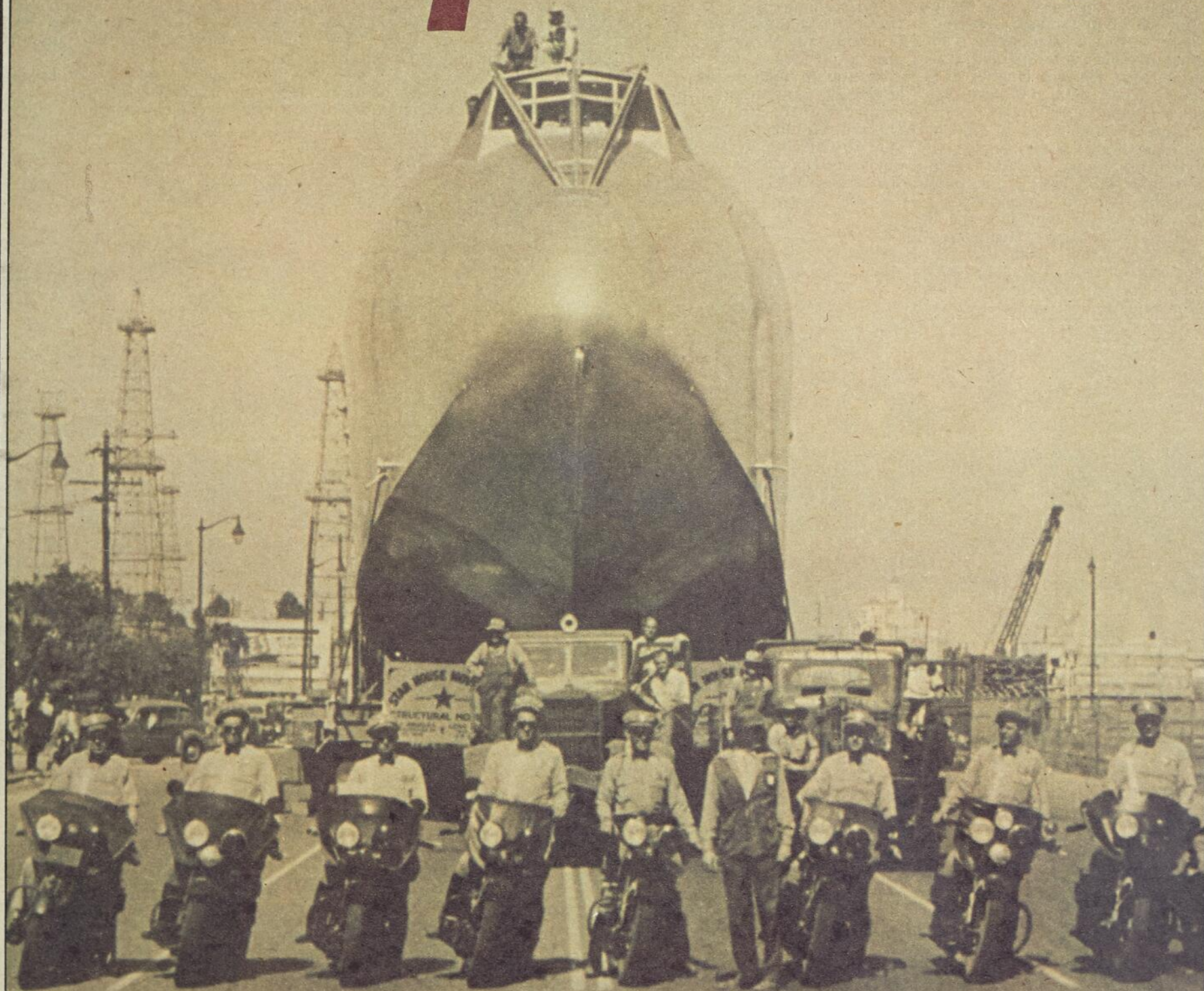


La Voix de l'Est

Semaine du 9 mai 1981 — Vol. 23 No 19

LE MAGAZINE

Perspectives



**LA FOLLE
MACHINE VOLANTE
DE HOWARD HUGHES
PAGE 2**

LA FOLLE MACHINE VOLANTE DE HOWARD HUGHES

Où qu'il soit aujourd'hui, Howard Hughes doit être content! Son extraordinaire H-4 *Spruce Goose*, le plus grand avion du monde, reçoit enfin les égards auxquels il a droit. Étudié à partir de 1942 et terminé en 1947, le Hughes H-4 *Spruce Goose*, capable de transporter cinq cents soldats équipés du Canada en Angleterre, n'a finalement volé qu'une seule fois, le 2 novembre 1947. Un vol modeste, d'ailleurs: un mille à soixante pieds d'altitude. Mais Howard Hughes avait prouvé à ses détracteurs que son *Flying Lumberyard* pouvait voler.

Les essais auraient dû se poursuivre, mais Hughes ayant racheté cette année-là la compagnie RKO (Radio-Cinéma), celle-ci l'absorba au point qu'il délaissa son hydravion géant. Mais délaissé ne signifiait certainement pas abandonné. Hughes rendait régulièrement visite à son enfant chéri. Il pensait d'ailleurs bien le faire voler à nouveau et le H-4 a été maintenu en parfait état de vol

pendant près de trente ans. La note finale pour l'entretien du géant, y compris la climatisation, est là pour en témoigner: soixante-sept millions de dollars!

A la mort de Howard Hughes en 1976, la Summa Corporation a cherché un acquéreur pour l'encombrante machine. Après bien des péripéties, c'est finalement l'Aero Club of Southern California qui a hérité du mastodonte dont il a aussitôt confié l'exploitation à la Wrather Corporation de Beverly Hills. Et que pouvait-on faire d'autre du *Spruce Goose* qu'un objet de musée? Pour le recevoir, on entreprit l'aménagement d'un hangar-musée, qui doit être prêt en juillet prochain, tout à côté du *Queen Mary*, ce célèbre paquebot que la ville de Long Beach a acquis en 1967 et que le comman-

dant Cousteau a depuis transformé en musée océanographique.

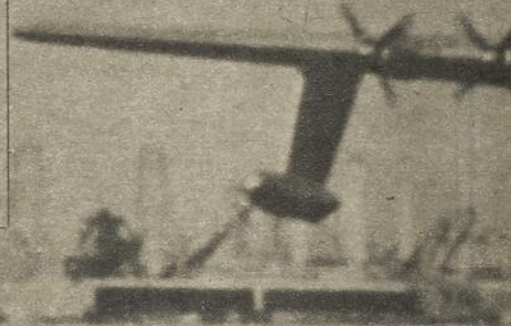
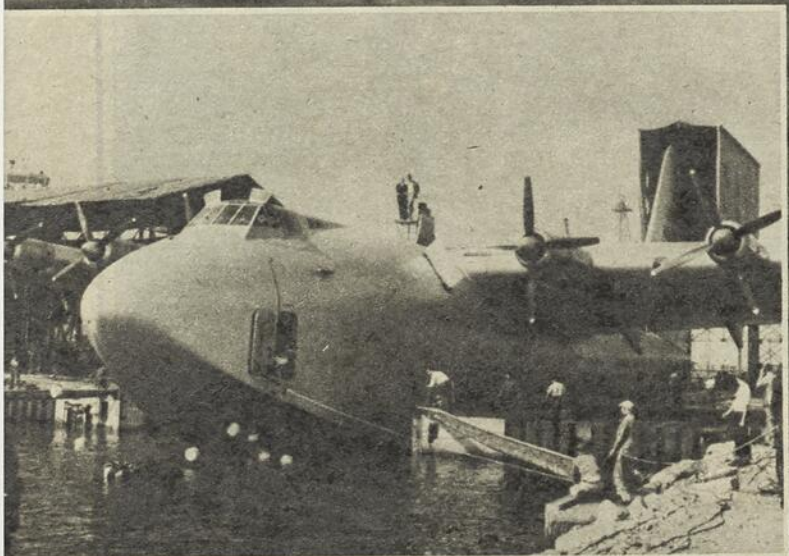
Mais en attendant il fallait sortir le *Spruce Goose* de son hangar, le long d'une jetée du port, et le transporter sur la berge opposée. C'est ce spectaculaire déménagement, après 33 ans du secret le plus total, qui a eu lieu en octobre dernier. Événement sentimental pour plus d'un Américain pour qui la réapparition de l'immaculée et spectaculaire machine volante rappelait la belle époque de l'après-guerre, quand l'Amérique était riche, puissante et respectée!

Les heureux élus invités au déménagement se rassemblèrent donc frileusement ce 29 octobre, avant l'aube, à l'extrémité de la jetée «E» dans le port de Long Beach. La Wrather Corporation, par l'intermédiaire de sa conseillère en relations publiques, June Byrd (petite-nièce de l'amiral et explorateur du même nom), avait bien fait les choses. Les tables croulaient sous les victuailles, un orchestre country-western mettait de l'ambiance et deux hélicoptères et un bateau n'attendaient que le bon plaisir des invités pour les emmener au-dessus du chenal.

L'opération du déménagement a immédiatement pris du retard car, en trente-trois ans, le sol du hangar s'était progressivement transformé en éponge sèche! Les coupables étaient les incessants pompages de pétrole aux alentours. Les premières grues qui se sont avancées dans le hangar se sont enfoncées de trois ou quatre pieds dans l'asphalte. Ce n'est que vers dix heures du matin que le *Spruce Goose* a retrouvé les eaux du chenal, trente-trois ans après avoir mouillé sa coque pour la première fois!

L'hydravion a été ancré au milieu du chenal, évidemment fermé à la navigation. Quelques heures aupa-

1947 VOL: UN MILLE ALTITUDE: 60 PIEDS



ravant on avait vu passer *Herman the German*, la plus grande grue flottante du monde, illuminée comme un sapin de Noël et qui se rendait au point de rendez-vous, devant la jetée «D».

Un berceau spécial avait été construit, qui allait être soulevé par la grue géante, mais des ajustements de dernière minute prirent toute la journée et la partie la plus délicate du déménagement, le soulèvement de l'hydravion, fut finalement remise au lendemain à l'aube.

L'infatigable orchestre et les camions-cantines gardaient heureusement le moral au beau fixe. Et ceux qui, malgré tout, se sentaient fatigués avaient à leur disposition une cabine de première classe à bord du paquebot *Queen Mary* ancré à un mille de là!

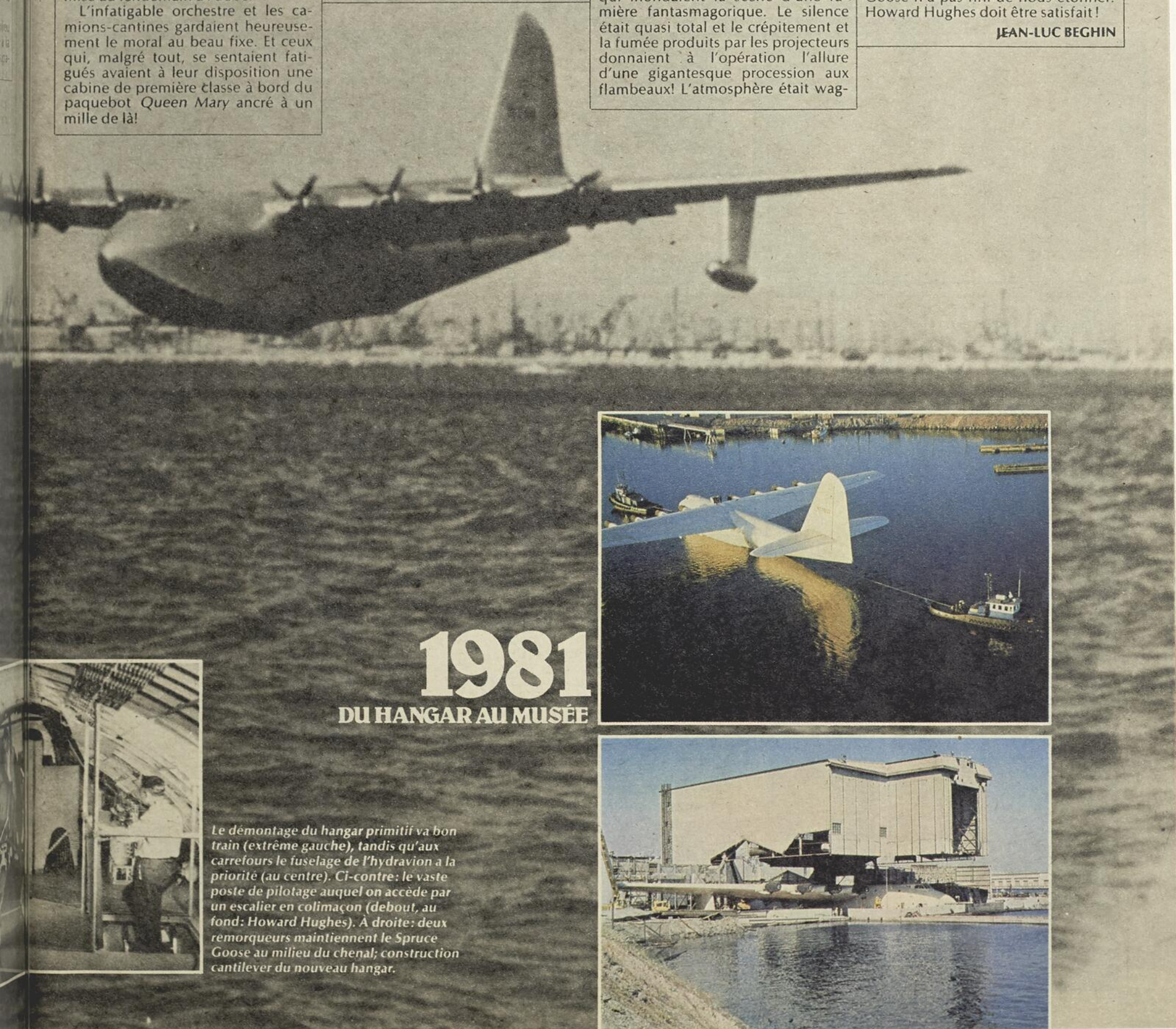
A l'aube du 30 octobre, rien n'avait bougé. On travaillait toujours activement au berceau qui devait être immergé au fond du chenal, devant la grue géante. Ce n'est que le soir, après le coucher du soleil, que le *Spruce Goose* fut enfin amené devant la grue et ancré, très précisément, au-dessus du berceau. Un cadre de poutrelles d'acier, aux quatre coins duquel pendaient des câbles de trois pouces de diamètre, fut descendu au-dessus de l'hydravion.

