

le magazine de

LA PRESSE

MONTREAL, SAMEDI LE 4 AOUT 1962

LES Tavernes DU QUEBEC

NOTRE REPORTAGE EN PAGE 24



monique
LEYRAC

NOTRE REPORTAGE EXCLUSIF EN PAGE 4

PHOTOS ANTOINE DESILETS

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

GILLES MARCOTTE
Directeur

JEAN-PIERRE BONHOMME
Chef de la Rédaction

BERNARD MORRIER
PIERRE BOURGAULT
Reporters

GILLES ROBERT
Directeur artistique

NOELLA DESJARDINS
Pages féminines



Monique Leyrac épousa en 1952 Jean Dalmain avec qui on la voit ici dans "Oscar", pièce qu'ils jouèrent ensemble au printemps de 1960 au Théâtre de Poche, rue Saint-Urbain à Montréal.

Ils ont une fille: Sophie.

Celle-ci, comme tous les enfants, ne manque pas de faire frémir ses parents à toutes occasions.

Ainsi, lorsque notre reporter dîna un soir avec les époux Dalmain et leur fille Sophie, Mme Leyrac, qui donnait ce soir-là un spectacle à la télévision demanda à son mari d'aller à la maison lui chercher une robe...

Se tournant alors vers le reporter, elle se plaignit joyeusement, comme le font toutes les femmes, de n'avoir rien à porter. Mais Sophie veillait. Et le plus innocemment du monde elle dit: "Mais maman, tu as au moins cinquante-cinq robes à la maison et tu voudrais maintenant en acheter d'autres?"

Mme Leyrac eut un petit tressaillement, sourit en regardant sa fille et sembla vouloir lui dire: "Tu comprendras plus tard, mon chou, tu comprendras qu'une femme n'a jamais rien à porter quel que soit le nombre de robes qu'elle possède déjà..."

Mais il est certain que Sophie pourrait dire des choses bien plus monstrueuses sans encourir les foudres parentales. Car les Dalmain sont très fiers de leur fille et ils l'entourent d'une tendresse peu commune. Nous vous présentons aujourd'hui la mère de Sophie, cette femme charmante qui est aussi une grande comédienne et une grande diseuse.

La saison dernière on a pu la voir triompher tant de fois que nous sommes portés à croire qu'elle est maintenant à l'apogée de sa carrière, toujours étonnante et pleine de surprises.

cette SEMAINE

NOS TAVERNES NORDIQUES

SI LES TAVERNES du Québec ont intéressé le journaliste Jacques Coulon au point où celui-ci a décidé d'aller véritablement au fond des choses, c'est que les raisons ne manquaient pas.

Nos tavernes ont en effet des caractéristiques particulières. Tout d'abord, nous savons que seuls les hommes peuvent fréquenter ces lieux; ensuite, elles ont cette distinction de n'être justement pas toujours d'apparence distinguée. Et puis, elles baignent dans un climat de clandestinité tel que les autorités provinciales ne veulent même pas révéler leur nombre précis. Inutile d'ajouter que ces mêmes autorités n'ont aucunement la tentation de livrer à qui que ce soit les réformes qu'elles préparent ou pourraient préparer en ce domaine.

Le journaliste a raison de se demander si les tavernes n'ont pas parfois de vagues ressemblances avec les maisons closes. Il voit juste aussi en se demandant si nos buveurs aiment se cacher parce qu'ils sont nordiques.

Nous avons noté le phénomène. En Europe, plus le voyageur monte vers le nord, plus il s'aperçoit que la façon de boire devient discrète. Si bien que rendu en Suède, il se demande si les lois régissant la vente des alcools en Scandinavie ne sont pas plus sévères et compliquées qu'au Québec. La loi suédoise, par exemple, oblige nombre d'établissements à fermer leurs portes au coucher du soleil.

Cela ne veut évidemment pas dire que la consommation de l'alcool est inférieure à celle du Québec. Les buveurs de bière du Danemark feraient rougir les meilleurs clients de nos tavernes.

Pourtant, nous n'avons pas vu d'endroits où les hommes boivent uniquement entre eux. Les femmes sont admises partout. Et les établissements sont aménagés et décorés avec dignité pour les recevoir. Dans les pays du nord, on boit avec discrétion, mais jamais en cachette comme chez nous.

La semaine prochaine le magazine de LA PRESSE présentera un grand reportage et de belles images pour les lecteurs qui veulent mieux connaître la Bretagne.

J.-P. B.

SOMMAIRE

Une grande comédienne toute simple Page 4

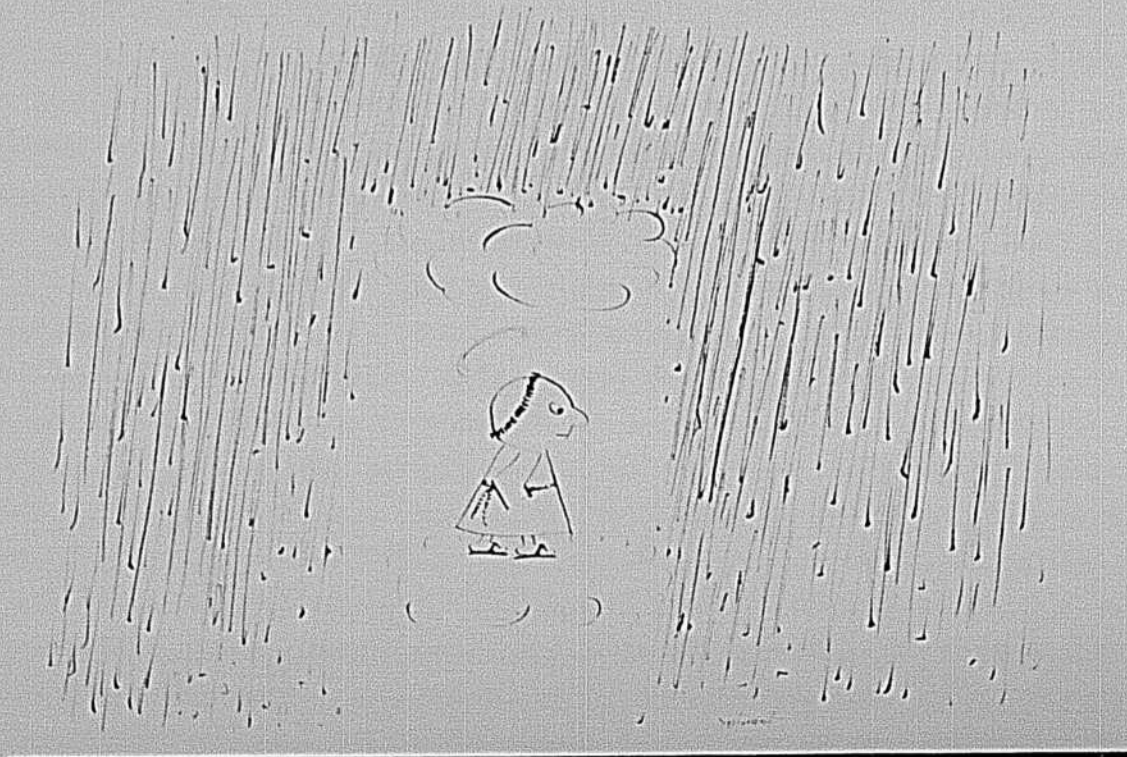
Une entrevue de notre reporter avec la comédienne Monique Leyrac

L'ABC du film publicitaire Page 8

Notre reporter explique comment on fabrique les annonces à la TV

Les tavernes du Québec Page 24

Le journaliste Jacques Coulon est allé au fond du problème





Vinaigrettes
faciles et rapides
à l'huile de blé d'Inde
MAZOLA



VINAIGRETTE DE BASE

- 1 tasse huile à salade MAZOLA
- ½ tasse vinaigre
- 1 c. à table sucre
- 1½ c. à thé sel
- ½ c. à thé paprika
- ½ c. à thé moutarde sèche
- 1 gousse d'ail (facultatif)

MESURER chaque ingrédient et verser directement dans une bouteille. FERMER hermétiquement et bien agiter. REFROIDIR pendant plusieurs heures et enlever l'ail. AGITER parfaitement avant de servir sur de la viande, du poisson ou des salades vertes. RENDEMENT: 1½ tasse.

