

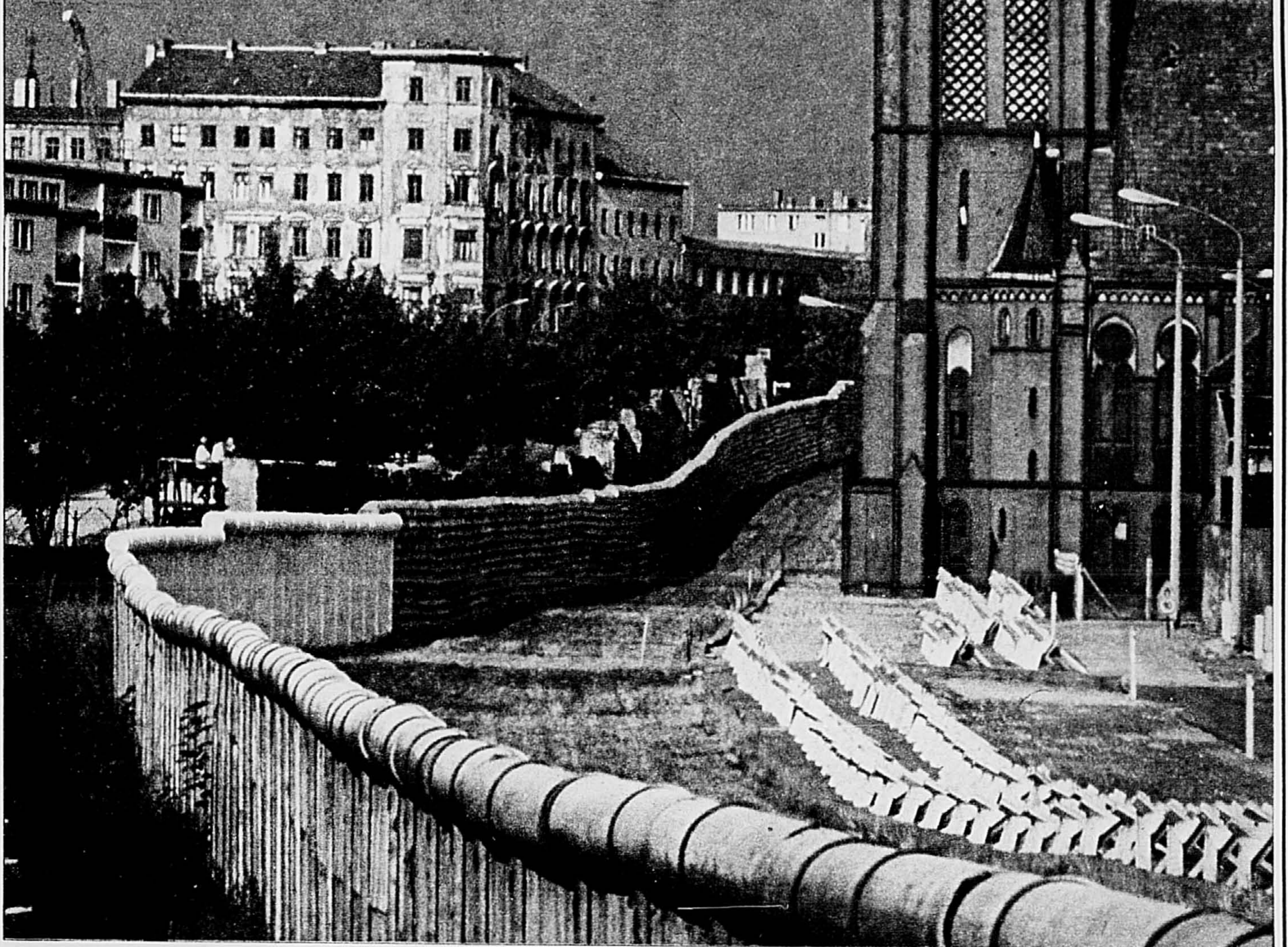
la presse

Semaine du 8 août 1981 — Vol. 23 No 32

LE MAGAZINE

Perspectives

LE XXV^{ÈME} ANNIVERSAIRE
DU MUR DE LA FORTIF
SPACE



UNE VILLE



DEUX MONDES

Photo page couverture Alain Nogués - Sygma

Grisaille. L'entaille de béton court le long de la ville, sur plus de 25 km. Est, Ouest. Depuis la nuit du 13 août 1961, depuis vingt ans, Berlin est devenu un cas historique: une ville dédoublée. Deux drapeaux, deux monnaies, deux pays, deux systèmes politiques et économiques, deux blocs antagonistes, et pourtant une seule ville. Pour les uns, elle est le symbole du monde libre. Pour les autres, la ligne de feu avancée du combat contre l'hydre capitaliste. *Die Mauer*, le Mur, souffre également de ce curieux phénomène de dédoublement: à la fois «mur de la honte» et «barrière de protection antifasciste». Sa construction déclencha un torrent de protestation. Deux décennies se sont écoulées

cun sous la juridiction d'une des quatre grandes puissances. Berlin, situé en plein cœur de la zone russe, subit le même sort. La ville, à l'origine entièrement sous contrôle soviétique, est l'objet d'un troc singulier. Roosevelt obtient le droit de s'y installer en cédant aux Russes une partie du territoire allemand conquis par les Américains.

Les Soviétiques s'empresent de démonter les usines de leur zone ayant échappé aux bombardements et de les transplanter chez eux. Réparations pour les dommages de guerre! Les Américains pensent d'abord à démanteler villes et industries allemandes et à transformer le pays en vaste contrée rurale. Mais l'intensification de la guerre froide les pousse finalement à agir dans un sens diamétralement opposé. Il devient évident que pour s'opposer aux Russes il faut créer une Europe (et une Allemagne) forte et stable.

En 1948, Américains, Français et Britanniques procèdent à une réforme monétaire dans le but d'éliminer les anciens marks qui, depuis la

fin de la guerre, ont perdu toute valeur. Peu de temps après, les Russes font de même. C'est la première étape menant, un an plus tard, à la création à l'ouest de la République fédérale allemande, et à l'est de la République démocratique allemande. L'évolution de la situation place ce qui deviendra Berlin-Ouest dans une situation plutôt inconfortable, îlot isolé à plus de 200 km de la R.F.A. Le 24 juin 1948, les Russes bloquent toutes les voies de communication et tentent d'affamer la ville. Les Américains ripostent en créant un pont aérien qui, pendant 320 jours, alimentera Berlin. Les Russes finissent par céder.

A la fin des années 50, les Allemands de l'Est se retrouvent avec un problème de taille sur les bras: l'exode massive de leur propre population. L'insatisfaction règne à l'égard du système mis en place par les Russes. En 1959, 145 000 personnes quittent le pays. En 1960, 199 000. En 1961, on atteint le taux mensuel de 30 000. Plus de la moitié des «fuyards» ont moins de 25 ans. Plusieurs possèdent une formation technique ou professionnelle. La frontière entre les deux Allemagnes est déjà à toutes fins utiles bouclée. Mais Berlin-Ouest, toujours accessible, demeure une porte de sortie. De là, il est possible de prendre l'avion vers la R.F.A. ou tout autre pays de son choix. Pareille situation rend impossible toute consolidation politique et économique de la R.D.A. Pire, l'image d'un pays devenu désert humain pointe à l'horizon. Depuis 1949, trois millions de personnes, le sixième de la population sont parties.

Dans la nuit de samedi à dimanche 13 août 1961, 50 000 hommes, pour la plupart membres de l'armée et de la police, sont dirigés sur Berlin. On les charge de construire «la barrière protectrice de la paix» qui défendra le pays contre les menées de l'impérialisme. Quelques heures auparavant, ils ignoraient tout de leur mission. Six mille soldats prennent place sur le carrefour principal de la ville, la porte de Brandebourg. Le premier mur est fait de chair et de sang. Peu à peu on déroule les barbelés, érige un rempart de briques. Au réveil, les Berlinoises ne peuvent que constater: la ville vient d'être coupée en deux!

La construction du Mur viole toutes les ententes interalliées au sujet de la ville. Mais les Occidentaux ne peuvent qu'émettre de vives protestations, pendant que les Ouest-Berlinois manifestent. Rien n'y fait, la construction se poursuit. Toutes les maisons près de la nouvelle frontière sont rasées. En 1963, un mur de béton, plus solide, supplante le mur de briques. En 1964, on installe 102 pistes pour chiens. Deux ans plus tard, le Mur a plus de 25 km et comporte 245 bunkers et miradors dans lesquels sont postés des soldats aux

ordres précis: tirer à vue! Ces soldats sont pour la plupart de jeunes appelés obligés de jouer ce rôle pendant la durée de leur service militaire. En 1978, le nombre de personnes abattues en tentant de franchir le Mur se chiffrait à 70.

Pendant deux ans et demi, tout contact entre les deux sections de la ville sera impossible. Situation d'autant plus pénible que bien des familles, prises à l'improviste, ont été séparées. Finalement, pour Noël 63, les Berlinoises de l'Ouest obtiennent la permission de se rendre pour une seule journée dans la partie orientale de la ville! Progressivement, il devient de plus en plus facile de circuler d'ouest en est (l'inverse demeurant toujours interdit). Il suffit aujourd'hui de se présenter à la frontière pour obtenir, au coût de cinq marks (environ trois dollars), un visa valide pour une visite de 24 heures. Tout touriste est également tenu d'échanger aux taux officiels (un pour un) 25 marks Ouest qu'il devra dépenser dans la journée.

Evidemment, ce ne sont pas les tentatives d'évasion qui manquent! Au début, plusieurs camions et autobus, chargés d'émigrants virtuels, parvinrent à forcer le barrage en se lançant à pleins gaz contre le Mur. Plus tard, on creusa des tunnels (le plus long atteignit 145 mètres), on se déguisa en officier russe, on se camoufla à l'intérieur de voitures empruntant les corridors de sortie. Certaines organisations se créèrent à l'Ouest pour favoriser l'évasion d'Allemands de l'Est. 40 000 personnes ont été jusqu'à maintenant emprisonnées pour avoir tenté de fuir (ou pour avoir fait des préparatifs de fuite). Peine moyenne: 22 mois de prison. 800 étrangers d'environ trente pays différents furent emprisonnés pour assistance à la fuite. Peine moyenne: huit ans de prison!

A la veille de son vingtième anniversaire, le Mur est devenu une formidable barrière. Le franchir relève du prodige ou de la folie. A une trentaine de mètres du mur originel et parallèlement à celui-ci se dresse maintenant un second mur. Entre les deux, un véritable *no man's land* constamment surveillé par des chiens et des militaires, sans oublier divers appareils électroniques ultrasensibles. Cette zone, qu'éclairait brillamment des centaines de projecteurs, ne connaît pas la nuit. Il a également fallu penser à certains types d'évasion moins conventionnels. Depuis l'an dernier, les delta-planes sont interdits en République démocratique allemande!

Aussi cynique que cela puisse paraître, les autorités de la R.D.A. se préparent à célébrer l'anniversaire de leur «barrière antifasciste». Une fête au goût amer, que plusieurs célébreront en la souhaitant sans lendemain.

Texte et photo
SERGE PLAMONDON

Perspectives
1 BILL LEE



Le petit oiseau de Bill Lee

Il est toujours aussi dégingandé. Adidas aux pieds, veston rocker toujours ouvert et tout croche sur les épaules, tee-shirt échancré, pantalon kaki de l'armée américaine, Bill Lee flotte dans la vie.