Des plongeurs attachèrent les câbles au berceau qui fut remonté très lentement jusqu'à ce qu'il prenne contact avec la coque de l'hydravion. Quand les plongeurs furent assurés que berceau et coque coïncidaient parfaitement, la grue commença à soulever l'ensemble (plus de deux cents tonnes) avec une lenteur exaspérante mais justifiée. On avait entre-temps amené une dizaine de projecteurs à arc (Long Beach n'est pas loin d'Hollywood!) qui inondaient la scène d'une lumière fantasmagorique. Le silence était quasi total et le crépitement et la fumée produits par les projecteurs donnaient à l'opération l'allure d'une gigantesque procession aux flambeaux! L'atmosphère était wag-

nérienne! La grue a lentement traversé le chenal pour déposer son précieux et encombrant fardeau sur la berge opposée. Et c'est sur cette berge que le *Spruce Goose* va attendre, jusqu'en juillet, que son nouveau hangar-musée soit prêt à l'accueillir.

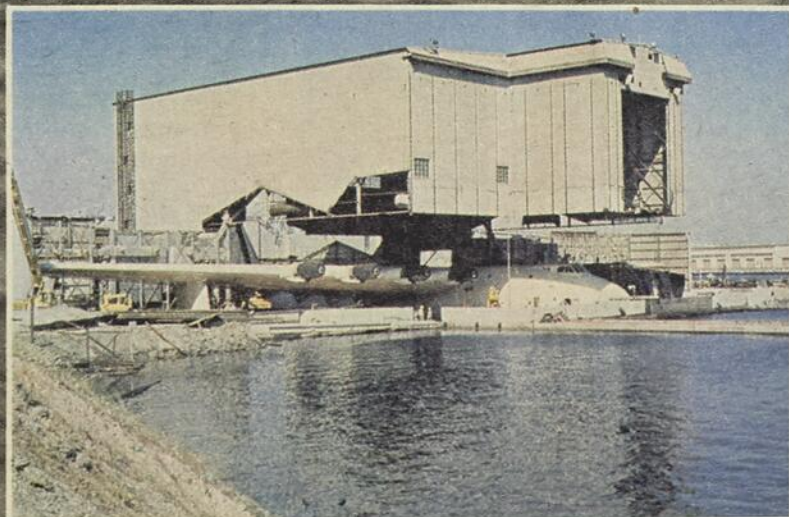
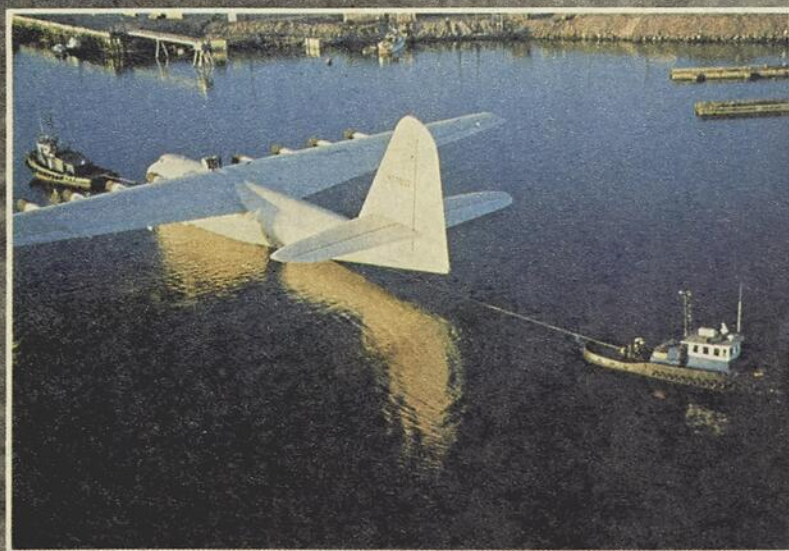
Depuis ce spectaculaire déménagement, on s'affaire à remettre en parfait état de marche les huit moteurs Pratt & Whitney R-4360 de 3000 c.v. Décidément, le *Spruce Goose* n'a pas fini de nous étonner. Howard Hughes doit être satisfait!

JEAN-LUC BEGHIN



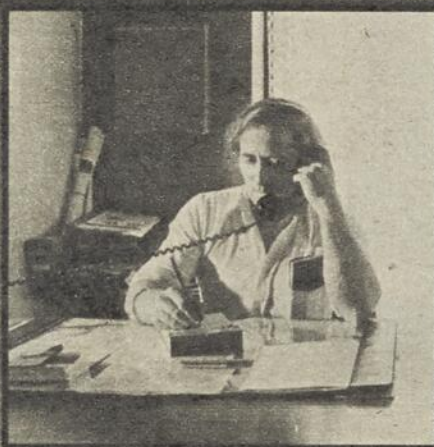
1981

DU HANGAR AU MUSÉE



Le démontage du hangar primitif va bon train (extrême gauche), tandis qu'aux carrefours le fuselage de l'hydravion a la priorité (au centre). Ci-contre: le vaste poste de pilotage auquel on accède par un escalier en colimaçon (debout, au fond: Howard Hughes). À droite: deux remorqueurs maintiennent le *Spruce Goose* au milieu du chenal; construction cantilever du nouveau hangar.

36 MÉTIER 36 SATISFACTIONS



Quarante ans, Roland Côté a réalisé le rêve de sa vie: comme son père, être concierge! Depuis quatre ans, lui et sa femme Denise veillent sur la «bétonnière» du Saint-Laurent et ses cinq cents résidents, située Grande-Allée à Québec, avec toute la sollicitude, l'amour et l'inquiétude de véritables parents. Avec toute la disponibilité, la gentillesse et la discrétion des gens fiers de leur métier, conscients de leurs responsabilités et de l'utilité de leur fonction.

Le désir d'exercer ce métier, ça fait longtemps que Roland Côté le porte en lui. Il n'avait pas encore huit ans qu'il trotinait derrière son père, Joseph, dans tous les coins et recoins de la Salle Saint-Malo (aujourd'hui le Centre récréatif Mgr-Bouffard) où ce dernier passait les trois quarts — quand ce n'était pas les quatre quarts! — de sa journée à monter et à descendre les quatre étages de la bâtisse, ne ces-



sant de nettoyer, ranger, bricoler, surveiller les lieux et le matériel confiés à ses soins par les membres des mouvements Lacordaire, Saint-Vincent-de-Paul et Saint-Jean-Baptiste de la paroisse.

Tantôt gardien de nuit, tantôt hôte de la salle paroissiale où réunions de toutes sortes: veillées, bingos et p'tites vues se succédaient à longueur de semaines et d'années, tantôt animateur auprès des jeunes en quête de loisir à qui il prêtait « ses » locaux pour jouer aux dames et à la croquignole, Joseph, qui avait quinze bouches à nourrir, gagnait 15 \$ par semaine et ne comptait pas ses heures.

On était en 1940 et de vilains souvenirs de guerre, celle de 1914, se promenaient encore dans les vaisseaux sanguins de Joseph sous forme de particules d'obus dont la présence provoquait chez lui des crises aiguës de douleur, le forçant à s'allonger et même parfois à être hospitalisé. Alors, quand Roland et ses frères prirent leurs dix, douze et treize ans, ils retroussèrent vraiment leurs manches pour seconder leur père. Roland, lui, aimait s'occuper du bingo, préparer la salle et les jetons, rencontrer les gens, changer les cartes prometteuses de cadeaux. Au bout de la semaine, il recevait en guise de salaire une bouteille de « liqueur » et un paquet de cigarettes qu'il s'empressait de donner à son père qu'il aimait et admirait tellement. Il le trouvait travaillant, généreux. Pour joindre les deux bouts, Joseph n'hésitait pas à s'occuper du vestiaire lors d'une veillée, même s'il avait commencé sa journée à cinq heures du matin et besoin ferme durant la journée. Le 5 \$ de pourboire qu'il recevait à la fin de cette veillée lui permettait d'augmenter son pouvoir d'achat chez l'épicier le samedi suivant.

Quand Roland eut quinze ans, son père lui laissa prendre de plus grandes responsabilités, lui confiant parfois la garde des lieux avec, bien sûr, le trousseau de clés témoignant de la confiance de l'un et de l'assurance de l'autre. Mais le plaisir d'être près de son père et de jouer à exercer ce métier de concierge dont il rêvait ne remplissait toujours pas les poches de Roland, qui dut se chercher un travail rémunéré. Il aboutit chez un pâtissier où il tomba littéralement dans le crémage à gâteau, puis chez un marchand de fruits et légumes, puis chez un boucher.

A la mort de Joseph, Roland avait vingt ans et toujours l'envie d'être concierge, mais les prêtres-proprétaires ne voulaient pas du fils pour remplacer le père. Non qu'ils doutaient de ses compétences, mais parce que le célibat de Roland constituait pour eux un empêchement majeur: « Il leur fallait un homme marié, dit-il. Un gars tout seul, ça faisait pas assez sérieux! Dans ce temps-là, les prêtres étaient pas ma-

La nouvelle du MAURIER LÉGÈRE



Régulier et King Size.

Le goût riche et distinctif de
du Maurier.



du
m

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Format King Size: "goudron" 11 mg, nicotine 1.0 mg, Régulier: "goudron" 9 mg, nicotine 0.9 mg.

A NOUS DEUX

GILLES CARLE

36 MÉTIERS



scrupuleux». Au fil du temps et de ses âges, il touchera tour à tour à la plomberie, à l'électricité et à la construction, s'acheminant plus ou moins consciemment vers le métier de concierge dont le désir continuait de l'habiter.

Le hasard faisant parfois bien les choses, voici que le patron de Roland Côté, chez qui ce dernier travaillait depuis dix ans comme homme à tout faire, décide de former une compagnie et d'acheter l'édifice du Saint-Laurent. Est-ce que Roland et sa femme aimeraient en devenir les concierges? « Une grosse bâtisse comme celle-là, 180 logements avec les bureaux, je vous avoue que ça nous faisait un peu peur, me dit Denise Côté. Mais moi, j'aime tellement le monde! J'ai besoin de voir les gens, de parler avec eux, de me sentir utile. Et puis, Roland attendait cette occasion depuis si longtemps! » — « Moi, ce qui m'énervait le plus, ajoute son mari, c'était d'avoir à donner des ordres aux autres membres de l'équipe: les gardiens de nuit, l'homme de ménage, le portier. C'était pas pareil comme devenir concierge d'un immeuble avec seulement dix ou douze logements où tu fais tout le travail toi-même. »

Quand le rêve se fait réalité, on ne lui résiste pas longtemps. Roland et Denise Côté « montèrent donc dans le bateau », comme ils disent. Aujourd'hui, pas de danger que le bâtiment coule car le capitaine et son assistante l'entretiennent jour et nuit comme ils entretiennent aussi des rapports plus que chaleureux avec tous les résidents. Les concierges du Saint-Laurent peuvent mettre un nom sur chaque visage de locataire et même parfois sur celui de leurs petits-enfants! « C'est comme une grande famille, un village. Moi, je les aime tous et je ne me permettrais jamais de comparer un locataire à un autre. Ici, il y a beaucoup de gens de plus de 65 ans. Certains vivent en couple ou avec des membres de leur famille, d'autres sont seuls. La plupart d'entre eux ont les moyens de se payer bien des services, de beaux meubles et de luxueux appartements mais un brin d'insécurité les effleure. Alors, plusieurs ont notre numéro de téléphone à côté de celui du médecin; ils savent que nous sommes toujours prêts à les aider. »

Vive et enjouée, rieuse et le verbe facile, Denise Côté dégage une chaleur humaine, une joie de vivre qui donnent envie de s'asseoir près d'elle et de lui confier ses joies et ses petites misères. Descendre à son bureau pour rapporter tel ou tel bris, demander un service, c'est presque toujours risquer d'y passer plus de temps que prévu. Madame la concierge devient alors une oreille et un cœur, une confidente discrète, dont l'humour et le sourire remettent les locataires de bonne

humeur. Denise Côté adore son travail (« s'il fallait partir, je crois que je ferais une dépression ») et elle seconde son mari avec enthousiasme. C'est elle qui prend les appels téléphoniques, garde le bureau, fait visiter les appartements, rend mille et un services comme ouvrir la porte d'un logement au livreur d'épicerie lorsqu'une locataire a dû s'absenter, comme rentrer les journaux et le courrier chez des gens en voyage. Et j'en passe!