VINAIGRETTE FROMAGE BLEU: AJOUTER ¼ tasse de fromage bleu émietté à 1 tasse de Vinaigrette de Base.



VINAIGRETTE FAIBLE EN CALORIES

- ½ tasse huile à salade MAZOLA
- ½ tasse jus de tomate
- 2 c. à table vinaigre
- ¾ c. à thé moutarde sèche
- 1 c. à thé sel
- 1 c. à thé sauce de bifteck
- 1 c. à thé oignon haché (facultatif)

MESURER chaque ingrédient et verser directement dans un petit bol. BATTRE au batteur rotatif jusqu'à ce que mélangé. REFROIDIR avant de servir. RENDEMENT: 1 tasse.

Recettes gratuites... maintenant chez votre épicier, ou écrivez à: Jane Ashley, Case postale 129, Montréal, P.Q.



Postez à:
Offre MAZOLA,
Case postale 6338, Montréal, P.Q.

LA CLÉ DES BONNES SALADES!

L'HUILE DE BLÉ D'INDE DORÉE MAZOLA, la plus pure... la plus légère... la plus lisse... permet des vinaigrettes qui donnent plus de piquant et plus de saveur aux salades. La MAZOLA est la meilleure pour les fritures, les pâtisseries et les salades parce qu'elle est constituée d'huile de blé d'Inde pure non saturée... elle est la clé de la bonne cuisine.

BEST FOODS division of THE CANADA STARCH COMPANY, LIMITED

J'inclus l'étiquette d'une bouteille de 32 oz d'huile de blé d'Inde MAZOLA 100% pure. Veuillez s.v.p. envoyer les 25¢ à:

NOM.....
(lettres moulées)

ADRESSE.....

VILLE ou RR..... ZONE..... PROV.....

L'offre se termine le 30 sept. 1962. Une par famille seulement.

Reconnaîtra-t-on
Monique Leyrac sur cette
photo qui date de 1948 ?
Elle interprétait alors
des chansons d'Edith Piaf
et des chansons
sud-américaines...



* monique LEYRAC

UNE GRANDE COMÉDIENNE TOUTE SIMPLE

PAR PIERRE BOURGAULT

Certains parmi vous se souviennent-ils de la toute jeune comédienne qui, il y a presque vingt ans, jouait Bernadette Soubirous au Radio-théâtre-Lux ?

Certains parmi vous ont-ils reconnu dans les rôles principaux de "l'Opéra de quat'sous" et de "l'Idiot" cette même comédienne ?

Il s'agit bien de la même pourtant.

Il s'agit de Monique Leyrac bien sûr.

Et si elle nous parle de Bernadette Soubirous, si ce souvenir remonte facilement à sa mémoire, c'est qu'il s'agissait là de son tout premier rôle, celui qui devait l'engager dans la carrière de comédienne qu'elle poursuit depuis ce jour. Quatre ans plus tard, vers 1948, nous la retrouvons au Faisan Doré, rue Saint-Laurent, à Montréal, où elle interprète des chansons d'Edith Piaf et des chansons sud-américaines.

Le Faisan Doré (aujourd'hui le Montmartre) était à l'époque un des seuls endroits où l'on pouvait entendre des chansons en français à Montréal. Des souvenirs fabuleux se rattachent à ce cabaret : les débuts de Charles Aznavour, les ébats de Mistinguette (elle y donna le dernier spectacle de sa vie), et combien d'autres encore.

C'est donc sur cette scène que nous voyons Monique



Monique Leyrac
au début de sa carrière
de chanteuse en 1948.



En 1950, c'est une
Monique Leyrac presque
"femme fatale" que
nous retrouvons.

Leyrac faire ses débuts de diseuse. Bientôt, elle part pour la France où elle chante dans plusieurs boîtes de la métropole : Paris. En 1952, elle épouse Jean Dalmain et elle renonce complètement à son métier pour quelques années. Mais le virus du théâtre devait la reprendre et elle joue, à Montréal et à Paris, dans le spectacle "Trois farces" de Molière avec la compagnie du Nouveau-Monde. Au Théâtre Hébertot, à Paris, elle est de la troupe qui interprète "Le Dialogue des Carmélites" de Bernanos. Puis elle part en tournée en Afrique du Nord. Elle joue le rôle de Toinette dans "Le malade imaginaire" de Molière. Désormais, sa carrière l'engage sur deux plans : celui de comédienne et de chanteuse. De retour au Québec, on la voit sur plusieurs scènes montréalaises ainsi qu'à la télévision (trop peu). Et enfin c'est "l'Opéra de quat'sous" et "l'Idiotie" dans lesquelles elle triompha cette année. Elle est sacrée grande vedette. Cela en somme ne veut dire qu'une chose : c'est que lorsqu'elle a interprété un rôle, on ne peut plus l'oublier. Cela veut dire qu'elle



Au mois de juillet 1955,
Monique Leyrac revenait
de Paris où elle avait
joué au Théâtre des
Nations avec la troupe
du Nouveau-Monde. Nous
la voyons ici en
compagnie de la
comédienne Denise
Dubreuil descendant du
train à la gare Windsor
à Montréal.

marque les personnages qu'elle joue de façon si définitive qu'on a de la difficulté à imaginer quelqu'un d'autre interprétant le même personnage. Cela veut dire qu'on lui fait confiance jusqu'au bout et qu'on est sûr de la qualité constante qu'elle nous apportera. Cet été, nous pouvons la voir dans le rôle de la reine de "Richard II" de Shakespeare, dans le cadre des festivals de Montréal. Et elle vient d'accepter une série d'émissions de télévision pour la saison prochaine à Radio-Canada. Il s'agit d'émissions d'une heure, une fois par mois, qui nous ramènera plusieurs personnages de la Famille Plouffe et aussi quelques visages nouveaux. Nous n'avons pu nous empêcher de demander à Monique Leyrac ce qu'elle préférerait du chant ou de la comédie. Sans hésitation, elle répond qu'elle préfère la comédie. Il existe cependant des expériences passionnantes comme celle de "l'Opéra de quat'sous" où chant et comédie se rejoignent et se repoussent constamment. Mais il s'agit là d'un cas très spécial : une pièce très forte avec de la musique et des chansons d'égale qualité. Il s'opère alors une synthèse parfaite.



**LES ALIMENTS HEINZ
POUR ENFANTS**
le premier pas vers
la nourriture des grands



Demandez à Madame Millard

Quand elle sert à son bébé les aliments Heinz pour enfants, elle sait que c'est l'étape naturelle entre les purées de bébés et les mets plus adultes. Les particules de nourriture l'initient à la mastication, mais s'il les avale telles quelles, il les digère facilement. Et comme ces aliments sont nourrissants! Il est bien difficile de préparer, à la maison, une nourriture qui soit toujours aussi nutritive et digestible que les aliments Heinz pour enfants. Et quelle variété! Tout ce qu'il faut pour maintenir tous les jours, à tous les repas, le régime équilibré que pourrait vous recommander un médecin.

ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS

Bébé en bénéficie aujourd'hui... et pour toute sa vie



En octobre 1959,
nous retrouvons Monique
Leyrac en vedette dans
le "Spectacle 1900"
présenté au théâtre
de la Poudrière à
l'île Ste-Hélène.

Et lorsqu'un pareil cas se présente, on ne sait plus très bien laquelle des deux Monique Leyrac nous émeut davantage, laquelle, de la comédienne ou de la chanteuse on devrait préférer.

Mais le problème ne se pose pas vraiment puisque les deux ne sont qu'un et que la comédienne chante aussi bien que la chanteuse joue la comédie...

Qui est Monique Leyrac hors-scène? Est-elle la super vedette inapprochable et colérique? Est-elle vaniteuse ou insolente?

Nullement. Nous avons eu l'occasion de causer avec elle et la conversation se déroula sur un ton de simplicité charmante.

Monique Leyrac ne cache rien. Elle vous fait part sans arrière-pensée du paradoxe constant qui habite le comédien: le paradoxe qui fait qu'on aime le public et qu'on le méprise tout à la fois, dans un seul geste, dans un même élan.

Paradoxe qui pousse à vouloir "gagner son public" tout en se disant: "il ne peut pas comprendre"; paradoxe de l'enthousiasme et de la déception, parallèles, constants, toujours présents et inaltérables.