C'est un philosophe, un humoriste; c'est un homme chaleureux, aimant, aimable, doux et combatif. Un homme qu'on ne peut qu'aimer. Un homme envers qui on commet toujours la même injustice en se demandant s'il est sérieux quand il parle au lieu d'écouter ce qu'il dit.

La dernière fois qu'on a jasé, il

LEE, Bill. Lanceur gaucher. 34 ans. 6 pieds 3 pouces 190 livres. Frappe de la gauche.

était étendu sur le dos dans le vestiaire des Expos, les yeux clos, méditant: «Voilà la seule maîtresse qu'il me reste!» m'avait-il lancé en me montrant son gant de baseball et en faisant allusion à sa cruelle séparation d'avec sa femme Mary-Lou.

Malgré tout, ce jour-là, Bill Lee se sentait bien. Montréal, disait-il, lui faisait du bien.

«Au début, je n'ai pas tellement vu de différences entre Montréal et le reste de l'Amérique; faut dire que je cherche plus les ressemblances entre les gens et les pays que les différences; c'est beaucoup plus facile d'aller à l'essentiel, à l'âme, à l'amour de cette façon. Puis, j'ai noté une première grosse différence: ici, les gens prennent trois heures pour leur lunch d'affaires et j'ai compris que si à New York ou à

Toronto les gens vivent pour travailler, à Montréal ils travaillent pour vivre.

«Je me sens si bien au Québec que je n'ai même plus le goût d'aller aux States quand on doit aller jouer sur la route. Je me sens parfaitement en sécurité à Montréal; je n'ai pas de montre, pas de bague, pas de bracelet, pas de collier en or, je n'ai pas de vêtements luxueux, alors je me sens bien le soir quand je cours ou au Thursday quand je veux rencontrer des gens. Je me sens bien le matin quand la ville, comme par miracle, est toute propre de nouveau.

«Je suis amoureux de la Terre. J'adore cette planète et je trouve que les Québécois ne sont pas assez mauvais envers les pollueurs américains qui les bombardent de pluie acide.

«J'aimais Tom Yackey, propriétaire des Red Sox de Boston. Une semaine avant sa mort, j'étais monté à son bureau pour lui parler des oiseaux que ses compagnies de pâtes et papiers détruisent par milliers. Je lui avais expliqué que tous ces rouges-gorges qu'il adorait en Caroline mourraient en Nouvelle-Angleterre à cause des pesticides épandus par ses compagnies. Il avait pleuré.»

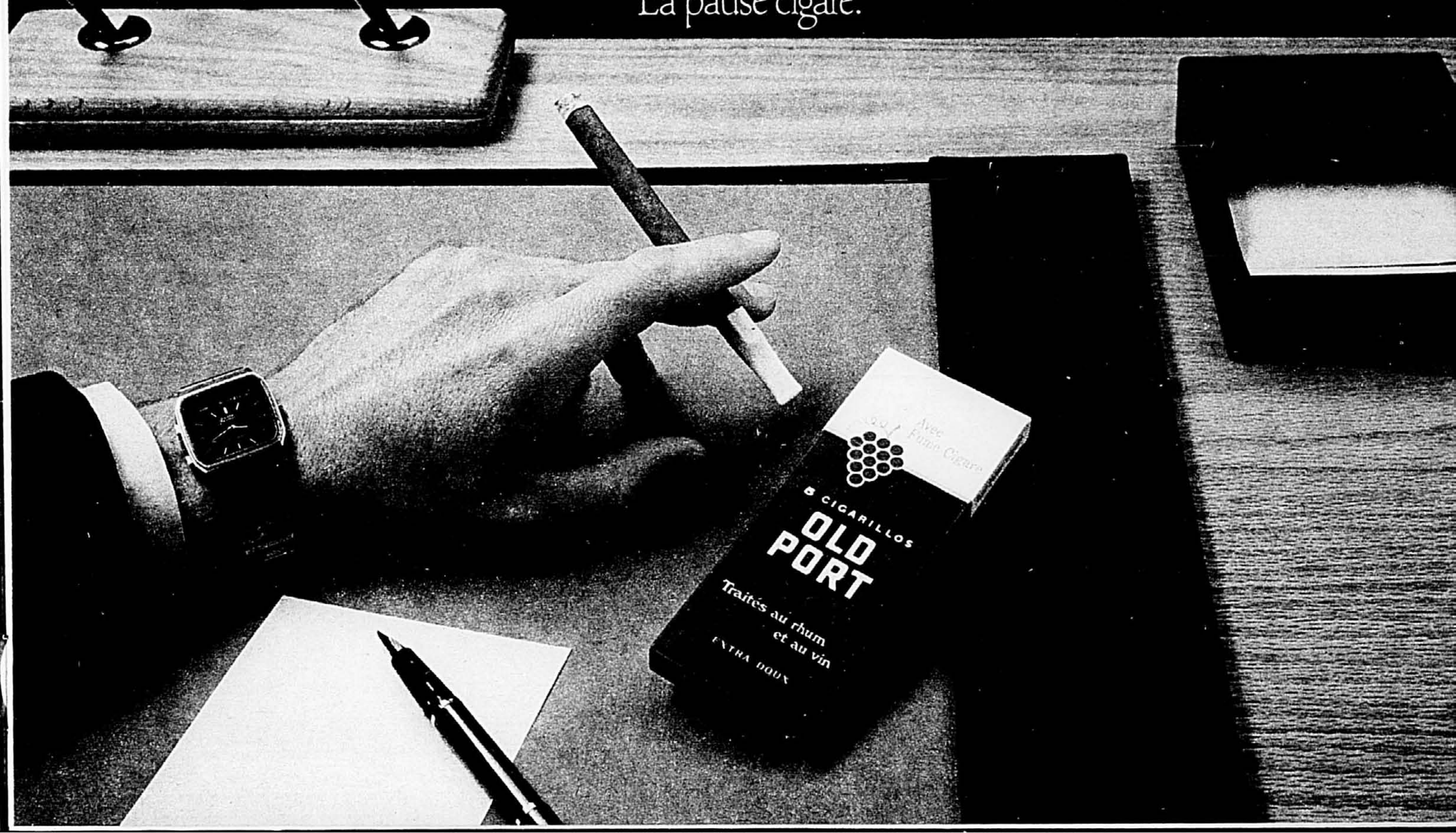
Pleuré et compris. La preuve, Bill a pu revoir M. Yackey après sa mort. Il s'était réincarné en un petit oiseau noir qui se posait sur la clôture du champ centre au stade Olympique quand Lee s'y entraînait.

«Je savais que c'était lui parce qu'il s'installait là toutes les fois que je faisais mes sprints... Alors, moi aussi je lui parlais.»

RÉJEAN TREMBLAY

POUR UN BON CIGARE... J'AI TOUJOURS LE TEMPS!

OLD PORT
La pause cigare.



Salut la Sagouine!

Bienvenue au pays!» m'a lancé de sa voix claire qui roule les r, Antonine Maillet en personne. À l'aérogare de Moncton, elle attendait une amie qui elle aussi arrivait par l'avion de Montréal.

Voilà qui commence bien une visite en Acadie.

Moncton, ni capitale ni métropole, mais important foyer de la collectivité acadienne, s'étale le long d'un méandre de la rivière Petitcodiac (Étymologie: le Petit Coude, nom donné au site par les premiers colons puis déformé par les Loyalistes).

Le monument le plus remarqua-



La plage de Shédiac (ci-dessus) et le Village historique acadien (ci-contre).

ble et le plus laid de la ville est la tour N-B-Tel qui, de ses 150 pieds de béton, domine alentour les multiples églises et d'extraordinaires villas de bois peintes de couleurs rares — un vrai musée secret de la construction 1900 — alignées sous les arbres d'une cité bien peu industrielle mais parcourue par un dense réseau de voies ferrées. Les passages à niveau font partie du décor. Aussi nombreux que les feux de circulation, des signaux disent aux passants: *Look, Listen.*

Dans le ciel rempli d'oiseaux, un vent chargé d'effluves marins fait

claquer les drapeaux tricolores dont le bleu est frappé d'une étoile d'or.

La grande attraction monctonienne est la Côte magnétique. Dans la proche banlieue semi-rurale, un petit bout de route gravillonnée a vraiment l'air d'être en pente descendante. Elle conduit votre auto jusqu'à un repère. Là vous mettez votre embrayage au point mort. Alors, en marche arrière, votre véhicule remonte le raidillon. Dans le fossé qui borde cette route mystérieuse, un incroyable ruisseau lui aussi semble refluer vers le haut au mépris de toutes les lois de la gravitation.

Une étrangeté de la géographie peut expliquer cette énigme. Il y a bien d'autres choses curieuses autour de Moncton. Notons que tous ces spectacles sont absolument gratuits. Les Acadiens ne sont point avarés de leurs ressources naturelles.

Tout proche, vers le sud, la baie de Fundy est championne du monde pour la hauteur de ses marées. Environ toutes les 24 heures, comme pour les autres littoraux du globe, se produisent deux pleines mers et deux basses mers. Ici ce phénomène universel prend des allures de drame cosmique. Dans l'immense baie ouverte au sud vient peser tout le poids



Ouverture de la saison du homard à Cap-Lumière.

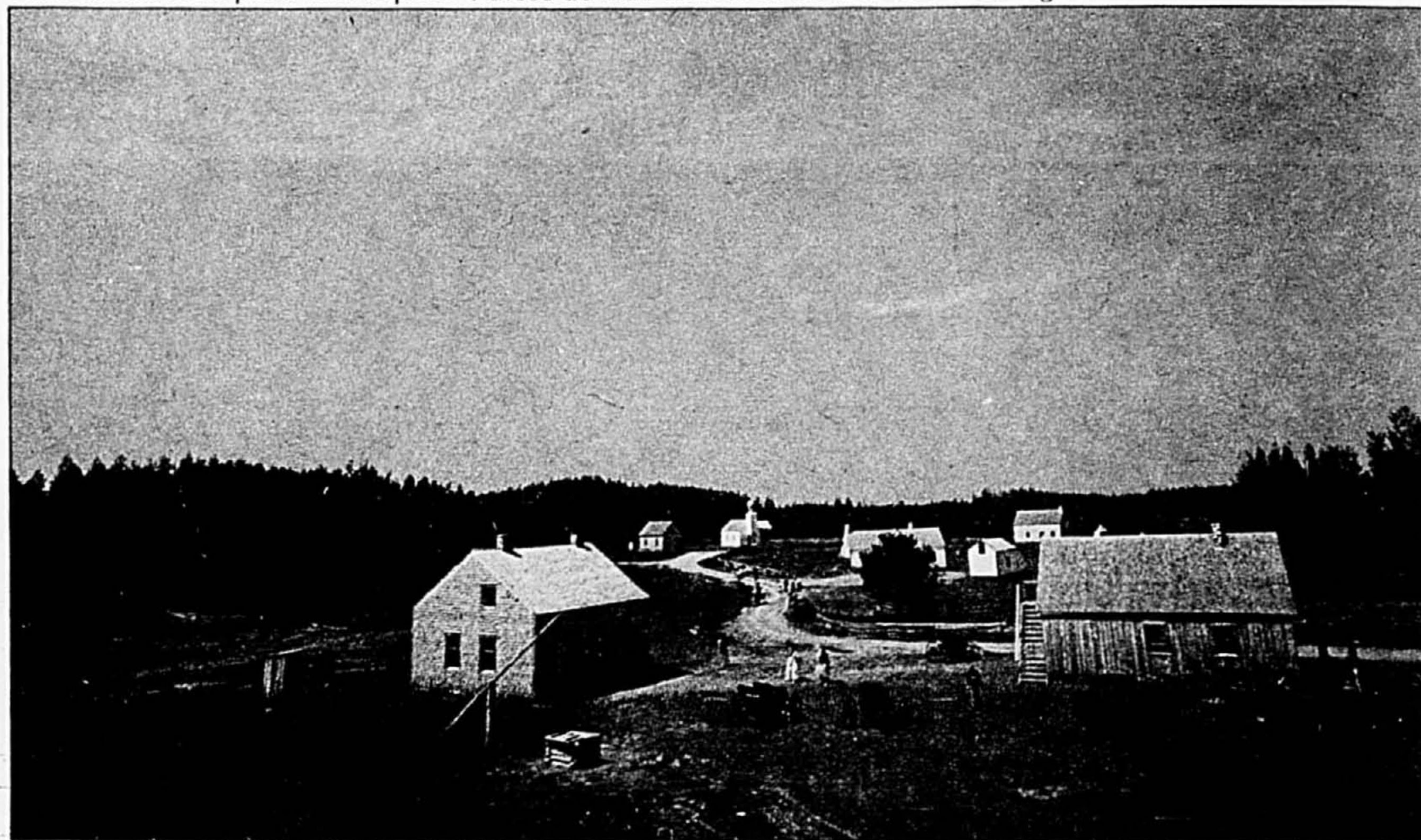
de l'Atlantique; ses énormes lames coiffées d'écume qui bondissent majestueusement vont emplir l'entonnoir rocheux: 70 milliards de pieds cubes d'eau salée, parfois éperonnée par des bourrasques, investissent furieusement chaque creux du bassin, puis se retirent alors qu'une nouvelle marée monte à l'assaut.

