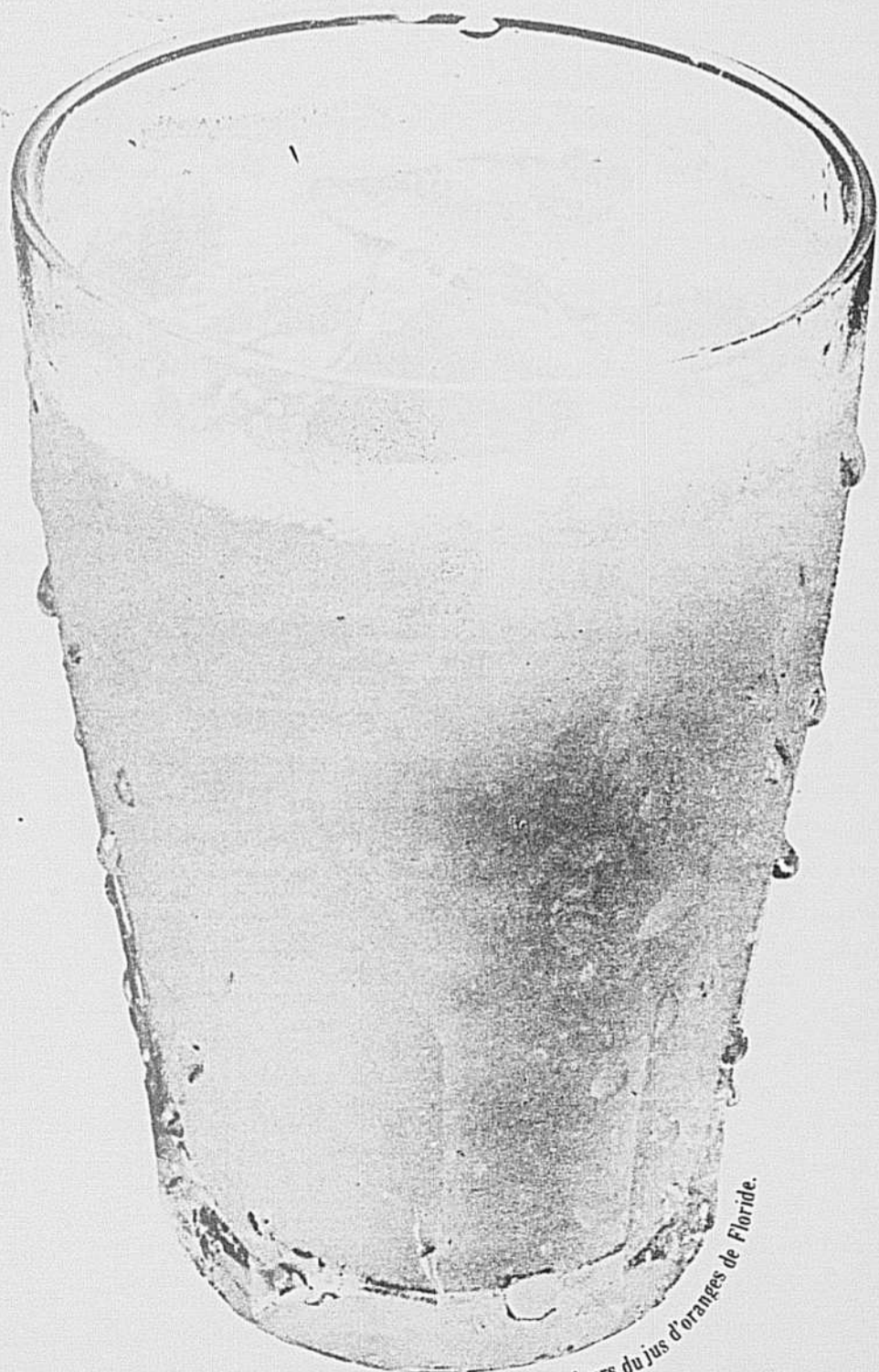
Tout chez lui semble naturel, facile, sans effort. Il est spirituel avec une sorte de nonchalance, et l'on dit souvent à son sujet qu'il est trop vif et trop doué pour ne pas parfois céder à la facilité. ▶

Pourquoi mettre des cubes de glace dans du jus d'oranges? Pourquoi déguster de grands verres de ce jus glacé par une chaude soirée d'été? Pourquoi servir à ses invités ou emporter en pique-nique du jus d'oranges de Floride congelé à l'état frais? Après tout, pourquoi pas?



THE REAL THING
FROM FLORIDA

©1961-FLORIDA CITRUS COMMISSION, LAKELAND, FLA.



O.J. indique toujours du jus d'oranges de Floride.



Un pied-à-terre à Montréal et des voyages autour du monde.



L'enfant gâté, l'enfant terrible du music-hall québécois.

Deux livres et une pièce

Plus tard, dans son appartement de la Tupper, il nous parlera de ses projets. Mais d'abord, une question : Pourquoi ne pas instituer à Montréal l'équivalent des boîtes de chansonniers parisiennes ?

«Pas possible, répond Normand. Les chansonniers alors ne devraient faire que ça. Dès que vous présentez un monologue à la TV, il est complètement brûlé, tandis qu'à Paris, les gars font deux spectacles par année. Il faudrait, pour qu'une boîte du genre marche, des missionnaires, des types qui seraient prêts à abandonner les formidables cachets de la TV et de la radio. Et puis, dès qu'on lancerait de jeunes chansonniers, s'ils sont bons, Radio-Canada viendrait les chercher...»

Actuellement, il travaille à la rédaction de deux livres. Le premier est plus ou moins autobiographique, le second carrement. «Mais n'allez pas dire que j'écris mes "memoires" — j'ai horreur de ce mot-là — à 43 ans !»

Avec des airs de conspirateur, il désigne un gros paquet enveloppé, bien ficelé : «Ça, c'est un secret !»

—Qu'est-ce que c'est ? On le dira à personne !

—... Une pièce. De Cocteau. Non, je ne vous dirai pas le titre. D'ailleurs, elle est très peu connue ici. C'est une pièce-choc, qu'on croirait écrite exprès pour le Canada. J'en ai acheté les droits, et je compte la faire monter en octobre, à la Comédie canadienne probablement. Metteur en scène et premier rôle : Jacques Auger.

—Aimeriez-vous jouer un rôle au théâtre ?

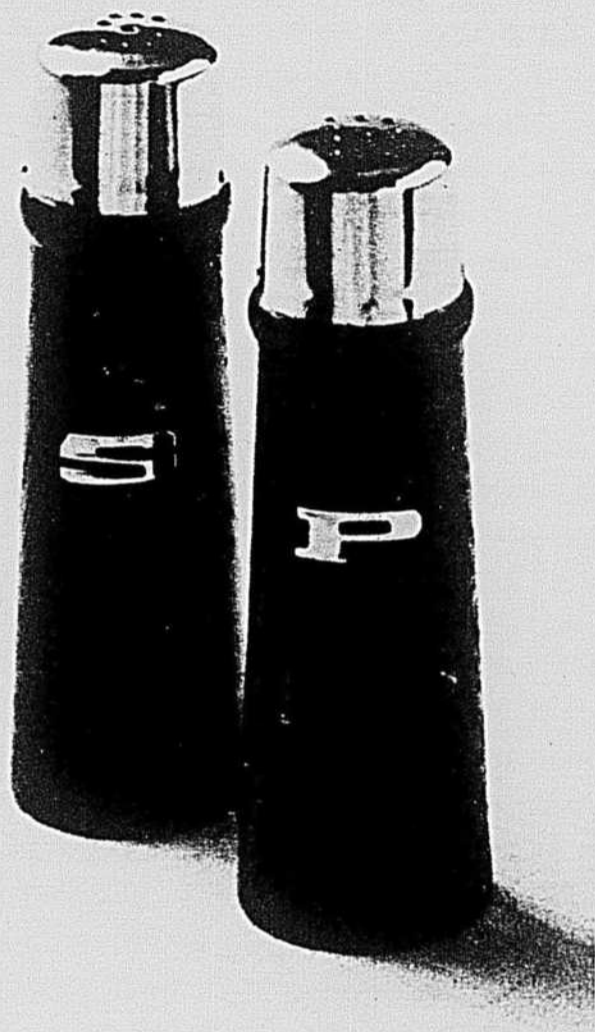
Il rit. «Si un petit cabotin comme Robert Lamoureux peut jouer du Guitry, moi je peux jouer Hamlet !»

«Sérieusement, ça serait sûrement difficile. Les gens s'attendraient à ce que je fasse des blagues.

—Mais faire oublier Jacques Normand. Vous croyez que ça serait possible ?

—Le personnage qu'on a créé, c'est un boulet à trainer. Faut couper la chaîne et redevenir un homme libre.

FIN



Gratis!

Ces jolies salière et poivrière dans le goût danois contre 3 dessus de boîtes de Soupe Lipton.

Achetez-vous régulièrement de la Soupe Lipton? Eh bien, nous sommes contents de vous faire un cadeau.

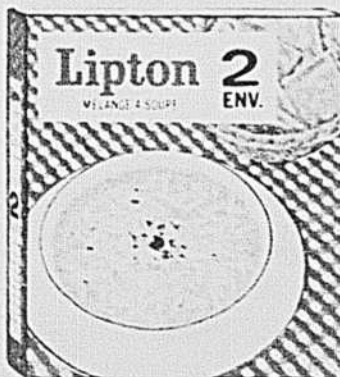
Vous n'en achetez pas? Dans ce cas, laissez-nous vous influencer et vous offrir une petite gratification.

Envoyez-nous trois dessus de boîtes de l'une ou l'autre de nos soupes (il y en a douze), ainsi que votre nom et votre adresse. Aussitôt, notre vice-

président, division des cadeaux et gratifications, vous expédiera une salière et une poivrière de 4 pouces. **Gratis.**

En attendant, profitez-en pour essayer une ou deux sortes de Soupe Lipton que vous ne connaissez pas encore. Sans exception, elles sont toutes délicieuses, comme une bonne soupe fraîche faite à la maison.