L'artiste d'aujourd'hui,
alors qu'elle répondait aux
questions de notre reporter.

La dernière pièce que
joua Monique Leyrac fut
"L'idiote" de Marcel
Achard, au Théâtre du
Rideau-Vert, à Montréal.



En mai 1960 notre
vedette, cheveux courts,
joue "Monsieur Masure"
au Théâtre de Poche
en compagnie de
Jean Dalmain et de
Jean-Paul Dugas.

Monique Leyrac exprime avec force et raisonnablement ce dédoublement constant du comédien. Elle ne cherche pas à s'en cacher. Elle sait que le métier est exigeant sur tous les plans et que les succès sont aussi enivrants que les défaites sont amères; et qu'il faut toujours recommencer, et aller jusqu'au bout, même lorsqu'on a le pressentiment que cela ne marchera pas, que le public ne marchera pas.

Il y a cette chanson qu'on aime bien et qui ne passe pas la rampe. Pourquoi? Il y a cette réplique qui hier faisait rire et qui aujourd'hui ne provoque pas la moindre réaction. Pourquoi? Il y a ce public qui applaudit au mauvais endroit. Pourquoi? Il y a... Pourquoi? Pourquoi?

Combien de ces questions Monique Leyrac ne s'est-elle pas posées tout au long de sa carrière? Combien sont restées sans réponse. Et pourtant il faut continuer et donner tout son cœur et ses tripes avec. Peut-être que ce soir, quelque chose de nouveau se produira qui fera comprendre au public le sens de telle réplique, quelque chose de nouveau qui fera comprendre à l'acteur pourquoi le public réagit de telle façon...

Monique Leyrac s'intéresse-t-elle à la politique? Non. Ou

plutôt plus ou moins. Elle écoute son mari qui en discute avec passion, elle intervient rarement, mais elle ne manifeste pas d'indifférence, au contraire. Disons qu'elle s'intéresse aux problèmes politiques sans vouloir s'engager dans la politique et qu'elle s'y intéresse dans la mesure où ces problèmes sont humains, qu'ils affectent la vie même des gens.

Par ailleurs, elle ne dénigre personne. Elle semble comprendre les difficultés dans lesquelles chacun se démène. Elle croit en l'intelligence d'abord, tout en avouant ne pas pouvoir la définir de façon certaine. Et elle sait que lorsque nous parlons d'intelligence les interlocuteurs ont toujours tendance à se placer, à tort ou à raison, du côté des êtres intelligents; ce qui fausse toutes les perspectives.

Il nous a semblé que Monique Leyrac, malgré toute la fantaisie et l'exubérance dont elle anime ses personnages, est une femme raisonnable, calme et toute simple.

L'interview devait cependant se terminer assez brusquement. Non pas que cela fut dû à Monique Leyrac; mais comme nous avions dû la suivre au studio de télévision où elle se faisait maquiller, soudain survint Jean Duceppe.

Et quand Duceppe est là... **FIN**

l'abc du film publicitaire

PAR BERNARD MORRIER

VOUS êtes installé confortablement dans votre fauteuil préféré, vous délassant en autant que se peut par les épisodes palpitants d'un long métrage présenté à la télévision . . . Tout à coup, changement de décor : vous voilà transporté dans une salle de bain quelconque où une starlette vient vous dire que le savon X est des plus doux et que ses huiles naturelles sont ce qu'il y a de meilleur pour votre peau délicate . . . "Ah ! ces annonces, grommelez-vous, elles arrivent toujours dans les meilleurs moments d'une intrigue !"

Aujourd'hui, nous n'avons pas l'intention de faire l'apolo-

gouest de la métropole. Nous y avons rencontré le vice-président, M. Pierre Harwood, qui nous a accueillis de façon très cordiale.

Lorsque nous lui demandâmes quel était l'élément le plus important dans la réalisation d'un film publicitaire, il nous rappela en souriant cette vieille recette pour un civet au lièvre : "Il s'agit tout d'abord de capturer le lièvre . . ." Il voulait dire par là que "l'ingrédient" indispensable dans un tel cas est un produit à annoncer, par ricochet un client.

Justement ce jour-là, on se préparait à tourner un tel film. Nous avons donc "l'ingrédient" à notre portée pour satisfaire aux besoins de ce reportage. Avant de nous mettre au courant des diverses procédures à suivre pour le tournage d'un film publicitaire, M. Harwood tint à faire cette mise au point. "Il y a quelques années, dit-il, très souvent les films de ce genre étaient truqués, mais cette pratique a cessé depuis environ deux ans. Ainsi pour annoncer une cire et montrer le lustre d'un plancher, la coutume, surtout aux Etats-Unis, voulait que l'on recouvre les tuiles ou le linoléum d'une cellophane, sans cependant faire usage de la cire. Il s'agissait donc de fausse représentation et on a conclu, après enquête, que les commanditaires y perdaient en exagérant ainsi la qualité de leurs produits."

— Cela veut-il dire qu'il n'y a plus de truquage ?

— Bien sûr, nous avons encore quelques petits trucs, mais ils sont très honnêtes. Ainsi pour rendre une viande plus photogénique, nous l'arrosons d'un peu d'huile d'olive, mais ce n'est pas tricher puisque cette matière est comestible. L'effet serait peut-être encore plus beau avec du vernis, mais je ne sais pas que nous puissions manger de cette substance. Et puis, vous savez, l'éclairage dans les films est maintenant très à point et l'emploi d'artifices n'est presque plus nécessaire pour que les produits annoncés le soient à leur plus grand avantage. Nous faisons l'impossible pour vanter les qualités du produit,



Le décorateur (Art Veronka) voit personnellement au travail des menuisiers et des peintres pour la construction du décor.

gie du film publicitaire mais plutôt vous causer un peu de sa fabrication, tout en espérant que ces quelques détails vous aideront à le mieux accepter.

Faire un bon film publicitaire — car, comme dans les longs métrages, il existe là aussi des navets et d'excellentes productions — n'est pas une sinécure. Même en certains cas, il a fallu jusqu'à trois jours complets de tournage pour en arriver à présenter convenablement un message de soixante secondes vantant les mérites d'un produit.

Afin d'obtenir tous les renseignements désirés sur ce genre de film, nous nous rendions récemment aux studios de la compagnie Oméga Productions, rue St-Mathieu, dans



mais nous respectons toujours la vérité.

Après nous avoir appris qu'une annonce de 60 secondes nécessitait 36 pieds de film de 16 mm, M. Harwood nous souligna qu'il était évident que le commanditaire exigeait le maximum de rendement.

"C'est donc dire, enchaîna-t-il, que notre compagnie demande aussi un rendement maximum à ses employés, aux acteurs ou figurants et à son équipement."

Et les trophées que nous aperçûmes dans son bureau témoignaient des résultats obtenus par ces exigences. En effet, au cours des cinq dernières années, la compagnie Oméga Productions s'est mérité à trois reprises les tro-

Des plans de travail
dessinés servent de guides
dans la réalisation
des films publicitaires.



Le réalisateur, le
décorateur, le caméraman,
l'agent de publicité et
le commanditaire se
réunissent pour causer
des problèmes de la
production et sur ce qu'il
en coûtera pour porter
à l'écran ce que les plans
dessinés suggèrent.

DU NOUVEAU!
PLATEAU
FACILITANT
LE SERVICE



"Spéciaux"
pour l'été de **KLIK** et **KAM**

PLATEAU FACILITANT
LE SERVICE

- solide base en acier—11 1/4" de diam.
- fini émail cuit, à l'épreuve des taches

UNE AUBAINE À \$1.75

FORMULES DE COMMANDE À VOTRE
DISPOSITION CHEZ VOTRE ÉPICIER

LE PLATEAU OSCILLE, S'INCLINE SANS
QUE RIEN NE TOMBE!

IL FAUT LE VOIR
POUR LE CROIRE!