Roland, lui, il est « de garde » vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Même si le Saint-Laurent possède une équipe « formidable », c'est à lui qu'incombe la responsabilité première et c'est à lui que tous et chacun réclament de l'aide. Une cuisinière saute au petit matin et Roland saute hors du lit pour courir réparer fils et fusibles; un tuyau crève en pleine nuit et, même si Roland est lui-même épuisé, il n'hésite pas à monter sur le toit ou à descendre à la cave pour réparer les dégâts.

Au premier abord, on le croirait bourru. Ce n'est que timidité. Une fois la glace rompue, l'homme dévoile tout le côté moqueur de son caractère, son amour du public et la passion du travail bien fait. « C'est mon père qui m'a appris ça. Il n'était pas regardant sur l'ouvrage car lui non plus ne faisait pas du 9 à 5! Mon père, il aimait la jeunesse, il s'en occupait. Moi, j'aime aussi beaucoup les gens âgés, ils sont comme mes enfants. Il m'arrive assez souvent de veiller sur une vieille dame ou un vieux monsieur malade, de faire venir le médecin, de vérifier si tout va bien. Pour moi, ça fait partie de mes fonctions! » Roland Côté prend tellement son métier à coeur, il est tellement partout dans l'immeuble et s'occupe de tant de choses à la fois qu'un de ses jeunes neveux, venu en vacances chez lui, en a conclu que « mon oncle Roland avait un ben gros hôtel sur le dos! »

Pour les Côté, ce métier n'est pas seulement de la *mopologie* et ce n'est pas s'abaisser que de dire qu'ils sont concierges. Même que les amis considèrent que Roland et Denise ont grimpé un échelon dans l'échelle sociale puisqu'ils côtoient maintenant des politiciens, des hommes d'affaires, de riches retraités qui les saluent plus que gentiment, leur causent sans les snober, et surtout leur rendent la monnaie de leur pièce en leur témoignant, eux aussi, estime et affection.

Le téléphone sonne. Une fois, deux fois, trois fois. Denise Côté prend les appels, rien d'urgent. Roland note les besoins, il ira tantôt au 150 ou au 750 du Saint-Laurent où il deviendra électricien, plombier, déménageur, bricoleur, peut-être détective ou infirmier, comme son père Joseph, toujours travaillant, généreux.

JULIE STANTON

Ho! Les moteurs!



Ne laissez pas votre argent s'envoler en fumée!

Un moteur mal réglé peut brûler beaucoup de carburant inutilement et, de nos jours, l'essence est trop précieuse pour qu'on la gaspille. Vous avez donc tout intérêt à conserver votre voiture en bon état le plus longtemps possible. Et dans ce domaine, le détaillant Texaco s'y connaît.

Il est en mesure de vous offrir des programmes d'entretien peu coûteux et très efficaces qui prolongeront le rendement de votre voiture et vous feront économiser, à la longue, argent et énergie.

Par exemple, le programme "Vidange d'huile et changement de filtre" comprend aussi une inspection générale en 12 points qui va du radiateur au différentiel en passant par la

transmission, la servo-direction et le cylindre principal de frein.

Vous pouvez aussi faire effectuer la mise au point de votre voiture grâce au programme "Vérification en 15 points" où notre spécialiste vérifie le moteur, le système d'allumage, l'alimentation électrique du moteur, la soupape VFC, le carburateur, etc.

Ces deux programmes vous permettront sûrement d'économiser de l'essence et peut-être même de prévenir un problème coûteux. Surveillez donc les offres spéciales affichées au cours de l'année dans nos stations-service et vous verrez que...

NOUS Y GAGNONS TOUS À MIEUX UTILISER L'ÉNERGIE.



Du temps des arracheurs de dents

Docteur, j'ai mal aux dents...

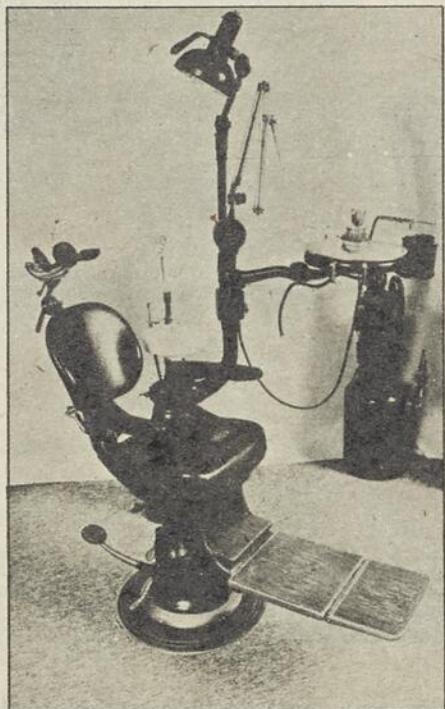
— Bon, nous allons voir ça. Laquelle?

— Celle-là, au fond. Mais j'ai peur, docteur.

— Ne craignez rien. Je vais vous arracher ça le temps de le dire.

— Mais j'ai terriblement peur, docteur.

— N'y pensez pas, mon ami. Accrochez-vous solidement à mon bras pendant que je vous arrache cette molaire.

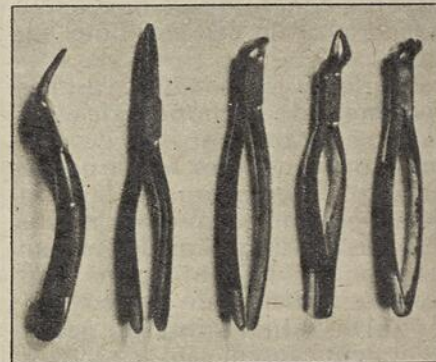


— Tenez, voici votre dent, mon ami.

— Voici votre bras, docteur!

Elle n'est pas si éloignée cette époque où, cramponnés à la chaise du dentiste, bouche ouverte et yeux fermés, les mains moites et les jambes molles on attendait que le supplice prenne fin, que cette dent soit enfin extraite d'une main ferme et expérimentée. Parfois, un hurlement faisait pâlir les visages dans la salle d'attente alors qu'un patient, prétextant une envie soudaine, en profitait pour s'éclipser, préférant la bonne vieille méthode du fil attaché à la dent et à un bouton de porte. Rien à faire, les dentistes n'avaient pas la cote d'amour et l'on penchait plus vers la sagesse d'une dent blessée que vers la blessure d'une dent de sagesse.

La dentisterie a bien changé depuis. Les spécialistes incitent à la prévention et à l'hygiène dentaires, les cours sont orientés vers le bien-



L'évolution rapide de la dentisterie a relégué au musée de l'équipement somme toute assez récent (en haut), tandis que des outils «tout en douceur et en sourire» ont remplacé certains instruments rébarbatifs (ci-dessus et ci-contre).

Vous pourriez gagner un séjour dans un spa de grand luxe

Gâtez-vous en compagnie de la personne de votre choix pendant 8 jours et 7 nuits, soit au

Spa de Palm Aire à Pompano Beach en Floride ou au
Spa La Costa à Carlsbad en Californie

Votre séjour commence par un examen médical effectué par le directeur médical et l'expert en diététique qui élaborent ensuite un programme spécialement pour vous. Ensuite, vous passez la semaine à vous remettre en forme dans le plus grand luxe: bains spéciaux, bains à tourbillons, saunas, massages corporels et faciaux, parmi tant d'autres choses!

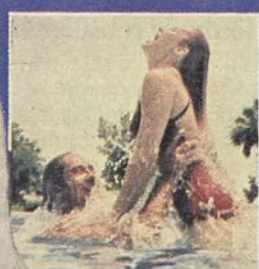
Les programmes individuels comprennent des exercices physiques et isométriques sous surveillance

animés par des thérapeutes expérimentés ayant une excellente formation.

Vos vacances comprennent tous les frais de transport et des repas dignes d'un gourmet préparés par des maîtres cuisiniers qui comptent les calories à votre intention. *Rien à acheter!* Il vous

suffit de remplir le coupon. Pour devenir admissible, remettez le coupon au concessionnaire Ford ou Mercury participant le plus près de chez vous.

Allez y admirer les toutes nouvelles Ford EXP ou Mercury LN7, l'Escort ou la Lynx, la Mustang ou la Capri, et faites une randonnée d'essai au volant d'une de ces voitures ou de toute autre voiture de qualité de Ford Canada. Le concessionnaire s'occupera du reste!



Ford EXP Mercury LN7



Les participants doivent être âgés d'au moins 18 ans et détenir un permis de conduire valable.

Les randonnées d'essai doivent avoir lieu avant le 18 juillet 1981. On peut obtenir le règlement au complet et d'autres coupons de participation chez tous les concessionnaires Ford et Mercury participants du Canada, ou il suffit d'écrire à Ford Canada, The Canadian Road, Oakville, Ont. L6J 5E4.

FAITES VOTRE RANDONNÉE D'ESSAI AUJOURD'HUI!

Évadez-vous... et revenez en pleine forme!

Veillez m'inscrire au Concours 'Séjour dans un spa de grand luxe' de Ford Canada

Nom _____ (en lettres moulées s.v.p.)

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code postal _____

Téléphone (à domicile) _____ (au travail) _____

J'ai fait une randonnée d'essai dans une _____

chez _____ (Nom de l'établissement concessionnaire)

le _____ (Adresse de l'établissement)

Validation _____ (Date)

Validation _____ (Signataire autorisé de l'établissement)

Si je gagne, j'aimerais que mon séjour ait lieu à Palm Aire en Floride La Costa en Californie

DÉPOSEZ CE COUPON CHEZ LE CONCESSIONNAIRE FORD OU MERCURY PARTICIPANT LE PLUS PRÈS DE CHEZ VOUS.

Amateurs de boeuf et de steak...voici un livre de recettes
conçu tout spécialement pour vous!

LA VIANDE DE BOEUF

MILLE MANIERES DE L'ACCOMMODER

de Marguerite Pattern

Les meilleures recettes pour la viande de boeuf à portée de la main
et à prix incroyablement bas!

Des recettes de boeuf pour toutes occasions...

Que vous projetiez de donner un barbecue estival, un tête-à-tête romantique, un repas en plein air, un grand dîner d'affaires, une réunion de famille ou un pique-nique froid par une chaude journée d'été, vous trouverez une recette de boeuf qui conviendra à votre budget et fera le délice de vos convives. LA VIANDE DE BOEUF: MILLE MANIERES DE L'ACCOMMODER vous attirera mille et un compliment... tout cela pour seulement \$19.95.

Une foule de renseignements...

En plus d'une vaste sélection de recettes, vous trouverez des sections très pratiques sur le boeuf lui-même: les principaux morceaux, le boeuf dans le monde; la préparation, comment découper, conserver, garnir, attendrir, détailler et congeler la viande ainsi que les modes de cuisson de base, soit comment braiser, bouillir, frire, griller, rôti et mijoter le boeuf. Et, pour ceux qui aiment expérimenter avec d'autres viandes, des variantes utilisant le porc ou l'agneau vous sont suggérées... pour un résultat tout aussi délicieux mais à saveur différente.

Votre choix de cuisines...

Selon vos goûts, vous pourrez choisir une recette française, hongroise, italienne, marocaine, grecque, indienne, chinoise, mexicaine, autrichienne, néo-zélandaise, espagnole, anglaise, suisse et même basque ou finnoise. Superbement illustré, cet unique ouvrage, conçu par une autorité culinaire de réputation mondiale, comporte plusieurs gravures en couleur ainsi que de nombreux dessins explicatifs. Voici pour vous, l'univers gastronomique de la viande de boeuf, du châteaubriand au Chille con carne, du Kefta au Kaalikääryleet et du Hamburger au Svickova na smetane.

Satisfaction ou argent remis.

Publié par les Éditions Optimum Limitée
511 Place d'Armes, Montréal, Québec H2Y 2W7
Tél: (514) 844-8468

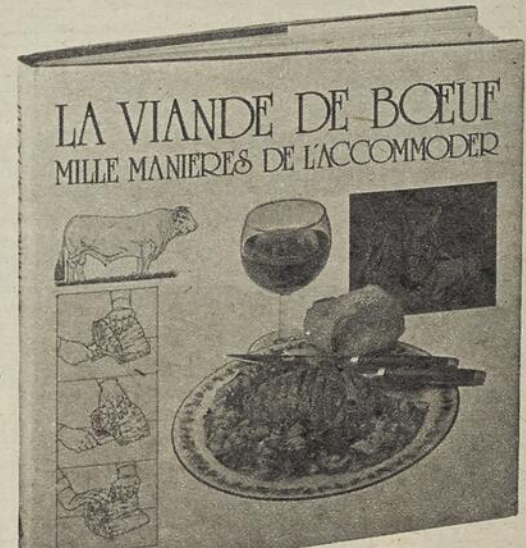
Commandes téléphoniques acceptées avec cartes VISA,
MASTERCARD OU AMERICAN EXPRESS.

Tableau de Fines Herbes et d'Épices GRATUIT!