Résultat: à Saint-Jean, ce sont les chutes réversibles: montée grandiose du flux dans le lit de la rivière

dont le cours alors change de sens. Puis le flot devient étale. Tout semble s'immobiliser. Soudain le courant bondit vers l'aval en de gigantesques tourbillons. D'une passerelle au-dessus des rapides, les visiteurs contemplant l'immense respiration de l'océan.

À Moncton même, la Petitcodiac s'est taillé dans la campagne un immense creux coussiné de laisses rougeâtres et de bancs de sable. Lorsque remonte la mer, elle pousse une haute vague déferlante dans toute la largeur de la cuvette fluviale, encore plus spectaculaire lorsque le mascaret se produit par les nuits de pleine lune.

Autre manifestation de la grandeur inouïe des marées, les «pots-de-fleurs» du cap Hopewell. Au sud de Moncton, les incessants mouvements de la mer ont curieusement sculpté de hautes falaises composées depuis les premiers temps du monde de limon aggloméré. Ils ont formé des grottes, des piliers érodés à leur base, couverts à leur sommet de buissons et de conifères. À marée basse, on circule sur la grève dans un décor extravagant. Bientôt, l'eau monte rapidement et les hauts massifs isolés deviennent îlots battus par les vagues.



Dans ce Nouveau-Brunswick si proche du Québec, Moncton est la ville idéale pour parfaire sa connaissance de l'Acadie. En partant de là, des circuits «en marguerite» offrent des surprises tous azimuts.

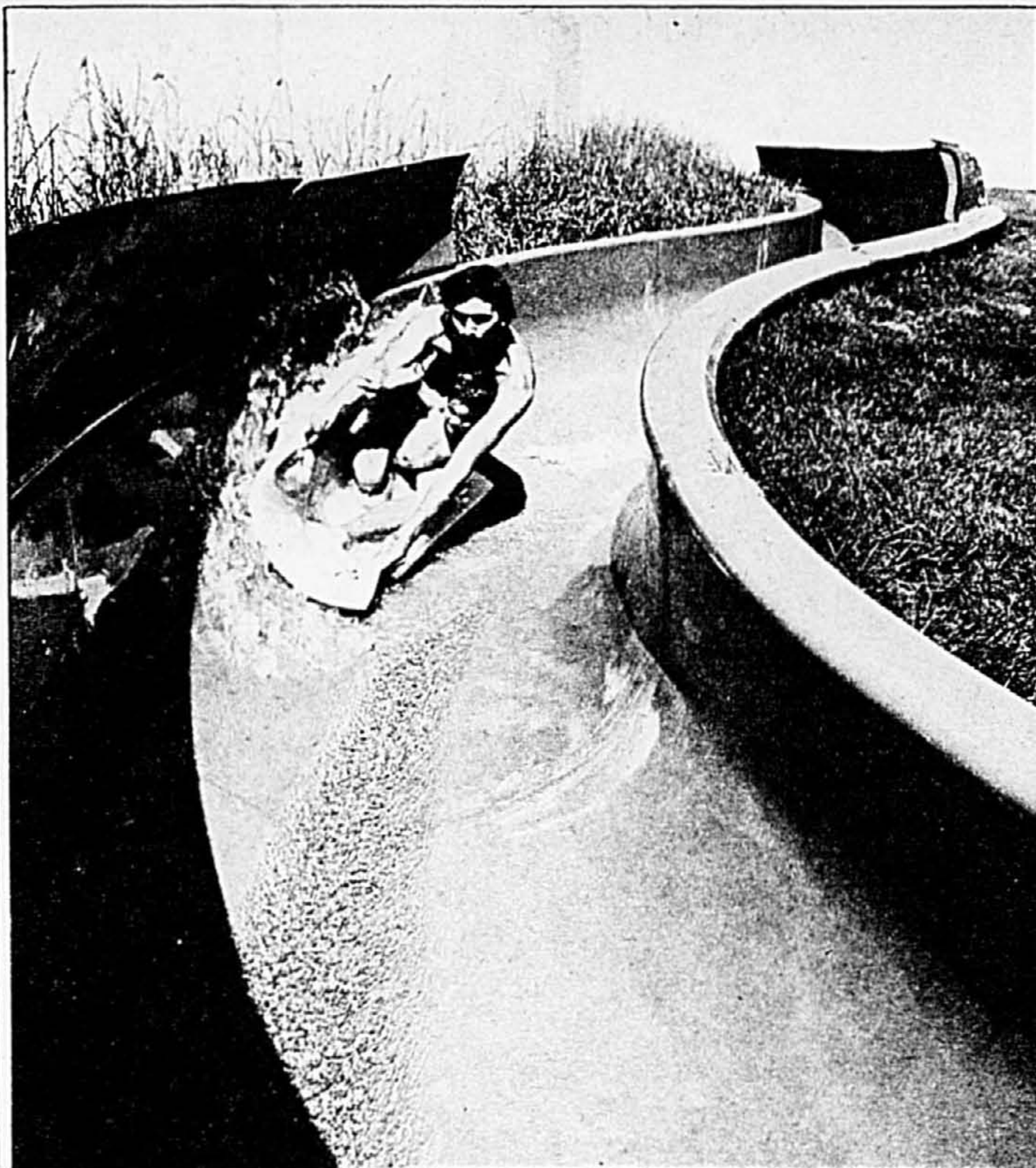
Après la contemplation des troublants jeux océaniques, au sud-est, un bain d'histoire au fort Beauséjour. Au milieu d'un grand parc, on a reconstitué une série de redoutes édifiées en 1751 par les ingénieurs militaires qui fortifiaient la Nouvelle-France.

Puis, partir vers l'est, c'est vite rencontrer les plages sableuses qui bordent le détroit de Northumberland. Sur cette côte d'azur des gens de Moncton, Shediac est la capitale mondiale du homard.

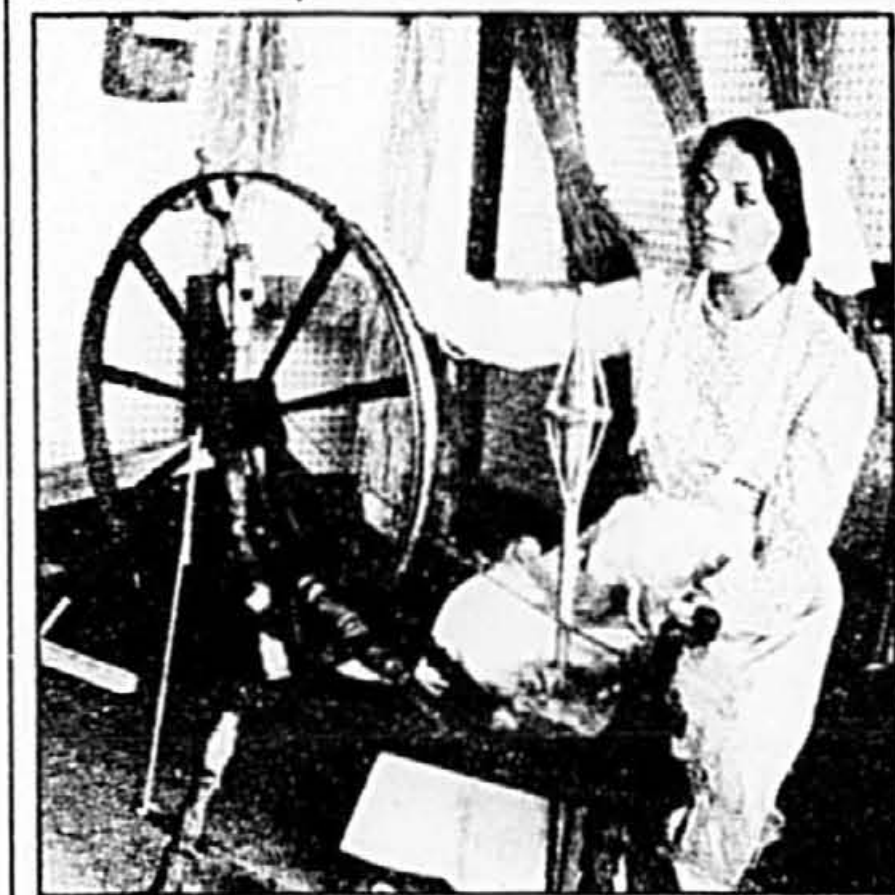
Piquer franc nord c'est atteindre le rivage acadien, ses petits ports, ses villages à n'en plus finir. De loin en loin, une église à clocher blanc signale que l'on a changé de paroisse. Elles ont de bien jolis noms: Grande-Digue, Cocagne, Bouctouche — Salut la Sagouine! — Richibouctou, Cap-Lumière, Escoumiac, Tracadie.

Parfois la route côtière dévie vers l'arrière-pays, s'enfonce dans des forêts, traverse des campagnes, franchit sur de longs ponts étroits de larges rivières où des pêcheurs lancent leurs lignes.

Après la traversée du parc Kouchibouguac, voici Pointe-Sapin sur sa dune, face à une mer qui pousse ses rouleaux sur un immense estran de sable coquillier très blanc, fin



Glissade à l'eau à Sandy Beach, près de Shediac.



Des activités culturelles permettent aux visiteurs de baigner dans l'histoire d'un peuple qui a refusé de mourir.

comme poudre, marqué d'odorantes traînées de goémon. Près de l'église, une darse pour les marins-pêcheurs, la coopérative, les maisons de bois précédées de pyramides de cages à homards.

Ne cherchez ni hôtel ni restaurant. Mais, m'a dit quelqu'un de la place, «frappez aux portes, tout le monde vous offrira l'hospitalité».