- POULET ET NOUILLES
- POTAGE ST-GERMAIN
- CRÈME DE CHAMPIGNONS
- POTAGE PARMENTIER
- TOMATE NATURE
- SUPRÊMES DE POULET
- OIGNON
- SOUPE AUX POIS
- CRÈME DE POULET
- POULET ET RIZ
- TOMATES ET LÉGUMES
- BOEUF ET NOUILLES



Adressez à:
Offre Salière et Poivrière Lipton
C.P. 730L, Succursale Montréal-Nord,
Montréal, P.Q.

Ci-inclus, pour chaque ensemble de salière et poivrière commandé, trois dessus de boîtes de Soupe Lipton. Veuillez expédier à:

Nom.....
(LETTRES CARRÉES)

Adresse.....

Ville.....

Zone..... Prov.....

Veuillez nous donner un délai de quatre semaines pour la livraison.

LE CANOT D'ÉCORCE EUT SON HEURE DE GLOIRE

*Le canot d'écorce de bouleau
fut longtemps le principal véhicule
de trafic commercial.
Trois-Rivières en était la "capitale".*

PAR JACQUES COULON

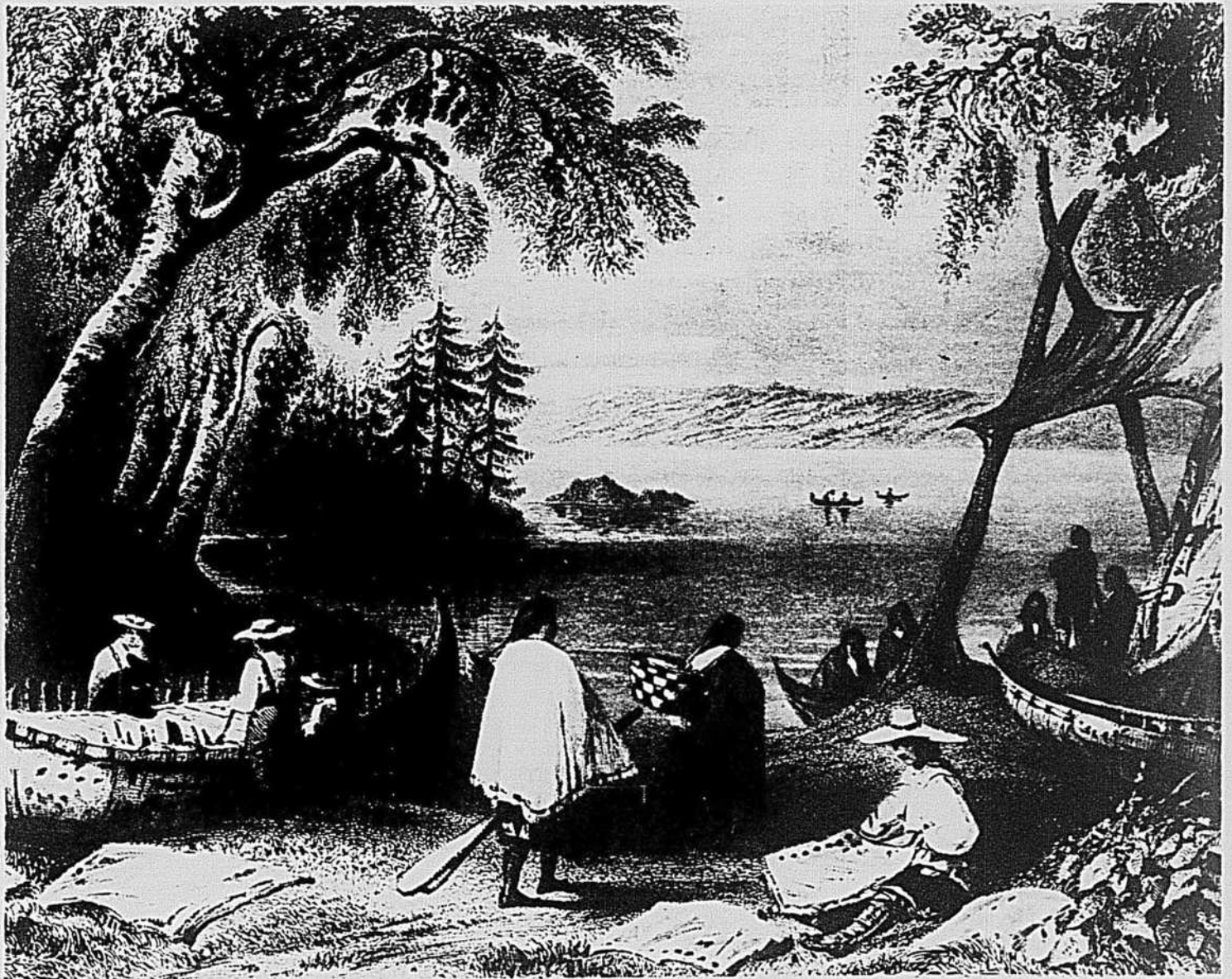


Un super canot d'écorce pouvait transporter jusqu'à 28 hommes.

DANS le Nord-Ouest de l'Ontario, la petite ville de Longlac Township, du district de Thunder Bay, met la dernière main aux cérémonies qui marqueront le centième anniversaire de sa fondation. A cette occasion, on consacra une somme de \$6,000 à l'érection d'un monument symbolisant autant que possible le passé de la région. Ce monument sera constitué par deux larges plaques de granit figurant un livre ouvert, l'une de ces "pages" de pierre étant consacrée à l'histoire locale et l'autre à l'art indien. Enfin, pour couronner l'ensemble, un long canot d'écorce, sculpté dans le granit également, rappellera aux voyageurs que ce pays de lacs et de bois fut ouvert, au siècle dernier, par des missionnaires, trappeurs et trafiquants, et que le canot d'écorce fut leur auxiliaire le plus précieux.

Certes, à l'exception de quelques Indiens du Haut Saint-Maurice et de l'Ancienne-Lorette, on ne construit plus guère de ces embarcations légères que d'habiles indigènes tissaient littéralement avec le matériau le plus commun au Canada, l'écorce de bouleau. Aujourd'hui, c'est peut-être dans les musées et les sociétés historiques qu'on peut voir les spécimens les plus authentiques. Mais le canot d'écorce eut son heure de gloire. Sans doute aussi vieux que les Indiens eux-mêmes de ce pays, il fut, longtemps après les débuts de la Nouvelle-France, le principal véhicule d'exploration, de trafic commercial et de communications. Etant à Tadoussac, le 28 mai 1603, M. de Champlain raconte qu'il vit un groupe d'Indiens embarquer dans quelque 200 canots, femmes, enfants, armes et bagages. Sous le régime français, la construction des canots d'écorce va bon train. Même après la conquête, ce merveilleux moyen de transport parfaitement adapté aux difficultés comme aux ressources du pays, est d'emblée accepté par les militaires et les trafiquants de toutes sortes. Sous le régime anglais, les grandes compagnies qui se livrent au commerce des fourrures mettent de leur côté ce précieux instrument qu'est le canot d'écorce. On en construit de différentes longueurs et capacités, certains, les "canots de maîtres," pouvant transporter jusqu'à 24 hommes. Peter Grant écrit à ce sujet : "Les canots de la Compagnie du Nord-Ouest, manoeuvrés par 5 hommes, peuvent porter 3,000 livres de marchandises. Ils tirent plus de 18 pouces et vont par temps calme 6 milles à l'heure. Rendu au portage, le levant (bowman) saute à l'eau pour empêcher le canot de toucher le fond, tandis que les "milieux" attachent les paquets sur leur dos et partent. Avant de sauter un rapide, le guide (foreman) va juger de la hauteur de l'eau et, s'il le faut, l'équipage allège l'embarcation.

De bonne heure, Trois-Rivières devient la "capitale" si l'on peut utiliser ce mot, de la fabrication du canot d'écorce. Plusieurs chantiers de construction existent et l'on y produit le fameux "rabaska," le super-canot d'écorce capable de transporter jusqu'à 28 hommes. D'où vient ce mot de "rabaska" utilisé par les North-Westers, entre autres Thomas Verchère de Boucherville? Apparemment, il s'agit d'une corruption du mot Arthabaska, rivière sur laquelle se trouvait, pendant longtemps, un poste de traite de la Compagnie de la Baie d'Hudson. Et l'on raconte qu'un



La construction des canots d'écorce près de Trois-Rivières. Illustration tirée de *Canadian Scenery*, Londres, 1840.



Une illustration de la légende de la chasse-galerie, par Henri Julien: le canot d'écorce qui vole.

LE CANOT D'ECORCE EUT SON HEURE DE GLOIRE

bucheron originaire du comté de Joliette et travaillant sur la rivière Arthabaska et à la Baie Georgienne, composa l'un des meilleurs refrains sur les canots d'écorce :

Assis dans mon canot d'écorce,
Je vogue à la fraîcheur du temps,
J'ai bravé toutes les tempêtes
Et les grandes eaux du Saint-Laurent.

Mon canot est d'écorce fine,
Qu'on plume sur les bouleaux blancs.
Les contours sont faits de racines,
Et les avirons de bois blanc.

Les grands "rabaska" fabriqués aux Trois-Rivières s'étaient acquis une réputation enviable. On les expédiait à Montréal, Québec et dans l'Ouest canadien, surtout en Ontario. Aux Archives du Séminaire Saint-Joseph, on conserve la copie d'un vieux contrat daté du 21 janvier 1795 et relatif à la construction de canots, précisant que : "Lurent présents les Sieurs Jacques Lottinville, père, Pierre Lottinville et Joseph Jutras, maîtres constructeurs de canots d'écorce demeurant en cette ville lesquels promettent de livrer à Messieurs McTavish, Frobisher & Co., négociants demeurant à Montréal, ce acceptant pour eux Mr. James McKenzie, négociant en cette ville, c'est à savoir lesdits sieurs Jacques et Pierre Lottinville chacun douze (12) grands canots, lesquels canots seront construits sur le grand gabarit de 8 places et seront bien gommés en dedans et dehors — et livrés à leurs frais à Montréal au fur et à mesure qu'ils seront construits . . .

pour le prix de 300 livres de 20 sols pour chacun desdits canots. En marge promet en outre de donner à chacun desdits vendeurs une peau d'original l'automne prochain."

Signé

Badeaux, notaire aux Trois-Rivières.