N'assaisonnez plus à l'aveuglette! Avec chaque exemplaire de LA VIANDE DE BOEUF: MILLE MANIERES DE L'ACCOMMODER vous recevrez un attrayant et pratique TABLEAU DE FINES HERBES ET D'ÉPICES; une superbe affiche qui rehaussera le décor de votre cuisine tout en vous donnant des renseignements détaillés sur 24 des fines herbes et épices les plus populaires. Avec LA VIANDE DE BOEUF: MILLE MANIERES DE L'ACCOMMODER et le TABLEAU DE FINES HERBES ET D'ÉPICES, vous aurez tout en main pour préparer des repas dignes des plus fines fourchettes.

- 39 illustrations en couleur
- plus de 200 dessins explicatifs
- plus de 200 recettes de oeuf de tous les coins du monde
- 24 menus complets
- des recettes additionnelles d'entrées et de desserts
- imprimé sur papier d'art de qualité
- attrayante jaquette en couleur pour plus de protection
- robuste reliure pour des années d'usage
- grand format 10 1/2" x 10 1/4" (26 cm x 25 1/2 cm) pour vous éviter d'avoir à tourner la page.

SEULEMENT \$19.95
plus \$1.50 de port et de manutention.



Retourner à : Les Éditions Optimum Limitée
B.P. 1688, Place d'Armes
Montréal, Québec H2Y 3L2

OUI! Veuillez m'envoyer... copie(s) de LA VIANDE DE BOEUF: MILLES MANIÈRES DE L'ACCOMMODER pour \$19.95 plus \$1.50 de frais de port et de manutention, chacun. Si, pour quelque raison que ce soit, je ne suis pas satisfait, je me réserve le droit de vous le (les) renvoyer dans les 10 jours sans rien vous devoir ou en échange d'un remboursement complet (moins les frais de port et de manutention) selon le cas approprié.

Veuillez cocher le mode de paiement:

- Chèque ou mandat poste de \$21.45 ci-inclus, à l'ordre des Éditions Optimum Limitée.
 Veuillez m'envoyer un compte de \$19.95 plus \$1.50 de port et de manutention, soit une somme de \$21.45 par copie commandée.
 Veuillez porter à mon compte Visa Mastercharge American Express la somme de \$19.95 plus \$1.50 de port et de manutention, soit une somme de \$21.45 par copie commandée.
 Veuillez m'envoyer mon TABLEAU DE FINES HERBES ET D'ÉPICES gratuit, que je peux garder même si je vous renvoie le livre.

No.

No. de compte Date d'expiration

Nom (lettres majuscules S.V.P.)

Adresse

Ville Prov. Code postale

Signature

Toute commande doit être signée pour être valable.

Du temps des arracheurs de dents



que... À cette prothèse en or qui fait rêver autant les financiers que les dentistes, s'ajoutent l'aspirateur et l'écarte-joues qui côtoient les masques à gaz, objets de bien des cauchemars. Le tour dentaire à pédale, employé encore il y a quelques années, rappelle au Dr de Montigny que certains étudiants, un peu paresseux, installaient leur patient sur la chaise, la jambe en retrait, leur demandant de pédaler pour faire fonctionner la tige à plombage. Le mal de pied faisait souvent oublier le mal de dents.

La chaise à radiographie est d'une

beauté exquise. Sculptée à sa base, recouverte de velours rouge, actionnée par des leviers compliqués, elle s'étire avec fierté comme la reine du musée parmi ses sujets. Plus loin, un fauteuil de la Première Guerre, complètement transportable, essaie de lui damer le pion sans toutefois faire échec à la convoitise des amateurs d'antiquités qui prennent plaisir à s'y frotter, bravant avec insolence les douleurs du passé. Ailleurs, sous cubes de verre, les premiers livres de médecine dentaire exhibent le savoir naissant d'une science qui a laissé des marques

aussi visibles que celles des dents dans une pomme!

A preuve, après avoir consulté son dentiste, ce remède de Me Pierre-Charles Genneau en date de 1780 et que l'on retrouve dans le musée Eudore-Dubeau de l'université de Montréal, avec beaucoup d'autres: «Remède pour ôter une dent sans fer: Prendre 2 onces de roses rouges et les faire cuire avec fort vinaigre l'espace d'un jour et d'une nuit. Après, vous les sécherez et en mettez de la poudre sur la dent et elle tombera.»

PIERRE GINGRAS

être du patient, la mécanique a évolué, la fraise à pédales et la pince de chantier faisant place à des instruments moins rébarbatifs, tout en douceur et en sourire. Et les vieux outils se sont retrouvés au musée Eudore-Dubeau de la faculté de Médecine dentaire de l'université de Montréal, le seul au Québec réunissant les appareils d'autrefois, sous la responsabilité de son fondateur, le Dr Gérard de Montigny.

Si l'étudiant reste bouche bée devant cette chaise de barbier du siècle dernier que dominent les «objets de torture», le professeur, l'oeil nostalgique, commente les fonctions de l'écarteur de gencives ou de la pompe à salive. Le musée Eudore-Dubeau, nommé ainsi en l'honneur du fondateur de l'Association dentaire canadienne et de l'École dentaire Laval, montre aux étudiants l'évolution de la profession tout en donnant au public une idée générale des premiers pas de la médecine dentaire. «Nous ne voulons pas d'un musée statique, souligne le Dr de Montigny. Les visiteurs peuvent y voir des choses du passé dans un esprit dynamique, car nous faisons des échanges avec les autres musées du genre dans le monde. De plus, précise le fondateur, nous présenterons des expositions spéciales qui feront du musée Eudore-Dubeau un centre d'information et d'attraction exceptionnel au Québec.»

Logé dans un local de la faculté de Médecine dentaire, le musée s'ouvre sur un immense portrait du Dr Dubeau près duquel les visiteurs peuvent lire une partie de sa lettre de démission en 1944, après quarante ans au poste de doyen, où il est écrit: «J'ai pris cette profession au bas de l'échelle, et tellement mal considérée... et je crois pouvoir dire, sans vantardise, que par mon travail et mon énergie, j'ai élevé la profession dentaire au même niveau que les autres professions libérales.» Les anciennes photographies accrochées aux murs témoignent de l'oeuvre de ces pionniers.

Au musée Eudore-Dubeau, les premiers frissons cèdent le pas à la curiosité devant un éventail d'instruments qui, s'ils n'étaient pas dans cet endroit précis, pourraient faire croire au coffre d'outils oublié par un menuisier de la belle épo-



Dici Nova... être soi

Une collection colorée de sous-vêtements légers, souples et raffinés, qui vous laissent être vous-même.

Le Dici Nova 025 est en vente dans les bons magasins.

Dici Nova est créé par le fabricant des soutiens-gorge WonderBra™

DiciNova™

Le livre en fête

Le Festival national du livre, qui aura lieu du 11 au 17 mai, est une manifestation nationale annuelle servant à promouvoir les livres et les périodiques canadiens. C'est l'un des programmes du Service des lettres et de l'édition du Conseil des arts du Canada.

Cinq comités régionaux (C.-B. et Yukon, Prairies et T.N.-O., Ontario, Québec, Maritimes), se réunissent cinq ou six fois par année, de septembre à mai, pour étudier les projets.

Cette année le Festival a alloué à chaque région une somme de 25 000 dollars pour financer les projets.

Le Festival national du livre doit son succès au fait qu'il est devenu le lieu géométrique de tout un éventail d'activités: projets scolaires, expositions dans les bibliothèques, ventes promotionnelles dans les librairies.

Un peu partout au Québec, on présentera du 11 au 17 mai des expositions de livres, des concours dans les écoles, des spectacles, desancements, des films, des ateliers d'écriture. Surveillez la publicité locale si vous vous intéressez au domaine du livre.

La chasse à l'oie blanche

Le Service canadien de la faune d'Environnement Canada invite les chasseurs à s'inscrire à un tirage au sort pour participer à une chasse à la grande oie blanche à la Réserve nationale de faune du cap Tourmente.

La date limite de réception des formulaires d'inscription a été fixée au 27 mai 1981. Cette année, un droit d'inscription de 3 \$ non remboursable doit accompagner le formulaire officiel d'inscription.

Le nombre de participants au tirage n'a cessé de croître depuis 1972 (3 000 en 1972, 11 135 en 1980).

La réserve faunique du cap Tourmente, située à 50 km de Québec et administrée par la S.C.F., est une escale pour plus de 200 000 grandes oies blanches au cours de leur migration. La chasse contrôlée constitue un moyen d'éviter la consommation excessive de leur ressource alimentaire.

La chasse aura lieu du 23 septembre au 22 octobre 1981. Le droit de chasse a été fixé à 150 \$, et le chasseur sélectionné peut inviter une personne de son choix.

Au début de juin, 240 chasseurs seront choisis lors du tirage au sort par ordinateur et tous les inscrits seront avisés du résultat par courrier

La Saint-Jean

Le défilé de la Saint-Jean, interrompu depuis 1969, reviendra cette année dans les rues de Montréal pour la plus grande joie des petits et des grands. Le sympathique concepteur Claude Lafortune (*l'Évangile en papier*) dessinera les chars, dont la réalisation a été confiée à diverses compagnies de construction de décors.

Les principaux thèmes des chars allégoriques seront annoncés sous peu.

vers la mi-juin. De plus, 240 autres personnes seront inscrites sur une liste d'attente.

Les chasseurs intéressés à participer au tirage peuvent obtenir un formulaire officiel d'inscription en écrivant à la Réserve nationale de faune du cap Tourmente, C.P. 130, Beauport (Québec) G0A 1E0, ou en téléphonant à (418) 827-3776.

Un danseur aussi, ça mange...

L'éloge de la Compagnie de danse Eddy Toussaint n'est plus à faire. Colette Boky, Renée Claude, Clémence Desrochers, François Dompierre, Jean-Pierre Ferland, André Gagnon, Claude Léveillé, de même que Evelyn Hart et David Peregrin, du Royal Winnipeg Ballet, témoigneront leur estime envers cette troupe québécoise en participant bénévolement à un spectacle en vue de créer un fonds de réserve pour assurer un salaire minimum aux danseurs d'Eddy Toussaint tout au long de l'année. C'est au Théâtre Saint-Denis, à Montréal, le 21 mai, 20 heures. Billets de soutien à 100 \$; billets réguliers en vente au Saint-Denis et aux comptoirs TRS. Les danseurs d'Eddy Toussaint seront du spectacle, bien entendu.



Ces chères petites bêtes!

Les amateurs d'animaux domestiques seront bien servis en mai. Les 9 et 10 mai, le Salon international de Montréal des chiens de race aura lieu à Place Bonaventure, et le Salon des animaux domestiques se tiendra au Vélodrome du 12 au 18 mai.

Lors de ces expositions, on pourra admirer les plus beaux chiens et animaux de compagnie en Amérique. Comme, de toute façon, on dépense des milliers de dollars pour les nourrir et les entretenir, on pourra peut-être dépenser quelques dollars pour aller les admirer et constater leurs prouesses.

Cours de voile

Au cours de l'été prochain, le service Sports et Loisirs de la Ville de Montréal offrira aux amateurs de voile des cours pratiques dispensés par des instructeurs qualifiés.

Les participants à ces cours, qui se donnent au bassin olympique de l'île Notre-Dame, utiliseront des embarcations fournies par la Ville. La saison estivale a été divisée en dix sessions de cinq jours chacune. Ces sessions débiteront le 22 juin prochain.

Les inscriptions se feront au Pavillon des athlètes de l'île Notre-Dame entre 9 et 17 heures, du lundi au vendredi, à compter du 25 mai prochain. Le coût de ces cours pour les résidents montréalais est de seulement 4,00\$ pour les enfants et de 10,00\$ pour les adultes.

Des dépliants d'information sur ce programme sont maintenant disponibles et, pour se les procurer, il suffit de composer 725-6451.

Un cinquantenaire

Du 15 au 18 mai, les Cercles des jeunes naturalistes fêtent leur cinquantenaire. Les quelque 2 500 membres actuels ainsi que les anciens participeront à cette occasion à un festival de la nature au Cégep Marie-Victorin.

On peut également s'inscrire chez les Jeunes naturalistes en tant qu'individu. Les plus de 18 ans ont aussi leur association: les Amis de la nature. Pour plus de renseignements, s'adresser aux Cercles des jeunes naturalistes, 4101 est, rue Sherbrooke, Montréal (Québec) H1X 2B2. Tél.: (514) 255-6111.

Vive le printemps

En mai, Ottawa devient la capitale des fleurs printanières. C'est le moment d'aller y faire une expédition pour admirer les tulipes et les jonquilles lors du festival du printemps qui a lieu du 10 au 19 mai. Des concerts en plein air, des spectacles, un marché d'artisanat et d'autres attractions attendent les visiteurs durant ce festival. C'est le meilleur moment pour visiter la capitale nationale.

Loisirs en fête

Loisirs en fête, salon-exposition sur les loisirs, aura lieu du 20 au 24 mai prochain au Complexe Desjardins, à Montréal.

Le Regroupement, et ses organismes membres, ont organisé Loisirs en fête en collaboration avec le service de l'animation de Place Desjardins. Première à laquelle est conviée la population de la région de Montréal, Loisirs en fête comportera cinq aires d'animation, axées sur les secteurs des loisirs constituant le Regroupement: sport, plein air, tourisme, culturel et socio-éducatif. En plus, une aire centrale d'animation formera le pivot de Loisirs en fête. On y présentera quotidiennement plusieurs spectacles illustrant les formes multiples de loisirs au Québec.

