

perspectives

la presse

Réal Caouette: bilan provisoire page 2
Pitseolak: scènes de la vie esquimaude page 16



Ses ambitions d'adolescent la vie parlementaire le Crédit social le socialisme la famille, la religion, la reine... **Réal Caouette:**

PAR GILLES PROULX

Le chef créditiste n'était pas très heureux ce jour-là. Le gouvernement venait tout juste de remplacer la peine de mort par des peines de prison plus longues et plus fermes. De plus, le député de Témiscamingue avait voté en vain contre le projet de loi C-58 qui mettait un terme au statut fiscal spécial dont jouissait Time Magazine. Monsieur Caouette avait insisté sur l'atteinte à la liberté de la presse et à la liberté d'expression. Selon lui, ce projet de loi nous privera d'une excellente source d'information. C'est dans son bureau du Parlement, à Ottawa, que M. Réal Caouette a accepté de répondre à nos questions.

— Monsieur Caouette, votre carrière remonte à quelle décennie?

— Au début des années 40.
— Comment se déroulait la vie parlementaire à cette époque?

— Lorsque je suis arrivé à Ottawa en 1946, les services parlementaires étaient nuls. On gagnait \$4 000 par année plus deux mille pour nos dépenses. On n'avait droit qu'à une seule secrétaire et la pauvre fille était à la disposition de six députés à la fois, quelles que soient leurs couleurs politiques. Ça faisait pitié en étoile! Tout ça se passait sous les régimes de King et Saint-Laurent.

— Révisez-vous de devenir politicien lorsque vous étiez adolescent?

— Il y avait deux choses qui me trottaient dans la tête lorsque j'avais douze ou treize ans. C'était le sport et la

politique. La politique l'a emporté parce que mon père, qui était un libéral fanatique, m'amenaient aux assemblées de la région du Nord-Ouest pour entendre les orateurs. J'ai tout de suite été marqué par ces soulèvements de foule, et déjà je rêvais de devenir un grand tribun. Un peu plus tard, sur les bancs de l'école des Frères du Sacré-Coeur, après avoir lu la vie d'Honoré Mercier, je voulais, comme lui, parler aux foules. D'ailleurs, au collège, j'avais gagné un concours oratoire en reprenant mot à mot un discours de Mercier.

— Est-ce que votre chuintement vous est apparu comme un handicap?

— Non, ça n'a jamais nui à ma carrière. Il faut accepter ces choses-là comme faisant

partie de notre personnalité. Je n'ai jamais cherché à corriger ces faiblesses parce que je m'accepte comme je suis.

— Quel genre d'instruction possédez-vous, monsieur Caouette?

— Toutes sortes d'instructions: la première, le créditisme, puis le cours classique. J'ai aussi étudié la doctrine sociale de l'Eglise, j'ai été mêlé à la fondation du Mouvement Desjardins dans ma région et je suis membre fondateur de la Caisse populaire de Rouyn.

— Vous êtes natif du Nord-Ouest québécois?

— Je suis né le 26 septembre 1917 à Amos. Mon père Samuel a été mesureur de bois puis fonctionnaire provincial. Il est mort à 81 ans. En

septembre de l'année 1947, je me suis marié à Suzanne Côté de Val-d'Or et nous avons élevé trois enfants.

— Misez-vous sur votre fils Gilles pour perpétuer la généralogie créditiste?

— Je souhaite bien que Gilles perpétue cette vie créditiste chez les Caouette, mais je ne lui imposerai pas ce qu'il ne veut pas faire. Il est libre.

— Vous avez d'autres enfants, que font-ils?

— Michel travaille à mon garage de Rouyn. Ma fille Andrée est mariée à un menuisier et vit à Coteau-du-Lac.

— Croyez-vous que les jeunes d'aujourd'hui doivent passer par les départements de sciences sociales ou de sciences politiques pour s'engager dans la politique?



PHOTOS RÉJEAN BRAZEAU

bilan provisoire

— Absolument pas, les sciences sociales déforment la pensée sociale. Dans les universités, on enseigne des théories contraires à la pratique. C'est dans la vie qu'on apprend les sciences sociales.

— Comment êtes-vous devenu créditiste?

— C'est arrivé en novembre 1939. Lapointe et King nous avaient promis de défendre les Canadiens français en nous faisant croire que le Canada n'entrerait pas en guerre contre l'Allemagne. Ces hypocrites cherchaient les faveurs de la Province de Québec parce qu'ils savaient que les conservateurs avaient fait une grossière erreur en 1917 en décrétant la conscription. Je croyais dur comme fer en ces gens-là. Je me suis fait pogné: c'était des hypocrites

et des menteurs. Imaginez-vous donc qu'ils ont même déclaré la guerre à Hitler avant même que l'Angleterre entre dans le conflit! Y faut être zélé pour faire des affaires semblables!

— "A part ça, y avait tout ce gaspillage éhonté que ces irresponsables faisaient sur la place publique durant les années de la crise. Vous auriez dû voir ça: on détruisait la production en jetant des sacs de bié dans les Grands Lacs! Alors, ce sont ces considérations-là qui m'ont incité à devenir créditiste. Et je vous jure que ça n'a pas été long que mes parents libéraux ont suivi!"

— Vous avez subi de nombreux échecs avant d'être élu?

— Sur la scène fédérale,

j'ai été battu en 44 et en 45. En 1946, le député libéral du comté de Pontiac est mort subitement et le 16 septembre de cette même année j'ai profité d'une élection complémentaire pour faire mon entrée à Ottawa.

— Vous avez fait face, aux Communes, à de nombreux Premiers ministres. Quel est celui qui vous a semblé le plus compétent?

— Je dirais qu'il y en a trois. D'abord Trudeau. C'est un homme instruit qui parle plusieurs langues; il a l'expérience de la vie, il a parcouru le monde: vous avez probablement lu *Deux Innocents en Chine*; il a même travaillé dans les mines, chez nous à Rouyn; je prétends qu'il n'y a pas dix hommes au pays qui arrivent à la cheville de Tru-

deau. Lester Pearson me paraît le deuxième plus compétent, et John Diefenbaker m'a toujours impressionné. Dief est un vrai batailleur que je respecte beaucoup.

— Et le moins compétent?

— A Ottawa, sûrement Mackenzie King. C'était un arriéré mental au point de vue linguistique et social. Y était pogné par ses chats. Il avait la tête dure: il ne savait même pas dire oui ou non en français.

— Du côté de Québec, avez-vous observé les Premiers ministres?

— Certainement. Maurice Duplessis, même si je n'étais pas d'accord avec lui, était un chef compétent parce qu'il était un homme d'action, audacieux et habile tacticien. Il faisait comme Camilien

Houde: pour se faire aimer et obtenir de la publicité, il pouvait faire mettre un gars à la porte et le réengager le lendemain pour mieux l'avoir dans sa poche. Le gars s'imaginait que son patron l'avait mis dehors et adulait Duplessis pour l'avoir sauvé. Il a fait ça avec Paul Gouin: vous savez, l'ancien chef de l'Action libérale nationale; c'était un bon à rien! Après l'avoir foutu dehors, Duplessis l'a nommé à la tête d'une espèce de Commission de l'époque à 25 ou \$30 000 par année. C'était une "plorine" et Duplessis avait fait preuve de fermeté en se débarrassant de lui. Daniel Johnson est aussi un très grand homme dans mes souvenirs. Il savait où il allait et n'avait pas peur de

Suite page 4



Il y a un temps pour tout, jouer, grimper et un temps pour s'arrêter et penser.

Et pendant tout ce temps, vous vieillissez et apprenez à vous connaître.

Alors, quand ça arrive, laissez les tampons Tampax jouer leur rôle.



La protection interne qui rassure de plus en plus de femmes



FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR
CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE, ONT.

4 - 17 avril 1976

Réal Caouette: bilan provisoire

Réal Caouette dans les couloirs du Parlement, à Ottawa, lors de l'annonce de la tenue des élections générales de 1968 [ou il a été réélu dans Villeneuve]



prendre position. Il est mort trop vite. C'est dommage parce que ce n'était pas un gars comme Bourassa. Ca, c'est un bon à rien! D'ailleurs, Bourassa et Lesage sont les plus mauvais Premiers ministres que le Québec ait eus.

— Pourquoi?

— Lesage tenait des discours et des slogans ronfleurs, mais dans le fond tout ça c'était seulement du vent. Quant à Bourassa, c'est la pire mitaine que la Confédération ait inventée.

— Comment expliquez-vous qu'aucun économiste reconnu n'ait vanté les mérites de l'économie créditiste?

— Ça c'est faux. Prenez Ernest Grégoire, le père de Gilles et ex-maire de Québec: c'était un professeur d'économie à l'université Laval. Et puis, il y a eu le major Douglas, économiste qui a travaillé dans le tiers monde. Non, je dirais que c'est la grande finance internationale qui empêche la diffusion des théories économiques du créditisme. Dans nos universités, on parle du créditisme mais toujours avec une note d'ironie. Ça ne me dérange pas parce que les économistes des bleus, des rouges ou du N.P.D., je n'en voudrais pas dans mon parti.

— N'avez-vous pas trouvé frustrant de passer votre vie dans l'opposition?

— Non, parce que dans l'opposition on se sent plus libre. Au pouvoir le parti se doit d'obéir à une certaine ligne de conduite. C'est grâce à l'opposition si le gouvernement légifère. Ce qui compte, c'est le résultat: pas le pouvoir!

— Avez-vous déjà sérieusement cru que votre formation pouvait prendre le pouvoir?

— En 1962, après notre tour de force et notre percée dans le Québec, oui. Je croyais qu'en 1963 nous aurions

pris le pouvoir. Tout le monde se disait sympathique à nous autres, mais je me suis trompé cette fois-là.

— Comment expliquez-vous, monsieur Caouette, que la clientèle du Crédit social se recrute surtout chez les gens peu instruits?

— Ça aussi, c'est faux. Nous avons de nombreux religieux avec nous. Quatre-vingt-dix p.c. du clergé est avec nous autres dans ma région, ce sont des gens instruits, ça! Et puis, nous avons des médecins et des avocats dans le Crédit social. C'est parce que je suis très près du peuple que les intellectuels disent des choses aussi farfelues. Dans les paroisses de mon comté de Témiscamingue, il n'y a pas une maison que je n'ai pas visitée. Non, cette image a une fois de plus été créée par la presse qui nous boycotte toujours. Je vais vous raconter une histoire qui s'est déroulée à Montréal, deuxième ville française du monde, comme plusieurs aiment nous faire croire. Un jour, je me rends chez Simpson's et, sur les six étages que je visite, je ne trouve pas un maudit "Canayen" pour me servir dans ma langue. Le soir, avant de prendre la parole chez Dagwood's, je m'engueule avec un Anglais qui refuse de me parler en français. En colère, je raconte ça au gars de la Presse qui venait "couvrir" ma causerie et je lui dis d'écrire ça dans son journal. Il m'a répondu que c'était impossible parce que Simpson's est commanditaire à la Presse. Que voulez-vous que je vous dise?