La fabrication des canots d'écorce était tout un art. Dans ses mémoires, l'ingénieur Franquet écrit, en 1752 : "C'est aux Trois-Rivières que l'on fabrique le mieux les canots d'écorce. J'ai été en voir en chantier. On en travaillait un de huit places. A mesure qu'ils sont faits, on les envoie à Montréal. Un certain colon en fait une si grande quantité qu'il touche du Roi, tous les ans, plus de 6.000 francs. Ce sont les femmes et les filles qui les travaillent. Ils sont totalement construits d'écorce de bouleau avec des varangues arrondies que l'on emploie au lieu de courbes." Déjà, dans les relations des Jésuites de 1640-1641, on lit que "c'était les Trois-Rivières qui fournissaient la matière nécessaire aux pirogues de la Baie d'Hudson."

Un autre voyageur français, La Hontan, donne d'intéressants renseignements, dans une lettre datée du 20 juin 1684, sur ce qu'il appelle "les voitures de Canada", voitures qui vont sur l'eau, naturellement... Il en a vu plus d'une centaine aux Trois-Rivières et écrit à son correspondant : "Les plus grands peuvent contenir aisément quatorze hommes ; mais pour l'ordinaire, quand on veut s'en servir pour transporter des vivres ou des marchandises, trois hommes suffisent pour les gouverner.



tellement meilleur...

QU'AU QUÉBEC, 8 AMATEURS DE PORTER SUR 10 LE PRÉFÈRENT

PORTER CHAMPLAIN



UN AUTRE PRODUIT DE DOW LES MAÎTRES-BRASSEURS

Quelques Indiens
du Haut-Saint-Maurice
fabriquent
encore des canots.



Avec ce petit nombre de canoteurs, on peut transporter jusqu'à vingt quintaux. Les grands canots faits d'écorce de bouleau sont sûrs et ne tournent jamais. On lève ordinairement cette écorce en hiver, avec de l'eau chaude. Une seule écorce suffit quelquefois pour tout un canot, tant les arbres de cette espèce sont gros en ce pays-ci ; mais quand il faut plusieurs écorces, on en met une pour faire le fond, et les sauvages y en cousent deux autres avec des racines pour faire les bords, et cela si artistiquement qu'on jugerait que le canot est tout d'une pièce. Ils sont garnis ou de clisses ou de varangues d'un bois de cèdre presque aussi léger que le liège. Les clisses sont d'épaisseur d'un écorce : l'écorce celle de deux, et les varangues celle de trois. Outre cela, il règne à droite et à gauche, d'un bout à l'autre du canot, deux maîtres ou précintes, dans lesquelles sont enchâssées les pointes des varangues et où les huit barres qui lient et traversent le canot sont attachées."

"Ces bâtiments ont dix pouces de profondeur, c'est-à-dire jusqu'au plat des varangues ; ils ont vingt-huit pieds de longueur et quatre et demi de largeur vers la barre du milieu. S'ils sont commodes par leur grande légèreté et par le peu d'eau qu'ils tirent, il faut avouer qu'ils sont en récompense bien incommodes par leur fragilité ; car pour peu qu'ils touchent ou chargent sur les cailloux ou sur le sable, l'écorce s'entr'ouvre et l'eau entrant par les crevasses gâte les vivres, les marchandises et toute la cargaison. Chaque jour il y a quelque nouvelle crevasse ou quelque couture à gommer. Toutes les nuits, on est obligé de décharger cette voiture à flot et de la porter à terre, où on l'attache à des piquets de peur que le vent ne l'emporte ; car elle pèse si peu que deux hommes la portent à leur aise sur leur épaule, chacun par un bout."

Et La Hontan, qui semble avoir eu une connaissance pratique assez poussée des canots d'écorce, explique ensuite à son correspondant comment les pagayeurs s'y prennent. "Voici, dit-il, la manoeuvre de cette navigation. Les canoteurs agissent successivement à genoux, debout et assis. Ils sont à genoux lorsqu'ils descendent les petites calaractes ou les cascades des rivières. Ils sont debout lorsqu'ils piquent de fond avec des perches pour refouler les courants et les rapides, et ils sont assis dans les eaux dormantes. Ces bâtiments n'ont ni poupe ni proue. Ils sont également taillés en pointe devant et derrière ; ils n'ont ni quille, ni clous, ni tollets. Ils ne durent que cinq à six ans."

La vogue du canot d'écorce dura jusque vers 1850 mais, en certaines régions où les voies de communication étaient inexistantes, on l'utilisait encore beaucoup plus tard. Et tout naturellement, le canot d'écorce, véhicule par excellence des coureurs de bois, des trappeurs et bûcherons, passa à la légende. Les illustrations que fit Henri Julien de la "chasse-galerie" sont savoureuses, comiques et lugubres tout à la fois. Car le diable conduit le bal, ou plus exactement les canoteurs dont l'embarcation file en sifflant, à 50 lieues à l'heure, précèdent les conteurs, par-delà les grands pins de la forêt. Ces véhicules endiablés étaient "pleins de mauvaises gens à l'aspect d'enfer", qui chantaient, buvaient et riaient cyniquement pendant que les avirons battaient l'air en cadence... Mais c'était à l'heureuse époque où le commun pouvait encore vendre son âme au diable. Aujourd'hui, le diable n'achète plus n'importe qui !

FIN

au menu cette semaine

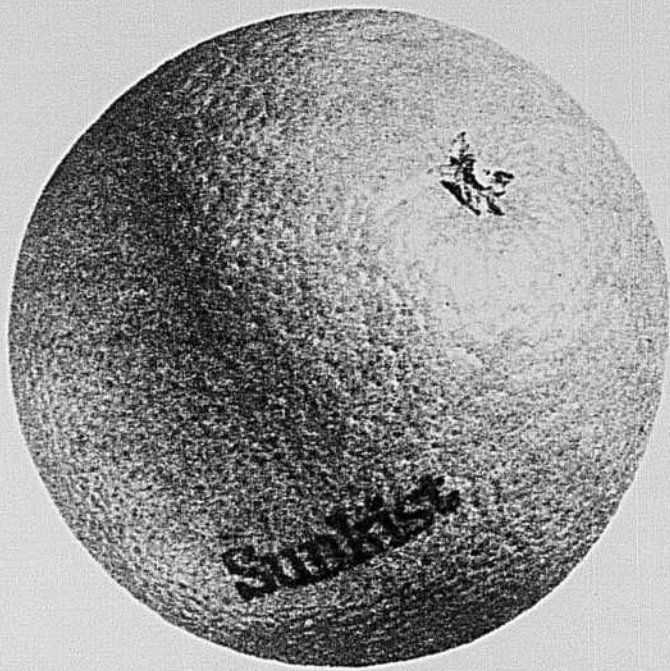
CORNETS DE JAMBON EN BRIOCHE

Il vous faut : 1 belle tranche de jambon par personne — 1 brioche — 1 camembert — 6½ cuil. à soupe de beurre.

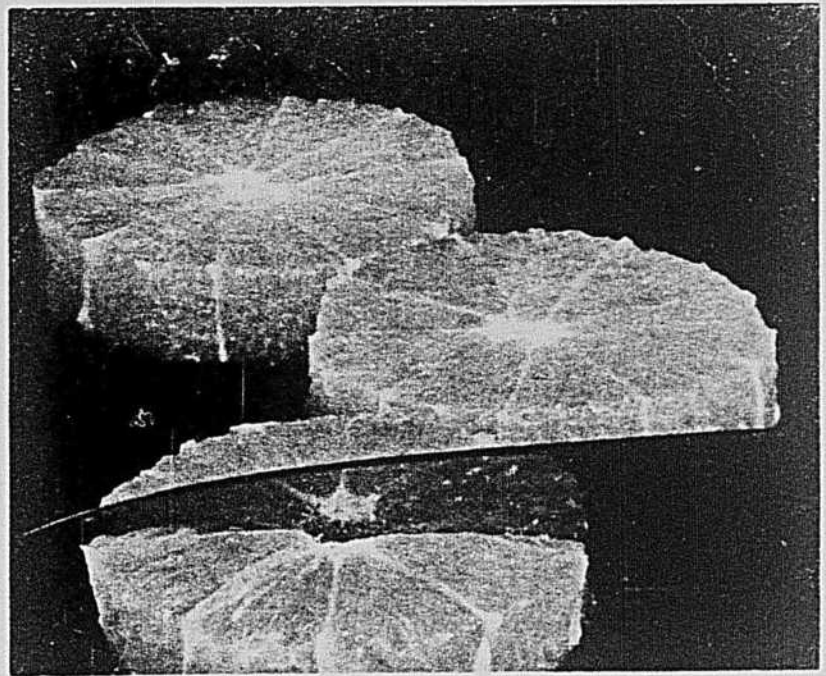
Retirez la croûte du camembert et malaxez la pâte avec le beurre ; lorsque vous aurez obtenu une sorte de crème onctueuse, nappez-en les tranches de jambon ; roulez-les en cornets. Creusez une brioche ; dressez les cornets dedans. Servez sur un lit de laitue avec un peu de gelée (au porto par exemple).

La brioche se mange avec le jambon.