L'objectif ultime de Loisirs en fête est d'aider les citoyens à mieux comprendre et cerner l'étendue des formes que revêtent les loisirs et, par conséquent, de faire en sorte que les citoyens soient mieux outillés pour prendre en main la gestion de leurs loisirs.

L'addition!

Pierre Powers, pluse Claudine Raymond, pluse Marie-Hélène Gagnon, pluse Jean-Fernand Girard, ça donne *Moi bien pluse*, pièce écrite d'après une idée originale de Marie-Hélène Gagnon et à l'affiche du Théâtre du Vieux-Québec jusqu'au 24 mai. Musique de circonstance par Jean-Fernand Girard. Le Théâtre du Vieux-Québec loge au 30, rue Saint-Stanislas, à Québec, comme par hasard.

LES SYSTÈMES DE REVÊTEMENT CHAMPLAIN^{MD}

AUCUN AUTRE REVÊTEMENT NE VOUS OFFRE LA NERVURE DE BLOCAGE

Située dans une rainure spéciale à l'envers de la planche, la nervure de blocage remplit deux fonctions: elle facilite la tâche au bricoleur en assurant l'alignement précis des planches et elle maintient celles-ci bien en place. Aucune adresse particulière n'est essentielle. Vous pouvez vous servir de vos outils de menuiserie ordinaires.

Les systèmes de revêtement CHAMPLAIN sont constitués de fibres de bois liées au moyen d'une résine spéciale. L'aggloméré ainsi obtenu résiste

à la rouille, à la corrosion et à la pourriture, et risque moins de se bosseler et de devenir conducteur d'électricité. Ce sont aussi d'excellents isolants contre la chaleur et le bruit.

Le fini au latex acrylique résistant permet au parement de respirer sous les climats les plus rigoureux, et ainsi, de durer longtemps.

Vous pouvez vous procurer les parements CHAMPLAIN en deux finis: lisse et rustique. Ils vous sont offerts dans

une variété de teintes attrayantes et avec un ensemble complet d'accessoires aux couleurs assorties.

Parement lisse à recouvrement préfini

Offert en blanc, ivoire, jaune et vert cendré.

Parement rustique à recouvrement préfini

Offert en blanc, ivoire, jaune et roussâtre, ainsi que dans les teintes de blé et de bois d'épave.

Les systèmes de revêtement CHAMPLAIN sont appuyés par la garantie de MacMillan Bloedel, l'une des entreprises les plus respectées dans le domaine des produits du bois.

MacMillan Bloedel, un grand nom à apposer à votre revêtement.

SYSTÈMES DE REVÊTEMENT CHAMPLAIN
 Matériaux de construction MacMillan Bloedel



MD MacMillan Bloedel Limited

Procurez-vous un système de revêtement CHAMPLAIN chez l'un des détaillants de votre localité. (Pour vos commandes spéciales, adressez-vous à un marchand de matériaux de construction).

ACTON-VALE
Alex Bremner Ltée

ADAMSVILLE
Rodon Inc.

ALMA
Potvin - Bouchard Inc.

AMOS
Matériaux 3 + 2 Inc.

BAIE ST-PAUL
Compagnie Tremblay Inc.

BEDFORD
F.W. Jones Inc.

BELOEIL
Cyr et Nepveu Inc.

BERTHIERVILLE
Charles Lacoursière Enrg.

BUCKINGHAM
Lièvre Materials Inc.

CHATEAUGUAY
A.A. Démolition Ltée

CHICOUTIMI
Laurent Lapointe Inc.

CHICOUTIMI-NORD
Potvin - Bouchard Inc.

CHERTSEY
Jean Riopel Inc.

COATICOOK
Centre Rénovation Coaticook

COWANSVILLE
Matériaux C.B.G. Inc.

DELISLE
Les Industries Guay Ltée

DORION
Loyola Schmidt Inc.

DRUMMONDVILLE
Dionne et Fils

FORT-COULONGE
Gilles Beaulieu Inc.

GASPÉ
South Bay Lumber

GRANDE-RIVIÈRE
Matériaux 3 C Ltée

GRANDE-MÈRE
H. Matteau & Fils

HAUTERIVE
Cantin & Frères

HEMMINGFORD
Alex Bremner Ltée

HENRYVILLE
O. Coupal Inc.

IBERVILLE
O. Coupal Inc.

ÎLES-DE-LA-MADELEINE
Fatima

- Co-Op de L'Éveil
Étang-du-Nord

- Co-Op la Sociale
Havre-aux-Maisons

- Magasin Co-Op
La Verrières

- Co-Op L'Unité

JOLIETTE
Patrick Morin Inc.

JONQUIÈRE
Potvin-Bouchard Inc.

LAC-ETCHEMIN
Bricomat

LAC-MÉGANTIC
Domaine Kanjik Inc.

LACHENAIE
Jacques Lavoie Inc.

LASARRE
Matériaux 4 Saisons

LAUZON
Lemieux et Proulx Inc.

LAVAL-OUEST
Page et Frères Ltée

LONGUEUIL
J.P. Robitaille

LORRAINVILLE
Menuiserie Syrica Ltée

LORRETTEVILLE
Charles E. Bedard

LOUISEVILLE
Caron et Gagnon

MALARTIC
Chartré Lumber Ltée

MANSONVILLE
Giroux et Giroux

MATANE
Matériaux M.D.

MONTBEILLARD
Simon Lussier Ltée

MONT-LAURIER
J.P. Constantineau

MONT-LOUIS
Quincaillerie B.L.

MONTMAGNY
Lemieux et Proulx Inc.

MONT-JOLI
Meunerie J.B. Dionne

MONTREAL
Marchands Dismat

MURDOCHVILLE
Entreprise Murdochville

NEW-CARLISLE
H. Nadeau et Fils

NORANDA
Breton et Laflamme Inc.

NORMANDIN
Co-Op Normandin

NOTRE-DAME-DU-BON-CONSEIL
Thomas Caya Inc.

NOTRE-DAME-DU-LAC
L.P. Beaulieu Inc.

NOTRE-DAME-DU-LAUS
Matériaux Luc Caron

NOTRE-DAME-DE-LA-MERCI
Matériaux St-Georges Inc.

NOTRE-DAME-DU-NORD
Yvon Champoux Inc.

OUTREMONT
Alex Bremner Ltée

PORT-CARTIER
Bois de Construction Sept-Iles Ltée

PORT-DANIEL
H. Nadeau et Fils

QUÉBEC
Isidore Garon Ltée

QUEVILLON
Chartré Lumber Ltée

QUYON
McCann Building Supplies

RIMOUSKI
Paul Martin Inc.

RIVIÈRES-DU-LOUP
Coté et Godbout

ROBERVAL
Quincaillerie J.Y. Gagnon

ROSEMÈRE
Alex Bremner Ltée

SEPT-ÎLES
Bois de Construction Sept-Iles Ltée

SHAWINIGAN
Moisan et Frères Ltée

SHAWVILLE
H & S Home Supplies

SHERBROOKE
Gaston Coté Inc.

ST-AMABLE
J.R. Williams Ltée

ST-ANDRÉ-EST
Cyr et Nepveu

ST-AMBROISE
Surplus Manufacture P.H.

STE-ANNE-DES-PLAINES
Cyr & Nepveu

STE-ANNE-DE-LA-POCATIÈRE
Paul Martin Inc.

ST-ANTOINE
Alex Bremner Ltée

ST-ARSENÈ
Irénee Caron

ST-AUGUSTIN
Matériaux G.M.R. Inc.

ST-CHARLES-DE-MANVILLE
Mat. Const. Maurice Provost

STE-CLOTHILDE-DE-CHATEAUGUAY
Marcil et Frères

ST-DENIS-DE-BROMPTON
Jos. Anctil Enrg.

ST-DONAT
LaChapelle Ltée

ST-ELZÉAR-DE-BEAUCE
Clement Cyr Inc.

ST-ÉMILE-DE-MONTCALM
Cent. Réno. Réal Riopel

ST-GEORGES-DE-BEAUCE
Quincaillerie A. Lessard Inc.

ST-GEORGES-DE-CHAMPLAIN
G. Goulet et Fils

STE-HÉNÉDINE
Magasin Co-Op Ste-Hénédine

ST-HYACINTHE
Val Royal Ltée

ST-ISIDORE
Mat. Const. Lancto Ltée

ST-JEAN-DE-MATHA
Claude Rivest et Fils

ST-JÉRÔME
Centre Rénovations St-Jérôme

ST-JÉRÔME-DE-MATABATCHEWAN
S.C.A. St-Jérôme

STE-JULIE
Centre de la Maison Beausnesne

STE-JULIENNE
Harry C. Rivest

ST-LAZARE
Vel-Con of America Inc.

ST-LOUIS-DU-HA-HA
Quincaillerie P.C.M. Ltée

STE-MARCELLINE
Patrick Morin Inc.

STE-MARIE
S.C.A. Ste-Marie

STE-MARTHE-SUR-LE-LAC
François Lespérance

ST-NARCISSE
Bernard Breton Inc.

ST-PASCAL-DE-KAMOURASKA
Marcel Charest Inc.

ST-PIE-DE-BAGOT
Alex Bremner Ltée

STE-ROSE-DE-DÉGELIS
Mat. Const. Castonguay

ST-THELESOPHORE
Rock Gauthier Inc.

ST-THOMAS-DE-JOLIETTE
Maurice Champagne Inc.

ST-TITE
Maurice Roy

TERREBONNE
François Lespérance

THETFORD-MINES
Yvon LaPlante Inc.

TINGWICK
Mayrand et Frères Ltée

TRACY
Val Royal Ltée

TROIS-PISTOLES
Coté et Godbout

UPTON
L.O. Donais et Fils

VAL-BARRETTE
J.P. Constantineau

VAL-D'OR
Chartré Lumber

VALLEYFIELD
Dandurand et Frères

VILLE-MARIE
J. Drolet et Fils

VILLE STE-CATHERINE
Centre Rénovation Trudeau

WATERLOO
Val Royal Ltée

UN ESPRIT SAIN DANS UNE CLASSE SAINTE



A la Commission scolaire du Nouveau-Québec, plus précisément à l'école Jacques-Rousseau, à Radisson, non loin du chantier de LG-2, une expérience nouvelle suscite un intérêt certain. En 5e année, l'application du S.A.G.E. (Système d'apprentissage géré par l'élève) produisait déjà d'excellents résultats. Depuis janvier dernier, on a ajouté une nouvelle discipline à la grille pédagogique : le Hatha-Yoga.

Depuis, non seulement les échanges, les critiques et les réunions de classe font-ils partie du mode d'enseignement très individualisé, mais il règne un esprit tout à fait nouveau dans le groupe de 16 élèves.

« Les enfants sont à l'école pour apprendre, mais ils y sont aussi pour apprendre à se connaître. Le meilleur miroir qu'on puisse leur offrir, c'est d'abord le groupe dont ils font

partie. Nos séances quotidiennes de Hatha-Yoga nous permettent d'aller beaucoup plus loin dans cette voie », de dire Lucie Béluse, la titulaire du groupe. Forte d'une expérience de 15 années dans l'enseignement, notamment à titre de directrice adjointe d'une école nouvelle de Saint-Bruno, ses convictions portent leurs fruits.

C'est à la demande de ses élèves que Mlle Béluse a mis au point un cours de Hatha-Yoga, discipline d'origine hindoue qui vise à promouvoir tant la santé du corps que l'équilibre de l'esprit. Etant elle-même inscrite à des cours, les réflexions qu'elle livrait sur le sujet aiguïssaient la curiosité des enfants : « Pourquoi ne pourrions-nous pas

essayer d'en faire autant ? » En effet, pourquoi pas ?

En peu de temps, les « énergies positives » se sont manifestées de façon assez évidente. Libres d'y participer, tous les élèves ont tôt fait de s'y adonner. Ils s'imposent tous les jours, et presque religieusement, les « asanas » destinés à apporter calme et bien-être intérieur. Après quel-

ques semaines, leur capacité de concentration, leur discipline personnelle et leur motivation au travail scolaire s'en trouvèrent multipliés. Ce fut l'étonnement, tant chez les professeurs que chez les parents.

« Avant, dira Michelle, j'étais toujours dans la lune; c'est très rare que ça m'arrive maintenant ». — « J'apprends beaucoup plus rapidement », ajoutera Eric. — « Depuis quelques semaines, j'ai toujours envie de faire plaisir à mes amies », dira Martine. — « Mon père trouve que je n'ai jamais tant travaillé », affirmera Grégory. Tous les élèves, âgés en moyenne de 10 ans, se disent emballés de l'expérience. Les résultats sont encore plus flagrants chez les enfants considérés naguère comme des « cas difficiles ».

Prendre conscience de leur corps, le maîtriser, entrer en contact avec leurs émotions, les écouter, tendre vers une harmonie entre le physique et le psychique: tels pourraient être, de façon résumée, les principes qui sous-tendent le travail de concentration suggéré aux élèves à raison de 45 minutes par jour. Prudente, discrète et surtout très patiente, Mlle Béluse n'est pas surprise outre mesure des résultats enregistrés jusqu'à maintenant. « L'expérience est encore trop jeune pour que nous puissions en tirer des conclusions, dit-elle. Ce qui est certain, par contre, c'est que l'agressivité a beaucoup diminué dans la classe et que les enfants tiennent davantage compte de leurs compagnes et compagnons. »

Pour quiconque garde le souvenir d'une époque, pas très lointaine, où l'ordre et la discipline étaient fonction de l'autorité, du règlement et des punitions, le calme, la spontanéité et la capacité d'écoute des élèves de 5e ont de quoi surprendre.