— Est-ce que le problème de la faible natalité au Québec vous préoccupe?

— Oui, fortement. Et ça ne dépend pas des Anglais si on ne fait pas de p'tits. C'est le système économique qui est responsable de cette situa-

tion-là. Que voulez-vous, le système économique ne respecte pas la famille. Croyez-vous qu'on va aller vivre dix ou douze personnes dans les cages à poules de Montréal? C'est ridicule, on n'a pas de politique de logement et pas de politique familiale. Comment voulez-vous augmenter la famille quand tout est là pour décourager la famille? Ajoutez à cela la pilule pis on s'en va chez le Diable.

— Parlant du Diable, que pensez-vous de l'abandon de la religion par tant de Québécois?

— C'est pas de la faute au Diable. C'est la faute de l'Eglise si les fidèles se détachent de la religion. On a tellement brusqué les choses qu'on dirait que c'est l'Eglise qui veut nous lâcher. Jetez un coup d'oeil au Guatemala. Cent pour cent de la population est catholique là-bas, mais ils n'ont pas fui l'Eglise pour autant, même s'il y a eu des changements dictés par Rome. Il est facile de voir que l'Eglise de ce pays-là a su garder son autorité sur la population. Vous voyez ces p'tits gars et ces p'tites filles avec leurs costumes qui vont à l'école, c'est de toute beauté! Ça me rappelle les belles années où nous autres on faisait comme ça.

— Etes-vous d'accord avec l'engagement politique des prêtres en Amérique latine?

— Ça me rappelle l'histoire de la Sainte Russie où l'Eglise s'est mise le nez là où elle n'avait pas d'affaire en prenant position d'un côté ou de l'autre. Les prêtres ouvriers d'ici font fausse route. Ils n'ont jamais travaillé de leur vie. Ils devraient savoir qu'en Russie la semaine de travail est de quarante-six heures pour \$86 par mois en moyenne. Les socialistes de par chez vous vous font croire qu'en Russie on paye quinze dollars par mois de loyer mais ils ne

vous disent pas qu'un réfrigérateur coûte mille piastres. Les socialistes sont toujours prêts à s'accrocher de ce que les autres possèdent mais ils ne sont jamais capables de créer quelque chose qui va permettre aux autres de posséder quoi que ce soit.

— On dit souvent que le Québec a très mauvaise presse dans le reste du Canada. Qu'en pensez-vous?

— Ça se comprend, on passe notre temps à étaler nos scandales à la télévision ou dans les journaux à Péladieu. Moi, je suis d'accord avec les Anglais: il faut censurer les mauvaises choses. Eux autres, ils savent cacher leurs mauvaises choses pour ne parler que de ce qu'ils font de bien. On devrait faire comme ça au Québec. Mais non, on trouve ça intelligent d'étaler nos bêtises. Bourassa a voulu faire un show avec sa C.I.C.O. pis sa Commission Cliche, pour amuser le peuple. Vous auriez dû voir ça ici à Hull: on captait le câble jusqu'à trois heures du matin pour voir les faces de bandits défilant devant l'écran. Ne vous demandez pas pourquoi les journaux de monsieur Péladieu font de l'argent. On va préparer une jolie génération: d'imbeciles avec des sottises comme ça!

— Trouvez-vous, comme monsieur Trudeau, que les Canadiens vivent au-dessus de leurs moyens? Et les Québécois aussi, comme l'a déjà dit Gérard Filion?

— Je ne suis d'accord ni avec Filion ni avec Trudeau. Tant et aussi longtemps qu'on pourra consommer, il faut faire circuler l'argent pour que nous puissions avoir accès aux biens de consommation.

— Oui, mais nous ne pouvons pas tous avoir quatre téléphones et trois voitures.

— Non, mais on devrait tous avoir une voiture. J'ai pas

Suite page 6



il fait soleil

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — King Size: "goudron" 19 mg, nicotine 1.3 mg.

En perdant 78 livres j'ai réussi à garder mon mari.

TEL QUE RACONTÉ À RUTH L. MCCARTHY PAR NANCY HALL.

Le problème qui existait entre mon mari et moi était de taille et je devais en porter tout le poids. Je pesais 185 livres. Les amis de Billy m'appelaient "la grosse rousse". Evidemment, je n'en savais rien à l'époque. Tout ce que je savais, c'est que Billy passait de plus en plus de temps avec ses amis tandis que je restais de plus en plus souvent seule et malheureuse à la maison.

Au début de notre mariage, je voulais impressionner Billy en lui préparant de bons plats. Ayant peu d'argent, ce n'était pas chose facile. Nous mangions beaucoup de fèves au lard, de porc, de pain et de crème glacée... sauf à l'époque de la chasse. Alors, c'était à qui pourrait manger le plus de chevreuil ou de lièvre. Même si je ne mesure que 5'11/2" et que Billy mesure 6', je gagnais plus souvent qu'autrement.

En peu de temps, je ne pouvais porter que des tailles 18 tellement j'avais engraisé. J'étais devenue maussade. Je ne voulais plus que Billy invite d'amis à la maison. Je ne voulais plus camper avec lui. Je savais que les autres épouses se pavaneraient en bikini. Moi, je n'avais que des bourrelets à montrer. Résultat, Billy et moi allions chacun notre chemin. Même à cela, ce n'est que le jour où quelqu'un a pris ma sœur pour ma fille que j'ai décidé de réagir.

J'avais lu des articles dans des magazines au sujet de personnes qui avaient adopté le plan d'amai-grissement Ayds^{MD} à base de vitamines et de minéraux. Je décidai d'acheter des Ayds du genre fondants au chocolat, à la pharmacie. J'en prenais deux avec de l'eau chaude avant chaque repas (je ne bois pas de café). Je vous dis que les Ayds m'ont aidée! En suivant le plan, je perdais, sans effort, une ou deux livres par semaine.

Comme je n'ai jamais eu beaucoup d'appétit le matin, je mangeais deux Ayds pour le déjeuner. Au dîner, j'en prenais encore deux, suivis d'un sandwich ou d'une salade. Je prenais les deux derniers Ayds de la journée juste avant le souper. Ensuite, je mangeais ce que je voulais, même du dessert. Grâce aux Ayds, je pouvais satisfaire mon appétit tout en mangeant beaucoup moins.

A peu près trois mois se sont écoulés avant que les gens ne remarquent le changement. Pas

étonnant, puisque je portais toujours mes vieux vêtements. Mais le jour où j'ai atteint 107 livres et où je me suis achetée une nouvelle garde-robe, tout le monde croyait que j'avais maigri "du jour au lendemain". Je peux vous dire que depuis, Billy m'accompagne partout.

A présent, j'aimerais donner un conseil à toutes les femmes. N'allez pas croire qu'une fois mariées, vous pouvez tout vous permettre. Croyez-moi, il est facile de perdre son homme si on se laisse aller. Oui, en perdant 78 livres grâce au plan d'amai-grissement Ayds à base de vitamines et de minéraux, j'ai réussi à garder mon mari.



Depuis que j'ai atteint 107 livres, Billy adore me voir en bikini.

Réal Caouette: bilan provisoire

besoin de vous prouver que la grande majorité des citoyens manque du nécessaire.

— Avez-vous l'impression que le Canada se dirige vers le socialisme?

— Absolument, avec Trudeau c'est le socialisme! Il me fait penser au gars qui est prêt à distribuer ce qui appartient aux autres dans la mesure où on ne touche pas à ce qui lui appartient.

— Reconnaissez-vous certaines qualités au socialisme: je songe à Cuba, par exemple?

— Le socialisme, c'est comme moi avec mon chien. Il est libre, mais c'est moi qui contrôle sa vie. A Cuba, pensez-vous qu'un Laberge, Pélip ou Charbonneau pourrait longtemps faire des grèves? On les fusillerait, ça ne serait pas une traînerie! C'est pour vous dire qu'ici on est libre, même si c'est pas parfait. A part ça, à Cuba, tout le monde est forcé de travailler.

— Est-ce que la comparaison cubaine ne devrait pas être faite avec Haïti plutôt qu'avec le Canada?

— Haïti, c'est pas mieux, c'est une autre dictature.

— Reconnaissez-vous tout de même que Castro a éliminé la faim et l'ignorance?

— Oui, mais t'as pas ton repas si tu ne travailles pas. Le travail est obligatoire. Même les ministres du gouvernement de Castro sont obligés de donner une journée par semaine dans les champs de canne à sucre.

— Y a-t-il une distinction à faire entre Crédit social et le Ralliement créditiste du Québec?

— Oui, au plan provincial notre théorie est inapplicable puisqu'il faut mettre la main sur la Banque du Canada.

— Alors pourquoi avez-vous souscrit à l'action des créditistes au Québec?

— Parce que je savais qu'en 1970 plusieurs de nos créditistes allaient voter pour Lévesque. J'en ai fait un cas de conscience, c'était pour bloquer le parti séparatiste de René Lévesque.

— Avez-vous toujours l'intention d'aller vivre à Victoria si M. Lévesque prend le pouvoir?

— Non, plus maintenant, parce que Lévesque a changé depuis deux ou trois ans. Son parti est plus rassurant. Le référendum, moi ça me plaît, même si je vais lutter en faveur du NON s'il nous demande de nous séparer. Au

moins, avec le référendum, je peux très bien désirer voir le P.Q. prendre le pouvoir et avoir l'occasion de dire NON à la séparation. Si le peuple dit OUI, je m'inclinerai.

— Dand une entrevue, M. Lévesque a déjà affirmé qu'il avait beaucoup d'admiration pour vous, notamment à cause de votre tenacité. En avez-vous autant pour lui?

— Moi, j'ai toujours eu de l'admiration pour Lévesque. Je l'aimais bien quand il aimait son Point de mire. C'est un gars instruit qui a beaucoup voyagé et il a une culture universelle. Vous savez, si Lesage a pris le pouvoir en 1960, c'est parce que Lévesque était avec lui. Comme je vous disais, depuis qu'il a inscrit un référendum dans son programme, moi je le trouve plus correct.