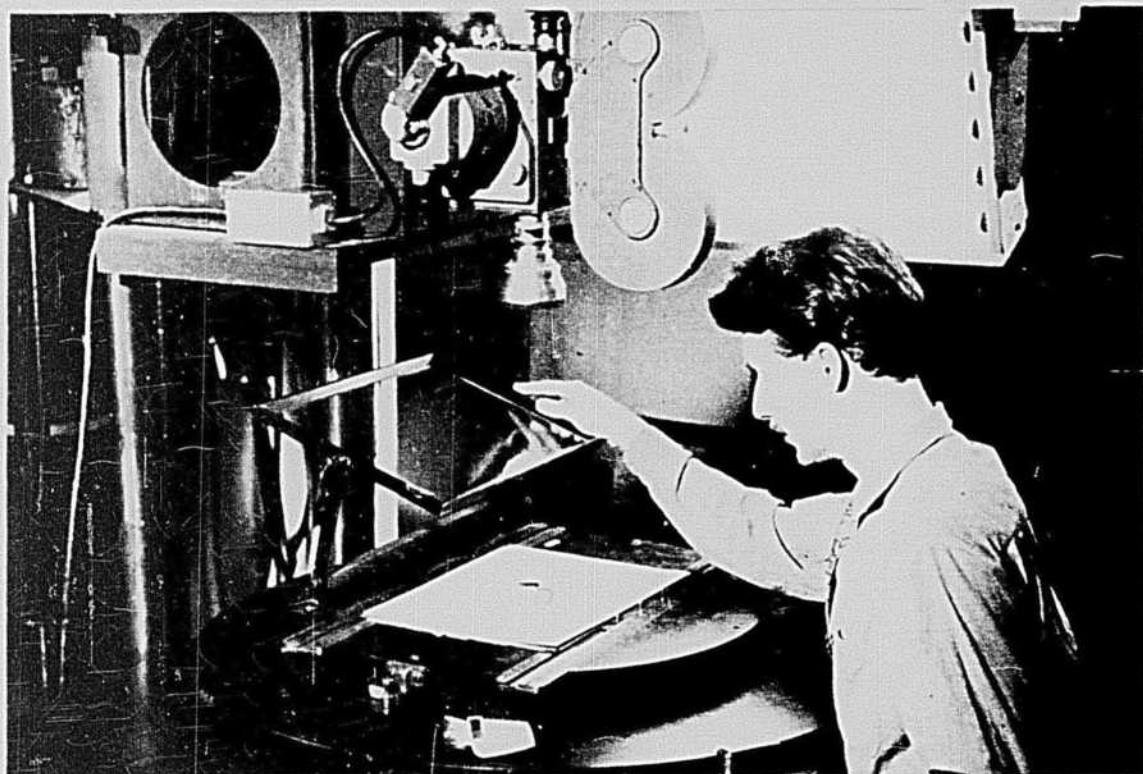
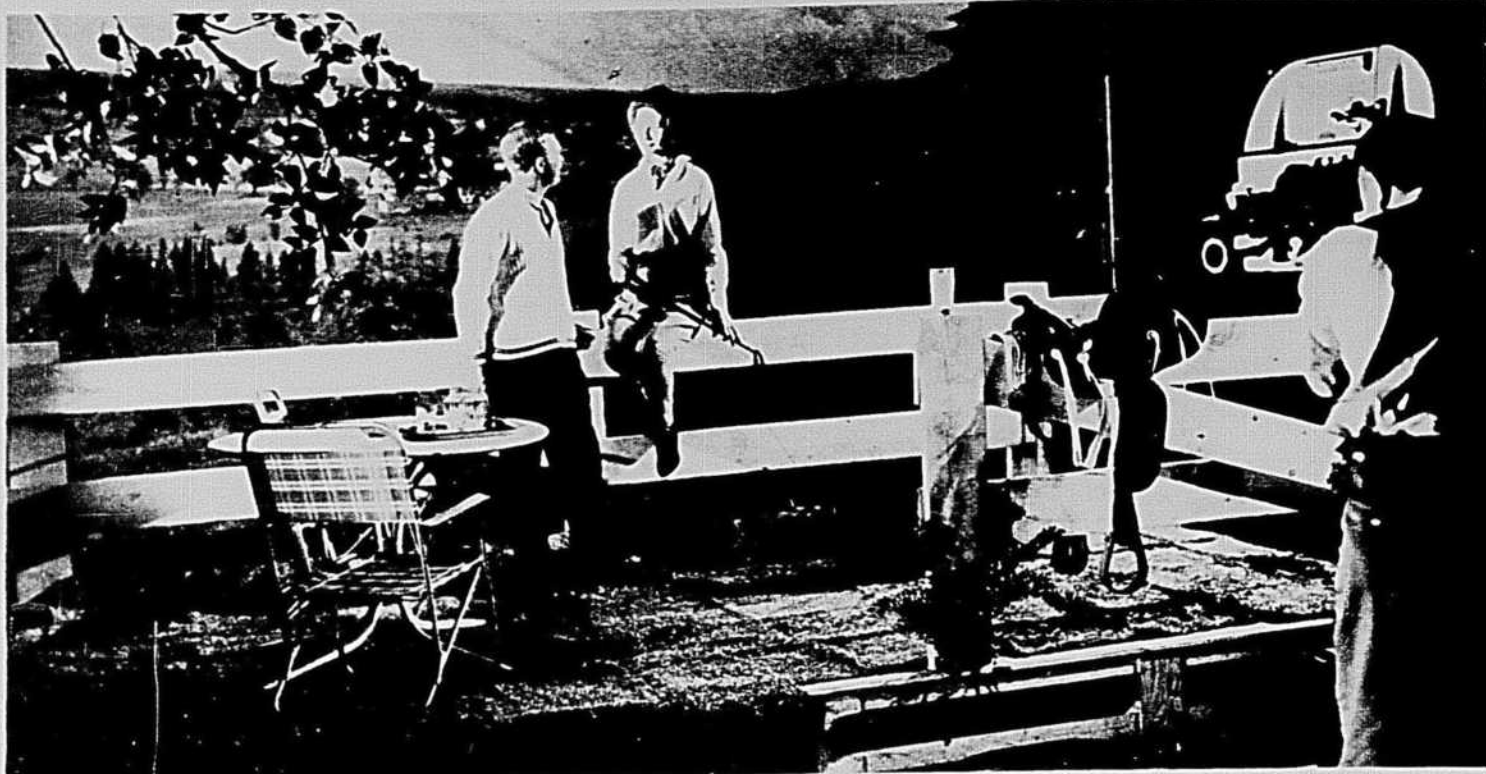
Connaissez-vous les Klik-et-Kamwicks? Ce sont des sandwichs conçus pour vous éviter de cuisiner pendant les chaleurs tout en assurant à votre famille la satisfaction de savoureux repas. Les viandes pures Klik et Kam sont toujours prêtes à servir! Préparations rapides à étendre sur les sandwichs: 1. A l'aide d'une fourchette, désagréger le contenu d'une boîte de Kam, y mélanger 1/2 tasse de fromage râpé, 2 c. à soupe de "relish", 1/2 c. à soupe d'oignon haché; lier avec de la mayonnaise. 2. Désagréger le contenu d'une boîte de Klik, y mélanger 1/2 tasse de carottes crues râpées, 2 c. à soupe d'olives hachées, lier avec de la mayonnaise.

CANADA  PACKERS
MAISON DE LA MEILLEURE VIANDE

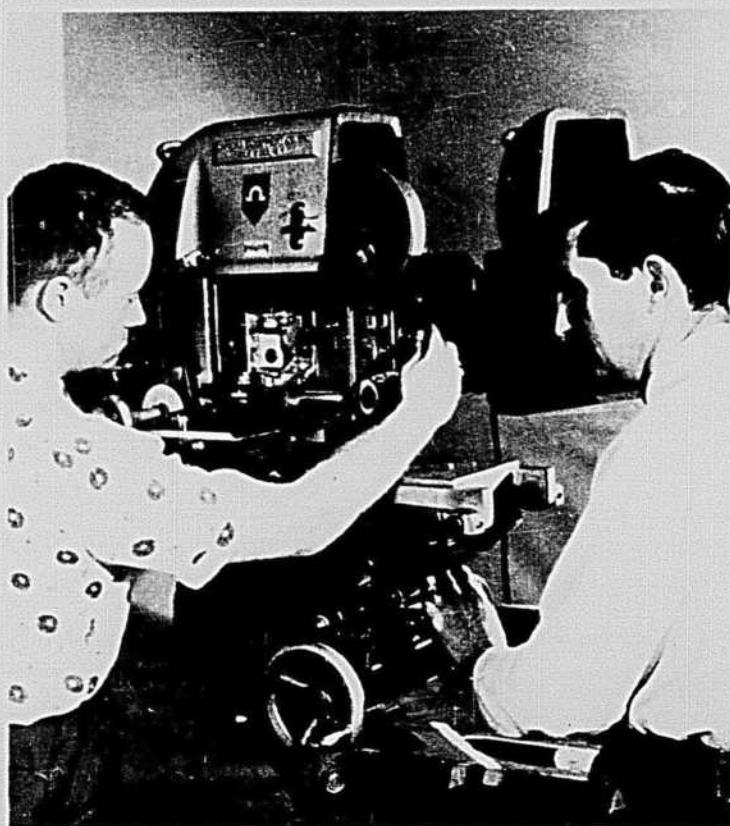
LES MEILLEURES VIANDES EN CONSERVE



Une image est projetée sur un écran qui sert de fond de scène et, par des accessoires appropriés au premier plan, le décorateur peut suggérer n'importe quelle scène à un coût très minime.