C'est l'endroit enchanteur, absolument non «touristique», comme pouvait l'être Saint-Tropez en 1900, calme et inconnu village marin. Faut-il en répandre la nouvelle? Voir arriver les promoteurs? Faut-il dire aussi que sont également merveil-

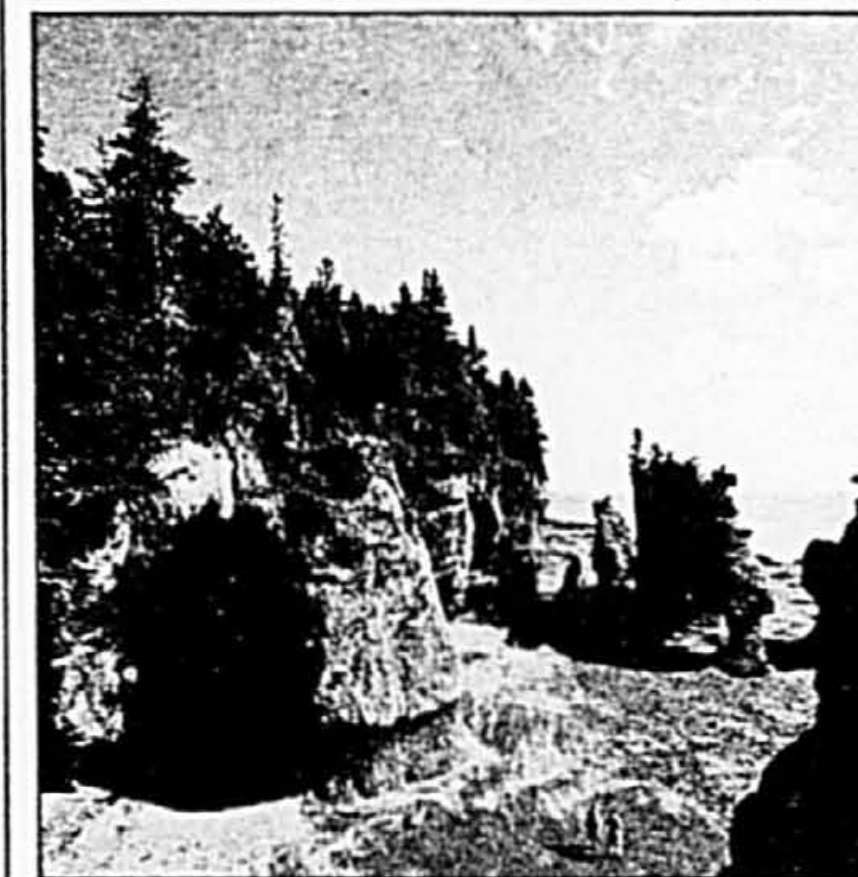
leuses et ignorées les îles de Lamèque et de Miscou?

Le long de la baie de Kouchibouguac, on a conservé au naturel une portion de la plaine côtière des Maritimes; un cordon de dunes coupées de goulets la sépare de la mer qui reflue dans les estuaires, inonde les basses terres, crée des lagunes colonisées par les quenouilles brunes des roseaux que courbe la brise marine.

Les premiers Français venus des côtes saintongeaises ont retrouvé en Acadie les mêmes paysages maraîchins que chez eux. Ils ont adopté les mêmes façons pour rendre productives les vasières. Dans le marais littoral endigué par eux, ils ont creusé des rigoles d'assèchement reliées à un chenal conduisant à marée basse les eaux vers la mer, les faisant passer à travers des aboiteaux, tunnels de bois installés dans la digue, munis d'un clapet ne laissant pas passer l'eau salée montante. Le sol ainsi drainé, riche en alluvions fécondantes, donnait de bonnes récoltes de légumes et de céréales. Au Village historique acadien, près de Caraquet, on a reconstitué cette méthode de culture telle qu'elle se pratiquait après la Déportation. Les Acadiens réinstallés dans la péninsule avaient alors dû se faire pêcheurs de morue au service des compagnies anglaises; ils avaient re-

bâti leurs digues et reconstruit les aboiteaux. Dans les prés reconquis, ils faisaient du foin pour leurs bestiaux.

Les maisons de cet étonnant Village racontent l'histoire de ce groupe humain aussi bien que le fait sa population. Elle porte des costumes d'il y a cent ans tissés avec la laine des moutons des sept fermes, avec le lin et le chanvre qui pous-



Rochers du cap Hopewell.

sent dans les champs. Les chapeaux sont tressés sur place avec l'osier des marais ou la paille d'orge.

Les visiteurs, (ils sont plus de cent mille par an), voient comment tout se faisait autrefois. Ils entrent dans

l'école, dans le magasin général, dans l'église, la forge, la taverne. À l'auberge, on sert des mets de jadis, le fricot, la chaudrée, la soupe à la baillarge qui est un repas complet.

Ce succès ne doit pas faire oublier la véritable vocation du Village: être avant tout un instrument d'éducation destiné aux Acadiens qui viennent là pour mieux connaître la vie de leurs ancêtres, afin de mieux préserver leur identité menacée.

«C'est un outil pédagogique, me dit Antonio Landry, un des responsables du Village; à preuve, nous l'ouvrons en hiver aux jeunes de nos écoles et ils viennent y faire des stages qui leur sont comptés comme travaux académiques. Tout en revivant l'histoire du pays, ils s'initient à des métiers, à des techniques». Il me cite la fabrication du pain, le travail de la forge, le séchage de la morue, le traitement du lin et du chanvre, les teintures végétales, l'ébénisterie et ajoute: «Cet été, nous avons ouvert deux nouveaux ateliers: une tannerie-cordonnerie et une imprimerie. Elle rappellera la fondation à Shediac, en 1867, de notre premier journal, le *Moniteur acadien*».

Beaucoup de gens bientôt, sans se déplacer, verront le Village historique acadien: il servira de décor à une partie du film *Pélagie-la-Charrette*, tiré du roman d'Antonine Maillet.

Autre reflet vivant du passé: à Shippagan s'ouvrira à l'automne un Centre marin composé d'un musée de la pêche en Acadie et d'un aquarium où l'on verra vivre tout ce qui peuple les eaux de la baie des Chaleurs.

Pour ceux qui n'auraient pas le temps de faire toutes ces excursions, Moncton offre en raccourci toute la saveur de l'Acadie.

On vient de reloger sur le campus de l'université le Musée acadien. Conçu de façon très moderne, il permet de comprendre toutes les valeurs conservées par un peuple à l'histoire mouvementée.

Certain restaurant — il s'appelle La Cave à Pape — propose les plats traditionnels: le homard «grillé», la poutine râpée, les tétines-de-souris ou les trous-de-soeurs.

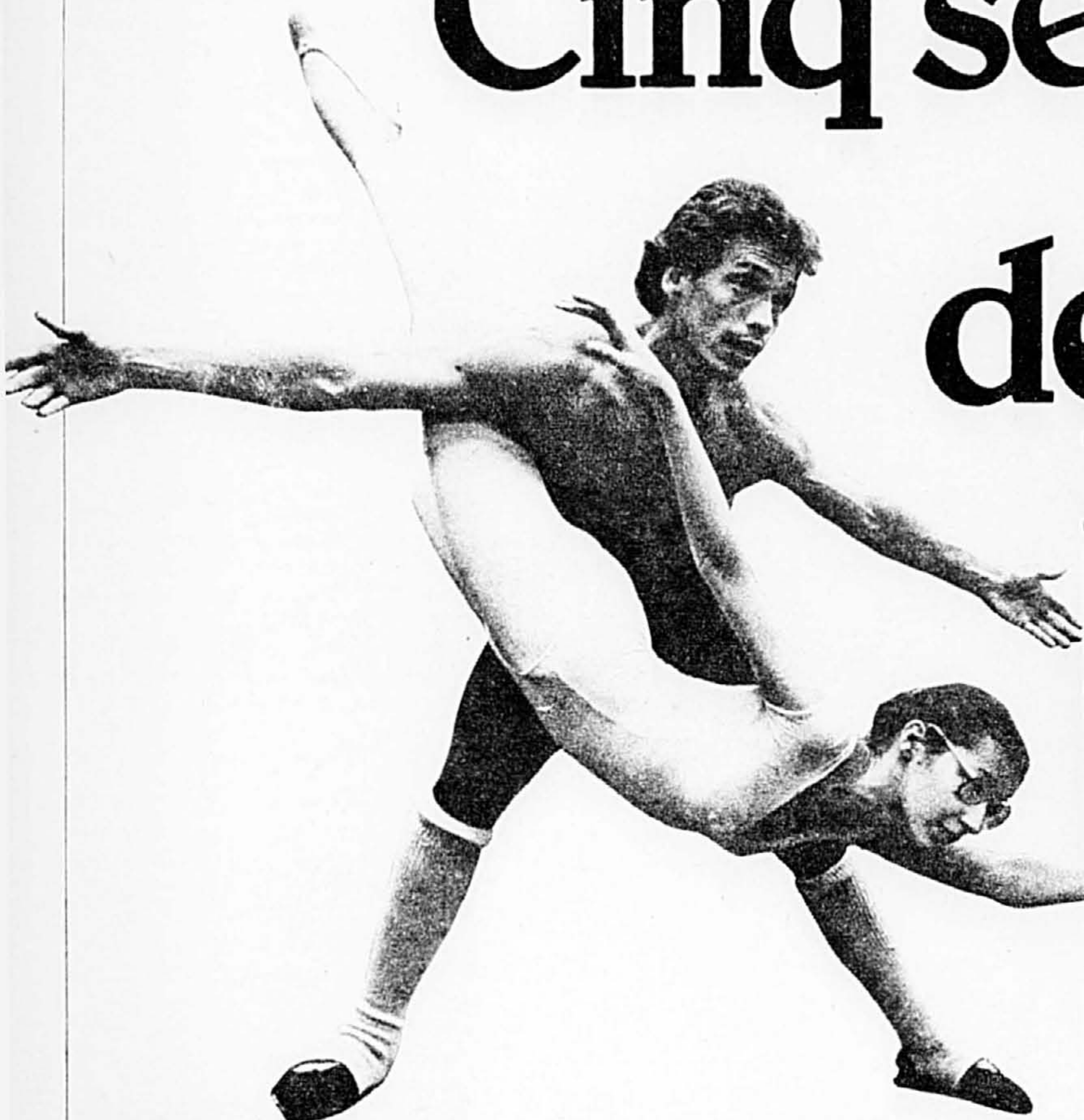
On va dans d'autres endroits pour écouter Edith Butler, Donat Lacroix, Angèle Arsenault, Beausoleil Brousard ou leurs émules.

J'ai entendu dans un sous-sol le violoniste Johnie Aucoin, le Paganini du reel, et le pianiste Raymond Leblanc faire, par leurs rythmes, revivre ce pays à la fois mythique et charnel qu'est l'Acadie.

Comme tous ceux rencontrés là-bas, c'est encore par leurs propos qu'ils sont le plus fascinants. Aller au Nouveau-Brunswick et ne pas leur adresser la parole, ne pas les écouter, c'est manquer le rendez-vous avec les Acadiens.

LOUIS-MARTIN TARD

Cinq semaines à l'école des maîtres



Quand elles parlent de Québec Été Danse, Pascale Bélanger et Marie-Josée Hardy sont unanimes: «Superbe!» De leur passage sur le campus de l'université Bishop de Lennoxville, en banlieue de Sherbrooke (où, pour la sixième année consécutive, se déroule cet été ce stage intensif de formation en danse), l'une et l'autre m'ont vanté la beauté du paysage, la compétence des professeurs, l'intensité de leur enseignement et surtout, «l'esprit, la philosophie qui sous-tendent cet enseignement et englobent l'art au sens large». Elève de ballet jazz depuis bientôt six ans, Pascale a suivi, l'an dernier à Lennoxville, le stage de perfectionnement de la technique. Professeur de danse classique, Marie-Josée s'est inscrite à Q.E.D. durant trois années de suite, profitant tantôt du premier programme pour améliorer, elle aussi, sa technique de danseuse, tantôt du deuxième pour

enrichir la qualité de son propre enseignement. «Québec Été Danse a été pour nous, disent-elles, un resserrement, une ouverture sur le monde.»