— Quel est l'homme qui vous a le plus profondément marqué?

— C'est William Aberhart, le premier homme à prendre le pouvoir en Alberta avec une équipe créditiste.

— Pourquoi avez-vous si souvent attaqué la Société Radio-Canada au cours de votre carrière?

— Parce que Radio-Canada est intestée de socialistes. A la télévision, à toutes les nouvelles il fallait qu'on nous montre la face à Lévesque. Ici, à Ottawa, les députés créditistes, on ne parle jamais de nous autres. Ça devient frustrant en étoile! Je veux bien qu'on parle des séparatistes ou des socialistes, la liberté existe pour tout le monde, mais je veux qu'on ait du temps d'antenne, nous aussi.

— Après tant d'années de combat, n'avez-vous pas l'impression que tout cela n'a servi que votre carrière et très peu l'idéologie que vous colportez?

— Quand je parlais en 1940 de revenu minimum garanti, de pensions pour nos vieux, tout le monde riait de moi. Aujourd'hui, cela existe ou va exister. Après trente-cinq ans de bataille, j'ai réussi à faire avaler les idées que j'avais en 1940. Dans ce temps-là, on me traitait de fou; en 1962 on me comparait à Hitler, en 1963 à Mussolini, et aujourd'hui on me dit que je suis un grand Canadien. Lorsque je regarde les résultats, j'ai l'impression que l'idéologie créditiste a atteint plusieurs objectifs.

— Que pensez-vous de la présence de la reine au Québec en juillet?

— Tout à fait d'accord. Tant et aussi longtemps que nous vivrons dans une monarchie, le gouvernement se devra de l'inviter. Personnellement, je préfère la monarchie à la république. Les présidents de république, ce sont souvent des jouets entre les mains de la finance. Au moins, la monarchie ça coûte moins cher et ça me dérange pas.

— Êtes-vous optimiste ou pessimiste quant à l'avenir des Canadiens français, dans la Confédération ou en dehors de celle-ci?

— Très très optimiste. On a fait des progrès depuis dix ou quinze ans.

— Allez-vous demander un renouvellement de mandat lors du congrès créditiste de novembre prochain?

— Non, ma santé ne me le permet pas. Peut-être, si elle s'améliore, mais je suis certain qu'il y a des hommes dans notre parti ou à l'extérieur qui sont capables de prendre la relève. Et puis, j'aimerais vous dire que Real Caouette voudrait bien aller se reposer au lac Dufault pour faire des tours de bateau moteur ou encore de la motoneige durant la saison froide.

— Si c'était à recommencer, retenez-vous la même chose?

— Exactement la même carrière. Ça a été exaltant.

— Prenez-vous le temps d'aller voir des spectacles durant vos loisirs?

— Non, j'aime aller tendre la ligne l'été à mon chalet ou faire de la motoneige l'hiver. Au cinéma, je n'y vais pas. Je suis cependant habitué, par la télévision, au cinéma américain; le cinéma français est trop brillant à mon goût et celui du Québec a du chemin à faire. Il me semble qu'on devrait faire appel à l'intelligence des acteurs au lieu d'utiliser leur derrière. Ce que j'aime au cinéma, ce sont les documentaires genre O.N.F. ou ceux de Cousteau. A part ça, je peux vous dire que j'aime voyager. J'ai fait le tour de la terre et le Japon est le pays qui m'a le plus impressionné. C'est propre, les gens sont gentils et c'est très beau à voir.

— Aimeriez-vous terminer votre carrière au Sénat?

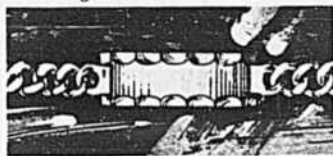
— Ça ne presse pas.

Pierres précieuses et bijoux d'amour

C'est la combinaison, suivant des règles précises, entre les pierres précieuses et les métaux nobles qui fait les plus beaux bijoux. Les métaux nobles sont l'or, l'argent et le platine. De tout temps, ils ont symbolisé, dans l'esprit des hommes, la noblesse, la classe, la distinction, la qualité.

L'or, autant que l'argent et le platine, fait l'objet d'un processus d'affinage long, complexe et coûteux. Il importe, quand on parle d'or, de savoir ce que veut dire l'expression «or fin». Le nombre de base employé par convention pour définir l'or pur est 1000. C'est pourquoi on indiquera le degré de pureté de l'or par des nombres, soit 900, 950, 999. Les impuretés qui restent encore dans l'or sont surtout de cuivre et d'argent.

La loi canadienne sur le Poinçonnage des métaux précieux régit le titre ou le degré de pureté de l'or fin. En bijouterie, on parle plutôt de carats que de degrés. Ainsi, un titre de 24 carats est l'équivalent de 1000 degrés d'or fin. Mais il faut préciser que l'or pur à 24 carats n'est jamais employé en bijouterie. Un tel or serait trop mou pour résister à l'usage. En revanche, l'or allié à d'autres métaux sera d'un prix plus abordable et se présentera sous diverses couleurs. C'est avec l'argent que l'or fait le meilleur alliage. On obtient la dureté maximale de l'alliage or-argent par le mélange d'un tiers d'argent et de deux tiers d'or.



Outre l'argent, le cuivre est un métal fort utilisé dans la préparation de l'or pour le commerce. Il est intéressant de noter que c'est le métal d'alliage, en diverses proportions, qui donne à l'or sa coloration finale. Par exemple, l'argent servira à faire de l'or vert, le cuivre des ors rouge et rose.



l'aluminium l'or pourpre, le zinc l'or lilas et le fer, l'or bleu.

De tous ces ors, c'est l'or blanc celui qui de loin est le plus important. Il est composé de diverses proportions d'or, de cuivre, de zinc et, en particulier, de nickel. Un usage accru du diamant en joaillerie créa la demande pour un métal précieux, blanc et inoxydable (le diamant paraît mieux lorsque sert sur un métal blanc que sur l'or jaune).



Lorsque nous disons qu'un article en or possède tant de carats, nous ne faisons pas allusion à son poids, mais au pourcentage d'or qu'il renferme. Ainsi, un bijou en or de 14 carats contient 14 parties d'or fin et les 10 autres parties sont d'un ou plusieurs métaux. Enfin, remarque importante : on ne trouve généralement pas de bijoux faits d'or et d'argent. Mais on trouve des pièces faites d'or jaune et d'or blanc, ou d'or et de platine (métal blanc).

vus par Gérald Riel



Qu'est-ce à dire de l'argent? C'est l'un des six premiers métaux connus de l'homme. En plus de sa belle couleur et de sa propriété à être poli (mieux que tout autre métal), l'argent est particulièrement malléable et ductile. Pour cette raison, il est recherché pour la gravure, la ciselure, le repoussage et le relief. En outre, il résiste à l'action corrosive de presque tous les métaux acides, ce qui lui confère son titre de «métal noble».

Une forte proportion de l'argent produit au Canada provient de mines où le zinc et le plomb sont les minéraux principaux. Dans la bijouterie, on ne se sert pas de l'argent à l'état pur. Comme l'or, il est trop mou



et il ne résisterait pas à l'usage. En fait, il n'y a qu'une seule qualité d'argent employé dans notre industrie. C'est l'argent sterling, lequel, d'après la loi canadienne du contrôle des métaux précieux, doit contenir 925 parties par 1000 d'argent et 75 parties d'un métal vulgaire. Ici, c'est le cuivre qui sert d'alliage principal, car l'expérience a établi qu'il a les meilleures propriétés à cette fin.

Le prestige du nom «sterling» est pour le bijoutier moderne un héritage des siècles passés et doit être jalousement sauvegardé. Le sterling s'embellit avec l'âge. On n'a pas trouvé un seul métal qui puisse rivaliser avec l'argent pour la couleur et le lustre. Mais l'argent, comme on sait, offre un inconvénient : il ternit.

Ce n'est pas l'air qui ternit l'argent, mais le sulfure d'hydrogène, par oxydation. Aujourd'hui, il est possible de recouvrir l'argent de rhodium pour l'empêcher de ternir, mais même les connaisseurs préfèrent conserver leurs pièces d'argent sans rhodium. Ce dernier est un des métaux de la famille du platine et il est extrêmement coûteux.

Le plus mystérieux—ou le moins connu—de nos trois métaux nobles est sans doute le platine. Dans l'absolu, on devrait parler des platines, car ce nom représente un groupe de six métaux précieux; le platine lui-même, le palladium et le rhodium, tous les trois utilisés en joaillerie. Il y a encore l'iridium, le ruthénium et l'osmium, jamais utilisés, sauf dans des alliages de palladium et de platine.

Le platine est le plus jeune de nos métaux nobles. L'industrie de la bijouterie devint un important consommateur de platine vers 1906. Le diamant paraît beaucoup mieux sur une monture blanche de platine et c'est ce qui a augmenté son usage. En passant, c'est la découverte du platine qui a encouragé l'alliage de l'or blanc,



lequel devenait ainsi un métal ressemblant au platine, mais d'un prix plus abordable.

Le génie créateur des artistes a trouvé dans le platine un métal digne de leur art et ils en ont fait un usage généreux dans la production de bijouterie, offrant des dessins complètement nouveaux, brillants et gracieux, tout autant que des pièces ajourées en filigrane.

Directeur régional des bijoutiers-diamantaires Peoples, Gérald Riel choisit personnellement un grand nombre des bijoux qui y sont en vente.

LES BIJOUTIERS-DIAMANTAIRES

PEOPLES⁺ pour ceux qui aiment le beau

Montréal
Centre commercial Place Vertu
Centre commercial Le Bazar
Les Galeries Saint-Laurent
Les Galeries d'Anjou
6529, rue Saint-Hubert
1015, rue Sainte-Catherine ouest

Plaza Côte-des-Neiges
Les Terrasses
Centre commercial Fairview
Centre commercial La Salle
Le Carrefour Laval
Centre commercial Laval
Plaza Alexis Nihon
Centre commercial Porto-Bello

Centre commercial Place Rosemead
Les Galeries Taschereau
Saint-Jean
Les Galeries Richelieu
Granby
Les Galeries de Granby
Hull
Les Galeries de Hull

Ottawa
190, rue Sparks
Centre commercial Saint-Laurent
Centre commercial Bayshore
Québec
Place Fleur-de-Lys
Les Galeries Sainte-Anne-de-Giffard
Place Sainte-Foy
Les Galeries Chagnon

Tracy
Centre Plaza Tracy
Chicoutimi
1, Place du Royaume
Shawinigan
Place de la Mauricie
Sherbrooke
Centre commercial Carrefour de L'Estrie



**5 minutes par jour
avec Skin Clinic. Votre
peau n'en demande pas
plus pour rajeunir.
C'est une promesse.**

Gemey-DuBarry vous propose Skin Clinic, un programme en 4 étapes pour rajeunir votre peau, qu'elle soit sèche, normale ou grasse. C'est une promesse.