Un artiste prépare les titres ou le lettrage, lesquels sont filmés sur une bande à part, pour être ensuite intercalés avec les scènes animées.



Le directeur de la photographie, Denis Mason (à droite), et son aide chargent la caméra et font quelques tests sur les divers jeux d'éclairage.

phées de la Canadian Film Award pour le meilleur film publicitaire tourné au Canada.

— Outre les films publicitaires, votre compagnie produit-elle autre chose ?

— La compagnie Oméga Productions ne consacre qu'à peu près un tiers de sa production aux films publicitaires. Les films documentaires pour des compagnies privées et le gouvernement provincial ainsi que des films en épisodes pour la Société Radio-Canada accaparent la majeure partie de notre production annuelle.

LA PRÉPARATION D'UN FILM PUBLICITAIRE

Bien avant qu'un film publicitaire soit mis en chantier, il est précédé d'une foule de travaux.

D'abord, une agence de publicité prépare des textes qu'elle fait approuver par le commanditaire ; puis, des plans de travail illustrés sont dessinés et s'il y a plusieurs sortes de produits à annoncer, on en fait la classification.

Une fois ces travaux préliminaires complétés, on fait alors appel à la compagnie cinématographique. Cette dernière délègue un réalisateur, un décorateur et un caméraman à une rencontre avec le représentant de l'agence de publicité et le commanditaire. La discussion porte sur les problèmes de la production et sur ce qu'il en coûtera pour porter à l'écran ce que les plans dessinés suggèrent. On échange des suggestions de part et d'autre pour épargner du temps et réduire les dépenses et on planifie sur ce qui sera fait. Il arrive parfois que des plans de travail sont jugés trop onéreux par le commanditaire ou le réalisateur et on les modifie afin d'abaisser le coût de la production. Quand tout le monde est d'accord, on se sépare.

Le décorateur voit personnellement au travail des menuisiers et des peintres lesquels construisent le décor dont on se servira pour le tournage du film. Ce décor peut être simple ou très élaboré, tout dépendra des exigences du scénario et du budget. Comme le temps est très précieux et qu'il est impossible d'apporter des explications détaillées en 60 secondes, chaque image doit donc être très significative.

Or, afin d'éviter des déplacements coûteux quand il s'agit de scènes se déroulant dans le décor d'un autre pays ou d'une autre saison, on aura plutôt recours au projecteur d'arrière-plan.

Cet appareil, comme son nom l'indique, projette une image sur un écran qui sert de fond de scène. Avec quelques accessoires appropriés au premier plan, le décorateur pourra suggérer n'importe quelle scène à un coût très minime. Vu dans la lentille de la caméra, l'effet est des plus réels.

De son côté, le directeur de la photographie préparera sa caméra et dépensera quelques pieds de sa pellicule en tests sur les divers jeux d'éclairage.

Ailleurs, le réalisateur s'affaire aux préparatifs de la prise de vues. Il groupe les scènes se déroulant dans un même décor afin qu'elles soient toutes tournées au cours d'une même session ; il fait également un minutage sommaire avant d'établir l'ordre du tournage. Cela s'appelle le découpage.

Le réalisateur est en fait le grand patron parce que c'est sur lui que repose en entier la réalisation du travail que lui a confié l'agence de publicité. C'est son travail que le commanditaire sera à même de juger. Mais la qualité de son travail sera bonne en autant que son personnel soit compétent. Ici, il n'y a pas de problèmes : la compagnie Oméga Productions a su choisir ses employés parmi des professionnels dans l'art cinématographique ; quelques-uns ont même reçu leur formation avec des équipes de production renommées à Londres et à Paris.

SILENCE ! ON TOURNE

C'est le jour du tournage. Sont présents sur le plateau : le directeur de la production (réalisateur), sa script-girl, le régisseur, la maquilleuse, l'habilleuse, le caméraman et son aide, le machiniste, l'ingénieur du son, le préposé à la girafe, l'éclairagiste, le représentant de l'agence de publicité, le commanditaire et les acteurs ou figurants.

Puis, les répétitions commencent. D'habitude, les scènes sont de très courte durée dans un film publicitaire, aussi cela demande-t-il une exécution de très haute tenue.

Après plusieurs retouches, soit dans le décor, l'éclairage, l'angle de photographie, les costumes, le maquillage ou l'interprétation des figurants, le signal de la prise de vues est donné.

Tout le monde est en place, "Action", dit le réalisateur. Comme dans les longs métrages, les scènes sont reprises plusieurs fois ; souvent le minutage n'a pas été respecté ou encore les figurants n'ont pas donné ce qu'on attendait d'eux. Dans certains cas, il arrive même qu'une scène soit recommencée 25 fois. La moyenne toutefois se situe entre trois et six fois. En fait pour réussir un message publicitaire convenablement, on utilise pas moins de 600 pieds de film. Rappelons une fois de plus qu'une annonce de 60 secondes ne demande que 36 pieds de film.

Ce jour-là, parce qu'on ne procédait pas à l'enregistrement du son au cours du tournage, le travail s'est fait assez rapidement. Ainsi à la mi-journée, plus de la moitié du message — à peu près 30 secondes — avait été filmée.

LE MONTAGE

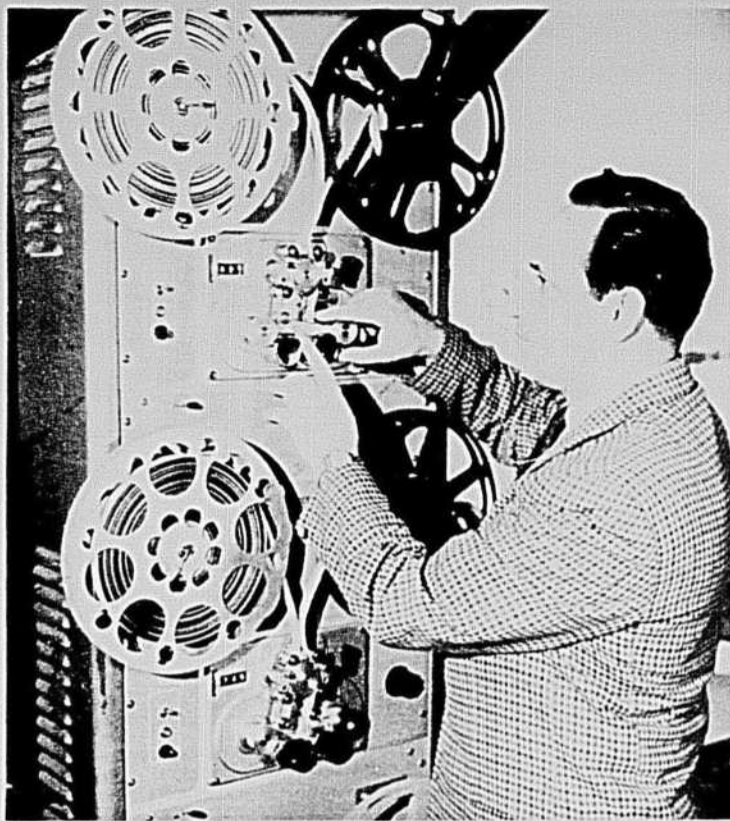
Dans l'après-midi, avant que ne reprennent les prises de vues, le directeur technique de la production chez Oméga, M. Henri Michaud, nous invita à visionner les premières épreuves d'un autre film publicitaire, dont les scènes avaient été tournées la semaine précédente.