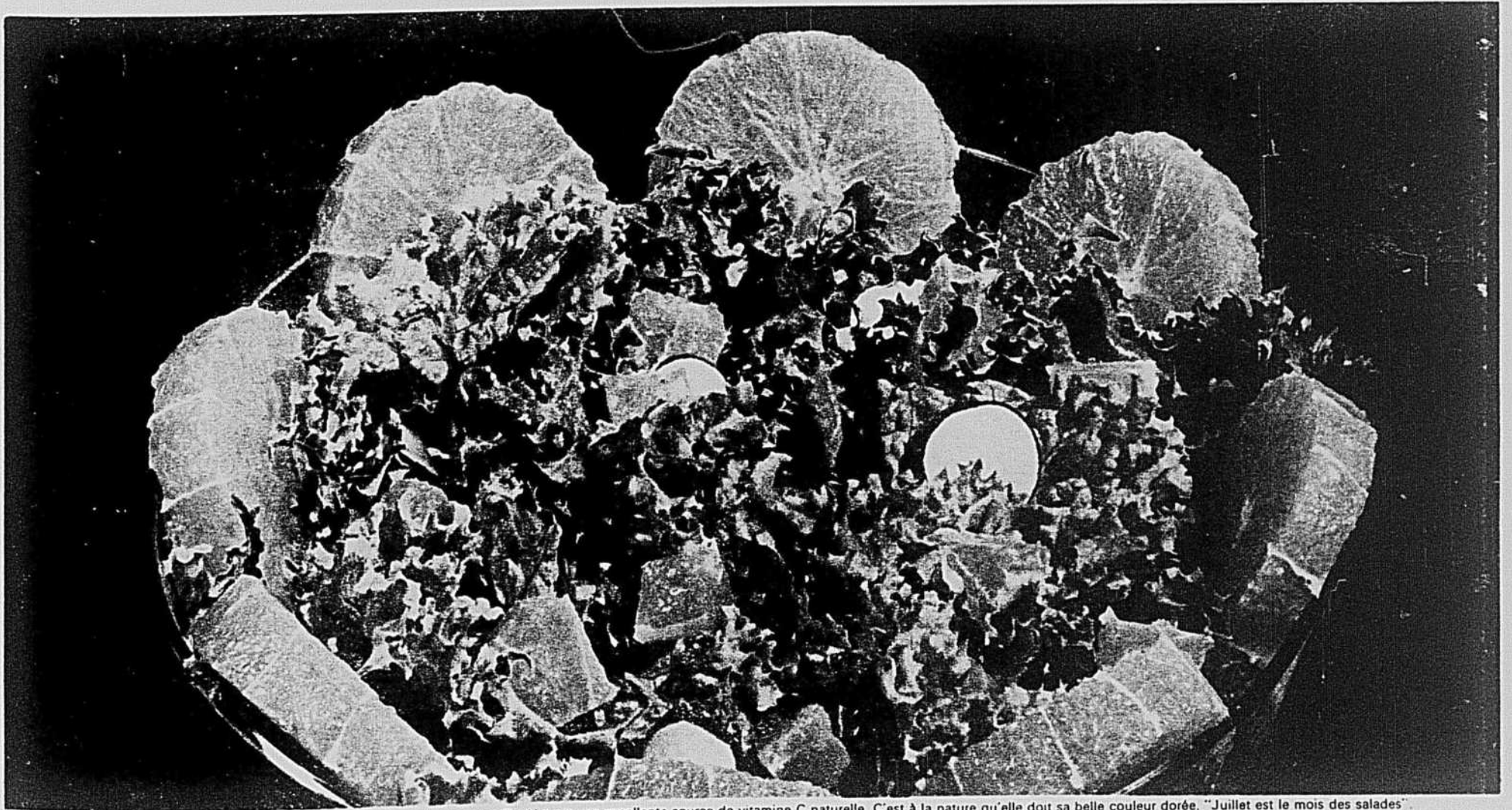




Orange sucrée,
mûrie sur l'arbre.



Etincelante de couleur
et de fraîche saveur.



L'orange Sunkist est une excellente source de vitamine C naturelle. C'est à la nature qu'elle doit sa belle couleur dorée. "Juillet est le mois des salades".

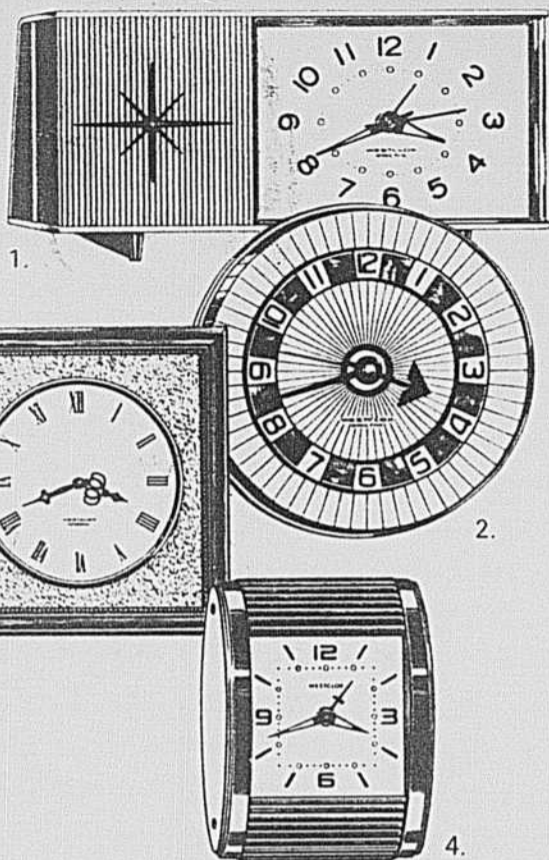
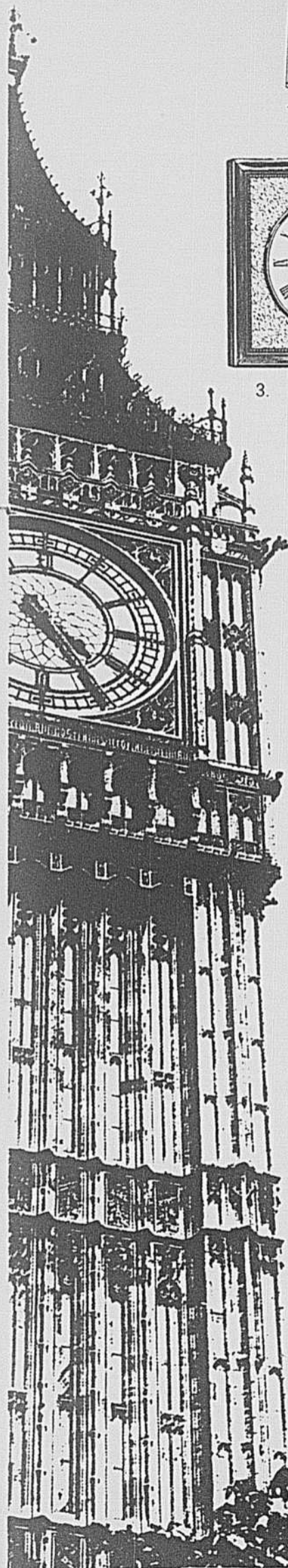
Les oranges Sunkist ensoleillent vos salades.

Les oranges Sunkist ajoutent de la saveur à n'importe quel genre de salade. Leur couleur - don de la nature - est jolie et appétissante. Leur fraîche saveur, si délicieuse, rehausse le goût de tout ce qu'elles accompagnent. Surtout, servez-vous de Sunkist. Vous savez qu'elles sont fraîches. Et votre épicier vous les offre quelques jours seulement après qu'elles ont été cueillies.

Sunkist

Marque déposée

Les oranges vraiment fraîches portent ce nom.




La précision du Big Ben

En 1910, Westclox inventa un nouveau moyen de transmettre la précision du Big Ben dans une horloge à prix modique. Westclox maintient encore ce genre de précision dans chacun de ses modèles... ayant en plus 55 années d'amélioration, et dans la technique et dans le style.

1. Moonbeam: Exclusif, réveil silencieux à lumière intermittente suivie par sonnerie. Brun, blanc, antique, \$14.95.
2. Belfast: Electrique. Numéros faciles à lire. 8 1/2" de diamètre Blanc, fusain, muscade, \$9.98.
3. Waverly: Horloge murale sans fil avec piles à transistor. Cadran de couleur dorée et boîtier comprenant cadre en bois. \$28.95.
4. Travalarm: Couvercle à coulisse qui se ferme comme une huître. Lumineux. Ivoire, noire, vert, bleu, \$9.98.

Nombreux autres modèles à partir de \$3.98.

WESTCLOX

DIVISION DE  GENERAL TIME CANADA LIMITED
Un progrès marqué dans le monde de l'heure
Peterborough - Ontario

LA GASTRONOMIE



PAR ROGER CHAMPOUX

Les fraises du bon Dieu

De tout temps on a chanté le temps des cerises ! Pourquoi ne pas entonner un gentil couplet en l'honneur des fraises ? Je sais, bien sûr, que vous tenez rigueur à ce petit fruit plein de sève acide d'avoir été à l'origine d'une poussée d'urticaire dont les désagréables papules ont malencontreusement décoré votre beau mollet, jolie dame. Vous oubliez, par la même occasion, chère dame, les vertus thérapeutiques de la fraise dont l'extrait a su faire échec aux coliques et troubles intestinaux dus aux chaleurs de l'été. Au Moyen Age, on croyait dur comme fer qu'un mélange de fraises et de poudre de perles, pris en breuvage, guérissait de la lèpre. Quoi qu'il en soit, la pharmacopée a tiré de la fraise une liqueur nommée Van Swieten — du nom du médecin hollandais qui l'inventa — reconnue souveraine dans les cas de dysenterie.

Mais que me voilà loin de mon propos. Il importe encore que vous sachiez que c'est nul autre que Louis XIV qui fit de la fraise un dessert royal. Depuis lors, en saison, la fraise (et oublions de grâce la poussée d'urticaire) est le point d'orgue de tout diner figolé.

Une certaine dame Tallien, rendue célèbre par ses nombreuses infidélités, une des plus furibondes déesses de la révolution (française, comme il se doit), faillit jouer un tour pendable... à la fraise. Elle en parfumait l'eau de son bain et, sans la vigoureuse action des cuisiniers partis en guerre contre les parfumeurs, la fraise serait aujourd'hui en de beaux flacons sur la table de toilette des belles... du soir. Les cuisiniers l'emportèrent. C'est ainsi que la gastronomie a pu conserver l'un des plus riches attributs de son prestige.

C'est fou ce qu'on peut manger de fraises quand on aime les fraises ! On les déguste "au sucre", "à la crème Chantilly", "au champagne" et durant la froide saison les confitures de fraises, qui sont faites pour plaire (aucune allusion publicitaire), constituent un *te* "classique" du petit déjeuner qu'elles risquent de détrôner la marmelade d'oranges si chère à nos amis britanniques. Or, la lutte est si rude entre fraise et orange qu'un gastronome de mes amis vient de mettre à l'essai — et avec quel succès ! — une succulente et intelligente combinaison... pacifique.

Des fraises fraîches sont déposées dans un plat assez profond où on les laissera macérer trois heures dans le jus d'un citron (pour un "casseau"). Pour agrémenter le plat, ajoutez les rondelles d'une banane tranchée. Puis — et c'est ici la trouvaille — quelques minutes avant de servir, versez une once d'eau de fleur d'oranger !