Vous en aurez la preuve en 14 jours, si vous êtes prête à consacrer 5 minutes et environ 10 cents par jour. Votre peau sera plus fraîche, plus jeune. Skin Clinic, c'est le résultat de recherches et de tests très élaborés. C'est pourquoi nous pouvons vous faire cette promesse: 'Si vous suivez les 4 étapes de notre programme pendant les 14 prochains jours, votre peau aura une apparence plus saine, plus jeune.'

Pour en savoir plus long sur Skin Clinic, écrivez à Skin Clinic, Division Gemey, 2115 rue Crescent, Montréal, Qué., H3G 2L5.



SKIN CLINIC

Plus qu'un programme,
c'est une promesse.

GEMEY • DuBARRY

La pâque juive: fête de la libération d'un peuple

PAR JEAN MARTUCCI

Faut-il dire: "Joyeuse Pâque" ou "Joyeuses Pâques" ou "Joyeux Pâques"? Tout le monde, chaque année, semble se reposer la question. On peut la régler une fois pour toutes en se rappelant ce qui suit: le mot est féminin singulier pour désigner la fête juive ("la pâque juive"), il est féminin pluriel pour désigner la fête chrétienne ("faire ses pâques"), mais il redevient masculin quand il s'agit de se souhaiter "un joyeux (pour de) Pâques".

Le mot "Pâques" a une longue histoire et, si on veut retracer sa généalogie, il faut remonter encore plus haut qu'au temps des Hébreux. Il vient du latin *pascha* (nourriture) qui vient d'un mot grec. Mais le mot grec vient lui-même du mot *paskha*, en araméen, qui fut la langue de Jésus, et ce mot araméen vient du mot *pesach* (passage), en hébreu, langue de l'Ancien Testament. Il semble même qu'il faille remonter à une langue plus ancienne encore. Il y a donc plus de trois mille ans que ce mot évolue à travers les langues tout en restant à peu près le même.

En Occident, pour la plupart des non-croyants, Pâques est une aimable fête du printemps. Pour les chrétiens, elle célèbre le passage de Jésus de la mort à sa vie nouvelle. Pour les juifs, elle évoque le souvenir du passage de l'esclavage en Egypte à la liberté du désert du Sinaï. Pour le commerce, elle fait vendre des oeufs de Pâques et des poussins, vivants ou en chocolat, et elle invite tout le monde à s'acheter des toilettes neuves. Pour le folklore, elle envoie mystérieusement à la cueillette de l'eau de Pâques. Tout cela constitue un ensemble assez étrange de coutumes et d'interprétations. Y a-t-il un lien entre tous ces éléments?

Pâques, c'est la fête qui célèbre le début d'un temps nouveau. Ce n'est pas par simple coïncidence qu'elle tombe au printemps, au moment où la nature renaît et entre dans une vie nouvelle. Pour les chrétiens, elle proclame que Jésus ressuscité fait entrer l'univers dans une nouvelle

phase de son histoire. Pour les juifs, elle reprend l'heure de la libération, quand Israël commença de devenir un peuple maître de lui-même. Les oeufs et les poussins, qui rappellent la fin du grand Carême du Moyen Âge où on ne pouvait même pas manger d'omelettes, redisent aussi la vie à ses débuts. Les toilettes neuves l'annoncent à leur façon. Et l'eau de Pâques, qui est censée avoir des vertus spéciales, rappelle que l'eau, dans la pensée des humains, est l'élément générateur et régénérateur de toute vie, comme le disent d'ailleurs le baptême chrétien et le récit biblique du passage de la mer Rouge.

La pâque était une fête bien avant Moïse. Tous les biblistes et les historiens sont d'accord sur ce point. Elle était célébrée par des pasteurs nomades ou semi-nomades qui, au printemps et par une nuit de pleine lune afin d'y voir plus clair, pendant que le troupeau se reposait, immolaient un agneau, mais sans prêtre et sans autel, pour demander la protection de la divinité, car cette période de l'année était particulièrement dangereuse, parce que les chèvres et les brebis venaient de mettre bas et il était temps d'aller vers d'autres régions plus riches en verdure. L'agneau était mangé avec le pain sans levain habituel aux nomades et quelques herbes du désert.

Au printemps d'une des années autour de 1230 ou 1250 avant J.-C., Moïse et les siens, fuyant les autorités égyptiennes, arrivent au désert du Sinaï. Ils y célèbrent, tel qu'ils l'avaient désiré, semble-t-il, la fête nomade de la pâque qui deviendra, à compter d'alors, la grande fête de la libération d'Israël.

Pour la tradition biblique, la fête de la pâque ne sera plus simplement liée au printemps. Elle ne sera plus une simple fête de la nature. Elle va célébrer un moment de l'histoire et le réactualiser sans cesse à travers les siècles pour toutes les générations. Chaque détail de la fête prendra ainsi un sens historique. Si on mange l'agneau "sandales aux pieds et bâton à la main", c'est-à-dire dans le costume des nomades, c'est pour rappeler le départ des Hébreux quand ils quittèrent précipitamment l'Egypte. Le danger contre lequel on veut se prémunir, c'est celui des "plaisirs d'Egypte". Si on mange du pain non levé, c'est pour rappeler qu'on eut à partir en toute hâte et que le pain n'eut pas le temps de lever! Et les herbes amères rappellent les épreuves que le peuple eut à endurer. La pâque devient ainsi pour chaque génération biblique une façon de communier vraiment aux événements anciens.

Pendant plusieurs siècles, la fête de la pâque fut une célébration exclusivement familiale. Les prêtres, le Temple et l'autel des sacrifices n'y entraient pour rien. C'était d'abord et avant tout le père, chef de famille, qui y présidait. Mais, avec le temps, on tint par en centraliser la célébration au Temple de Jérusalem et en confier une grande partie au clergé lévitique. Par exemple, au temps de Jésus, l'agneau devait être immolé au Temple, même s'il était ensuite mangé dans les maisons privées. Mais qu'arrive-t-il quand le Temple est détruit en 70 après J.-C.?

Le judaïsme prend ses racines profondes dans ce que les chrétiens appellent l'Ancien Testament et il s'organise surtout à partir d'Esdras, le grand réformateur du Ve siècle avant J.-C. Grâce au mouvement pharisien, qui ne manqua pas de vigueur et de qualité malgré l'image déformée qu'en ont laissée certains représentants et beaucoup d'adversaires chrétiens, le judaïsme survit même à la destruction du Temple de Jérusalem et à la mise en veilleuse du clergé qu'elle a entraînée. Dans le judaïsme de l'ère chrétienne, la pâque est redevenue la fête de famille qu'elle avait été à ses débuts. Aujourd'hui encore, toute famille juive fidèle à ses origines célèbre la pâque à une date qui peut varier par rapport aux chrétiens, à cause de calculs lunaires différents, mais qui se situe toujours au printemps et au temps de la nouvelle lune.

Parce qu'ils ne peuvent plus immoler d'agneaux, vu la disparition du Temple de Jérusalem, les Juifs d'aujourd'hui ne mangent jamais de chair d'agneau au repas pascal. Un os est là, cependant, sur la table, un os parfaitement sec, rappelant l'épreuve d'être privé du Temple. Quatre coupes de vin doivent accompagner le repas et lui confèrent son rythme: elles sont le symbole rituel de la joie de la délivrance. Une grande coupe à part attend "le prophète Elie", l'annonciateur du Messie, pour le cas où il se manifesterait durant la fête. Les pains sans levain, appelés *mazzôt*, et les herbes amères, appelées *harosheth*, font toujours partie du menu. Le père de famille préside la célébration et les enfants y jouent un rôle de tout premier plan, car la fête est en même temps une catéchèse. Le plus jeune de la famille doit poser des questions rituelles dont les réponses constituent le cœur même de l'acte de foi de tout juif croyant.

Pour le judaïsme, la pâque, c'est la fête de toutes les libérations d'Israël à travers l'histoire. Le rite actuel de la pâque le rappelle chaque année dans toute famille juive: "Chacun de nous a le devoir de se considérer comme lui-même personnellement sorti d'Egypte... Ce ne sont pas seulement nos ancêtres que le Seigneur a délivrés, mais nous aussi avec eux..." La pâque juive réunit en un seul acte la libération accordée jadis aux Hébreux sortant d'Egypte et la libération qui viendra pour le monde entier au dernier jour du monde: "Cette nuit-là, ils furent sauvés, et cette nuit-là ils seront sauvés", dit un vieux proverbe rabbinique.

Ce thème de la libération, qui va rejoindre les racines historiques, bibliques et juives de chaque jour de Pâques à travers les siècles, constitue, à n'en pas douter, le point de rencontre le plus solide et le plus profond entre la pâque juive et Pâques, fête chrétienne.

Aperitif
au bouquet
fleuri.
GANCIA,
le vermouth
rouge
exquis.
Maintenant à
\$2.75
35.20 oz.
Numéro de
la S.A.Q.
559B



GANCIA
grand vermouth
importé d'Italie



Extraordinaire collection de
monnaies de papier étrangères
pour seulement 10¢!

Précieuse collection de monnaies rarement
vues et difficiles à se procurer: monnaie autri-
chienne de 1920 à cours provisoire, billet d'un
cent de Hong Kong, ancien escudo chilien,
billet de \$10 de l'occupation japonaise, billet de
banque grec de 2000 drachmes. Tous des
billets très recherchés et tous pour 10 cents
seulement! Vous recevrez aussi pour examen
d'autres billets fort intéressants. Achetez le
nombre que vous voulez de ces derniers ou
même aucun, renvoyez le reste, annulez n'im-
porte quand votre inscription au service, la
collection restera votre propriété. H.E. Harris
Co. Inc., Dépt B-K-12, Boston, Mass., U.S.A.
02117.

10 - 17 avril 1978

Pâques: plus de 3000 ans d'histoire humaine et divine

Pâques des chrétiens: fête de la victoire de Dieu sur la mort

plet en préparation de cette imminente venue du règne de Dieu.