Il faut voir avec quelle vigilance chacun d'entre eux anime tour à tour les séances quotidiennes de Hatha-Yoga. Avec quel intérêt les participants (y compris le professeur) s'adonnent aux diverses postures yogiques. Avec quelle facilité plusieurs d'entre eux réussissent très bien à faire la « Perche », le « Cobra » ou la « Charrue ». Et avec quelle précision ils ou elles expriment à tour de rôle leurs impressions lorsque la période de relaxation est terminée. « Aujourd'hui, j'avais l'impression que mon corps n'existait plus », de dire l'un. « Cet après-midi, j'étais dans un état de demi-sommeil mais j'entendais la voix de Mario très clairement », dira l'autre.

Le phénomène doit être contagieux: des parents se sont mis à l'école de leurs enfants...

TEXTE ET PHOTO
JACQUES HAMELIN

Un défi à ta mesure

Si vous êtes âgé(e) de 17 à 21 ans, Katimavik vous offre de vous dépasser. Vous travaillerez pendant 9 mois, dans trois provinces différentes, à trois projets différents, avec d'autres gens de votre âge venus des quatre coins du pays. Ce sera peut-être du travail de ferme, le nettoyage d'un cours d'eau ou la restauration d'un site historique. Vous pouvez même choisir de faire un stage de trois mois dans une base militaire. Katimavik est un programme financé par le Secrétariat d'État du Canada, dont le but est d'aider les jeunes à élargir leurs horizons, d'aider certaines communautés à améliorer leur mode de vie et, d'une façon générale, de faire respecter l'environnement. Dans chaque projet, vous serez hébergé quelque temps par une famille

de la localité où se déroule le projet. Vous apprendrez une autre façon de vivre, l'autosuffisance, vous devrez participer aux tâches quotidiennes, vous rencontrerez d'autres gens... Vous ferez aussi du bénévolat social auprès des vieillards, des jeunes et des enfants. Quoi qu'il en soit, ce sera un travail physique ardu, sans grande rémunération: \$1 en argent de poche par jour et \$1 000 de récompense à la fin du programme. Katimavik, c'est tout un défi, une nouvelle façon d'envisager votre vie. Les dates limites d'acceptation des demandes de participation sont le 11 mai pour les projets réguliers débutant le 8 juillet, et le 13 juillet pour les projets réguliers et militaires débutant le 9 septembre.



Écrire en lettres moulées

Nom: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Province: _____ Code postal: _____

Katimavik,
Responsable
des participants,
2270, avenue
Pierre Dupuy,
Cité du Havre,
Montréal, Québec,
H3C 3R4

Le programme m'intéresse énormément: faites-moi parvenir une demande de participation et le guide du participant
 en français
 en anglais.

P.S.: Ceci n'est pas votre demande de participation. Vous devrez faire parvenir votre demande à Katimavik avant le 11 mai ou le 13 juillet.

Katimavik

**LE SHAMPOOING MÉDICAMENTEUX TEGRIN.
UN REMÈDE EFFICACE CONTRE
LES PELLICULES TENACES.**



Tegrin est spécialement conçu pour combattre les pellicules les plus tenaces. Il nettoie d'abord la chevelure puis, son agent médicamenteux* entre en action pour remédier au problème des pellicules. De plus, il pénètre vos cheveux et les fait paraître en santé, débarrassés de toute pellicule. Même entre les shampooings.

UTILISEZ TEGRIN. C'EST UN BON REMÈDE.

*Tegrin contient de l'extrait de goudron, une substance médicalement éprouvée qui aide à éliminer les pellicules les plus tenaces.

Perspectives LE MAGAZINE

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

Président et directeur général: Jean-A. Dion

Rédaction

Rédacteur en chef: Jean Bouthillette

Rédactrice en chef adjointe: Thérèse Dumesnil • Rédacteur-réviseur: Édouard Doucet

Conception graphique

Directeur artistique: Pierre Legault

Graphiste: Jean-Marc Martin

Chef de la fabrication: Louise Lambin Doucet

Secrétariat

Liliane Bitursi • Françoise Joannidès • Gisèle Payant

Service de la publicité

Directeur: Lorne Treger

Chargés de comptes: Michel Brunette • Johanne Tessier

231 rue Saint-Jacques, Montréal, P.Q. H2Y 1M6 Tél.: 282-2224

Directeur régional (Ontario): Denis Kelly • Chargée de comptes: Diane Soucie
36 King Street East, 4th floor, Toronto, Ont. M5C 1E5 Tél.: 363-8064

Conseil d'administration

Président: Charles d'Amour

Vice-président: Guy Pépin • Secrétaire: Gaston Vachon • Trésorier: Denis Lacasse

ISSN 0380-6790

PSITT!

AU NOM DE TOUS LES SIENS

Un prestigieux prix littéraire décerné à un homme qui n'écrit pas 10 lignes par année... voilà qui peut surprendre au premier abord. Le cas vient de se produire à Sherbrooke où la Société Saint-Jean-Baptiste diocésaine, qui compte 23 500 membres, a attribué son prix littéraire annuel, le prix Juge-Lemay, au président et éditeur du quotidien *la Tribune*, M. Yvon Dubé.

Celui-ci, tout en proclamant fièrement ses origines journalistiques, détient surtout des responsabilités administratives depuis une quinzaine d'années (d'abord directeur général depuis 1967, puis président et éditeur depuis 1968), fonctions qui, on le comprendra, lui laissent peu de temps pour écrire.



**M. Yvon Dubé,
président et éditeur de *la Tribune***

Le geste de la Société Saint-Jean-Baptiste nécessite donc des explications. Son directeur général, M. Marcel Bureau, affirme qu'en rendant hommage au président et éditeur de *la Tribune*, son organisme a principalement voulu reconnaître publiquement l'extraordinaire contribution du quotidien de Sherbrooke à la promotion de la langue et de la culture françaises dans les Cantons de l'Est depuis plus de 70 ans.

M. Bureau rappelle qu'en 1910, année de naissance de *la Tribune*,

Sherbrooke était à prédominance anglophone. «Encore aujourd'hui, on croit dans certains milieux que Sherbrooke constitue un foyer anglophone au Québec. Il est vrai que dans quelques paroisses des curés prononcent leurs homélies dominicales dans les deux langues, et dans quelques municipalités on maintient toujours le principe de l'alternance entre maires de langue française et maires de langue anglaise.»

Même dans ce contexte, *la Tribune* a toujours fonctionné exclusivement en français, ce qui mérite d'être souligné, du moins dans l'esprit des dirigeants de la Société Saint-Jean-Baptiste.

M. Yvon Dubé admettra sans fausse gêne qu'il n'a jamais été tellement porté vers l'écriture, même à ses débuts à *la Tribune*, en octobre 1956, «la première crise d'octobre», dit-il en riant. Le prix Juge-Lemay s'adresse bien davantage à ses qualités incontestables de leader, son étonnante capacité à bien évaluer les divers talents de ceux qui l'entourent, son esprit d'initiative qui a permis à *la Tribune* de toujours se situer à l'avant-garde des quotidiens au Canada, ainsi qu'à son attachement à la région, ce qui l'a amené à épouser sans jamais d'hésitation les causes favorisant le développement de Sherbrooke et des Cantons de l'Est.

Le prix littéraire Juge-Lemay, du nom du magistrat J.-Henri Lemay, décédé en 1947, cofondateur de la Société Saint-Jean-Baptiste du diocèse de Sherbrooke et second président de son histoire, a été institué en 1952 lors d'un premier Salon du livre présenté par cet organisme. A l'origine, ce prix récompensait une oeuvre littéraire publiée en cours d'année par un auteur des Cantons de l'Est. Parmi les premiers lauréats, on retrouve au moins cinq anciens journalistes de *la Tribune*: Louis-Philippe Robidoux, Louis-C. O'Neil, Alfred Desrochers, J.B.S. Huard et Rollande Allard-Lacerte.

Depuis quelques années, le prix récompense plutôt un personnage, soit pour l'ensemble de son oeuvre,



BORKUM RIFF



soit pour sa contribution à l'épanouissement de la vie française et culturelle de la région.

C'est d'ailleurs dans cette dernière perspective que les journalistes de *la Tribune* ont accueilli cette heureuse nouvelle. Pour Jean Vigneault, rédacteur en chef, «Yvon Dubé possède à un degré rarement égalé ce sixième sens qui fait les bons et grands journalistes, ce sens qui consiste à lire l'événement et au-delà, qui permet de mesurer avec justesse la dimension d'une information et qui, enfin, aide celui qui le possède à découvrir ce qu'un informateur cache, consciemment ou pas.»

Pierre Saint-Jacques, autre journaliste, humoriste à ses heures, commente un peu à la blague: «On parle souvent trop, ce qui fait dire que le silence est d'or. Or M. Dubé vient de prouver qu'on écrit peut-être aussi trop puisqu'on vient en quelque sorte de lui décerner la plume d'or...» Mais sur un ton plus sérieux il ajoute: «Ce prix est un hommage rendu à *la Tribune* comme entreprise, tant aux artisans de la première heure qu'à ceux qui ont pris la relève au cours des ans et même à ceux qui rejoindront un jour l'équipe.»

Quant au lauréat lui-même, il accepte modestement l'honneur qui lui échoit. Bien sûr, ce prix s'adresse d'abord à lui, mais il l'accepte surtout au nom de ses journalistes, ceux qui font *la Tribune* tous les jours, ceux qui y ont écrit tous les jours depuis sept décennies. Les quelques personnes qui le connaissent bien savent qu'il fuit les feux de la rampe. Il a déjà avoué que le plus difficile pour l'éditeur d'un journal consistait à s'isoler et à sembler s'enfermer dans une tour d'ivoire. Il le fait cependant pour conserver son indépendance et, par la bande, celle de ses journalistes.

Cette façon de voir devrait rassurer les lecteurs de *la Tribune*. Leur quotidien est entre bonnes mains, et ce n'est pas l'attribution du prix Juge-Lemay à son président et éditeur qui y changera quoi que ce soit...

ALAIN GUILBERT

Les tabacs Borkum Riff sont des produits importés de Suède. A l'exemple des nombreux fumeurs de pipe canadiens qui ont adopté nos tabacs de première qualité, vous ferez sûrement vous aussi de Borkum Riff, votre marque

préférée. La douceur naturelle, l'arôme exquis et le goût riche de ces tabacs vous procureront une détente agréable. Ils vous sont offerts en quatre arômes: cerise, whisky, rhum et cognac. Essayez-les tous les quatre et passez au rang des connaisseurs!

Offre Spéciale 10^e Anniversaire



Le choix des connaisseurs et un cadeau idéal.
Une superbe pipe d'une valeur de \$70 pour seulement \$27.95 plus trois blagues vides de tabac Borkum Riff de votre arôme préféré.

Cette pipe exclusive, de style scandinave classique, porte un numéro et sera enregistrée à votre nom grâce à un certificat de propriété. Légère et bien équilibrée, elle a été façonnée dans de l'authentique bruyère importée et est offerte, en quantité limitée, aux vrais connaisseurs.

**BON DE COMMANDE
EXPÉDIER
À:**

Borkum Riff
3810 rue St-Antoine,
Montréal, Québec H4C 1B5.

Pour chaque pipe commandée, veuillez envoyer \$25.75 et trois blagues vides de tabac Borkum Riff (n'importe quel arôme).

Nom _____

Adresse _____

App. n° _____

Ville _____

Code postal _____

Quantité commandée _____ à \$25.75 l'unité, plus la taxe de vente provinciale de _____ %. Montant total _____

Paiement ci-inclus: chèque ou Visa/Chargex

N° _____

Date d'expiration _____ La présente offre se termine le 31 décembre 1981. Délai de livraison de quatre semaines.