Curieux mariage, direz-vous. Heureux, nous l'affirmons. La fleur d'oranger exhale tout son parfum sans pour autant amoindrir le goût si prononcé de la fraise. C'est exquis et l'eau de fleur d'oranger remplace avantageusement le kirsch ou le marasquin qu'on n'a pas toujours sous la main.

A tout prendre, il s'agit ici d'astuces de cuisiniers, recettes autant valables que recommandables mais qui ne doivent en aucun cas faire oublier le précepte immuable de Curnosky, à savoir que le grand art en cuisine consiste à conserver aux choses le goût de ce qu'elles sont. Ainsi à Lyon et à Paris les fraises se dégustent "nature". Un bol d'eau pour tremper le fruit, concession à l'hygiène, et du sucre en poudre, très peu, pour réduire l'acidité qui est la caractéristique même de cette bouchée de soleil.

Nos amis américains — et nous leur avons emboîté le pas (façon de dire) — ont popularisé le "short-cake" aux fraises, ce triomphe de la mise en scène culinaire. C'est délectable. C'est miraculeux au bord des lèvres et c'est un poème dans la bouche mais, hélas, ce délice est interdit aux dames qui ne vivent que pour leur ligne.

Nous, les hommes, applaudissons à cet interdit. Autant de fraises pour le bedon dont nous n'avons point honte.



"Plus y a de Coke, plus y a de joie"!

L'été vous avez besoin de quelque chose de plus qu'une simple boisson gazeuse — c'est pourquoi vous aimerez boire un Coca-Cola bien glacé . . . ou plusieurs — Car le Coke est délicieux et pétillant, c'est de la joie en bouteille. Demain, achetez donc un carton de Coke — ou plusieurs, pour multiplier votre gaieté.

avec
Coke
y a d'la
joie!



Lequel est lequel ? De gauche à droite, Daniel, Denis, Donald ? Ou, Donald, Denis, Daniel ? Sylvie ne s'embarrasse pas pour autant. Elle a pris le premier du bord... lequel d'ailleurs n'a pas l'air d'apprécier le geste de sa grande sœur.



CIGARETTES
"EXPORT"
BOUT UNI
ou FILTRE
RÉGULIÈRES ET "KING"

Ennuis de dentition

Les comprimés Baby's Own sont souvent d'un précieux secours au bébé qui fait ses dents, période où un laxatif s'impose pour soulager constipation, légers désordres digestifs, irritabilité et simples coliques. Pour libérer vite et délicatement le système digestif et apaiser l'estomac dérangé, donnez des comprimés Baby's Own. Vous verrez bientôt un heureux changement chez le bébé. Depuis plus de soixante ans, des milliers de mères recourent aux comprimés Baby's Own, éprouvés en clinique et dans la pratique. Questionnez votre médecin au sujet des comprimés Baby's Own. Achetez-en dès aujourd'hui chez votre pharmacien.

• Contre la digestion irrégulière et les dérangements digestifs mineurs des enfants de 3 à 15 ans, donnez les comprimés Children's Own, éprouvés en clinique.

TROIS BÉBÉS D'UN COUP C'EST TROP... OU PAS ASSEZ

PAR NOELLA DESJARDINS

ELLE le savait déjà, dès avant leur naissance, qu'ils seraient trois. Ils faisaient sentir si fort leur présence que Madame Gareau avait suivi le conseil de son médecin — qui se doutait de quelque chose — et s'était soumise à la radiographie.

Pas de doute possible. Non plus que de surprise déconcertante au jour de la délivrance. Ainsi, tel que prévu, arrivèrent trois bébés — trois garçons — "moi qui espérais au moins une fille, pour compléter un tandem avec Sylvie, qui a deux ans. Ça aurait fait deux garçons, deux filles. Car, croyez-moi, je ne veux pas en avoir d'autres de sitôt !"

Surtout que le docteur émettait l'éventualité de jumeaux. Il ne faut pas perdre de vue que Monsieur René Gareau appartient à une famille qui compterait vingt et un enfants, (dont des jumeaux) si tous vivaient.

La preuve par trois

Un bébé pleure. "On peut le laisser pleurer environ deux heures par jour. C'est bon pour la voix et les poumons."

Mais quand ils sont trois bébés, de trois mois, à synchroniser leur exercice vocal ? Au surplus au beau milieu de la nuit ? Il y a de quoi épuiser la plus inaltérable réserve de patience maternelle.

Un bébé réclame son biberon, à toutes les quatre heures. Opération qui se déroule comme suit: faire bouillir de l'eau et la laisser refroidir, stériliser les contenants, doser la formule, aider le bébé à boire, le prendre ensuite et le tapoter légèrement pour faciliter sa digestion, le recoucher... et probablement changer sa couche. Multipliez cette opération par trois, et calculez ce que ça donne.

Le bébé vient d'être changé des pieds à la tête. Il est tout frais, tout rose dans sa jolie barboteuse. Zut ! Il vomit le lait qu'il vient tout juste d'ingurgiter !

Maintenant, tous les trois se mettent à hurler dans un accord parfait ! C'est qu'ils sont mouillés, les pauvres. Eh ! oui. Tous les trois en même temps. Étonnant, de constater à quel point le lien qui les unit est ténu. A croire que leurs réflexes sont conditionnés par un même régulateur. Sauf qu'il faudra résoudre le problème de la "remise à sec" en multipliant toujours par trois. Incidemment,

Madame Gareau utilise 250 couches par semaine. Fort heureusement, elle bénéficie d'un service qui lui a été consenti gratuitement.

Viendra plus tard le moment de sortir le bébé sur le balcon, ou de l'emmener quelque part. Imaginez ce que signifie, pour une seule personne, le processus d'habiller, et ensuite de les déshabiller, trois poupons qui se débattent comme de vrais petits diables.

Faire manger un bébé à la cuiller, trois fois par jour, mobilise la mère durant un laps de temps plus ou moins long, selon le bon vouloir du cher petit "ange". Ou bien il avalera goulument sa ration, ou il signifiera son refus en envoyant tout promener: cuiller, plat, gobelet, d'un "coup direct".

Madame Gareau, elle, en fait manger trois, successivement.

Je pensais jamais que ça serait comme ça

—Je me lève à 6 heures du matin. Il est 9 h. 30 quand j'ai fini de les baigner, de les faire déjeuner. Je recommence à 11 heures, pour terminer à 1 h. 30. Le

soir, ils s'endorment à 7 h. 30, mais se réveillent à minuit pour "leur boire". Je dors à peu près 5 heures par nuit.

Il va de soi que si les Gareau étaient plus fortunés ils pourraient s'offrir les services d'une domestique. A condition d'en trouver une qui accepterait de servir dans une maison où il y a de jeunes enfants.

D'autre part, le Gouvernement ne descendrait peut-être à prendre en charge que... des quintuplés. Des triplets, faisant irruption dans une famille modeste, laissent ces messieurs de la haute administration plutôt indifférents.

Oh, il y a bien eu l'apport matériel de l'Assistance maternelle, qui leur a offert les trois petits lits et trois layettes complètes. Aussi la contribution — qui a cessé avant que les petits aient 5 mois, tel que promis — d'une compagnie qui fournissait, avec des vitamines, un lait spécial, très riche, que l'on coupait de moitié avec de l'eau. Conséquemment, chaque matin, le laitier dépose 8 pintes de lait sur le portique des Gareau. Et ça coûte \$2.

Cependant, l'infirmière continue de veiller sur les bébés, jusqu'à ce qu'ils atteignent l'âge d'un an. Sans parler de la visite mensuelle à la Goutte de Lait. Ceci vient toutefois compliquer la tâche de la mère, qui n'a que deux bras pour porter ses trois mioches.

Comme on n'a pas les moyens de se payer le landau de promenade, il faut se débrouiller du mieux qu'on peut... Ne pas pour autant négliger la petite Sylvie, qui, à 2 ans, requiert la surveillance constante de sa mère, en plus des soins du médecin.

Pas davantage facile pour Madame Gareau de mener de front, avec sa besogne de mère de famille, celle de maîtresse de maison. Et le manque d'eau chaude qui vient s'ajouter à tous ses embarras ! Pour laver une brassée de linge dans son moulin — que de linge peuvent salir trois bébés et une fillette de 2 ans — il lui faut faire chauffer de l'eau durant trois heures. A part ça, il y a les choses délicates qui ne souffrent pas le lavage à la machine. C'est ainsi que pour se distraire des occupations de la journée, quand la maison retombe dans le silence, Madame Gareau lave et range la maison.

Vous n'en voyez qu'un seul, mais le trio hurlait dans un accord parfait.



Ils sont bien mignons pourtant !

Quand la tétine leur a clos le bec. Quand ils sourient, chacun dans sa petite chaise (genre panier) qui facilite le transport d'une pièce à l'autre, ils sont vraiment mignons.

— Bonjour, Daniel. "Mais c'est pas Daniel, c'est "Donald" dit le père. "Non. C'est Denis," reprend la mère.

Il est le plus petit des trois. Il ne pesait que 4 livres et 8 onces à sa naissance, tandis que Donald, le plus gros, pesait 5 livres et demie, et Daniel, 4 livres et 10 onces. Au total, 15 livres et 8 onces. Joli poids à porter pour une femme plutôt frêle !

Ces petits sont à tel point identiques, que même leurs parents doivent référer

aux bracelets d'identification, qu'ils ont rapportés de l'hôpital, et qui ne les quittent pas. Inquiétant pour plus tard, quand les trois D auront une petite amie. Comment être sûre que le mien ne sera pas le tien ?

En attendant, Madame Gareau se console en disant: "C'est le plus dur à passer. Plus tard, ça demandera plus de surveillance mais moins de travail."

Aujourd'hui, elle est rompue de fatigue. "Tiens, des fois je prends mon chapeau et je m'en va. C'est mon mari qui garde." Monsieur Gareau, qui travaille dans le port de Montréal, est soumis à un horaire irrégulier.

Il faut vous dire que ce couple est marié depuis quatre ans. Elle n'a que 21 ans. Lui en a 24.

FIN



Comment se fait-il que l'un des trois D se dissocie des deux autres ? Qui dort dîne, dit le proverbe. Pour une fois, Madame Gareau aura quelques minutes supplémentaires de paix. A moins que...