C'est dans cet esprit que Jésus prend son dernier repas avec ses amis, quelques heures avant son arrestation par la police du Temple. Ce repas a toutes les allures du repas pascal: fraction du pain, coupes de vin, prières et psaumes. Mais Jésus confère aux vieux rites une signification nouvelle: anticipant la destruction du Temple et la disparition de l'agneau — pour les chrétiens, le corps de Jésus est le nouveau Temple et il est lui-même le véritable agneau pascal —, Jésus fait du pain et du vin les éléments centraux du nouveau rite. Désormais, le repas partagé signifiera le passage à travers la mort vers une vie nouvelle; et comme pour un juif célébrer la pâque est revivre réellement l'Exode, ainsi pour le chrétien fêter Pâques (et l'Eucharistie) sera se retrouver réellement en présence de cet acte unique de Jésus. Tout ce symbolisme ne pouvait se trouver présent à l'esprit des compagnons de Jésus de Nazareth ce soir-là; il fallut que, le lendemain, Jésus soit exécuté et que, quelques jours plus tard, ils reçoivent la révélation de sa résurrection pour qu'ils soient en mesure de dégager toute cette théologie.

PAR PAUL-ANDRÉ GIGUÈRE

Tout le monde connaît le récit de l'Évangile de Luc au sujet du jeune Jésus échappant à la surveillance de ses parents et retrouvé dans le Temple de Jérusalem écoutant les enseignements des docteurs. Le rédacteur nous dit que "ses parents allaient chaque année à Jérusalem pour la fête de la pâque". Dès son enfance, donc, Jésus avait pris l'habitude de faire à chaque printemps le long voyage de la Galilée à Jérusalem (environ cinq jours de marche).

Devenu adulte et après son baptême par Jean le Baptiste, Jésus a sûrement respecté cette coutume; et même si les évangiles de Matthieu, Marc et Luc ne nous parlent que d'une seule visite de Jésus à Jérusalem durant les années de sa vie publique, il faut reconnaître ici la valeur des indications de l'Évangile de Jean qui nous présente Jésus à Jérusalem à l'occasion des grandes fêtes de pèlerinage (Pâque, Pentecôte ou Semaines, Tentes). Mais alors que le jeune Jésus voyait dans la célébration de la pâque, la fête du renouvellement intérieur rendu nécessaire au rappel de l'Exode comme tous les Juifs de son temps, devenu adulte, d'autres dimensions lui apparaissent.

Car Jésus de Nazareth est habité par une conviction: celle de l'établissement prochain de ce qu'on appelait alors le règne de Dieu. C'est là le cœur de toute prédication et l'élément qui permet de comprendre ses actes, ses choix, ses enseignements. Dans cette lumière, la fête de Pâques ne peut pas signifier uniquement la conversion intérieure enracinée dans le rappel d'un événement passé: elle devient l'occasion d'un renouvellement com-

A ses origines, la foi chrétienne repose sur un unique fondement: l'action que Dieu a faite en faisant entrer Jésus de Nazareth dans une vie nouvelle et sans limites. Cette victoire sur la mort, vécue au printemps où la nature triomphe de l'hiver, apparaît comme le début d'une espérance nouvelle pour l'humanité. Pendant au moins deux cents ans, la célébration annuelle de la résurrection de Jésus sera la seule "fête" des chrétiens; elle est en particulier le moment de la célébration du baptême. C'est au cours de cette nuit, en effet, que les aspirants à la foi, appelés "catéchumènes", ce qui signifie "ceux qui reçoivent l'instruction", arrivent au terme de leur préparation et sont intégrés pleinement à la vie de l'Eglise.

Au cours des deux premiers siècles, certaines Eglises chrétiennes célébraient Pâques le jour de la pâque juive, mais la majorité d'entre elles le faisaient le dimanche qui la suivait. A la fin du IIe siècle, le pape Victor trancha la question et c'est depuis ce moment que Pâques est toujours célébré un dimanche. Jusqu'à tout récemment, les chrétiens d'Orient et

d'Occident n'ont pas toujours célébré Pâques le même dimanche; mais des ententes viennent d'intervenir, et à compter de 1977 en principe les chrétiens du monde entier le célébreront ensemble.

Dans la liturgie romaine, qui est celle que connaissent la majorité des Canadiens, quatre éléments marquent la célébration liturgique de la fête: la lumière qui resplendit la nuit, la Bible qui rappelle la création, la sortie d'Égypte et la résurrection de Jésus, le baptême où sont encore accueillis adultes et enfants — et le renouvellement des engagements du baptême par les adultes présents déjà baptisés —, et l'Eucharistie, qui est pour les croyants le moment par excellence de la présence du Seigneur ressuscité. Le message de cette fête et les symboles qu'on y retrouve évoquent donc tous la vie et le renouvellement. Quand des milliers de personnes se replongent ainsi au cœur d'un scandale, celui de la mort de Jésus et du mal du monde, et au cœur d'une espérance, celle qu'il est possible de vaincre le mal et la mort, quand des milliers de gens se redissent que la communion est plus libérante que l'isolement, que la lumière est plus joyeuse que la noirceur et que la vie est plus forte que la mort, alors il y a de grandes chances pour qu'une partie de la société soit renouvelée et, après le long hiver, se surprenne à retrouver le goût de la vie.

Les Jeux Olympiques cadavrera toujours



participons aux jeux:

Il existe un seul guide officiel des Jeux de la XXI^e Olympiade, conçu pour mettre en lumière les moments de suspense intense que nous vivrons au cours de ces quelques semaines. Ce livre contient tous les renseignements pertinents et fera partie intégrante de nos Olympiques. C'est un instrument indispensable qui vous permettra de participer pleinement à ces événements historiques, que vous ayez l'intention de regarder les Jeux à la télévision ou sur les lieux. Nous l'avons préparé avec la collaboration du comité organisateur des Jeux de la XXI^e Olympiade

pour vous permettre de mieux voir les Jeux, mieux les comprendre et mieux vous en souvenir! Assurez-vous dès aujourd'hui d'obtenir votre exemplaire de ce guide. Il sera le meilleur document permanent qu'il vous sera possible d'obtenir sur les événements merveilleux que nous vivrons tous durant nos Olympiques. Le guide est offert à **\$3.00 seulement** chez les libraires ou les détaillants.



Pour recevoir le guide officiel, postez dès aujourd'hui ce coupon à l'adresse suivante.

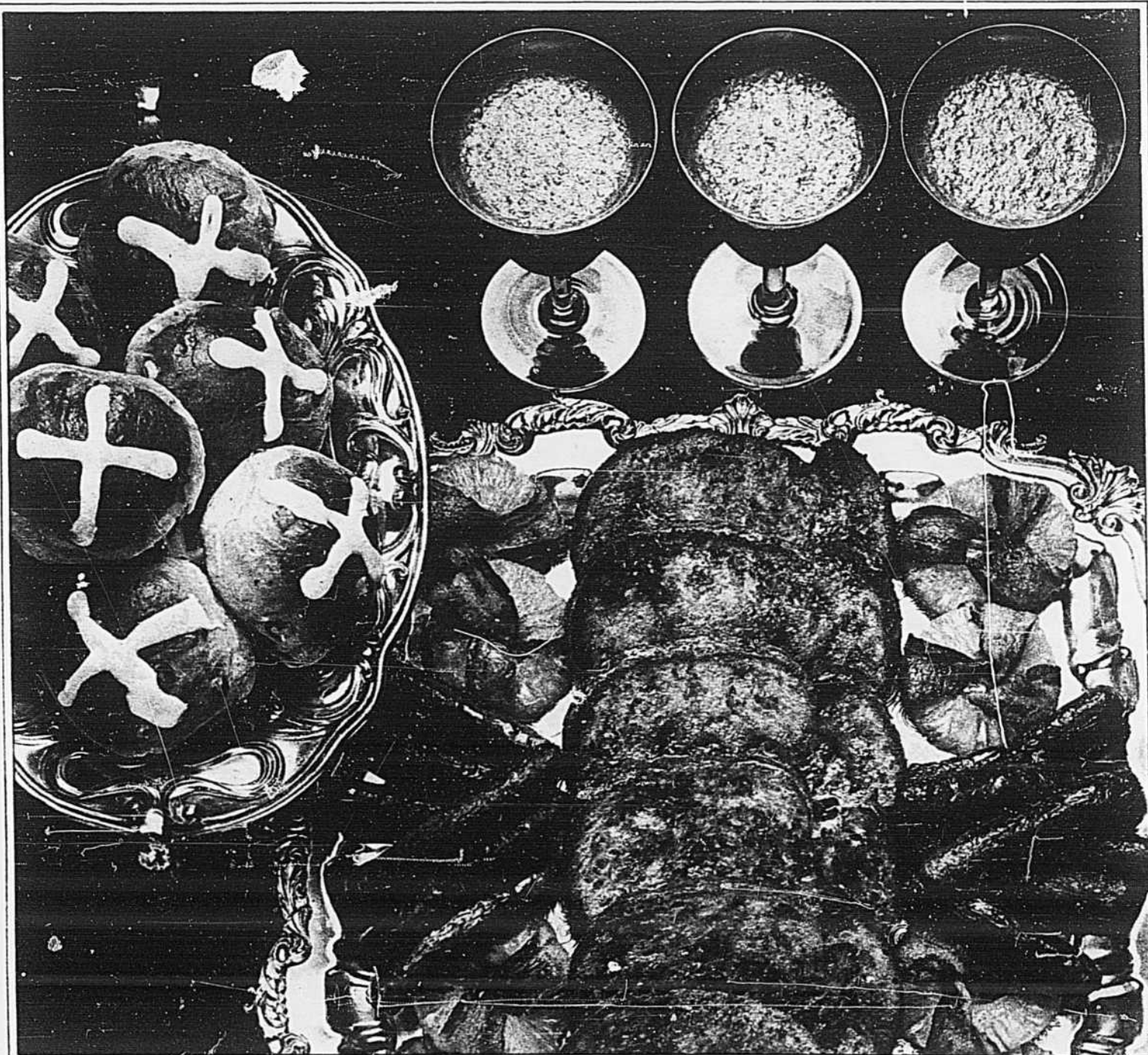
**Guide officiel olympique,
Case postale 3020,
St-Laurent, Qué. H4L 4Y8**

Veillez m'envoyer _____ exemplaires du guide officiel des Jeux de la XXI^e Olympiade au prix de \$3.50 chacun (\$3.00 et 50¢ pour frais de manutention). J'inclus un chèque ou mandat pour \$ _____

**Guide
Officiel
Olympique**



Nom _____ App. _____ GO-15
Adresse _____
Ville _____ Prov. _____ Code Postal _____



La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

Demain Pâques!