Tout en nous soulignant que cette opération permet de vérifier le travail déjà fait en studio et de reprendre certaines scènes, s'il y a lieu, M. Michaud nous expliqua par quelles différentes étapes avait passé la pellicule avant de lui être retournée avec des copies additionnelles. C'est le réalisateur et le représentant de l'agence de publicité qui se chargent de choisir les meilleures scènes de ces épreuves. Une fois leur choix décidé, ils en informent le responsable de "l'édition". Editer un film — cela prend en moyenne une journée entière — veut dire mettre bout à bout les scènes tournées, en respectant l'ordre du scénario.

Tandis que se fait cette opération, un artiste prépare les titres ou le lettrage, lesquels sont filmés à part. On en vient évidemment à les combiner avec la partie animée, laquelle est toujours faite en premier.

Pour en arriver à cet agencement, on a recours au procédé de surimpression : le lettrage ayant été photographié sur un film à haut contraste est imprimé au positif, lequel est recopié en même temps que la scène positive correspondante sur un nouveau film négatif. Cela donne un négatif composé.

Grâce aux contrôles d'impression, on fond ou intercale les scènes successivement sans qu'il soit nécessaire de changer ou de couper des bouts de films, ce qui pourrait se voir sur l'écran.



L'ingénieur du son, Yordan Nicolov, assortit sur une même bande magnétique les effets sonores, la musique et la voix. A l'aide de la synchroniseuse, cette bande sera ensuite copiée sur la piste du film.



La responsable de "l'édition", Denise Terrault, et le réalisateur, Jean-Yves Bigras, sélectionnent les meilleures séquences d'un film, à l'aide d'un appareil Moviola.

On passe ensuite à une autre phase : l'enregistrement des commentaires et des effets sonores.

S'il n'y avait pas de dialogue lors des prises de vues, il faut nécessairement qu'un commentaire accompagne le film. Ce travail se fait dans un studio d'enregistrement. Tandis qu'une copie du film original est projetée sur l'écran, un narrateur débite son texte en accord avec les images qu'il voit. Les effets sonores et la musique sont enregistrés de la même façon.

Tout comme l'image, l'enregistrement du son pour un film publicitaire exige une extrême précision et ne souffre aucun retard. Il n'y a pas de place pour un mot de trop, un bafouillage ou autre erreur.

Depuis l'avènement du ruban sonore, le son n'est que très rarement enregistré directement sur le film. C'est à l'aide d'une synchroniseuse que l'on copie le ruban sonore (son magnétique) sur la piste du film (son optique).

Quand ce travail est complété, le film retourne au laboratoire où il est l'objet des mêmes précautions que lorsque le premier négatif y fut développé. Une opacité ou un contraste trop prononcés sur la bande optique peuvent changer toute la qualité de l'enregistrement.

La première épreuve de ce "nouveau" film est maintenant visionnée et, pour la dernière fois, il est encore possible de faire quelques modifications au contraste ou à l'opacité. Quand le tout est à point et que les principaux intéressés semblent satisfaits des résultats obtenus, des copies sont tirées en série et remises aux postes de télévision où l'on a décidé d'annoncer le produit.

Voilà, c'est ainsi que le film publicitaire vous atteint. Si vous vous êtes arrêté un instant à penser à tout ce qu'il a fallu déployer en temps et travail pour en arriver là, peut-être ces "soixante secondes qui choquent" vous apparaîtront-elles moins lourdes à supporter à l'avenir ? Du moins, nous vous le souhaitons car, que vous le vouliez ou non, il y aura toujours des films publicitaires à la télévision.

FIN

les hollandais du canada

PAR GERMAINE BUNDOCK



Le petit orchestre symphonique de Victoria, C.B., doit sa fondation à l'initiative de Willem Bertsch, un néo-canadien d'origine hollandaise.

Cornelis Van Staaldinien est l'un des 26,000 Hollandais qui, depuis 1946, se sont établis sur des fermes au Canada. Au début de son arrivée il travailla comme simple ouvrier dans une aciérie de Hamilton, Ont., mais dès qu'il eut suffisamment d'économies, il acheta une ferme à laquelle il ajouta quelques mois plus tard une série de huit serres. Il est aujourd'hui un horticulteur prospère à Burlington, Ont.



Dans le contingent des 2,072,000 immigrants que le Canada a reçus depuis la fin de la dernière grande guerre, les Hollandais se chiffrent par plus de 155,000, venus de différentes régions des Pays-Bas. A l'origine de leur geste d'émigration en direction de notre pays, on trouve diverses raisons mais le facteur numéro un qui a incité un si grand nombre de Néerlandais à quitter leur patrie d'origine est indéniablement l'insuffisance de ressources naturelles de la Hollande, et aussi le morcellement de territoire que ce pays a subi à la suite des inondations causées par les opérations de l'armée allemande pendant le dernier conflit.

Ayant à résoudre un problème aigu de surpeuplement, le gouvernement hollandais, de concert avec le gouvernement canadien, élabora peu de temps après la fin des hostilités un programme d'immigration connu sous le nom de "Migration des familles agricoles néerlandaises". Le premier groupe de cultivateurs hollandais et leurs familles à venir au Canada dans le cadre de cette entente arriva en juin 1947. Beaucoup d'entre eux, riches d'une solide expérience en agriculture, ne tardèrent pas à faire un succès de leur vie de terriens dans leur nouveau pays, en même temps qu'ils contribuaient à l'amélioration des fermes canadiennes et à l'augmentation de leur production. On estime à 26,140 le nombre des Néerlandais qui, depuis seize ans, sont venus au Canada pour y travailler à la culture du sol. Dans une foule de régions agricoles canadiennes, notamment dans les provinces des Prairies, les Hollandais introduisirent des techniques nouvelles de culture, ou encore mirent en pratique les méthodes de fertilisation par irrigation. Les deux vastes centres de culture potagère de l'Ontario, le Holland Marsh et le Thedford Marsh, ont été créés par des Hollandais qui les ont fait surgir de ce qui était jusque-là des terres marécageuses. Grâce à leur expérience acquise dans l'assèchement des polders, les fermiers hollandais émigrés au Canada n'ont pas tardé à transformer en terres cultivables des sols boueux et à leur faire rapporter cent pour un.

Mais l'attrait que le Canada exerce sur les Hollandais ne date pas seulement de l'après-guerre. Dès la fin du siècle dernier, des groupes de Néerlandais, influencés par les perspectives d'avenir de notre pays, vinrent s'y fixer. La plupart de ces immigrants de la première heure s'établirent dans les provinces des Prairies où certains noms de lieux — Amsterdam, Zealandia, Neerlandia — rappellent l'histoire de leurs débuts. Les uns travaillèrent à la construction de chemins de fer; les autres demeurèrent fidèles à leurs traditions de fermiers. La terre canadienne a répondu à leur confiance.

Il est vrai que l'un des traits fondamentaux du caractère du Hollandais est sa ténacité au travail. Et c'est sans doute parce que le peuple néerlandais a toujours eu à lutter contre cet ennemi séculaire, l'eau, contre les inondations qui ont si souvent ravagé les côtes de son pays, qu'il a développé ce tempérament laborieux qui le fait ne s'accorder du répit que lorsque la tâche est terminée.

Mais les Hollandais ne sont pas que des agriculteurs, des paysans aimant la terre et des horticulteurs. On trouve aussi parmi eux des médecins, des architectes, des ingé-

Germaine Bundock est agent d'information au ministère de la Citoyenneté et de l'Immigration du gouvernement fédéral du Canada.

meurs, des mécaniciens, des peintres, des techniciens, sans parler des nombreux industriels et hommes d'affaires. L'industrie alimentaire a attiré plusieurs immigrants hollandais et quelques-uns d'entre eux possèdent aujourd'hui des commerces prospères. Gerry Tenissen est venu de Hollande en 1950. Il a lancé, près de Niagara Falls, une manufacture d'aliments congelés dont les revenus annuels atteignent plusieurs milliers de dollars. Les membres de la famille Bick, également originaires de Hollande, se sont spécialisés pendant quelques années après leur arrivée au Canada dans la culture des concombres, des choux et des choux-fleurs pour en faire des marinades. Aujourd'hui, la firme Bick emploie quelque 150 employés, produit plus de 35 sortes de marinades, et le marché de ses exportations s'étend jusqu'à la Jamaïque et la Guyane anglaise.