Et d'un ! La séance d'habillage terminée avec celui-ci, viendra le tour des deux autres. Et plus tard, le déshabillage.



NAGEZ AVEC TAMPAX
NAGEZ TOUS LES JOURS
NAGEZ TOUT L'ETE

Protection hygiénique interne Tampax

CANADIAN **TAMPAX**
CORPORATION LIMITED, BARRIE, ONT.

NOUVELLE VEDETTE ROMANTIQUE:

MARIE-FRANCE



Un air doux et un brin romantique : Marie-France Boyer.



La vedette du film d'Agnès Varda "Le Bonheur" est petite, blonde, et a les yeux gris-bleu et le teint très clair.

ELLE est petite, blonde et "bien roulée". Son nom : Marie-France Boyer. Tous les Français la connaissent depuis qu'Agnès Varda lui a confié la vedette féminine de son film "Le Bonheur". D'ici quelques mois, sans doute aurons-nous la chance de faire, à notre tour, la connaissance de Mlle Boyer.

On sait que "Le Bonheur", qui a fait sursauter bien des bonnes âmes, raconte, avec la douceur, la cruauté, la finesse propres aux films de Varda, l'histoire d'un homme parfaitement heureux... et parfaitement bigame. "Le Bonheur" a obtenu le prix Louis Delluc.

Mais Marie-France Boyer, sitôt ce film terminé, s'est vu offrir d'autres contrats : elle jouera dans la pièce de Arthur Miller, "Après la Chute", avec Annie Girardot et Michel Auclair, et elle a nombre d'engagements à la TV française. Cet été, elle tourne deux films et, à l'automne, c'est une comédie musicale qui l'attend.

C'est au couvent que Marie-France s'était juré de devenir comédienne. "Quand j'étais écolière, raconte-t-elle, j'étais un vrai cancre. Pour me punir, on m'interdisait de jouer dans la revue de fin d'année. C'est alors que je me suis juré de devenir comédienne."

Marie-France Boyer n'est pas sportive pour un sou. Mais, comme elle a de petits problèmes d'embonpoint, elle fait, parfois, de la culture physique et surveille sa ligne attentivement. "Les kilos viennent tout seuls, tant je suis gourmande !" s'exclame-t-elle. Mais elle avoue aussi se sentir "tout à fait en forme" pour affronter sa gloire naissante.

FIN



BOYER



Quand on mange trop de petits gâteaux...

METTEZ-Y DU TIGRE

L'essence Esso Extra de qualité hors pair donne un surcroît de puissance de nettoyage, de puissance d'allumage et d'indice d'octane! Elle améliore les performances et l'économie de rendement du moteur, diminue la formation de dépôts sur les bougies et dans les cylindres, et assure la douceur de fonctionnement.

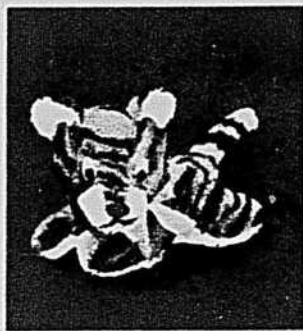


POUR AMUSER "TIGREMENT" TOUTE LA FAMILLE!

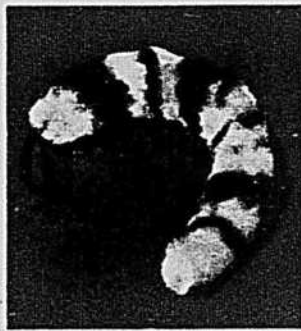
C'est l'année du tigre! Toute la famille peut "tigrement" s'amuser avec quelques tigres! Demandez-les à votre vendeur Esso Imperial la prochaine fois que vous ferez le plein avec l'essence Esso Extra ou Esso!



Gros tigre—Un amusant compagnon qui reste toute la journée assis à côté de vous. Approximativement 17" de haut. 4.98



Petit tigre—Cet adorable petit animal a un joli ruban autour du cou. 1.98



Queue de tigre—C'est une décoration amusante pour votre réservoir à essence. Rembournée: 25c. Non remboursée: 20c



Il crie—Gonflez ce tigre... Il crie quand vous le serrez. Approximativement 16" de haut. 79c



Pour le pyjama—Doux et gentil à croquer, ce tigre présente une pochette à glissière dans laquelle on glisse le pyjama. 3.49



Pour les jeunes boxeurs—Une fois gonflé, ce tigre amusera tous les enfants. Approximativement 37" de haut. 1.89

QUI S'Y CONNAÎT EXIGE IMPERIAL





Devant les pièces montées, Jean Avril, chef du Manoir St-Castin, Alban Béland, assistant instructeur, Armel Béland, chef instructeur, Guy Parmentelot, du Manoir St-Castin, et Yvon Picard, instructeur pâtissier.



Le chef Jean Avril prépare un saumon en gelée.



Armel Béland, le chef instructeur, en compagnie de Luc Sénécal, le directeur des cours.



De gauche à droite, Alban Béland, Jean Avril et Armel Béland.

LA RONDE QUÉBÉCOISE DES COURS D'HOTELLERIE

Avec le temps,
l'art de faire la bonne chère
ne relèvera plus
du hasard au Québec

LA gastronomie est l'art de faire bonne chère, dit Larousse dans son grand livre. Plus que tout autre, on le voit : la définition, c'est un art qui se joue à deux. C'est un échange producteur-consommateur extrêmement délicat...

... et malheureusement trop rare au Québec.

Autrefois, le producteur pouvait se retrancher derrière le prétexte de la rareté du consommateur averti et celui-ci proclamait inévitablement la rareté du bon producteur mais... il y a quand même des choses qui changent au pays du Québec.

N'importe quel voyageur rentré de France vous fera la remarque classique sur la nourriture là-bas. Il pourra aimer ou détester les Français, adorer ou honnir le métro, supporter ou ne pas sentir les flics, mais jamais au grand jamais il ne trouvera à redire sur la cuisine française. Sa réponse type est la suivante : "On mange selon le prix qu'on paye mais quoi qu'on mange, c'est toujours bon."

Quand pourrions-nous en dire autant chez nous ?

Dans un avenir qui pourrait n'être pas trop éloigné, s'il faut en croire le zèle que déploie le Service d'Hôtellerie au ministère provincial du Tourisme.

Depuis quelques années en effet, ce service organise à la ronde des cours de perfectionnement en hôtellerie. Pour ce, il profite de la saison morte, d'octobre à mai, et présente ces cours dans six différents endroits de la province. C'est ainsi qu'une session avait lieu en mai à l'hôtel "Manoir Saint-Castin", au lac Beauport près de Québec, et une autre, dans le parc La Vérendrye, au nord de Montréal.

Donnés sous la direction de M. Luc Sénécal, B.Sc.C., ces cours sont adaptés particulièrement à la petite hôtellerie familiale. Chez les hôteliers désireux de s'améliorer, ils tendent à accroître les notions soit de cuisine ou de pâtisserie, soit d'administration et de comptabilité, soit de service de table, de vin, de flambage et de bar.

On voit que l'aspect cuisine n'est pas le seul objet des cours, même s'il en constitue le sujet le plus "savoureux". Tous les aspects de l'hôtellerie y sont l'objet de cours : relations entre patrons et employés, réception des clients, service des tables, sécurité dans les hôtels, rôle des associations, rôle de la publicité. Brasseries et distilleries profitent également de l'occasion pour donner des cours sur l'organisation et le service du bar. Sans compter que d'éminents œnologues y vont de leurs conseils sur le service des vins.

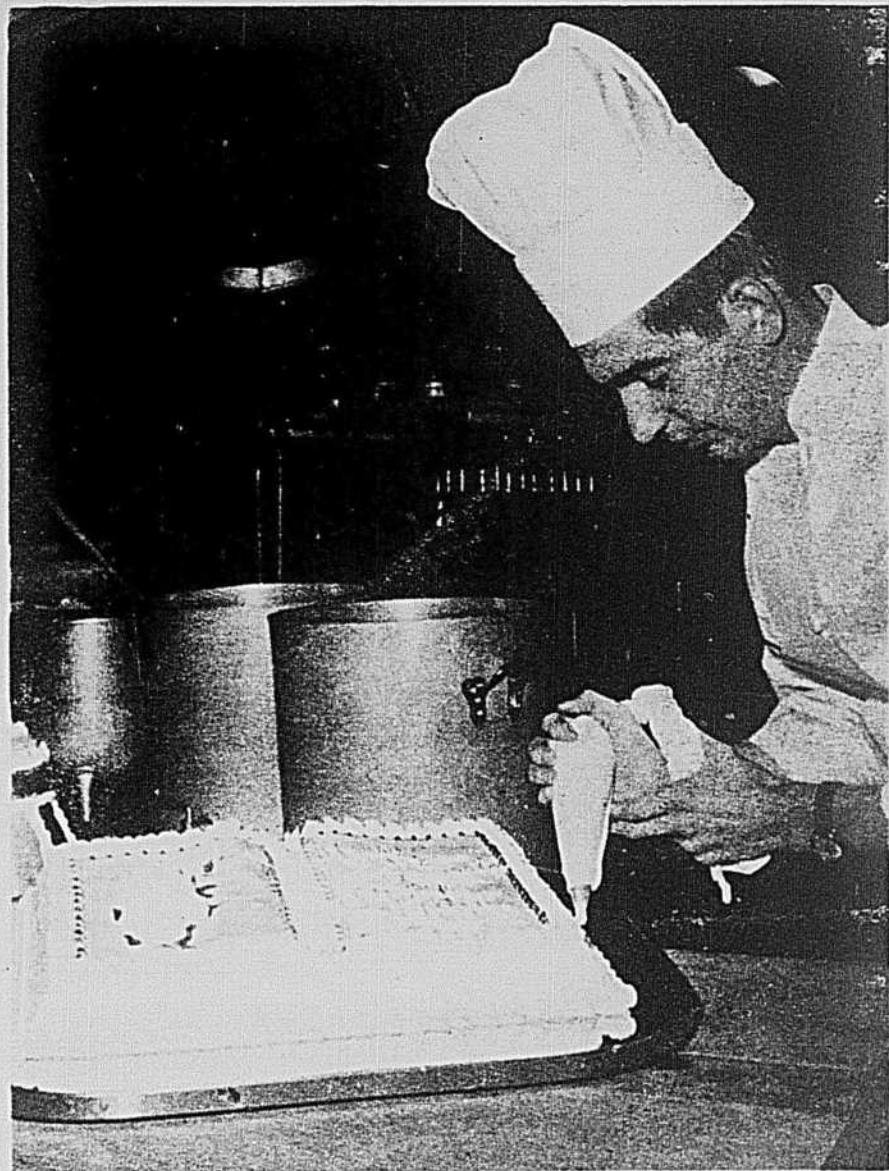
Mais qui dit cours d'hôtellerie pense aussi aussitôt à la table et qui pense à la table a grande envie d'aller fureter vers les cuisines. Durant le cours il y trouvera le triumvirat Armel, Alban et Euclide Béland qui, en compagnie du pâtissier Yvon Picard, préparent et font préparer à leurs élèves les plats exquis que tous dégusteront ensuite au repas.