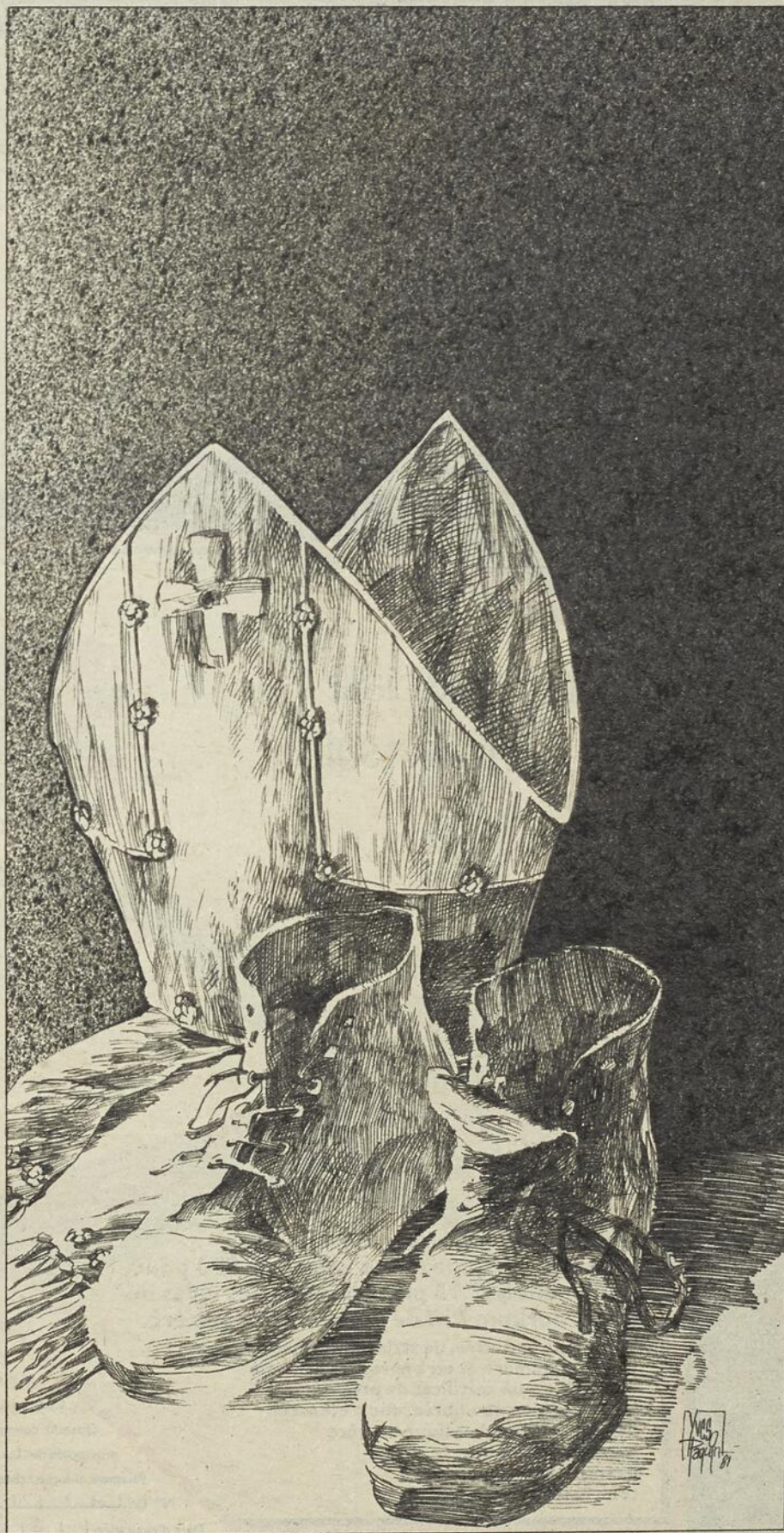
L'ÉGLISE POPULAIRE

Paroisse Saint-Malo à Québec, un dimanche de printemps. Sur la façade de l'église flotte un drapeau chilien et une banderole appelle à la solidarité. Sur le parvis, quelques Chiliens exilés expliquent aux fidèles qui veulent bien les entendre que le président Allende ne s'est pas suicidé, il y a sept ans, mais qu'il a été assassiné par l'armée; que les élections, depuis ce temps, sont truquées. Ils distribuent des cartes postales qu'ils demandent de signer et d'envoyer là-bas pour sauver des prisonniers.

Un autre dimanche, même église, le curé commence ainsi son homélie: « Cette semaine, chères soeurs et chers frères, nous entendons un représentant du syndicat des travailleurs de la boulangerie V. qui, comme vous le savez, vient de fermer ses portes, laissant 110 personnes sans emploi. » Puis le syndiqué de demander aux fidèles d'être solidaires de la lutte de son syndicat pour la réouverture de l'usine. « Vous n'avez qu'à signer une pétition, dit-il, et à refuser de manger de ce pain-là... »

Murmures chez les fidèles. Un homme, visiblement choqué, se lève et lance: « Il n'y a plus moyen d'avoir la paix, même à l'église? » Puis il sort, fusillant du regard des syndiqués qui n'osent lui présenter leur pétition.

Le calme revenu, le curé continue: « La paix, nous l'aurons seulement quand la Justice sera rétablie ici, dans notre quartier, dans notre pays, au Chili, dans le tiers monde et partout sur la terre. D'ici là, parce que nous sommes chrétiens, nous devons travailler à construire un monde plus juste, une Église avec un parti-pris pour les démunis. »



De quoi s'agit-il? De manifestations de communautés chrétiennes qui font partie d'un nouveau courant apparu dans l'Église du Québec (et aussi dans d'autres pays) depuis quelques années: l'Église populaire. Car ils sont de plus en plus nombreux les groupes qui interrogent leur foi à partir de leur engagement dans les luttes populaires.

« Engagés soit dans leur syndicat, soit dans un comité de citoyens, soit dans des coopératives ou encore dans des associations de chômeurs ou d'assistés sociaux, ces chrétiens ont beaucoup à dire sur la présence de Jésus-Christ dans ce qui se passe de libérateur dans leur vie de tous les jours, de dire M. André Charbonneau, coordonnateur des mouvements d'action catholique à Montréal.

« Jésus est parmi les assistés sociaux qui luttent contre les coupures de chèques. » — « Je l'ai rencontré parmi les expropriés de la rénovation urbaine à Hull. » — « Il transforme la réalité à travers les efforts du comité de citoyens pour se libérer de l'exploitation du logement. » — « Quand les gars luttent jusqu'au bout pour défendre un leader syndical mis à pied, le Seigneur est parmi eux. »

« Ces témoignages, dit M. Charbonneau, je les ai entendus à Montréal lors d'un grand rassemblement de militants chrétiens en monde ouvrier. On y voit une conviction, celle du Christ libérateur de toutes les formes d'esclavage et d'exploitation. » C'était il y a deux ans. Les 16 et 17 mai prochain, au collège Jean-Marie-Vianney à Montréal, aura lieu un second rassemblement convoqué par le Centre de pastorale en milieu ouvrier (C.P.M.O.).

Or la rencontre de 1979 avait été déterminante pour ces groupes jusque-là disséminés à travers la pro-

vincé et presque isolés les uns des autres. Du curé de paroisse au simple travailleur membre d'une communauté de base en milieu ouvrier ou d'un mouvement comme la Jeunesse ouvrière chrétienne (J.O.C.) ou le Mouvement des travailleurs chrétiens (M.T.C.), en passant par les prêtres ouvriers, les religieux et religieuses vivant en quartier populaire ou encore des membres du Mouvement d'étudiants chrétiens du Québec (M.E.C.Q.), tous se sont reconnus participants de ce nouveau courant qu'est l'Église populaire.

Encore minoritaires, il se sentent cependant de moins en moins marginaux. « Certains évêques et de nombreux prêtres et agents de pastorale se réclament eux aussi de ce courant », affirment André Charbonneau et Raymond Levac, animateur au Centre de pastorale.

« Pourtant, s'exclame M. Paul-Yvon Blanchet, du Carrefour des agents de pastorale en milieu ouvrier (C.A.P.M.O.) à Québec, il ne s'agit pas d'une nouveauté. L'Église populaire a déjà existé au Québec. Tout le monde a entendu parler du curé colon, bûcheron, infirmier, à peine plus instruit que ses paroissiens. Et non seulement cette Église qui prend parti pour les pauvres a toujours existé dans l'histoire universelle, mais elle traverse aussi la Bible du début à la fin. Mais aujourd'hui il y a un malaise entre l'Église et l'ouvrier. Elle est loin du travailleur, elle ne parle jamais de ce que l'ouvrier vit au travail. Pourtant le travailleur est marqué dans toute sa vie — logement, santé, éducation — par son travail et son milieu. »

Habités à se battre contre la pollution, pour des logements convenables, pour plus de démocratie municipale ou de sécurité au travail, ces chrétiens, de plus, disent avoir de la difficulté à accepter le fonctionnement hiérarchique de l'Église actuelle. « Nous, laïcs, nous ne participons pas aux décisions dans l'Église, que ce soit dans ses grandes déclarations publiques ou tout simplement dans son organisation interne, disent Vincent Greaon et Paul Ouellet, membres du groupe des Chrétiens pour une Église populaire (C.E.P.), à Québec. C'est pourquoi il nous fallait une sorte de comité de citoyens dans l'Église, complètement libre, où la base peut rompre le silence. »

Et ce silence, le C.E.P. l'a en effet rompu à plusieurs reprises depuis sa fondation en 1979. D'abord par différentes pétitions (notamment pour appuyer la pièce *Les fées ont soif*, que d'autres groupes chrétiens voulaient faire interdire). Par différents colloques aussi, dont l'un sur la place de la femme dans l'Église. Et enfin, tout dernièrement, par la publication d'une brochure sur le sort réservé dans la grande famille chré-

tienne aux divorcés remariés. A ce sujet d'ailleurs, le C.E.P. demande rien de moins que la reconnaissance par l'Église du remariage civil d'un divorcé et l'institution d'une liturgie à l'intention de ceux qui veulent célébrer ce nouvel amour à l'intérieur de la communauté chrétienne. « L'Église populaire, de conclure

Vincent Greaon et Paul Ouellet, c'est une Église où les opprimés, les travailleurs, le tiers monde et les mis-au-ban de la société (divorcés remariés, homosexuels) doivent avoir la place principale. Une Église où le vécu des gens n'est pas occulté par de grands principes immuables. Une Église enfin où les rap-

ports hiérarchiques avec les prêtres et les évêques sont à redéfinir, car les gens s'impliquent de plus en plus, ailleurs dans leur vie, dans des expériences d'autogestion et de prise en charge de leurs organisations. Il faut que cela se reflète également dans l'Église. »

MARCEL ARTEAU



La brique d'argile la meilleure amie du propriétaire

L'aspect chaleureux et accueillant de la brique d'argile transforme toute maison en vrai foyer. Les briques d'argile cuites authentiques maintiennent votre habitation plus chaude en hiver et plus fraîche en été. L'apparence est toujours admirable tout en offrant une surface très pratique. Il ne sera jamais nécessaire de la peindre et en plus elle sera exempte de rouille, corrosion ou bosselures. C'est donc une économie constante sur les frais d'entretien et d'énergie.

Recherchez les entrepreneurs qui se servent du meilleur matériau. La brique d'argile. C'est la meilleure amie des acheteurs d'habitations.

BROCHURE GRATUITE

Obtenez plus de renseignements sur la brique d'argile en demandant notre brochure.

NOM _____

ADRESSE _____

**association canadienne de brique
d'argile cuite**

p-1 5218 YONGE ST., WILLOWDALE, ONTARIO, M2N 5P6

A TABLE

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

LE BOEUF ILLINOIS

Les premiers explorateurs, qui n'étaient pas bêtes, connaissaient toutes les vertus de la reproduction, et, pour cette raison, ils savaient qu'en transportant du bétail avec eux ils régleraient pour toujours l'épineux problème de l'approvisionnement en viande fraîche. En Acadie, les explorateurs laissèrent quelques représentants de

la race bovine s'ébattre dans la nature. Des années plus tard, on découvrit ces animaux redevenus sauvages et, partant, insensibles aux charmes de la dépendance.

On a vu Jacques Cartier, puis Champlain, transporter ici poules, veaux, vaches, cochons, couvée. Les vaches et les boeufs offraient de nombreux avantages: ils contribuaient aux travaux de la ferme, donnaient du lait et des

veaux avant d'être servis comme entrée ou plat de résistance, en bouillon, en gelée ou autrement, selon l'humeur des cuisiniers et les nécessités de l'heure.

Au XVII^e siècle, au moment des donations entre parents et enfants, les premiers s'assuraient parfois devant notaire d'une vache «immortelle»: celle-ci devait être remplacée dès qu'elle ne rendait plus les services qu'on en attendait,

c'est-à-dire un peu de lait, de crème et de beurre. Le bétail, malheureusement, n'était pas à l'abri des épidémies qui, à tout instant, risquaient de le décimer. Pour cela, et aussi pour s'assurer un approvisionnement constant, on tenta, vers le milieu du dix-huitième siècle, d'importer des boeufs illinois au Canada. Mais, à cette époque, il était déjà trop tard, les grands troupeaux étant considérablement ▶



Photo Robert Joannette (I.T.H.Q.)

Voici le nouveau Sanka*

Le nouveau Sanka amélioré, c'est une véritable révolution dans le monde du café. On a trouvé le moyen — après bien des recherches — d'augmenter sa saveur de bon café. Il est maintenant plus savoureux que jamais et toujours décaféiné! Essayez-le, vous le reconnaîtrez à son nouveau bocal ultra-moderne.

* Marques déposées de General Food Inc.



Plus savoureux que jamais.



A TABLE

réduits par la chasse intensive qu'on leur avait faite. Diverses relations parlent de mille à deux mille boeufs illinois tués chaque année. Le jésuite Sébastien Rasle écrit en 1723: «Il n'y a point une année qu'on ne tue plus de mille chevreuils, et plus de deux mille boeufs: on voit dans les prairies à perte de vue des quatre à cinq mille boeufs qui y paissent. Ils ont une bosse sur le dos, et la tête extrêmement grosse. Leur poil, excepté celui de la tête, est frisé et doux comme de la laine; la chair en est naturellement salée, et elle est si légère que bien qu'on la mange toute crue, elle ne cause aucune

indigestion. Lorsqu'ils ont tué un boeuf qui leur paraît trop maigre, ils (les Illinois) se contentent d'en prendre la langue, et en vont chercher un plus gras.»

Comme le transport des boeufs était difficile, le projet resta lettre morte, d'autant plus que l'on savait que le boeuf illinois s'apprivoisait facilement étant jeune, mais qu'il périssait d'ennui à l'âge adulte.