Dans le domaine professionnel, les Hollandais font aussi leur marque au Canada. A l'Université d'Ottawa, c'est un ancien professeur d'anatomie à l'Université d'Utrecht qui agit comme vice-doyen de la faculté de médecine. La plupart des hôpitaux des principales villes canadiennes comptent désormais dans les cadres de leur personnel des médecins d'origine néerlandaise. A l'hôpital Royal Victoria de Montréal, un célèbre spécialiste des maladies du rein, le docteur William J. Kolff, est natif des Pays-Bas. La ville de Vancouver, elle, a vu arriver de Hollande, il y a quelques années, trois dessinateurs-modéleurs, Herk Vander Horst, Bram Mennes et Beatrix de Groot, spécialistes dans la fabrication des maquettes reproduisant à l'échelle les plans et devis des architectes. Leur atelier bourdonne d'activité. L'apport artistique des Hollandais à la vie canadienne mérite aussi d'être souligné. On sait que la musique, et particulièrement la musique instrumentale, est en grand honneur aux Pays-Bas. Ceci explique que plusieurs de nos orchestres symphoniques se sont enrichis, depuis 1946 surtout, d'artistes talentueux. La Philharmonique d'Ottawa doit sa fondation à un Hollandais, Allard de Ridder, et ce même excellent violoniste a aussi contribué à mettre sur pied l'orchestre symphonique de Vancouver. Deux Hollandais, Dick Riedstra et Pierre de Vlieger, sont à l'origine de la fondation de l'orchestre symphonique de Barrie, Ontario, lequel présenta son premier concert à l'automne de 1957. A Québec, l'orchestre symphonique a consolidé ses effectifs, il y a quelques années, avec, entre autres, la présence dans ses rangs de Johannes van Veen de Vries, flûtiste, Pierre Coomans, clarinettiste, et Ritz Groothand, tromboniste. Par ailleurs, près d'une centaine de musiciens hollandais sont membres depuis 1954 de diverses fanfares militaires canadiennes, et plus d'un parmi eux y recueillent individuellement des succès dignes de mention.

Mais la Hollande de l'après-guerre n'a pas fourni au Canada que des artistes musiciens. Des sculpteurs, des vitriers, des artisans, des céramistes, des peintres sont aussi venus des Pays-Bas et plusieurs de leurs oeuvres retiennent l'attention du fait qu'elles reflètent cet amour et ce génie de la couleur que les Hollandais savent étonnamment exprimer.

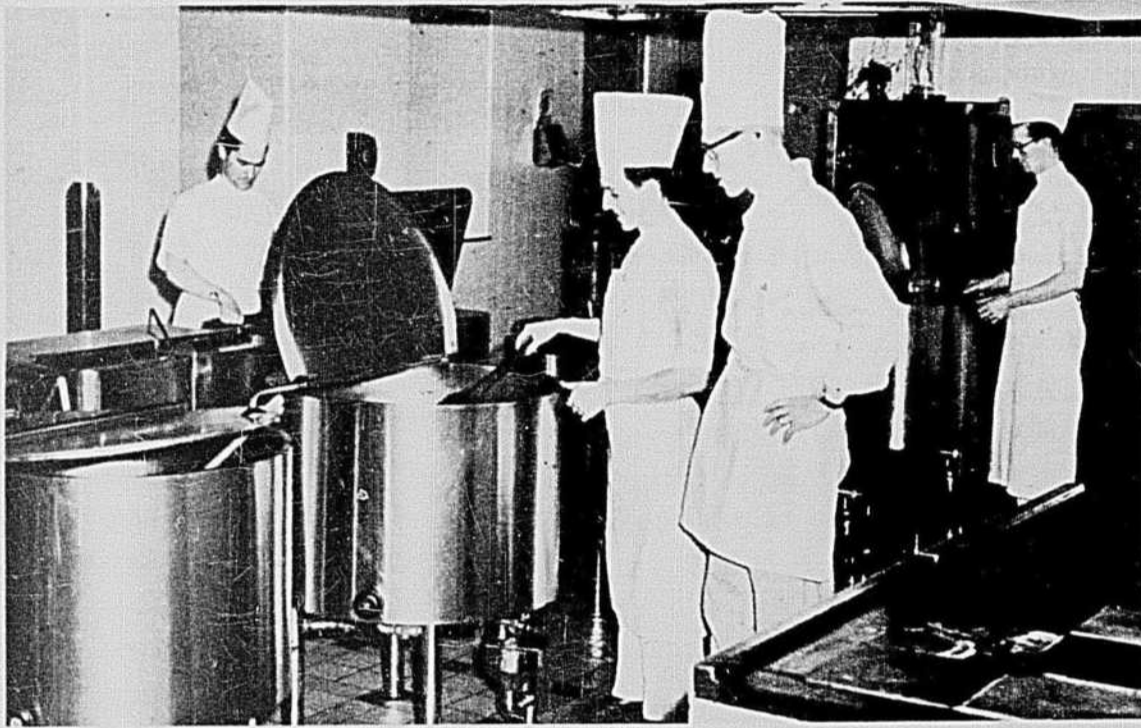
A Carleton Place, à une trentaine de milles d'Ottawa, Pierre van Rossum et Karel Versteeg exécutent en collaboration des verrières, des mosaïques et des pièces de céramique, et leurs oeuvres trouvent facilement des acheteurs enthousiastes. Au Nouveau-Brunswick, un autre Hollandais, Frans Cuppens, poursuit dans son atelier de St-Jean sa vocation de peintre sur verre, une vocation pratiquée dans sa famille depuis plusieurs générations. Dans la capitale fédérale, on peut voir sur certains édifices du Parlement des sculptures signées par un artiste d'origine hollandaise, William Oosterhoff. Même s'il n'habite notre pays que depuis une douzaine d'années environ, Oosterhoff s'inspire dans ses oeuvres de motifs canadiens.

Comment tous ces nouveaux venus d'origine hollandaise s'adaptent-ils aux modes de pensée et de vie de leur nouvelle patrie? On peut répondre à cette question en deux mots: **très bien**. Déjà, lors des événements tragiques de la seconde grande guerre, des liens étroits s'étaient établis entre les Hollandais et les Canadiens. Le peuple de Juliana

Le docteur Joseph Auer, docteur en médecine et en sciences de l'Université de Leyden, Hollande, a enseigné l'anatomie pendant cinq années à l'Université d'Utrecht avant de venir au Canada en 1946. Il est toujours professeur d'anatomie mais à l'Université d'Ottawa où il agit comme assistant-doyen.



Les Hollandais font de bons boulangers et d'excellents cuisiniers. Le chef des cuisines à l'hôpital St-Joseph de Trois-Rivières, est Johannes Lyesen qui habite notre pays depuis une dizaine d'années. Avant son émigration au Canada, Lyesen (au premier plan sur la photo) avait exercé son métier dans la maison royale de Hollande, au service de la reine Juliana.



a gardé une reconnaissance éternelle aux centaines de soldats canadiens qui dorment leur dernier sommeil dans les paisibles cimetières de Holten, Bergent op Zoom et Groesbeck. Régulièrement, des Hollandais, des jeunes et des moins jeunes, vont fleurir de jacinthes et de tulipes les tombes des militaires de notre pays qui ne sont pas revenus de la tragique aventure de la guerre. Et pour la génération hollandaise d'aujourd'hui, le Canada reste aureolé de la gratitude et de l'amitié que lui ont vouées leurs aînés.