Le cas des frères Béland est particulièrement digne d'intérêt. Originaires de Petite-Vallée, en Gaspésie, ils tiennent leur métier de leur père, jadis "couque" dans les chantiers de bûcheron. Comment en sont-ils venus à se spécialiser au point de préparer des tables comme celle que l'on peut admirer dans ces pages.

"En cherchant et en essayant des recettes, nous dira Alban." Tous trois sont à l'emploi du ministère du Tourisme. Durant la belle saison, Euclide est chef au Mont Albert; Alban, à la rivière St-Jean et Armel à Fort-Prevel, trois hôtelleries du ministère en Gaspésie. Durant la saison morte, ils deviennent instructeurs aux cours d'hôtellerie, toujours pour le ministère. Armel, le chef instructeur, a, paraît-il, le secret d'une bouillabaisse fort réputée auprès des visiteurs de Fort-Prevel.

Ainsi organisés, les cours d'hôtellerie ont vite acquis une renommée enviable. Grâce à une publicité soignée et à un choix judicieux du temps où ils sont donnés dans les différentes régions, ils font courir nombre d'hôteliers à chaque session.

Et c'est pour ça qu'avec le temps l'art de faire bonne chère au Québec ne relèvera plus strictement du hasard.



Patrick Cluzeau, assistant directeur des cours, prépare une flambée; au centre, Jean Hainaut, maître d'hôtel.

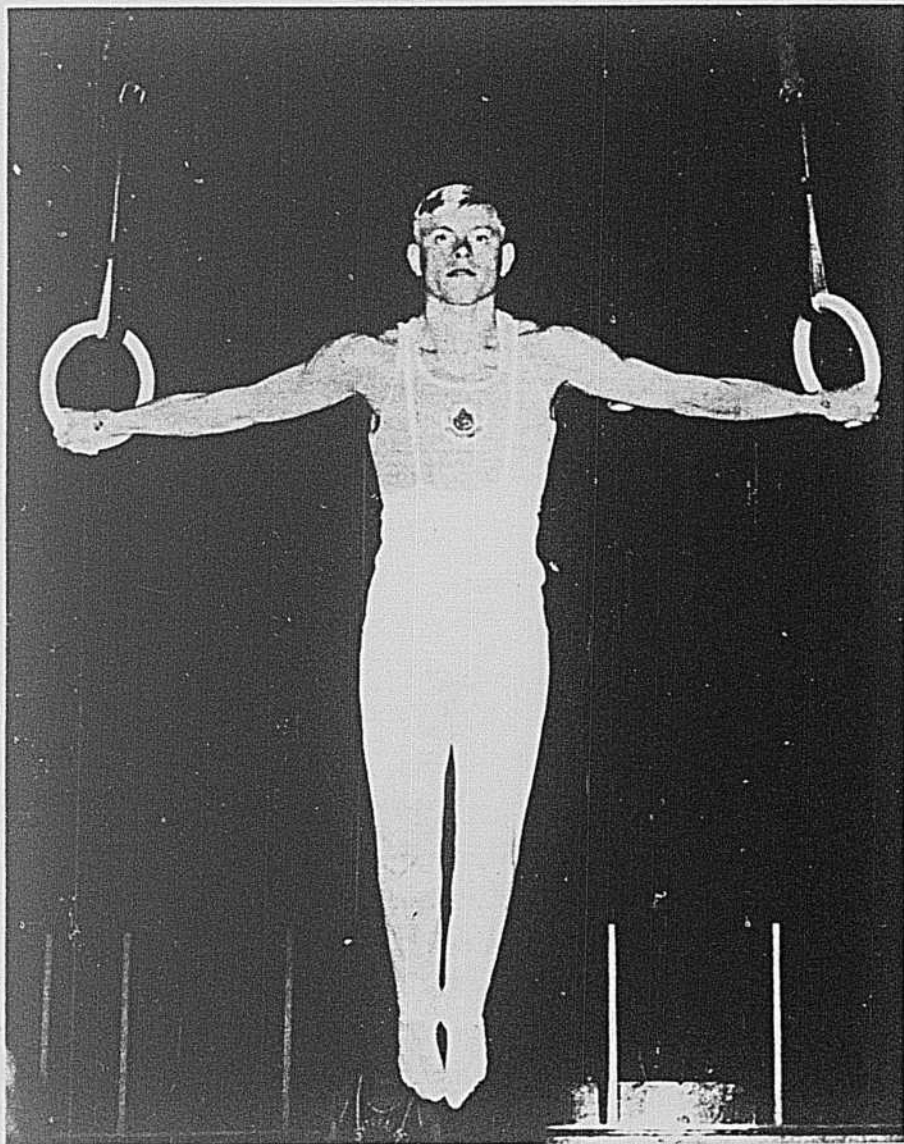
L'instructeur pâtissier Yvon Picard termine le glaçage d'un gâteau.





LE QUÉBEC RATTRAPE SON RETARD EN GYMNASTIQUE

PAR GUY PINARD



Sidney Jensen, de Suède, exécute la croix sur les anneaux, un exercice très difficile.

Il y a deux ans de cela, nous avions l'occasion d'assister à un spectacle grandiose, formidable.

Dans l'enceinte du Forum, qui connaît surtout sa popularité sous le signe de la compétition, la performance des gymnastes suédois, en visite au Canada, semblait déroger de la ligne de conduite. A la fin de la soirée, pas de vainqueur, ni de perdant.

Ils étaient plus d'une centaine peut-être, mais leurs gestes ne faisaient qu'un.

Ce synchronisme, cette grâce qui transpirait de leurs mouvements, cette agilité supposaient de nombreuses années de pratique et d'entraînement physique. Nous ne pouvions croire que cela était possible.

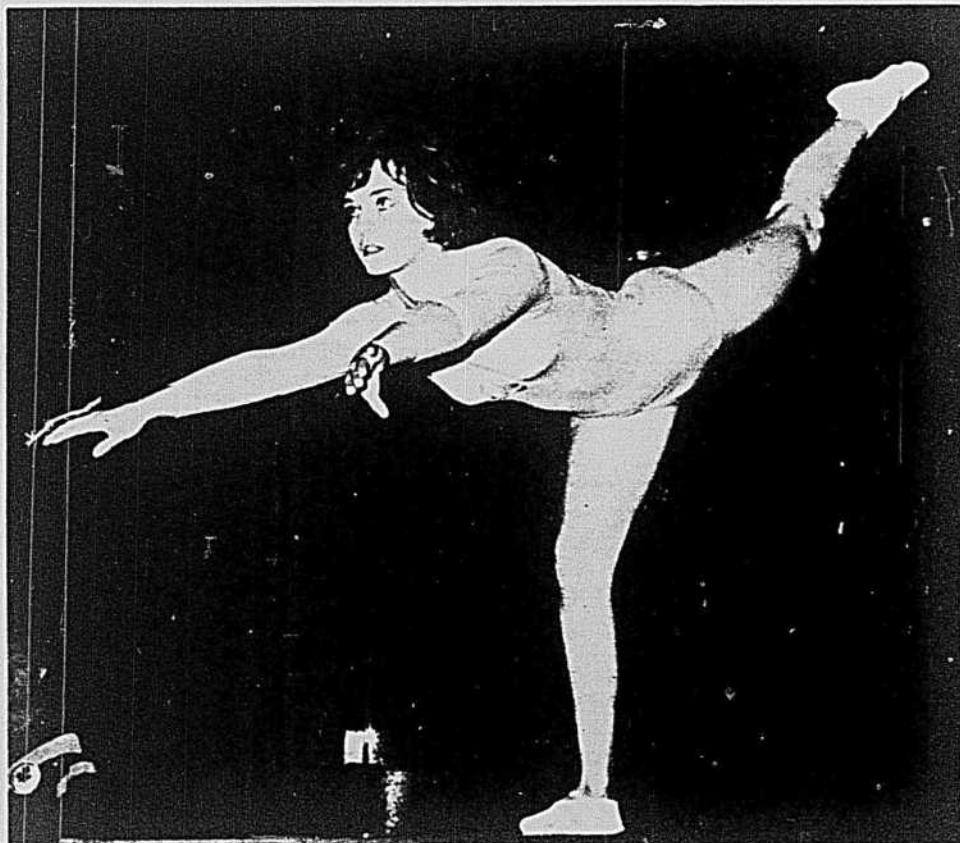
Et ils soulignaient encore plus combien nous, au Québec, nous accusions un formidable retard dans le domaine de la gymnastique, combien nous semblions nous contenter de notre sort.

Roger Latourelle ne faisait pas partie de ce groupe de passifs. Lui qui livrait déjà une lutte acharnée, à titre de directeur général de la Palestre nationale, pour la conservation de la boxe amateur, il a décidé de livrer bataille sur deux fronts.

De son désir de promouvoir la gymnastique devait naître GYMNASTRADA. Et en mai dernier, Latourelle présentait sa deuxième Gymnastrada annuelle. Les succès sont non seulement encourageants, ils sont même foudroyants.