Cette ouverture sur le monde que Pascale et Marie-Josée ont découverte à Lennoxville, elles la doivent au courage et à la ténacité de la fondatrice de Q.E.D., femme passionnée de son art. Décédée il y a deux ans, Jacqueline Lemieux, cofondatrice de la compagnie de danse Entre-Six et instigatrice, en 1978, du Festival Octobre en danse, avait pour son dire que le Québec n'est pas le nombril du monde et qu'il est bon de connaître les différents courants qui circulent ailleurs dans l'univers de la danse, d'où ils viennent, où ils vont. Non seulement les courants touchant la technique mais aussi les diverses influences culturelles et philosophiques susceptibles de marquer l'évolution de cet art.

Contestée par les uns, encouragée par les autres, appuyée par les membres de son équipe initiale (Chris-

tine Clair et François Colbert), Jacqueline Lemieux a toujours accueilli à Lennoxville des professeurs de renommée internationale. Au fil des étés, Phyllis Lamhut de New York, Guillermo Pallomares de Paris et Mexico, Léonie Kramer de Hollande, Leigh Ann Griffiths de Stuttgart, Nora Kiss de Paris et bien d'autres encore, de Russie ou d'ailleurs, sont venus chez elle dispenser leur enseignement, échanger et communiquer leur expérience. Partager la même passion pour la danse classique, la danse moderne et le jazz. «Jacqueline leur disait: «Nous sommes un jeune peuple, venez nous apprendre des choses. Après, nous créons!»

Ex-coordinatrice de Q.E.D., Marie Fortin se souvient de Jacqueline Lemieux avec émotion et admiration. «Jacqueline invitait des artistes canadiens quand elle était convaincue qu'ils possédaient un statut international, pas seulement régional ou local. Elle n'allait pas chercher des professeurs mais des maîtres de la

danse. Les élèves et les professeurs de danse qui ont suivi jusqu'ici le stage de Québec Été Danse ont été amenés à côtoyer de grands esprits, de grandes idées, de grandes écoles.»

Yves Cousineau est content. On vient de lui faire un beau cadeau en lui confiant la direction artistique de Q.E.D. qui, dit-il, arrive au bon moment dans sa vie. Ce Montréalais d'origine, danseur durant près de vingt ans avec le Ballet national, est aujourd'hui directeur du département de danse de l'université de York à Toronto.

C'est par un dimanche après-midi pluvieux, alors qu'il était assis à lire son *New York Times*, qu'il a reçu ce coup de téléphone lui offrant ce poste. Lawrence Gradus, le mari de Jacqueline Lemieux et son associé, lui demandait de relever le défi. «J'ai failli tomber de ma chaise», raconte Yves Cousineau en me rapportant la conversation téléphonique en anglais et avec ce si joli accent «british» qui toujours me séduit. Puis, il

enchaine sur son nouveau « bébé » dont il me parle avec la fièvre et l'es-pérance des nouveaux pères: « Oui, je veux continuer dans la même li-gne de pensée que Jacqueline, car elle a érigé cette oeuvre avec une telle joie, une telle ardeur, un tel amour de la danse que jamais je ne voudrais la trahir. Seulement, avec les années, je vais sans doute en mo-difier les cadres et les adapter aux besoins d'aujourd'hui et de demain. Cet été, Q.E.D. offre à peu près la même chose que dans le passé mais avec l'apport de nouveaux noms, surtout dans le domaine de la danse moderne. J'ai en effet invité Kazuko Hirabayashi, directrice et choré-graphe du Kazuko Hirabayashi Danse Theatre, et Robert Desrosiers, jeune chorégraphe canadien et premier lauréat du prix Jacqueline-Lemieux créé par le Conseil des arts du Ca-nada. »

Québec Eté Danse, c'est cinq se-maines dans le cadre vallonneux de Lennoxville où l'esprit et le corps des stagiaires sont invités à vibrer de la même harmonie, tant par les cours pratiques et théoriques que par l'échange, le dialogue autour de cet amour viscéral de la danse que chacun d'entre eux porte en lui. « Lennoxville est à la danse ce que Orford est à la musique », m'a dit Marie Fortin. Imaginez un campus avec des bâtiments à l'architecture anglaise, d'immenses pelouses sur lesquelles se promènent des centai-nes de jeunes femmes alors que la musique venant de l'intérieur se répand loin sous les arbres. Des petits groupes se forment, l'on échange des conseils, chacune a envie de dé-monttrer ce qu'elle vient d'appren-dre. Quand l'heure des cours sonne, les élèves se retrouvent dans l'un ou l'autre des sept studios aménagés par Q.E.D. De vrais studios avec mi-roirs et barres. Et de vrais planchers de danse qu'on ressort chaque an-née pour le stage!

Quand Marie, Pascale et Marie-Jo-sée me parlent des élèves de Q.E.D., elles emploient presque toujours le féminin. Il y a en effet un petit man-que au sein de cette population estiva-le sur le campus de l'université Bi-shop. C'est l'apport de danseurs masculins. « Après quelque temps, je me demandais si la race des gar-çons existait encore! », dit Pascale aux seize bien vivants. — « Oui, pré-cise Yves Cousineau, c'est une de mes préoccupations d'arriver à gros-sir les rangs de nos danseurs. Il y a toute une population mâle qui veut danser mais qui résiste à cette envie. On pousse les jeunes gens à s'exprimer par la musique et l'art dramati-que, mais pourquoi pas par la danse aussi? Les préjugés ont la vie long-ue! Pendant trop longtemps, on a dit qu'il n'y avait pas d'avenir dans la danse pour un homme, mais j'y ga-gne bien ma vie. C'est un beau mé-tier et je l'aime. » **JULIE STANTON**



Un passé encore présent, jalousement conservé pour l'avenir.



Partez à la découverte des lieux

historiques et des parcs natio-naux canadiens, là où l'histoire de notre beau pays s'inscrit dans sa beauté naturelle, à jamais préservée.

Admirez la splendeur autom-nale du parc national de la Mauricie, près de Montréal. À Forillon, à la pointe de la péninsule de Gaspé, profitez des terrains de camping modernes, des réserves d'oiseaux sauvages

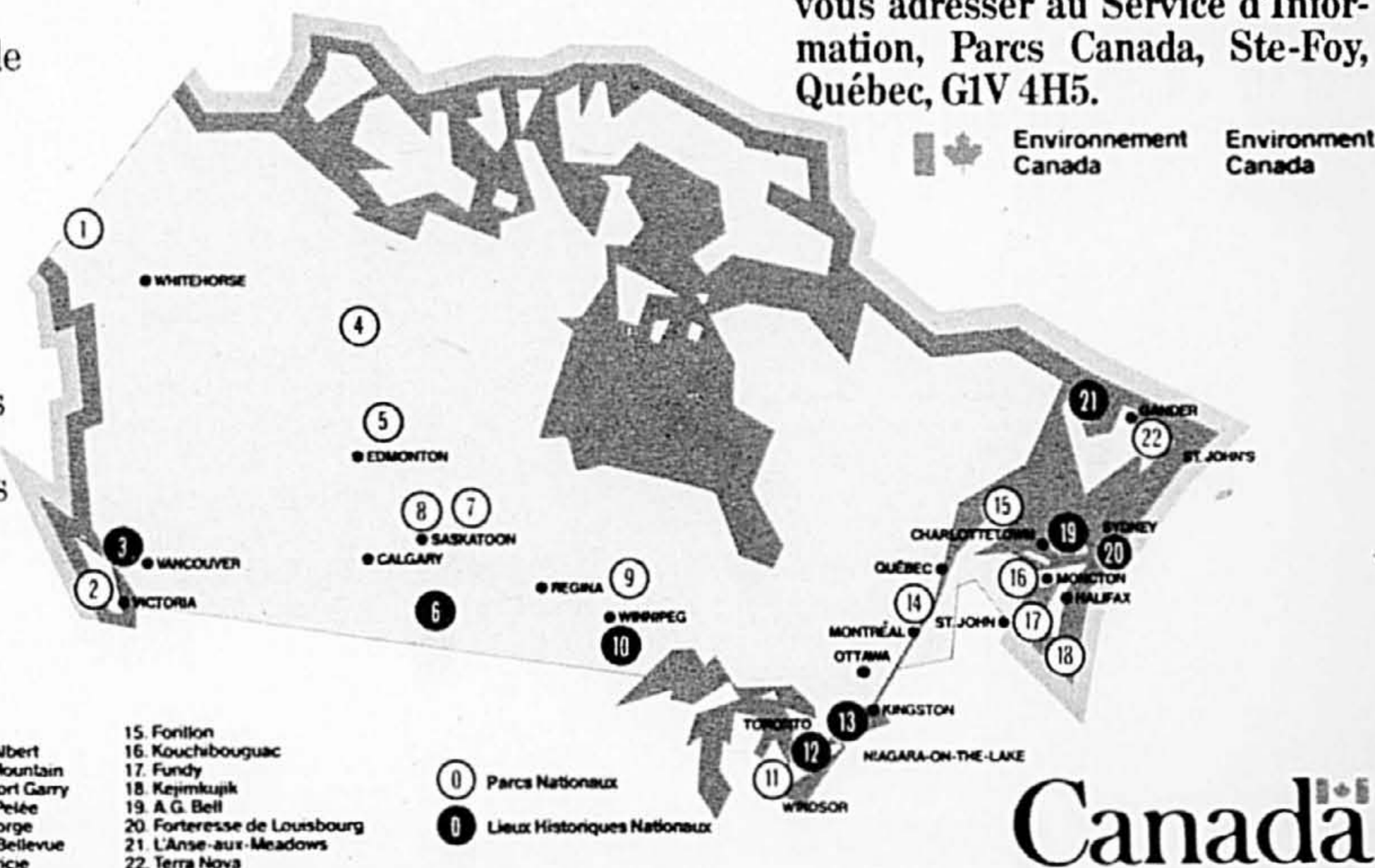
(on peut y observer plus de 200 espèces) et des eaux accueillantes qui vous invitent à la plongée sous-marine.

Le plan relief de Québec de Jean-Baptiste Duberger montre la ville de Québec et ses fortifications telles qu'elles étaient en 1808. Voyez-le au parc de l'Artillerie à Québec.

En déambulant dans les rues si-nueuses de la vieille capitale, le long des fortifications, près des caser-nes de l'Artillerie, ou au parc

Cartier-Brébeuf, vous tournez une page de l'Histoire. Le réseau de canaux historiques qui relie le lac Champlain, la rivière Richelieu, Montréal, Ottawa et Kingston longe des lieux pittoresques et chaleureux, vestiges de notre passé.

Tout près, à votre portée et dans tous les coins du Canada, il existe des lieux de patrimoine qui font revivre un passé encore présent, jalousement conservé pour l'avenir. Pour obtenir des ren-seignements additionnels, veuillez vous adresser au Service d'Infor-mation, Parcs Canada, Ste-Foy, Québec, G1V 4H5.



La corne d'abondance

C'est le temps de faire provision de fruits et de légumes. Certaines publications gratuites du ministère de l'Agriculture pourront aider les consommateurs à profiter des prix relativement bas pour faire des provisions.