Impossible de laisser passer un tel jour sans festoyer un peu!

Et si vous voulez faire les choses simplement, recevez ceux que vous aimez à la fin de la matinée.

Tout le monde est détendu et rieur, à ce moment de la journée.

De plus, vous n'avez pas à préparer un repas élaboré; un gros petit déjeuner, tout au plus, ce que les Anglo-Saxons appellent un *brunch*. J'espère que vous aimez le pain doré. J'ai fait celui-ci à l'ananas.

Notre photo montre aussi les brioches pascales et la boisson glacée aux fraises et à l'orange. Suite page 14

« Chez moi, le Saint Antoine-Abbé a sa place. »

« Vous savez, j'ai découvert que le cidre se prêtait très bien à la préparation de bons p'tits plats à la mode de chez nous. Je connais, entre autres, une recette tout à fait succulente de jambon à base de cidre. »

Quand je reçois des amis à la maison, je leur offre, avec mon jambon, une bonne bouteille de Saint Antoine-Abbé, bien sec et bien froid.

Je suis toujours heureux de voir que mes amis aiment ça. »

Germain Gloutnez



Cependant, le cidre n'est pas recommandé avec: les fromages en crème; les plats à base de mayonnaise.

Ce qu'il faut savoir sur le cidre.

Quand vous servirez du cidre à table, nous vous conseillons d'observer quelques règles de base, afin d'apprécier à son maximum la pleine saveur du cidre Saint Antoine-Abbé:

- Servez toujours votre Saint Antoine-Abbé très froid, dans des verres que vous aurez refroidis à l'avance.
- De préférence, employez des flûtes; dans ces verres, le Saint

Antoine-Abbé pourra conserver plus longtemps son pétillant... et il n'en sera que bien meilleur.



Il est bon.

Issu du village Saint Antoine-Abbé, situé au cœur d'une région pommi-cole des plus privilégiées du Québec, et préparé avec de belles pommes McIntosh, le Saint Antoine-Abbé est le meilleur cidre pétillant que vous puissiez acheter. Durant sa période de vieillissement, nous le soumettons à une série de vérifications afin de nous assurer que le cidre Saint Antoine-Abbé respecte bien les normes de qualité qui font sa valeur. Nous pouvons ainsi être sûrs que bouteille après bouteille, et même année après année, le cidre Saint Antoine-Abbé sera toujours aussi bon.

Il est bon premier.

Grâce à sa supériorité, le cidre Saint Antoine-Abbé est aujourd'hui le préféré des Québécois: il s'en est vendu, pour la seule année 1975, près de 2 millions de bouteilles au Québec: 2 fois plus que tout autre marque de cidre! Et sa popularité ne cesse de grandir. Ce n'est pas sans raison que le cidre Saint Antoine-Abbé s'est mérité, en 1974, la médaille d'or de la qualité dans la catégorie des pétillants secs.

Quand il est question de choisir une boisson bien de chez nous, les Québécois ne se trompent pas; ils savent qu'avec le cidre Saint Antoine-Abbé, ils retrouvent toujours cette même qualité qui a fait si longtemps la popularité du cidre dans nos campagnes.

La cuisine au cidre.

Que ce soit pour une petite réunion intime, ou encore pour un repas entre amis, la cuisine au cidre vous surprendra toujours par son bon goût. Il existe plusieurs façons d'apprêter vos plats de tous les jours avec le cidre Saint Antoine-Abbé; vous le trouverez excellent, entre autres, avec: la volaille; le porc; les poissons; le veau; certains fromages: Cheddar canadien, Gruyère, et les fromages à pâte dure.



14 recettes de Germaine Gloutnez

Vous pouvez recevoir gratuitement une série de 14 recettes, créées par Germaine Gloutnez, en remplissant ce coupon, et en le faisant parvenir à:

14 recettes de Germaine Gloutnez,
Lubec Inc.,
Saint Antoine-Abbé (Québec) J0S 1N0

Nom _____

Adresse _____

Prov _____

Code postal _____

P-3

SAINT ANTOINE-ABBÉ

Il est bon, il est bon premier

C'est un cidre Lubec

Demain Pâques!

BOISSON GLACÉE AUX FRAISES ET A L'ORANGE

1 chopine de fraises fraîches
1 tasse de jus d'orange frais
8 gros glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le bocal d'un mélangeur électrique et les faire tourner jusqu'à ce que les fruits soient en purée et la glace en morceaux minuscules. Verser dans des verres à jus de fruit ou à champagne et servir. (Environ 32 onces)

PRUNEAUX ÉPICÉS

1 paquet de 12 onces de pruneaux dénoyautés
3 tranches de citron
3 tranches d'orange
¼ de tasse de raisins secs
1 bâton de cannelle, en morceaux
¼ de cuil. à thé de muscade
Eau froide

Mettre les pruneaux, les tranches de citron et d'orange — que l'on aura coupées en quatre —, les raisins, la cannelle et la muscade dans un bocal possédant un couvercle hermétique. Couvrir d'eau froide. Couvrir le bocal et le garder au réfrigérateur de 5 jours à 1 semaine avant de servir les pruneaux. (6 portions)

PAIN DORÉ A L'ANANAS

3 oeufs
3 cuil. à table de jus d'ananas
¼ de cuil. à thé de sel
Un peu de poivre
Beurre
8 tranches de pain de la veille
1 livre de saucisses, cuites
Garniture d'ananas et de bacon (notre recette)
Sauce à l'ananas (notre recette)

Battre ensemble, à la fourchette et dans un plat peu profond — une assiette à tarte, par exemple —, les oeufs, le jus d'ananas, le sel et le poivre. Chauffer environ 2 cuil. à table de beurre dans une grande poêle épaisse. Tremper des tranches de pain dans le mélange aux oeufs, pour les enrober des deux côtés, et les faire dorer dans le beurre, des deux côtés. Recommencer pour utiliser toutes les tranches de pain. Ajouter du beurre dans la poêle, si cela

est nécessaire, et garder les premières tranches chaudes dans un four chauffé au plus bas.

Disposer les tranches dans un plat à servir, en les superposant un peu. Garnir le plat des saucisses et des tranches d'ananas au bacon. Verser la sauce dans un pot et laisser les invités s'en servir à leur goût. (8 portions)

Note: on peut aussi faire ce pain doré au four. Chauffer le four à 500°. Tremper les tranches de pain dans les oeufs et les disposer, en une seule couche, dans une plaque graissée. Cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien bruni.

Garniture d'ananas et de bacon

8 tranches d'ananas de conserve sucré
8 tranches de bacon

Garnir chaque tranche d'ananas d'une tranche de bacon en faisant passer cette dernière au centre et en l'enroulant en spirale autour de l'anneau; mettre le tout dans une plaque à griller. Mettre sous le feu, dans le bas du four, et faire griller, 10 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit cuit. Tourner les tranches à mi-cuisson.

Sauce à l'ananas

1 ½ tasse de cassonade, mesurée bien tassée
2 cuil. à table de fécule de maïs
1 tasse de jus de conserve d'ananas (voir note)
2 cuil. à table de beurre

Mêler parfaitement, dans une casserole moyenne, la cassonade et la fécule de maïs. Ajouter le jus de conserve d'ananas, petit à petit et en brassant. Chauffer, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Baisser le feu au plus bas et ajouter le beurre, en brassant. Garder la sauce bien chaude. (1 ½ tasse)

Note: prendre tout le jus de conserve de la boîte de 19 onces de tranches d'ananas sucré, que l'on a utilisée pour la garniture, et y ajouter de l'eau si cela est nécessaire.

SIMPLES CONSEILS POUR AIDER À LA BONNE SANTÉ



Il est étonnant de constater comment le fonctionnement de nos systèmes devient facilement irrégulier si nous ne gardons pas de bonnes habitudes. La constipation peut être causée par une mauvaise alimentation, l'ingestion inappropriée de liquides, le manque d'activité physique ou même le défaut de satisfaire à la stimulation normale des intestins, quand il y a nécessité.

Pour aider à maintenir la régularité, il est mieux de consommer beaucoup d'aliments "épaississants" ou à teneur fibreuse (comme fruits et légumes), de boire beaucoup de liquide et faire de l'exercice tous les jours. Il n'est pas toujours facile de maintenir toutes ces habitudes journalières. Ainsi, pour corriger l'irrégularité occasionnelle, prenez du Lait de Magnésie Phillips*. Prenez du Phillips* à l'action douce la veille au soir.

Vous vous sentirez mieux le lendemain matin.



*Marque déposée

perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tel. 282-2224

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Directeur adjoint
Jean Bouthillier

Directeur artistique
Pierre Legault

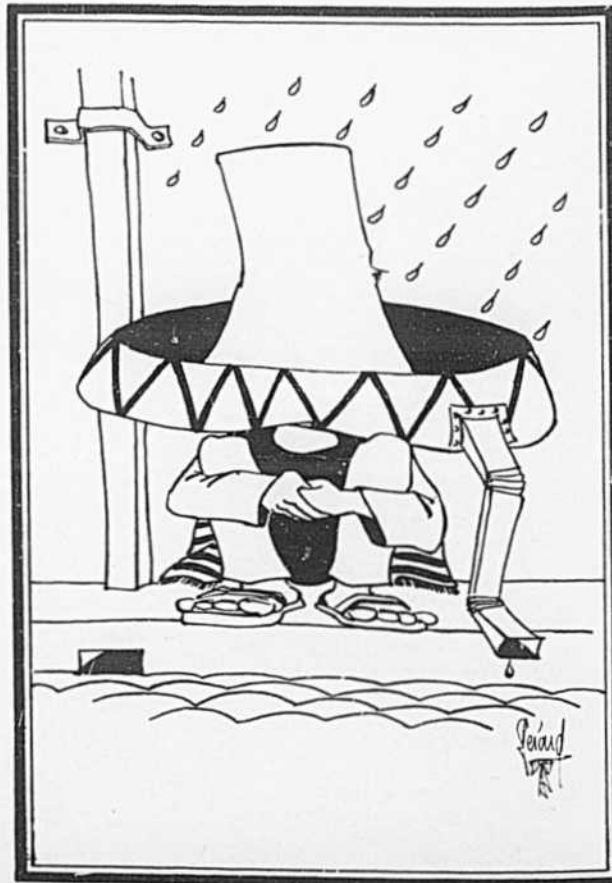
Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle LeFrançois
Céline Legaré
Adrien Robitaille

Photographe
Denis Plain
Secrétariat
Gisèle Payant
Liliane Galissaires

Service artistique
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond
Claude Robinson