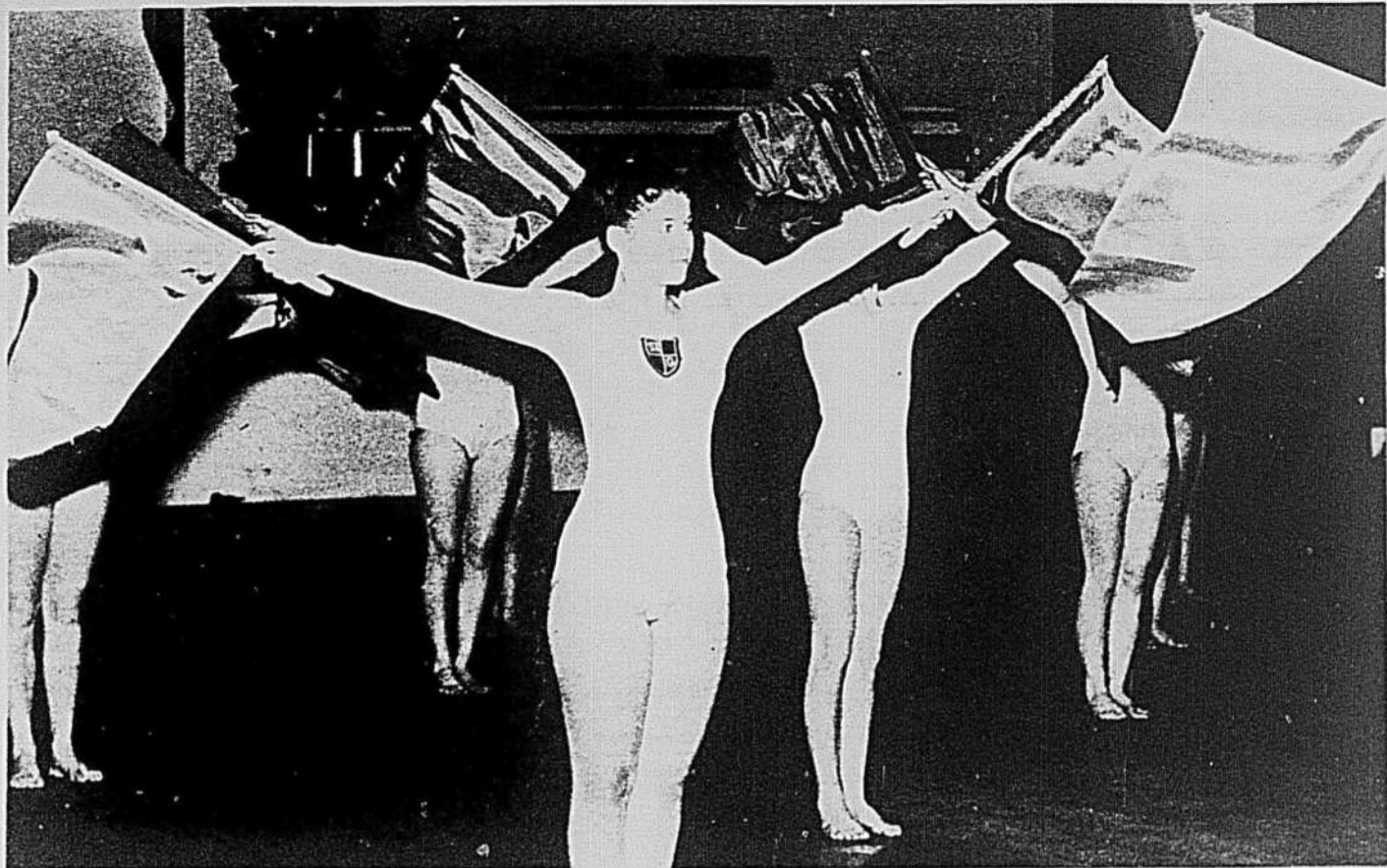
Etudions les chiffres. La première année, dans la salle de curling du Centre Paul-Sauvé 300 spectateurs environ avaient assisté aux ébats de quelques 100 gymnastes. De ce que les autres considéraient comme un échec ou tout au moins comme une situation qui ne méritait pas un rappel, Latourelle, en têtu qu'il est, parlait en termes de succès.

Cette année, il est revenu à la charge,



Diane Masse, la meilleure gymnaste au Québec présentement, s'exécute sur la poutre d'équilibre.

Les jeux de drapeaux font partie de la gymnastada.



et son travail commence à produire des fruits d'une qualité exceptionnelle. Plus de 600 spectateurs, le double de l'an dernier, ont applaudi à tout rompre, de leur poste d'observateur dans les gradins du Centre Paul-Sauvé, les mouvements d'ensemble, les exercices de gymnastique effectués par plus de 200 gymnastes.

Inutile de préciser que Latourelle était heureux de son succès. Il en parlait avec emphase, et quand le groupe des gymnastes de Ste-Martine a accueilli par des acclamations incroyables l'annonce de sa victoire, il devait sans aucun doute sentir monter en lui un tout petit peu d'orgueil, même si les gymnastes de la Palestre ont terminé au deuxième rang.

Gymnastrada, il faut l'avouer, représente la formule idéale.

On y trouve un peu de tout. La beauté des mouchoirs qui font le même geste, au bout de bras agiles et synchronisés, le spectacle grandiose de plus de 60 ballons qui s'élèvent en même temps dans l'air, pour ensuite se dandiner d'une main à l'autre, les exercices de gymnastes chevronnés sur les anneaux, la poutre d'équilibre, les barres asymétriques, etc., la grâce et la beauté féminines qui jaillissent des exercices au sol, voilà GYMNAS-TRADA.

L'aspect compétition est réduit au minimum, et il ne vient qu'encourager les clubs à se déplacer, à pratiquer avec plus de ferveur un numéro d'ensemble. Et c'est mieux ainsi.

Car nous, au Québec, devons nous intéresser à nos jeunes au plus tôt. A ceux-là pour qui le sport représente un fardeau qu'on préfère oublier pour se livrer à ces traditionnelles bagarres de rues.

La masse, voilà ce qui doit être notre but. Atteignons la masse, et les bons gymnastes ne tarderont pas à percer par la suite.

Mais Latourelle ne doit pas lutter seul. Ainsi, l'an prochain, il veut présenter une gymnastada provinciale, un spectacle jamais vu au Québec, où il invitera plusieurs centaines de gymnastes.

Alors qu'on se prépare, que dans les coins de la province les plus reculés, on organise des gymnastadas régionales, étapes d'importance primordiale si on veut offrir un spectacle groupant les meilleurs gymnastes de la province à Montréal. Elle s'installera dans la tradition. Puis, dans 10 ans d'ici, au palmarès des meilleurs gymnastes du monde, nous trouverons le nom de petits Québécois qui auront pris goût à la gymnastique lors d'une de ces gymnastadas.

Et quand les gymnastes étrangers, suédois, japonais, soviétiques ou autres viendront au Forum, ils ne nous étonneront plus. Qui sait d'ailleurs si Latourelle n'aura pas déjà songé à une Gymnastrada mondiale...

FIN

STRASBOURG

est formidable!

Le mur d'enceinte du 14e siècle...

les cigognes nichées sur les hautes cheminées...

un restaurant pittoresque près de la maison

Kammerzel... Savourez, au Québec,

l'ambiance de Strasbourg: dégustez la XXX,

une bière au goût européen. La XXX est

une bière d'une couleur ambre plus foncée...

une bière différente brassée au Québec avec du

houblon importé d'Europe et du malt séché

par un procédé spécial. La prochaine fois,

faites une petite randonnée en Europe...

avec la bière XXX de Labatt.

XXX

UNE ANCIENNE MARQUE D'EXCELLENCE POUR UNE BIÈRE DU NOUVEAU MONDE.

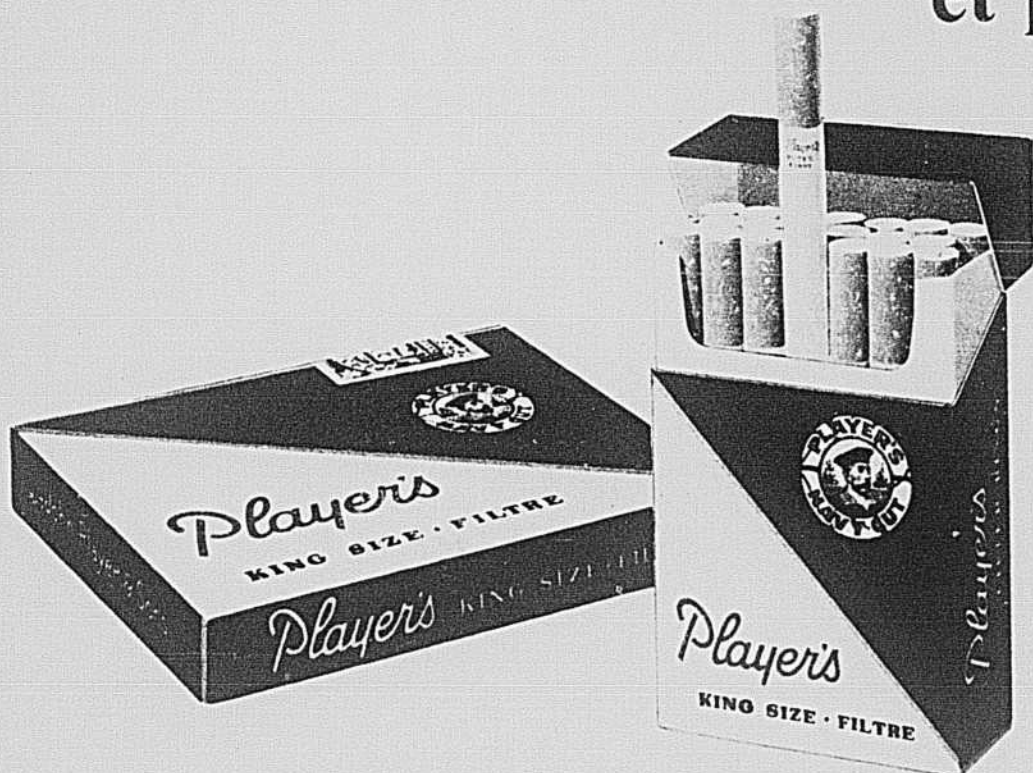


LA BRASSERIE LABATT LIMITÉE

Enfin ...



Enfin, une cigarette douce et pourtant riche de goût



Offrez-vous la nouvelle
Player's
King Size filtre