Entre autres:

- Les *Denrées congelées*, publication QA38 E3-31;
- La *Congélation des fruits et des légumes*, publication QA38 E3-70;
- Les *Légumes frais, congelés, en conserve*.

Ministère de l'Agriculture, Service de l'information, 200A, chemin Ste-Foy, Québec, Qué., G1R 4X6, tél. (418) 643-3370.

Les tests prénataux spécialisés

Si la femme enceinte entretient des doutes sérieux quant à la santé de son futur enfant, elle peut subir des tests spécialisés qui permettent de dépister les handicaps possibles.

L'échographie permet de déceler, entre autres, l'hydrocéphalie, l'absence de membres et certaines malformations des reins et du cœur;

L'amniocentèse, en plus de renseigner sur le sexe du fœtus, permet de dépister le mongolisme.

Des enfants handicapés peuvent naître de parents en bonne santé mais porteurs de handicaps. Certains handicaps sont transmis par un seul des parents, d'autres, comme la fibrose kystique ou certaines formes de cécité, n'apparaissent que si les deux parents transmettent l'anomalie. C'est pourquoi les handicapés sont plus nombreux parmi les enfants issus d'unions entre proches cousins ou dans les régions où les habitants se sont mariés entre eux pendant plusieurs générations. (Source: Office des personnes handicapées. *Prévention et dépistage des handicaps*, février 1981).

Les Bretons en Nouvelle-France

Les Québécois à la recherche de leurs racines consulteront avec plaisir le *Dictionnaire biographique des Bretons en Nouvelle-France, 1600-*

1765, de Marcel Fournier.

En plus de nous fournir une excellente biographie des 1040 Bretons ayant séjourné pendant au moins deux mois en Nouvelle-France, l'étude de Fournier nous révèle une foule d'autres détails tels que les origines urbaines et départementales de ces Bretons, leur installation au pays, leur métier ou profession, etc. Chaque biographie indique également si l'immigrant a laissé ou non une descendance et l'étude confirme que 560 d'entre eux se sont installés en Nouvelle-France de façon permanente.

Les Québécois d'origine bretonne qui liront ce volume seront peut-être étonnés d'apprendre que leurs ancêtres furent les premiers Français à toucher les côtes de l'Amérique du Nord (dès 1504). Ils pourront aussi se rappeler que c'est de Bretagne que Jacques Cartier appareilla pour



jeter finalement l'ancre dans la baie de Gaspé en 1534. (L'Éditeur officiel du Québec)

Les «gîtes du passant»

La Fédération des agriculteurs du Québec a lancé officiellement son nouveau programme d'hébergement en milieu rural: les Gîtes du passant.

Regroupant 53 résidences privées, le réseau des Gîtes du passant s'adresse aux vacanciers itinérants qui visitent l'est du Québec. Inspiré de la formule des *Bed and Breakfast* existant déjà au Canada et dans certains pays d'Europe, le réseau des Gîtes du passant offre aux touristes de passage le gîte pour la nuit ainsi que le petit déjeuner.

Réalisé conjointement par la Fédération des agriculteurs du Québec et les agriculteurs régionaux de la Côte-du-Sud, du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie, la mise en place de ce réseau a été rendue possible grâce à la participation du programme d'Emploi et Immigration Canada.

Le réseau des Gîtes du passant

permettra aux vacanciers itinérants de s'offrir un nouveau mode d'hébergement tout en favorisant le tourisme social.

Le voyageur que ce programme d'hébergement intéresse peut se procurer un feuillet d'information ou un répertoire des gîtes dans les différents kiosques d'information touristique de l'est du Québec ou en communiquant avec la Fédération des agriculteurs du Québec en composant: 288-8090 pour la région de Montréal ou 1-800-361-6196 (sans frais, partout ailleurs au Québec).

Pensions alimentaires

La loi pour favoriser la perception des pensions alimentaires, en vigueur depuis le 1er janvier dernier, vise à faciliter la perception des pensions alimentaires qui sont non payées ou qui sont versées en retard. Cette loi ne s'adresse qu'aux personnes dont la pension alimentaire a été accordée par jugement.

Les services de perception des pensions alimentaires sont gratuits. Pour obtenir un exemplaire du dépliant que le ministère de la Justice a publié sur les modalités d'application de cette nouvelle loi, on s'adresse à la Direction des communications de ce ministère, en téléphonant à (418) 643-5140 ou aux bureaux de Communication-Québec, en composant «0» et en demandant à la téléphoniste le Zénith Communication-Québec (sans frais). Ce dépliant contient notamment la liste des villes ou des municipalités où sont situés les Services de perception des pensions alimentaires. (Carrefour des Affaires sociales)

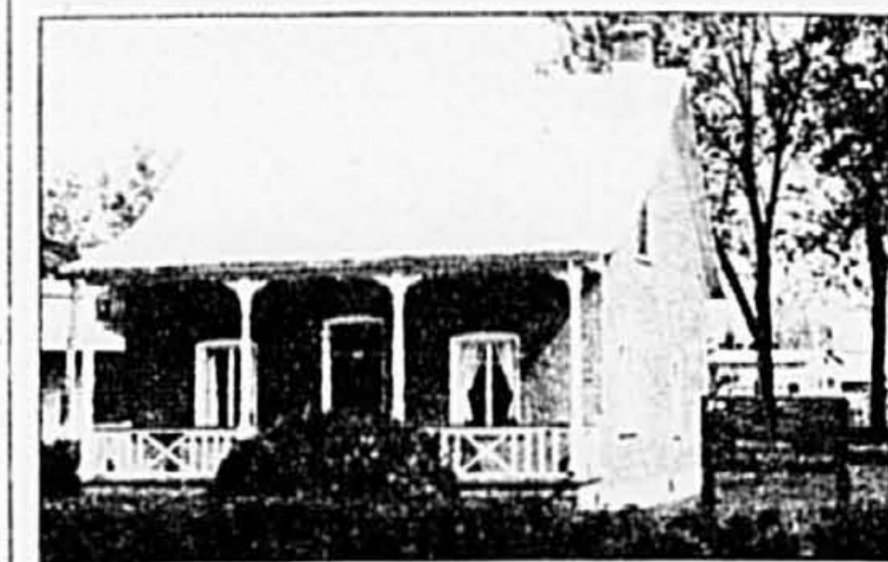
Maladies vénériennes

La libération sexuelle a amené une dangereuse recrudescence des maladies vénériennes. De plus, ce type de maladie atteint des couches de la population de plus en plus jeunes. Ces dernières années, 50% des cas de blennorragie touchaient les 15-25 ans. Non traitées, ces maladies peuvent être source de graves complications. Par exemple, 35% des cas de syphilis parvenus à un stade ultime évoluent en maladie du rein, épilepsie, paralysie, méningite, cécité ou maladie mentale.

Le ministère des Affaires sociales vient de publier un dépliant sur les maladies transmises sexuellement.

Ce dépliant fait le tour de ce vaste sujet et permet d'agir correctement si l'on croit être atteint de l'une ou l'autre de ces maladies.

Si vous désirez recevoir copie de cette publication, il vous suffit d'en faire la demande à la Direction des communications, 845, avenue Joffre (rez-de-chaussée), Québec, G1S 3L8. Tél. (418) 643-3880.



La maison Laurier

La Maison Laurier est un des lieux historiques intéressants à découvrir. Elle commémore la vie et l'oeuvre et cet illustre personnage de notre passé politique qu'est Sir Wilfrid Laurier.

C'est dans une petite demeure modeste où l'on a conservé tout le cachet pittoresque des années 1840-1850 que vécut Sir Wilfrid Laurier jusqu'à l'âge de onze ans. Richesse culturelle de notre patrimoine, la Maison Laurier évoque le temps où nos ancêtres faisaient tout de leurs mains et vivaient des récoltes de leur terre.

Le site historique comprend, aussi, le centre d'interprétation qui abrite une exposition illustrant merveilleusement bien la vie de Sir Wilfrid Laurier, premier Canadien français à gouverner le pays.

L'ensemble du site est ouvert tous les jours de la semaine de 10:00 heures à 18:00 jusqu'au 8 septembre.

Signalons les thèmes qui seront à l'honneur lors des prochaines semaines.

8-9 août: la teinture végétale.

15-16 août: la confection des chapeaux de paille.

22-23 août: l'épluchette de «blé d'Inde».

29-30 août: la préparation des marinades d'automne.

5-6-7 septembre: la transformation du lin.

La Maison Laurier est située à l'intersection des routes 339 et 158, à Ville des Laurentides.

Renseignements: (514) 439-3702.

Art et société

Le groupe des Éditions Intervention, en collaboration avec le ministère des Affaires culturelles du Québec, la Ville de Québec, le Musée du Québec et le Conseil des Arts du Canada, organise l'événement Art et Société qui se déroulera à Québec cet automne.

Un colloque de trois jours aura lieu à l'Institut Canadien les 30 et 31 octobre et le 1er novembre 81.

Les thèmes retenus sont: l'économie du signe, les mouvements sociaux, la voie politique et l'institutionnalisation.

Pour ceux qui s'intéressent aux changements sociaux et aux multiples facettes de l'art actuel, nul doute que ce colloque sera une occasion stimulante d'échanges.

Pour tout renseignement, communiquer avec: Événement Art et Société, C.P. 227, Haute-Ville, Québec, G1R 4P8.

Expositions itinérantes 1981-1982

En 1981-1982, le musée d'Art contemporain présentera six expositions itinérantes dans les musées et centres d'expositions du Québec afin de permettre une meilleure diffusion de l'art contemporain. «Le dessin de la jeune peinture», «Claude Tousignant: esquisses des diptyques 1978-1980», «La photographie depuis 1940», «Architecture contemporaine au Québec», «Vidéo du Québec» et «Regard sur l'oeuvre d'Albert Dumouchel» (ci-contre) reflètent l'actualité dans le domaine de la création artistique en illustrant les développements les plus récents.

Pour de plus amples renseignements, on s'adresse au Service des expositions itinérantes du musée d'Art contemporain, Cité-du-Havre, Montréal H3C 3R4 (tél.: 873-2878).



L'enfance surdouée

A l'intention des spécialistes de l'éducation, des affaires sociales et familiales, des sciences et de la mé-

decine, le quatrième congrès mondial sur l'enfance surdouée aura lieu du 21 au 25 août 1981 à l'hôtel Reine-Elisabeth à Montréal.

Un séminaire sera consacré à la délinquance chez les enfants surdoués et il y aura des séances spéciales sur le développement de la créativité et sur les handicapés surdoués.

Parmi les thèmes abordés, soulignons: la fonction cérébrale, l'intelligence, la créativité dans les domaines cognitifs; la génétique, les attitudes, le leadership dans les domaines non cognitifs; toute une variété de «programmes d'intervention» depuis l'enseignement des langues jusqu'à celui des mathématiques et de la musique; évaluation, formation des maîtres, recherche sur les problèmes liés à l'intervention; enseignement préscolaire, primaire, secondaire et postsecondaire; action politique et élaboration des programmes.

Au nombre des personnes inscrites, on relève des pédagogues, des chercheurs, des travailleurs sociaux et des diplomates de plus de 15 pays des cinq continents.



Un rendez-vous avec le goût

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croit avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — King Size: "goudron" 17 mg, nicotine 1.1 mg. Format régulier: "goudron" 14 mg, nicotine 0.9 mg.