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-président
Paul-A. Audet
Secrétaire
Charles d'Amour
Trésorier
Guy Pépin

Représentant publicitaire
MagnaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tel. 282-2120



BRIOCES PASCALES

1 1/2 tasse de lait
1/4 de tasse de beurre ramolli
2 cuil. à thé de sucre
1/4 de tasse d'eau tiède
2 paquets de levure sèche
De 5 1/2 à 6 tasses de farine à tout usage
1/2 tasse de sucre
2 cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de cannelle
1/2 cuil. à thé de muscade
1/4 de cuil. à thé de clou de girofle en poudre
1 1/2 tasse de petits raisins de Corinthe
1/4 de tasse de cédrat (ou d'un mélange d'écorces confites), finement haché
3 oeufs, battus
1 jaune d'oeuf
1 cuil. à table d'eau
Sucre en poudre tamisé
Jus de citron

Mettre le lait et le beurre dans une casserole. Chauffer jusqu'au point d'ébullition et laisser tiédir.
Dissoudre 2 cuil. à thé de sucre dans l'eau tiède. Saupoudrer de la levure et laisser reposer 10 minutes. Bien brasser.
Mettre, dans un grand bol, 3 tasses de farine, 1/2 tasse de sucre, le sel et les épices; mélanger parfaitement, à la fourchette. Ajouter les raisins et le cédrat et bien mélanger. Ajouter, en brassant, les oeufs, le mélange lait et

beurre tiédi et la levure délayée. Bien battre avec une cuillère de bois. Ajouter suffisamment de ce qui reste de farine pour obtenir une pâte souple, facile à manipuler. Mettre sur une planche enfarinée et pétrir, 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique. Mettre dans un grand bol graissé, tourner la pâte une fois pour la graisser sur le dessus, la couvrir d'une serviette humide et laisser lever, dans un endroit chaud, 2 heures ou jusqu'au double du volume.

Graisser 2 moules de 13 x 9 1/2 x 2 pouces.

Abaissier la pâte avec le poing. La diviser en 24 portions à peu près égales et façonner chacune en boule. Mettre les boules dans les moules (12 dans chacun), un peu espacées les unes des autres. Laisser lever, 1 heure ou jusqu'à un peu plus du double du volume.

Chauffer le four à 400°. Battre ensemble le jaune d'oeuf et 1 cuil. à table d'eau et badigeonner du mélange le dessus des brioches. Cuire au four, 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien brun. Démouler sur des clayettes et laisser tiédir.

Mélanger environ 1 tasse de sucre en poudre et du jus de citron pour faire une glace plutôt ferme. À l'aide d'une seringue, faire des croix, avec la glace, sur les brioches encore tièdes. (24 grosses brioches)

OEUF DURS EN SAUCE AU FROMAGE

6 cuil. à table de beurre ou de margarine

6 cuil. à table de farine

1 1/4 tasse de lait

1 tasse de bouillon de poulet ou 1 cube

de bouillon de poulet dissous dans 1

tasse d'eau bouillante

1 tasse de cheddar fort, râpé

1/2 tasse de parmesan râpé

1 cuil. à thé de sauce Worcestershire

1 cuil. à thé de sel

1/4 de cuil. à thé de poivre

12 oeufs durs

Croûtons (notre recette)

Persil haché

Chauffer le four à 300°. Beurrer un plat à cuire, en verre ou en faïence, d'environ 13 x 9 1/2 x 2 pouces.

Chauffer le beurre ou la margarine dans une casserole moyenne. Saupoudrer de la farine et mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait et le bouillon de poulet, d'un seul coup et en mélangeant bien. Continuer la cuisson, à feu moyen et en

brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Ajouter le cheddar, le parmesan, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre et continuer la cuisson, à feu bas et en brassant, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Écaler les oeufs durs, pendant qu'ils sont encore tièdes, et les couper en deux, en longueur. Les disposer dans le plat, le côté coupé en dessus. Verser la sauce chaude sur et autour des oeufs. Parsemer des croûtons et chauffer au four 5 minutes. Parsemer du persil et servir immédiatement. (6 portions)

Note: si le plat, préparé à l'avance, a un peu refroidi, le chauffer de nouveau au four, à 350°, 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne.

Croûtons

1/4 de tasse de beurre

2 tasses de petits cubes de pain (de la veille)

Chauffer le four à 350°. Mettre le beurre dans un plat à cuire peu profond et le faire fondre au four. Ajouter les cubes de pain et les chauffer au four, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Brasser souvent pendant la cuisson. ●

perdez 3 livres par semaine, sans souffrir

Le nouveau plan amaigrissant LALCO vous permet de perdre jusqu'à 3 livres par semaine en suivant une diète de 1,200 calories par jour, accompagnée de deux gellules "DIETA" après chaque repas.

Exigez la gellule "DIETA" LALCO qui contient les vitamines essentielles et minéraux accompagnés de Lécithine, Kelp et Vinaigre de Cidre.



LALCO - MONTRÉAL - CANADA

En vente dans les pharmacies.

PETER PITSEOLAK, PHOTOGRAPHE ESQUIMAU

Quand il commença à prendre des photos de son environnement, Peter Pitseolak ne se doutait pas qu'il laisserait à la postérité un étonnant document sur une société déjà menacée de mort par le mode de vie des Blancs.

Ce chasseur de phoques et de morses, né en 1902 dans l'île Nottingham, au large de la pointe occidentale du Nouveau-Québec, a vécu par la suite sur la Terre de Baffin, plus exactement dans la région côtière autour de Cap-Dorset, où il décéda en 1973. Jusque vers 1960, il mena la vie traditionnelle de l'Esquimau, dirigeant une petite communauté d'une dizaine de familles installées à Keatuk. Au début des années 40, il travaillait pour la Baffin Trading Company au comptoir de laquelle il acheta une boîte photographique, le premier des cinq appareils dont il se servit. Tout ce qui était sa vie d'Esquimau: la chasse, la famille, les amis, les chiens, l'iglou ou la tente le paysage, les fêtes, le train-train quotidien...il en fit des images comme s'il avait prévu la disparition prochaine de son village, qui survint définitivement dans les années 60 alors que les jeunes commencèrent à s'instruire. Il développait lui-même ses négatifs dans

l'iglou familial avec l'aide de sa femme Aggeok qui prit également plusieurs des quelque 1 200 clichés de la collection. Aujourd'hui, Pitseolak n'est plus...La douzaine de villages plus ou moins voisins du sien ne sont plus...Le mode de vie esquimau n'existe plus...Les enfants vont à l'école à Cap-Dorset qui est également devenu un centre artistique célèbre pour ses sculptures et ses gravures. Plusieurs des photos prises par Pitseolak

ont été publiées dans la biographie que Dorothy Eber vient d'écrire sur sa vie. Le chasseur esquimau a non seulement été le témoin de la transformation radicale de son environnement mais il y a également pris part avec la création d'un certain nombre de gravures.

C'est pour que ce patrimoine d'un monde déjà disparu ne se disperse pas que le Conseil des musées nationaux en a fait récemment l'acquisition auprès de la veuve du chasseur, sur recommandation des Archives photographiques Notman du musée McCord de Montréal, à qui l'ensemble des négatifs a été prêté en permanence.

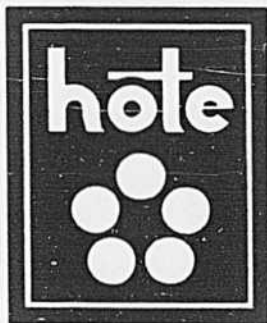
Jusqu'en juin prochain, le musée McCord expose une première série de cinquante images de Peter Pitseolak, photographe esquimau. **Jacques de Roussan**





PHOTOS ARCHIVES PHOTOGRAPHIQUES NOTMAN

En page voisine, chasseurs
faisant halte à l'heure du thé;
en haut de la page, à g.,
Kooyoo et Ashevak (fille et fils
de Pitseolak), celui-ci et
un autre Esquimau tirent un phoque
du trou dans la glace
par lequel on a pu le capturer;
à dr., Ashevak et Kooyoo
partant pour la chasse; au milieu
de la page, à gauche,
Peter Pitseolak lui-même; à dr.,
famille voisine devant
sa tente à Cap-Dorset, en 1946;
en bas de page, Esquimaude
écharnant une peau de phoque.



La différence en personne

Hôte, le plus grand réseau hôtelier authentiquement québécois.

30 hôtels/motels
différemment conçus et aménagés,
qu'un seul barème:
la qualité du gîte et de la table.
À chaque endroit, l'hôtelier Hôte
en personne est à votre service;
vous n'en méritez pas moins.

Descendez dans un établissement Hôte,
où les chez-vous se suivent
mais ne se ressemblent pas.

Réservez sans frais:
1-800-361-6162

VILLES:

Carleton
Châteauguay
Chicoutimi
Drummondville
Granby
Lac Delage
La Tuque
Matane
Montréal
Montréal/Centre-ville
Montréal/Brossard
Percé
Québec-Est
Québec-Sud
Rimouski
Rivière-du-Loup
Rivière-du-Loup
Rivière Madeleine
Sherbrooke
St-Eustache
St-Georges/Beauce
St-Hyacinthe
St-Marc/Richelieu
St-Siméon
Trois-Rivières O.
Val David
Val d'Or
Victoriaville
Ville l'Estrel

HÔTES:

Motel La Baie Bleue
Motel Rustik
Hôtel Chicoutimi
H/M Le Dauphin
H/M Castel de l'Estrie
Manoir Lac Delage
Motel Le Gîte
Motel Bernier
Motel Marina
Auberge Diplomate
Hôtel De La Salle
Motel Des Nations
H/M Percé
H/M Le Voyageur
H/M Le Kébécois
H/M St-Louis
Auberge De La Pointe
Motel Lévesque
H/M Bon Accueil
Hôtel Wellington
Motel Le -640-
Motel Arnold
Auberge des Seigneurs
Auberge Handfield
Travertier
Motel Montclair
Hôtel La Sapinière
Motel l'Escale
Motel Colibri
Hôtel l'Estrel

TÉL:

418/364-3355
514/691-3100
418/540-7111
819/478-4141
514/378-9071
418/848-2551
819/523-9501
415/562-0236
514/725-3671
514/866-6492
514/671-3751
418/782-2166
418/661-7701
418/839-8873
418/723-1170
418/862-3514
418/862-6927
418/393-2323
819/567-5261
514/472-2640
418/228-5558
514/774-3810
514/584-2226
418/862-9545
819/377-1252
819/322-2020
819/824-2711
819/758-0533
514/866-8224

hôte

...une chaîne hôtelière qui n'est pas faite à la chaîne.



guyfournier

Cotes d'amour!