BOEUF DALDÉA

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 à 35 minutes

INGRÉDIENTS	6 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Boeuf haché	900 g	2 lb
Beurre	45 ml	3 c. à table
Oignons hachés	125 ml	½ tasse
Pâte de tomate	45 ml	3 c. à table
Sel	6 ml	1¼ c. à thé
Poivre	1 ml	¼ c. à thé
Carottes émincées	600 ml	2½ tasses
Persil haché	15 ml	1 c. à table
Pommes de terre émincées	900 ml	3¾ tasses

MÉTHODE

FAIRE RISSOLER le boeuf haché dans le beurre fondu. AJOUTER les oignons, remuer et cuire de 3 à 4 minutes. AJOUTER la pâte de tomate et cuire de 2 à 3 minutes. ASSAISONNER. DISPOSER en rangées les carottes sur le boeuf haché. PARSEMER de persil haché. DISPOSER en rangées les pommes de terre sur les carottes. Couvrir d'eau et faire mijoter de 30 à 35 minutes.

Côtes levées à l'ail (4 portions)

Séparer 1,5 kg (3 lb) de côtes levées (côte de flanc) dans le sens de la longueur et les déposer dans une lèchefrite. Recouvrir de sucre brun (250 ml - 1 tasse) et cuire au four jusqu'à tendreté, environ 45 minutes à 180°C (350°F). Retourner une fois durant la cuisson. Mélanger à 60 ml (4 c. à table) de sucre brun, 750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet et 30 ml (2 c. à table) de sauce à l'ail pour côtes levées et

chauffer jusqu'à ébullition. Délayer 45 ml (3 c. à table) de fécule de maïs dans 45 ml (3 c. à table) d'eau froide et ajouter au bouillon pour épaissir. Remuer constamment. Verser dans le bouillon le jus de cuisson des côtes levées, brasser et transvider sur les côtes levées. Poursuivre la cuisson au four environ 30 minutes.

Servir avec riz frit aux légumes.

SALADE DE BETTERAVES

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 1 à 1½ heure

INGRÉDIENTS	6 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Betteraves	500 g	1 lb 2 oz ou 3 moyennes
Sel	5 ml	1 c. à thé
Laitue		6 feuilles
Oignons en rondelles	60 ml	¼ tasse
Maïs en grains	125 ml	½ tasse
Persil		6 branches
Vinaigrette:	125 ml	½ tasse
Sel	2 ml	½ c. à thé
Poivre	1 ml	¼ c. à thé
Moutarde en poudre	2 ml	½ c. à thé
Vinaigre de vin	30 ml	2 c. à table
Huile	90 ml	¾ tasse

MÉTHODE

METTRE les betteraves dans une casserole. Les couvrir d'eau froide. AJOUTER le sel. Cuire de 1 à 1½ heure. Ajouter de l'eau si nécessaire durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon la qualité des betteraves. PASSER les betteraves à l'eau froide. Les peler avec les mains. Les couper en julienne. Laisser refroidir. DISPOSER les betteraves sur une feuille de laitue dans des assiettes individuelles. DÉCORER avec les oignons, le maïs et le persil. ARROSER de vinaigrette.

Vinaigrette:

BIEN MÉLANGER le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre. AJOUTER l'huile et bien mélanger.

GÂTEAU GLACÉ À LA NOIX DE COCO

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS	1 GÂTEAU	
	Métrique	Impérial
Gâteau:		
Oeufs	2	2
Sucre	250 ml	1 tasse
Lait	125 ml	½ tasse
Vanille	7 ml	1½ c. à thé
Beurre	15 ml	1 c. à table
Farine tout usage	250 ml	1 tasse
Poudre à pâte	7 ml	1½ c. à thé
Glace:		
Cassonade	125 ml	½ tasse
Noix de coco râpée	125 ml	½ tasse
Beurre	45 ml	3 c. à table
Lait	60 ml	¼ tasse

MÉTHODE

BATTRE les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc moussieux. CHAUFFER le lait, la vanille et le beurre. Verser sur les oeufs et le sucre. INCORPORER les ingrédients secs. VERSER l'appareil dans un moule beurré et fariné. CUIRE au four à 170°C (325°F) pendant 45 minutes. Dès la sortie du four, verser la glace chaude sur le gâteau. Mettre au four à 170°C (325°F) pendant 5 minutes.

Glace:

Mélanger tous les ingrédients. Amener à ébullition.



Découpez les recettes qui paraissent dans Perspectives ou écrivez au Conseil pour la promotion et l'exportation du porc québécois, 710 Place Casavant, Saint-Hyacinthe, J2S 7S3.

Guy FOURNIER

CONDUITE DANGEREUSE



— Veux-tu me dire ce que t'as à me regarder comme ça ?

— Un chien regarde bien un évêque, répondis-je, esquissant un petit sourire niais.

— Oui, mais pas avec des yeux

comme ceux-là!

Qu'est-ce qu'elle voulait dire? Prétextant que la chasse d'eau était mal fermée, je me levai pour m'examiner dans le miroir. J'ouvris les paupières le plus grand possible, mais je n'aperçus rien dans mes yeux qui eût pu provoquer chez ma femme pareille surprise.

Quand je revins dans la chambre, ma femme était toujours appuyée contre ses deux oreillers, lisant *Marie-Claire*. Je me glissai gentiment sous les couvertures pour ne pas la déranger et, petit à petit, mes yeux se raccrochèrent à elle, par le biais pour ne pas l'importuner. C'est dif-

ficile de regarder une personne un long moment sans qu'elle finisse par se sentir observée. Brusquement, ma femme rabattit les deux pans de son magazine en les faisant claquer comme une balle.

— Non, mais ça va faire! Sais-tu à quoi tu me fais penser?

Je lui fis signe que non, imaginant d'abord qu'elle blaguait.

— A un sadique!

— Hein?

Avais-je quelque chose d'un sadique en ce moment précis? La barbe rasée du matin, j'avais endossé la veste et le pantalon de mon pyjama et c'est à peine si je bougeais, les couvertures repliées sur moi jusqu'à la taille.

— Tu ne t'es pas vu l'air?

Justement, j'arrivais de la salle de toilette où j'étais allé me voir l'air et j'en étais revenu avec la certitude que mon visage respirait la plus belle tranquillité. Je me sentais parfaitement bien et ma femme finirait sûrement par constater que mon

regard était plein d'affection.

— Cesse de me regarder ou je fais une crise de nerfs.

Il y a des soirs où rien ne fonctionne entre mari et femme. On dirait que chacun s'ingénie à mal interpréter l'autre. Pourtant, comme dit si bien le sexologue Jean-Yves Desjardins, c'est si simple pour un couple de «se fusionner érotiquement»...

— Écoute, qu'est-ce qui ne va pas? demandai-je.

— Tu as un air do - mi - na - teur!

D'instinct, je baissai les yeux. Prenant un masque d'humilité que n'eût pas dédaigné saint François d'Assise lui-même, je tournai la tête vers le bord du lit et ralentis même mon souffle afin de m'assurer que rien n'agresserait plus ma femme. Elle rouvrit son magazine et, après un moment, j'allongeai la jambe droite jusqu'à ce que mon pied touche le sien. Elle ne sembla pas tout d'abord se méfier de la manœuvre. Je restai sans bouger du-

rant plusieurs minutes et, comme j'allais remonter un peu mon pied le long de sa jambe, elle m'apostropha de verte façon:

— Je le savais que tu mijotais quelque chose. Vous êtes tous pareils, les hommes: vous prétendez nous aimer, mais vous ne pensez qu'à ça.

— A quoi?

— Fais pas l'innocent, tu sais très bien ce que je veux dire. C'est plus fort que vous autres, tous des violeurs en puissance.

— Hein? Tu trouves pas que t'exagères un peu?

Elle haussa les épaules et me jeta un regard dédaigneux:

— Est-ce que tu te conduirais de cette façon si tu n'avais pas de... de...

— De quoi? Dis-le!

— De phallus, si tu veux le savoir...

Un peu plus et je regardais sous les couvertures. Rien que pour m'assurer que tout était encore là!

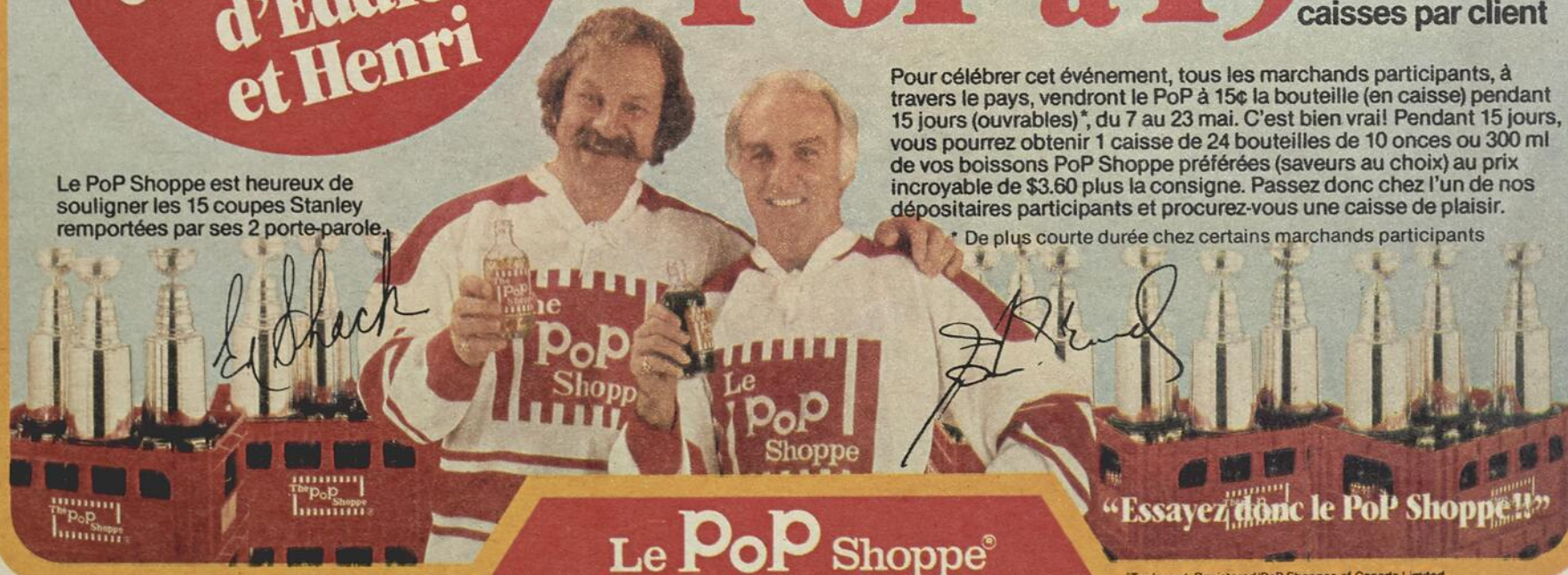
SOLDE
en l'honneur
d'Eddie
et Henri

Le **POP à 15¢** pendant **15 jours**
Limite de 2 caisses par client

Le PoP Shoppe est heureux de souligner les 15 coupes Stanley remportées par ses 2 porte-parole.

Pour célébrer cet événement, tous les marchands participants, à travers le pays, vendront le PoP à 15¢ la bouteille (en caisse) pendant 15 jours (ouvrables)*, du 7 au 23 mai. C'est bien vrai! Pendant 15 jours, vous pourrez obtenir 1 caisse de 24 bouteilles de 10 onces ou 300 ml de vos boissons PoP Shoppe préférées (saveurs au choix) au prix incroyable de \$3.60 plus la consigne. Passez donc chez l'un de nos dépositaires participants et procurez-vous une caisse de plaisir.

* De plus courte durée chez certains marchands participants



Le **POP Shoppe**®

“Essayez donc le PoP Shoppe!”

Trademark Registered/PoP Shoppes of Canada Limited

HENRI RICHARD — 11 coupes Stanley

55/56 - Détroit - 5 parties 58/59 - Toronto - 5 parties 65/66 - Détroit - 6 parties 70/71 - Chicago - 7 parties
56/57 - Boston - 5 parties 59/60 - Toronto - 4 parties 67/68 - St. Louis - 4 parties 72/73 - Chicago - 6 parties
57/58 - Boston - 6 parties 64/65 - Chicago - 7 parties 68/69 - St. Louis - 4 parties

Henri Richard a fait partie de l'équipe des Canadiens pendant 20 ans et ses 11 coupes Stanley constituent un record de la Ligue Nationale.

EDDIE SHACK — 4 coupes Stanley (Maple Leafs de Toronto)

61/62 - Chicago - 6 parties 62/63 - Détroit - 5 parties 63/64 - Détroit - 7 parties 66/67 - Montréal - 6 parties

Eddie Shack, une vedette de la Ligue Nationale pendant 17 ans. Il a compté plus de 20 buts par année avec 6 équipes différentes: New York, Boston, Los Angeles, Buffalo, Pittsburgh, Toronto.

CRAVEN "A"

FILTRE MIEUX

pour votre bon goût!



CRAVEN "A", la première famille de cigarettes douces

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette— Filtre King Size: "goudron" 12 mg, nic. 0.9 mg. Filtre Régulière: "goudron" 8 mg, nic. 0.5 mg.