A TABLE

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

VOL-AU-VENT

On les appelle vol-au-vent, timbales, bouchées à la reine, et, il n'y a pas beaucoup d'années, les noces où l'on servait de plantureuses bouchées «à la King», dernier hommage au roi qui présidait alors nos destinées, n'étaient pas rares. L'un de ceux qui donnèrent à la pâte feuilletée la forme d'un nid susceptible d'accueillir le mélange en sauce de son choix s'appelait Antonin Carême. Cet homme, qui se consacra à ne pas porter son nom et à simplifier la cuisine française, vivait à une époque où les coquilles de vol-au-vent ne s'achetaient pas chez le premier tourtier venu. Il connaissait la valeur d'une pâte feuilletée légère et pas trop grasse.

Quant au contenu, il devait être aussi exquis que le contenant.

On enseignait autrefois aux jeunes femmes que l'on voulait initier à l'économie domestique l'art d'apprêter les restes. L'une des suggestions faites par les religieuses était de faire du neuf avec du vieux en recyclant les restes de poisson, de veau ou de poulet. Il fallait alors, bien sûr, ne pas détruire un budget bien équilibré en achetant des vol-au-vent tout faits. Les cours de cuisine apparaissaient alors comme une bénédiction, car réussir une pâte feuilletée requiert un talent qui n'est pas à la portée du premier cuistot venu.

Ici, on suggère aux amateurs de minuscules vol-au-vent débordant de champignons frais. Avec un

pareil plat, et avec ceux qui l'accompagnent, aucun doute que les invités, s'il y en a, seront ravis. Les bonnes tables les attirent comme elles attirèrent ce visiteur débarqué à Montréal à la fin de février 1789.

Ce dernier nota dans son journal comment il s'y prit pour être convié aux meilleures de ces tables: «J'ai été (ensuite) voir toutes mes connaissances, invité à dîner par une douzaine, répondu au premier que j'étais engagé, mais que je viendrais le lendemain sans cérémonie, dit la même chose au second et troisième, jusqu'à ce qu'enfin je me sois trouvé invité pour 12 jours de suite — 12 francs d'épargnés, et de meilleurs dîners qu'à la maison. (...) J'ai entendu parler d'un capitaine Anglois qui en faisait autant — ce compère-là n'était pas fou.»

GÂTEAU FORÊT-NOIRE

Préparation: 1 heure

Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS
(1 gâteau)

| INGRÉDIENTS | Métrique | Impérial |
|--|----------|--------------|
| Oeufs | 5 | 5 |
| Sucre | 200 ml | ¾ tasse |
| Vanille | 5 ml | 1 c. à thé |
| Farine tout usage | 165 ml | ⅓ tasse |
| Cacao | 90 ml | ⅓ tasse |
| Beurre fondu | 75 ml | 5 c. à table |
| Crème 35% | 750 ml | 3 tasses |
| Sucre glace | 125 ml | ½ tasse |
| Chocolat mi-sucre | 225 g | 8 oz |
| Cerises noires dénoyautées en conserve | 400 ml | 14 oz |
| Kirsch | 125 ml | ½ tasse |
| Cerises au marasquin | 12 | 12 |

MÉTHODE

FOUETTER les oeufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

INCORPORER très délicatement la farine et le cacao.

AJOUTER le beurre fondu.

Verser l'appareil dans un moule (23 cm — 9 po de diamètre) beurré et fariné.

Cuire au four à 180°C (350°F) de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir 15 minutes. Démouler. Couper le gâteau en trois abaisses.

FOUETTER la crème.

LORSQU'ELLE est presque ferme, ajouter graduellement le sucre. Fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.

À L'AIDE d'un couteau-éplucheur, détailler des copeaux dans le chocolat.

ÉGOUTTER les cerises.

Chauffer et faire réduire de moitié le jus des cerises.

AJOUTER le kirsch et faire mijoter de 7 à 8 minutes. Laisser refroidir.

Verser le sirop sur les abaisses de gâteau pour les imbiber.

Mettre l'abaisse du dessous dans un plat de service.

Recouvrir l'abaisse d'une couche de crème fouettée.

Disposer la moitié des cerises noires sur la crème fouettée.

Disposer l'abaisse du centre.

Recouvrir d'une couche de crème fouettée.

Disposer le reste des cerises noires.

Disposer enfin la troisième abaisse.

Enrober le gâteau de crème fouettée.

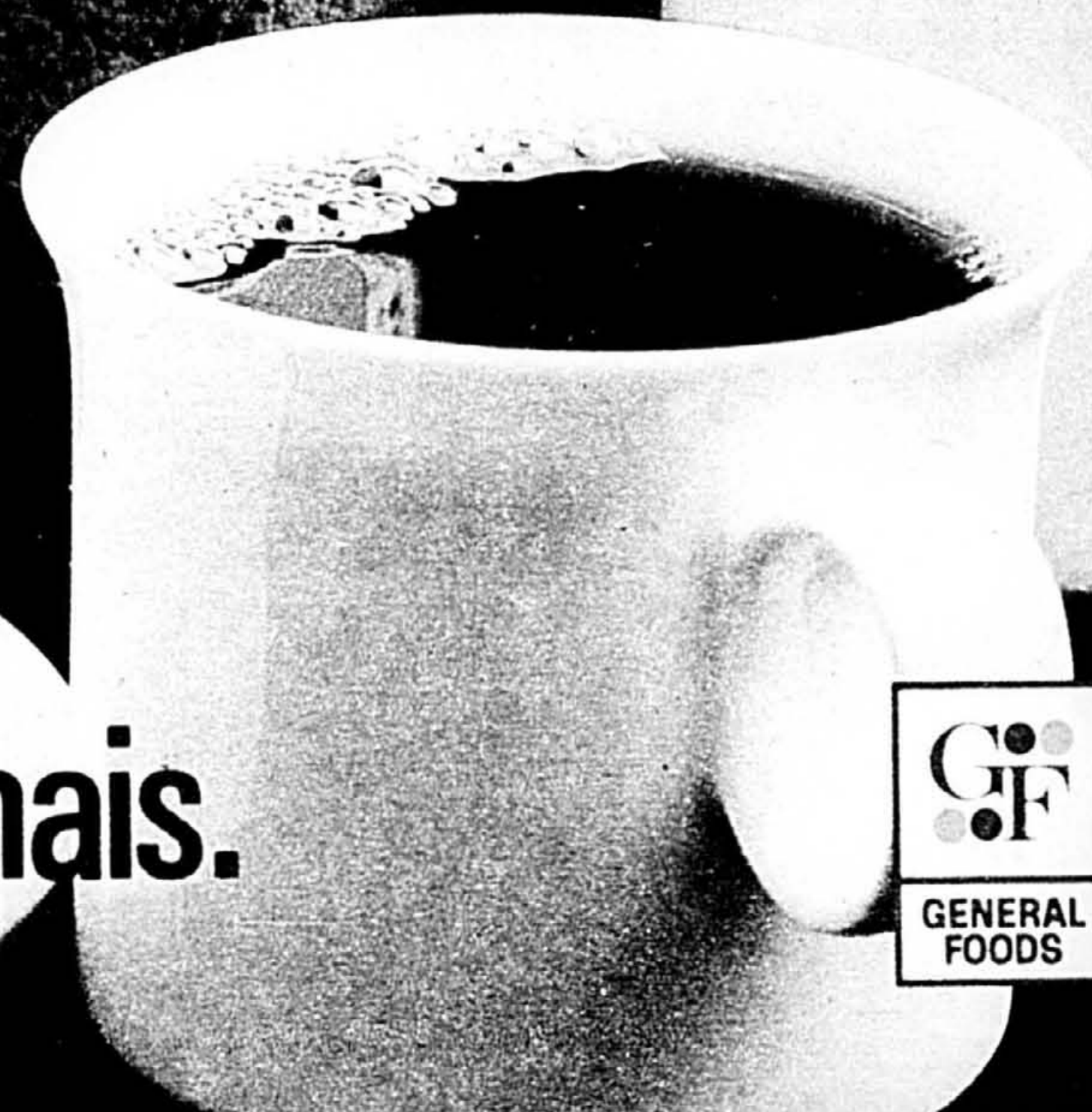
DÉCORER avec les copeaux de chocolat et les cerises au marasquin. ▶



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.



SAUTÉ D'AGNEAU AUX POIVRONS VERTS

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 25 minutes

6 PORTIONS

| INGRÉDIENTS | Métrique | Impérial |
|------------------------|----------|--------------|
| Agneau en cubes | 900 g | 2 lb |
| Huile | 25 ml | 5 c. à thé |
| Beurre | 45 ml | 3 c. à table |
| Oignons émincés | 250 ml | 1 tasse |
| Poivrons verts émincés | 375 ml | 1½ tasse |
| Vin rouge | 125 ml | ½ tasse |
| Échalotes hachées | 30 ml | 2 c. à table |
| Sauce brune | 500 ml | 2 tasses |
| Persil haché | 15 ml | 1 c. à table |

MÉTHODE

FAIRE SAUTER les cubes d'agneau dans le beurre et l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Enlever les cubes d'agneau de la casserole et les garder au chaud. FAIRE SAUTER les oignons et les poivrons dans la casserole, puis les mettre avec les cubes d'agneau. Vider le surplus de gras de la casserole. VERSER le vin rouge dans la casserole et brasser pour bien dissoudre les sucs qui s'y sont caramélisés. AJOUTER les échalotes et faire mijoter jusqu'à évaporation presque complète du liquide. VERSER la sauce brune dans la casserole et faire mijoter de 3 à 4 minutes. Vérifier l'assaisonnement. Verser sur les cubes d'agneau. Laisser imbiber les morceaux de viande pendant 2 à 3 minutes. SAUPOUDRER de persil haché. Servir immédiatement.