Un nouveau scandale a éclaté à l'Assemblée nationale quand le leader de l'Opposition a rendu publique une liste de 225 hommes qui jouiraient des faveurs des femmes des députés ministériels pour les services qu'ils ont rendus au Parti libéral du Québec. Malgré les demandes de l'Opposition, le Premier ministre Robert Bourassa refuse d'instituer une enquête pour vérifier l'authenticité du document. Comme c'est son habitude, il déclare avec emphase qu'un chef de gouvernement qui a le courage d'instituer une enquête sur le crime organisé et de dénoncer le racket de la viande avariée et les intrigues de toutes les unions, syndicales et autres, n'accepterait jamais que sa femme et celles de ses collègues entretiennent des relations douteuses avec les amis du parti. "Les femmes libérales sont au-dessus de tout soupçon et ce n'est pas cette liste que brandit le Parti québécois qui va nous pousser à la séparation et au divorce!"

Le leader du Gouvernement en Chambre a d'abord pris la chose avec un grain de sel. "C'est évident qu'à compétence égale nous préférons que nos femmes choisissent un libéral!" Lors de sa conférence de presse, Gérard D. Lévesque a paru plus soucieux. Même s'il est assez jeune, c'est un vieux routier et il n'est pas sans savoir qu'un politicien accaparé par ses électeurs et ses fonctions législatives ne peut toujours contrôler les allées et venues de sa femme.

Interrogé par les journalistes, le Premier ministre a laissé entendre qu'il songe à la création d'un code d'éthique pour les femmes des députés ministériels. Il a même invoqué la possibilité de les obliger à aller en appel d'offres chaque fois qu'elles voudront transiger avec d'autres que leurs maris. La formule n'est pas simple. Il faut veiller à respecter la confidentialité à laquelle tiennent toujours les femmes et, sans entrer dans les détails, le Premier ministre a parlé de l'utilisation probable des petites annonces des journaux, pratique qui est devenue courante au Québec et ailleurs. Le Premier ministre s'est montré soucieux d'éviter les conflits d'intérêt. Les femmes libérales ne pourraient, par exemple, dispenser leurs faveurs à d'autres députés, aux fonctionnaires de l'Etat, au personnel des services hospitaliers, aux enseignants, aux employés de l'Hydro-Québec, de la S.A.Q. et des autres sociétés para-gouvernementales ainsi qu'à toute personne à l'emploi d'une entreprise faisant affaires avec le gouvernement. Pareilles directives restreindraient de façon considérable le champ d'activité des femmes des ministres et députés et on peut se demander si elles ne finiront pas par s'étioiler et mourir d'ennui. Plusieurs ont déjà fait savoir qu'elles ne se soumettront jamais à des directives aussi contraignantes qui vont à l'encontre du mouvement actuel de la libération de la femme, du droit absolu des femmes de disposer d'elles-mêmes et du régime de libre entreprise.

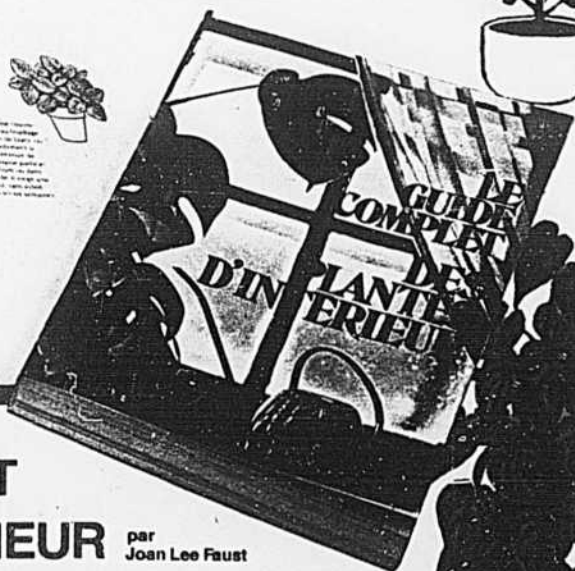
Gérard Lévesque s'est dit choqué d'entendre les propos du leader de l'Opposition. "Je m'oppose violemment aux insinuations de l'honorable député de Maisonneuve à l'effet que la compétence ne soit pas le premier critère de nos femmes!"

Le document, qui n'a pu être déposé en Chambre — c'était pourtant sa place —, contient une liste de 225 hommes classés selon diverses catégories allant de "A" jusqu'à "D". Un peu comme à la petite école, chaque homme est coté en fonction de trois critères: le travail accompli avant les élections de 1970, le rendement fourni durant la campagne et celui qu'il a fourni depuis. Sous la cote trois "A", on retrouve le nom du comédien bien connu Jean Lapointe, qui avait composé la chanson électorale du parti, mais Jérôme Choquette, qui jouissait jusqu'à ces derniers temps de la même cote, ne récolte même plus un "D". Même chose pour Claude Wagner! Quand à Me Auguste Choquette, sa cote ne cesse d'augmenter. Pierre Desmarais II, coiffé d'une cote trois "B", n'a plus qu'un "D" depuis qu'il a été pressenti pour assumer la direction de l'Union nationale. Robert Cliche, qui n'avait pas de cote avant l'enquête sur les syndicats de la construction, jouit désormais d'une cote deux "A".

Coté trois "A" jusqu'à son mariage, Pierre Elliott Trudeau s'est retrouvé à deux "D" par la suite et fut rayé de la liste dans la deuxième semaine de mars. Enfin, chose singulière, Camil Samson, qui n'avait jamais eu de cote, est maintenant classé trois "D". Faut-il chercher là le véritable motif qui pousse le chef créditiste à voter de plus en plus souvent avec le gouvernement? Si l'hypothèse s'avère exacte, il se trouverait donc des femmes libérales prêtes à tous les sacrifices pour maintenir le gouvernement en selle!

**Même les amateurs deviennent experts —
Tout ce qu'il vous faut savoir sur la
culture des plantes
d'intérieur**

Récemment publié
et maintenant
en vente au Canada



**LE GUIDE COMPLET
DES PLANTES D'INTÉRIEUR** par Joan Lee Faust

Traduit de l'américain par Marc Meloche. Les plantes d'intérieur donnent à votre foyer un aspect de chaleur et d'hospitalité. Ce beau livre, débordant de renseignements pratiques, vous montrera comment mieux en prendre soin, comment entreprendre un jardin intérieur.

- Le livre décrit en détail plus de 100 plantes diverses, leur lieu d'origine, la manière de les faire pousser et de les soigner. Il identifie chacune par un dessin en couleur aux traits exacts.
 - Il indique pas à pas comment préparer vous-même les mélanges appropriés d'argile, sable et humus nutritif — les mêmes qu'emploient les jardiniers professionnels.
 - Plus de 150 vignettes hors-texte, dont plusieurs illustrent des procédés importants: interposition de couches d'air, taille des racines de plantes nouvelles, procédure appropriée de mise en pot.
 - Table alphabétique complète et glossaire explicatif des termes techniques employés.
 - Au total, 262 pages regorgeant de tout ce qu'il vous faut savoir pour faire pousser chez vous de belles plantes d'intérieur.
- Si vous en cultivez déjà ou si vous songiez à le faire, voici enfin le manuel que vous attendiez.
- 

Si vous en cultiviez déjà
ou si vous songiez
à le faire, voici enfin
le manuel
que vous attendiez.



**NUL DÉBOURSÉ
NÉCESSAIRE MAINTENANT
EXAMEN GRATUIT
PENDANT DIX JOURS**



GRATIS: TROUSSE DE JARDINAGE

Gréez un jardin intérieur à nos frais.

Où, vous avez bien lu, nous vous aiderons à mettre en train votre jardin grâce à notre offre de trousse GRATUITE: semence de geranium, comprimés fertilisants, cuvette de préparation et six palets de terreau Plantes Miracle.

Postez votre commande aujourd'hui et nous vous enverrons LE GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTERIEUR, au prix de \$6.95, plus la troussée de jardinage GRATUITE, en remerciement pour avoir mis ce guide à l'essai chez vous durant dix jours sans obligation de votre part.

**PERSPECTIVES, B.P. 1848, PLACE D'ARMES
MONTRÉAL, QUÉBEC H2Y 1M6**

Envoyez-moi, s.v.p.,exemplaire(s) du GUIDE COMPLET DES PLANTES D'INTÉRIEUR, à \$6.95, plus la trousse de jardinage de géraniums GRATUITE, que je pourrai conserver même si je vous retourne le Guide en deçà de dix jours.

- ☐ Facturez-moi plus tard (plus de légers frais d'expédition)
- ☐ Chèque ou mandat ci-joint (à l'ordre de Perspectives)
(L'éditeur acquittera les frais d'expédition)
- ☐ Portez à mon compte Chexx ou Master Charge (plus de légers frais d'expédition)

[illegible]

M. Mma Mlle _____

Adresso _____

App. _____ Vite _____

Province _____ Code _____

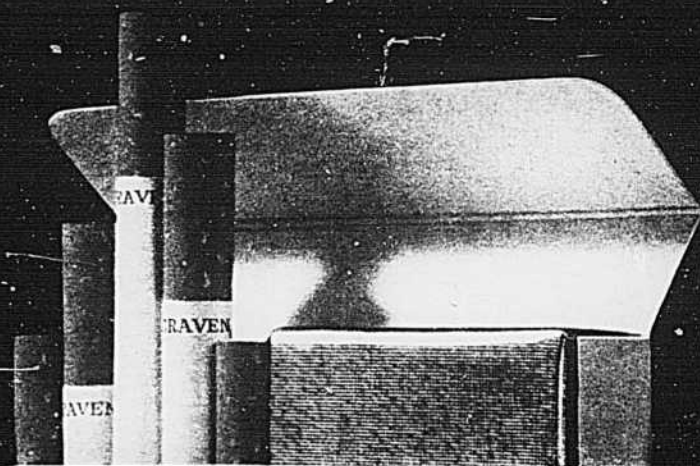
Signature _____

CRAVEN "A"

FILTRE MIEUX

pour votre bon goût!

C'est un art délicat
que de fabriquer
une cigarette
douce et savoureuse.
Fidèle à sa tradition
d'excellence,
Craven "A" a choisi
la crème des récoltes
de tabacs pour créer
cette cigarette d'une
qualité exceptionnelle.



L'art délicat des mélanges savoureux