VOL-AU-VENT DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 15 minutes

6 PORTIONS

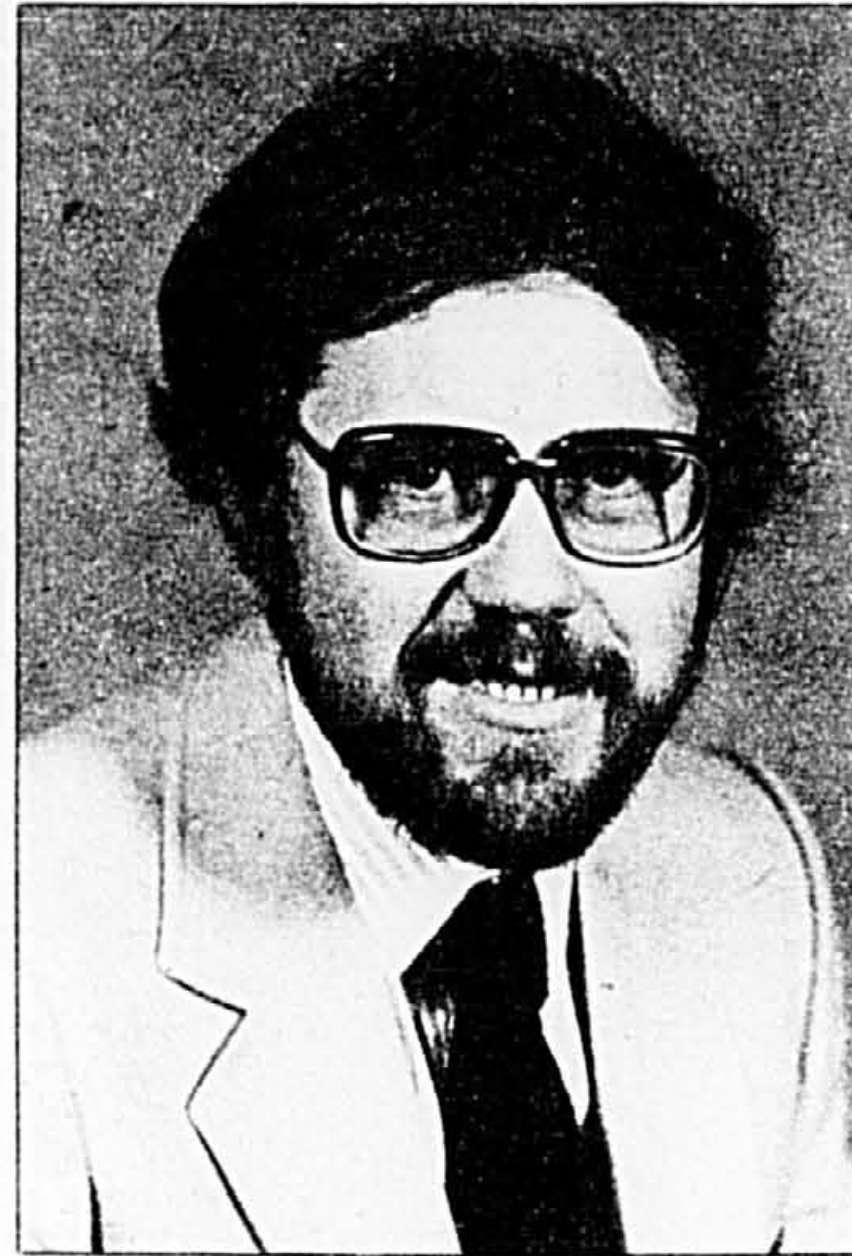
| INGRÉDIENTS | Métrique | Impérial |
|----------------------|----------|--------------|
| Champignons émincés | 750 ml | 3 tasses |
| Beurre | 45 ml | 3 c. à table |
| Échalotes hachées | 25 ml | 5 c. à thé |
| Crème 35% | 500 ml | 2 tasses |
| Sel | 5 ml | 1 c. à thé |
| Poivre | 0,5 ml | ½ c. à thé |
| Cayenne | 0,5 ml | ½ c. à thé |
| Vol-au-vent (petits) | 12 | 12 |
| Persil haché | 15 ml | 1 c. à table |

MÉTHODE

FAIRE SAUTER les champignons dans le beurre. AJOUTER les échalotes et cuire encore quelques minutes. AJOUTER la crème et les assaisonnements. Faire réduire du tiers. GARNIR les vol-au-vent avec l'appareil aux champignons. Disposer les couvercles de pâte sur le dessus. SAUPOUDRER de persil haché. N.B.: à défaut de vol-au-vent, on peut servir la sauce sur des toasts beurrés.

ERRATA — Dans la recette de pains aux pommes de terre parue dans notre chronique du 6 juin, il aurait fallu lire, dans la liste des ingrédients: eau de cuisson de pommes de terre — 500 ml (2 tasses) — au lieu de 325 ml (1½ tasse). Une erreur qui peut changer le pain bénit en pain... maudit!

RÉJEAN TREMBLAY ET LE JOURNALISME DE SPORT



TREMBLAY Réjean. 36 ans. Éditorialiste de sport à *La Presse* et collaborateur à *Perspectives*. 6 pieds 1 pouce, 195 livres. Marié, père de trois enfants. Frappe de la droite (à la machine) et fume la pipe. Commence cette semaine série de portraits joueurs de baseball (page 4). Aime saisir la balle au bond:

— Qui dit Tremblay?
— Dit Saguenay! Je viens de Saint-David de Falardeau. Ma femme aussi est une Tremblay, et du Saguenay. Ma mère était une Tremblay. Mon frère est marié à une Tremblay...

— Suffit! Et le métier de journaliste?
— J'ai commencé à temps partiel (j'étais professeur) au *Reflet faldien*, qui est le journal de la Jeune Chambre de commerce. Puis je suis passé au *Progrès-Dimanche*. J'ai fait la politique et l'économie régionales au *Quotidien de Chicoutimi* dès sa fondation le 1er octobre 1973. Et en août 74 je me suis retrouvé à *La Presse*, au service de nuit, dans les faits divers jusqu'au cou. J'ai vécu et couvert à Montréal le fameux week-end rouge, les coups durs de la grève à la United Aircraft, l'incendie du Gargantua...

— Et les sports?
— Comme je travaillais de nuit, je rencontrais souvent les journalistes de sport. Un jour on m'a offert de suivre le Canadien dans ses voyages. J'ai accepté, mais sans dire que je ne parlais pas anglais. Mon contrat signé, on m'a fait prendre un cours d'anglais de trois jours chez Berlitz et je suis parti à la découverte de

l'Amérique. Ce fut une première année fascinante à user mes semelles dans les grandes villes américaines. Imaginez: le petit gars du Saguenay n'était venu qu'une fois en ville, à l'Expo, avant d'entrer à *La Presse*. Puis ce ne fut plus que du boulot.

— Vous aimez le sport?

— Attention là! Je ne suis pas un maniaque du sport; je suis un maniaque de l'information. C'est le journalisme que j'aime avant tout, et j'applique au sport les mêmes normes qu'à la politique et à l'économie.

— En tant qu'éditorialiste de sport, avez-vous le sentiment de détenir un certain pouvoir?

— Oui, bien sûr. Mais plus on prend d'expérience, plus on apprend à mesurer ses effets. Je me suis aperçu que c'est l'accumulation d'affirmations vraies, c'est-à-dire que le lecteur est en mesure de vérifier jour après jour, qui fonde le crédit du journaliste et lui donne du poids. A cause même de cette influence, il lui faut viser et à la justesse et à la justice: bien peser les faits et respecter l'être humain.

— Vous faites un métier qui chatoie aux yeux de beaucoup de gens...

— Oui, mais avant de nous envier, qu'on songe aux conditions dans lesquelles s'exerce ce métier. J'écris souvent mes chroniques en pleine action, sur la galerie de la presse, avant même que la partie (hockey, baseball, football, boxe, soccer) soit terminée. C'est dur pour les nerfs. Faut savoir se concentrer, penser vite, envoyer sa copie au journal sans même avoir le temps de se relire...

— Misère que compense le velours de la notoriété?

— Comme tout le monde ou presque lit le sport, c'est vrai que je suis connu un peu partout et d'un peu tout le monde. Si je vous disais qu'on me demande de prononcer une vingtaine de conférences par année un peu partout au Québec?

— Mais c'est la gloire!

— Disons plus simplement — mais en y mettant le style — que les projecteurs qui balaient les vedettes du sport finissent par accrocher le messenger.

Qu'en termes élégants...

JEAN BOUTHILLETTE

Guy FOURNIER

DANS LA MITAINE...



— Papa, est-ce que tu viendrais au baseball avec moi?

— Au baseball, un samedi soir?

Mon fils me regarde avec étonnement, comme si nous avions l'habitude de sortir ensemble

tous les samedis soirs. Depuis des années, c'est à peine si je peux le convaincre d'assister à la fête de famille du jour de l'an, et je ne suis même pas certain qu'il trouverait le temps de venir à mes funérailles. Il avait sûrement une idée derrière la tête.

— Es-tu fauché ces temps-ci? demandai-je abruptement pour ne pas lui donner le temps de réfléchir.

— T'as pas à avoir peur, j'ai pas besoin d'argent. Tiens, regarde...

Il exhiba ses deux billets de baseball. Deux billets dans les loges du niveau 500. Les plus chers.

— Il me semble que tu ferais mieux d'inviter ta blonde...

— Je n'en ai plus, dit-il, se laissant

choir sur le sofa, les deux mains dans les poches de ses jeans.

Je m'assis à mon tour, interloqué. C'était la première fois depuis ses 12 ou 13 ans qu'il n'avait pas de blonde. Cet enfant-là avait sans doute besoin de parler d'homme à homme et c'est pourquoi il m'invitait au baseball avec tant d'insistance. Je lui passai la main dans les cheveux, histoire d'attirer ses confidences et pour bien lui signifier que son père était avec lui dans ce moment de détresse. Plutôt que d'apprécier mon geste, il se raidit et se cala dans le coin du sofa.

— Tu sais, dis-je, ça me fait de la peine pour toi. C'est elle qui t'a laissé?

— Non, c'est moi.

— Ah!... Est-ce que tu trouves ça dur?

Il écarquilla les yeux et fit la moue de quelqu'un qui cherche à comprendre ce qu'on veut lui dire.

— Pourquoi tu me demandes ça?

— Euh... parce que je comprends ce que tu dois ressentir. Après tout, quand on est amoureux.

— Justement je ne le suis pas, et

tu ne peux pas savoir comme je me sens bien. C'est extraordinaire!

Là, j'avoue qu'il commençait à m'inquiéter sérieusement. Se pouvait-il que cet enfant, que j'avais élevé en lui parlant constamment des femmes pour qu'il n'ait jamais la tentation de regarder du mauvais côté de la clôture, fût en train de s'intéresser à ses camarades?

Comment pourrais-je expliquer ce revirement à mes amis, à mes collègues de bureau, à la famille?

— Tu dois tout de même être malheureux. Il y a tellement longtemps que tu étais amoureux de Suzanne...

— Je te dis qu'il va couler de l'eau dans la rivière avant que je tombe amoureux d'une autre fille!

— T'es sérieux?

— Ben oui...

Je ravalai ma salive avec peine. D'un seul coup je pensai à toutes ces malheureuses fois où dans cette chronique j'écrivis sur les femmes des choses qui n'étaient pas très gentilles, qui pouvaient laisser croire à un jeune sans expérience que les

femmes sont insupportables, qu'elles ne savent pas ce qu'elles veulent, qu'elles sont dépensières ou qu'elles ne sont jamais satisfaites. J'aurais dû me douter que mes propos pouvaient le porter à croire qu'il vaudrait mieux ne pas suivre les traces de son père...

— Tu sais, dis-je, il ne faut pas croire tout ce que j'écris. Il y a des nuances. Les filles ont beaucoup de qualités.

— Pourquoi tu dis ça?

— Je ne voudrais pas que tu... que tu finisses par t'intéresser aux hommes.

— Aïe, t'es malade! C'est pas que j'aime pas les filles, c'est que je viens de découvrir qu'on est mieux quand on n'est pas amoureux: ta blonde peut faire ce qu'elle veut, t'es pas jaloux; et même quand elle n'est pas là, tu ne t'ennuies jamais. Quand t'es amoureux, t'es toujours mal... T'es pas tanné d'être mal, toi papa?

— A bien y penser, j'vais y aller au baseball, fiston...

Y a pas à dire, une sortie entre hommes de temps en temps, ça replace les choses.

DROLET

**LE CONTRÔLE
DE L'ÉNERGIE C'EST
LA COMBUSTION
CONTRÔLÉE**

Il y a plus d'un siècle que nous travaillons avec le feu dans nos forges mécaniques; plus d'un siècle que nous nous employons à le domestiquer pour en tirer le maximum d'énergie.

En effet, nous avons testé tous les matériaux, tous les combustibles, tous les systèmes. Le contrôle de l'énergie: c'est la combustion contrôlée.

Il y a un an seulement que nous proposons nos poêles à bois à combustion contrôlée; un an seule-

ment que nous offrons au grand public le fruit d'un siècle d'expérience et que nous lui garantissons la rigueur et la qualité qui ont fait notre renommée en d'autres domaines.

Aujourd'hui, nous sommes à la première place des fabricants de poêles à combustion contrôlée.

F.-X. DROLET S.A.
DIVISION ÉNERGIE

N°1 DE LA COMBUSTION CONTRÔLÉE

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.