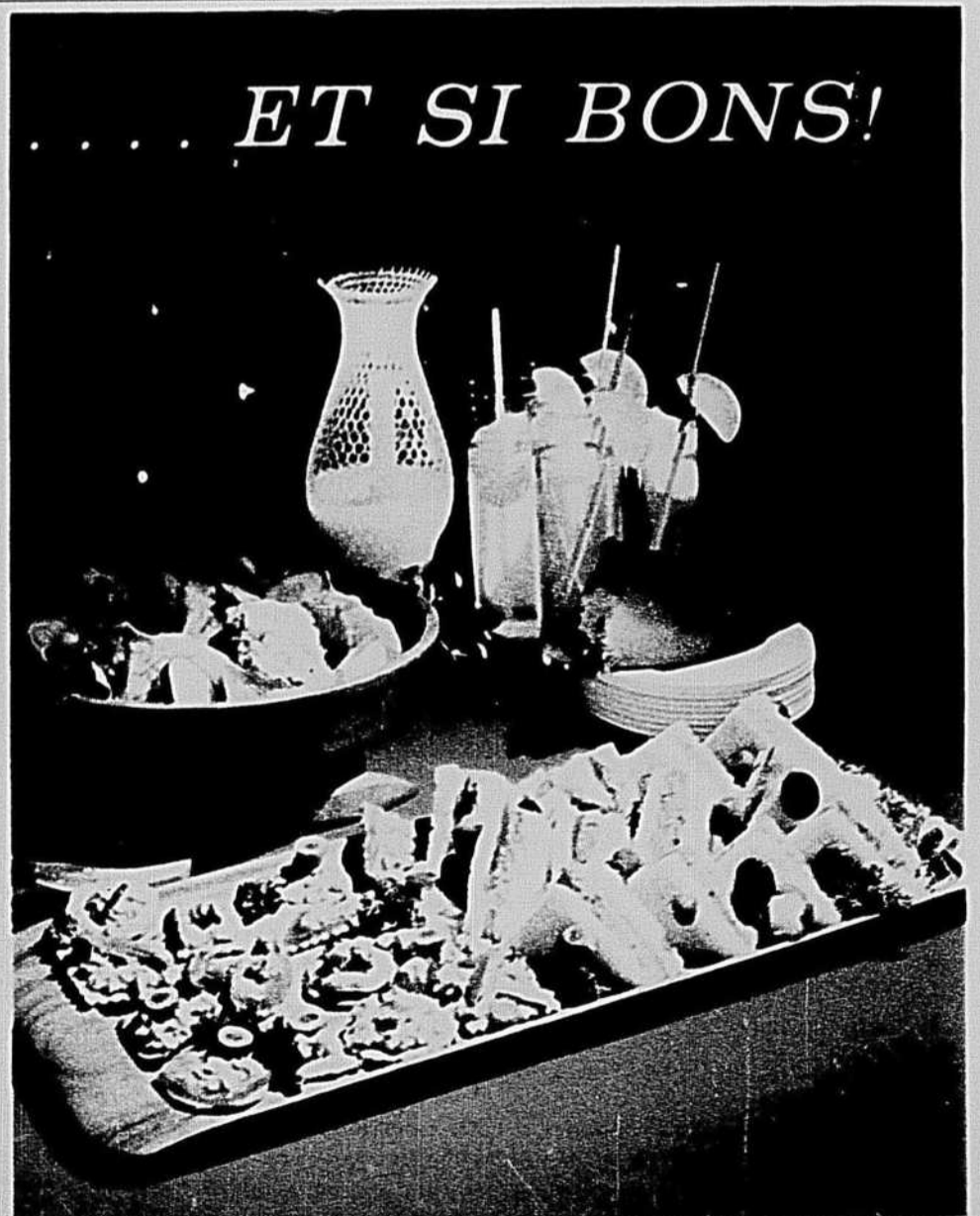
Ainsi donc, les immigrants néerlandais ont déjà en s'acheminant vers notre pays le sentiment qu'ils ne sont pas étrangers. Ils savent aussi que leur souveraine actuelle, Juliana, a reçu asile au Canada durant les pénibles années du dernier conflit, qu'elle y a donné naissance à l'une de ses filles, Margriet, bref, que notre pays et le leur sont amis depuis longtemps. Ce sont là autant de facteurs qui facilitent leur intégration rapide à la communauté canadienne. Ce qui ne les empêche pas de se grouper à l'occasion en associations nationales et en sociétés qui déploient leur activité dans les groupes hollandais. C'est le cas, par exemple, du Centre hollandais de Toronto, de la Société néerlandaise de Regina, de la Société hollandaise de Montréal appelée "Je maintiendrai" d'après la devise de la Maison royale de Hollande, et de quelques autres.

On ne peut que se réjouir de ce que les Hollandais, avec leurs nombreux talents et leurs traditions culturelles, ajoutent à la beauté et à la diversité de cette mosaïque raciale qu'est devenu le Canada de l'après-dernière guerre. Ces gens, auxquels on reconnaît par tempérament plusieurs qualités viriles — vision nette et pratique des choses, propension à la justice, mépris de la guerre, souci de la culture, ténacité au travail — ne peuvent, en s'intégrant au peuple canadien, que consolider chez celui-ci les valeurs fondamentales qui assurent depuis toujours le succès des jeunes nations. FIN

VITE APPRÊTÉS. ET SI BONS!



CORDON BLEU GAGNE DEUX MÉDAILLES D'OR, OLYMPIADES DE LA QUALITÉ, EUROPE.



Cette jolie veste en orlon remplace aisément le manteau quand vient la belle saison. La fantaisie réside dans les motifs horizontaux du tricot et son col d'inspiration chinoise. La bande de tricot double du devant, sans bouton, et les poignets retournés lui conservent sa forme parfaite. C'est une création Art Knit.



un chaud tricot pour la „brunante“

JETE négligemment sur une robe légère, ou endossé cavalièrement avec le pantalon, le tricot se rend indispensable, même en été, par les soirées plus fraîches; ou simplement lors des randonnées matinales en pleine campagne, ou pour les excursions à la mer ou à la montagne. Le tricot figure toujours en bonne place et supplée au chemisier, quand vous voulez adopter une allure sport, et au manteau, quand la température des soirs de fin d'été décroît légèrement.

Art Knit vous suggère ici quatre modèles, aussi variés que pratiques et élégants, en orlon doux, chaud et lavable. Veste, cardigan, pull-over, tous ces modèles pourront facilement se marier avec vos ensembles d'été, et pourquoi pas de toute saison? On les fabrique de plus en plus jolis, et de plus en plus faciles à conserver. **FIN**



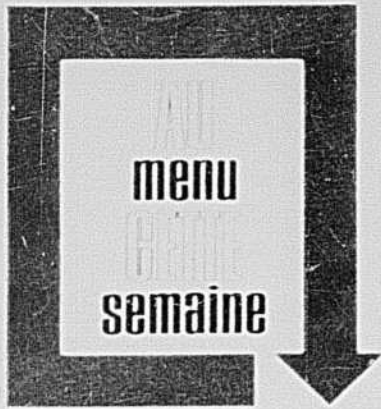
Art Knit vous présente cette populaire jaquette style cardigan, boutonnée devant, en tricot d'orlon. Combinée avec une jupe ou un pantalon ce sera le vêtement tout-aller, pratique, attrayant avec son motif à rayures, et son liseré en tricot uni qui le borde.



Dans la collection de chandails Art Knit vous choisirez peut-être ce modèle en tricot d'orlon, très doux, orné de jacquard à motif de rose. Son encolure bateau modifiée et ses manches longues en font le favori de celles qui recherchent d'abord le confort dans la mode.



Une encolure montante et des manches longues confèrent un confort douillet à ce chandail en tricot d'orlon au point natté. D'entretien facile, c'est le vêtement rêvé pour les heures de détente. Signé Art Knit.



UN BUFFET FROID DE MI-ETE

COMME nous aimerions prolonger indéfiniment cette bonne détente de fin d'après-midi d'été, cette flânerie au grand air à l'heure où le soleil se fait plus clément, la brise plus fraîche, cette heure apaisante qu'on a tellement désirée tout au long du jour ardent ! Et voilà que l'heure du souper approche et il faut penser au menu, surtout que chacun des membres de la famille se rapportera à temps, guidé par son appétit, plus ou moins aiguë par les diverses occupations de la journée. Comme on souhaiterait alors l'arrivée soudaine d'une bonne fée, qui de sa baguette magique ferait surgir un repas tout prêt à servir ! Mais il est là, dans le réfrigérateur, ce repas ! Et la bonne fée c'est vous ! Peut-être avez-vous eu la prévoyance de le préparer hier, à la faveur d'un jour moins lumineux, plus frais, où votre énergie était à la hausse ? Voici un buffet froid qui pourra attendre votre bon plaisir et qui s'accommodera à vos loisirs des journées chaudes de juillet : un rafraichissant punch aux fruits et une gelée au jambon.

PHOTOS MILLER SERVICES

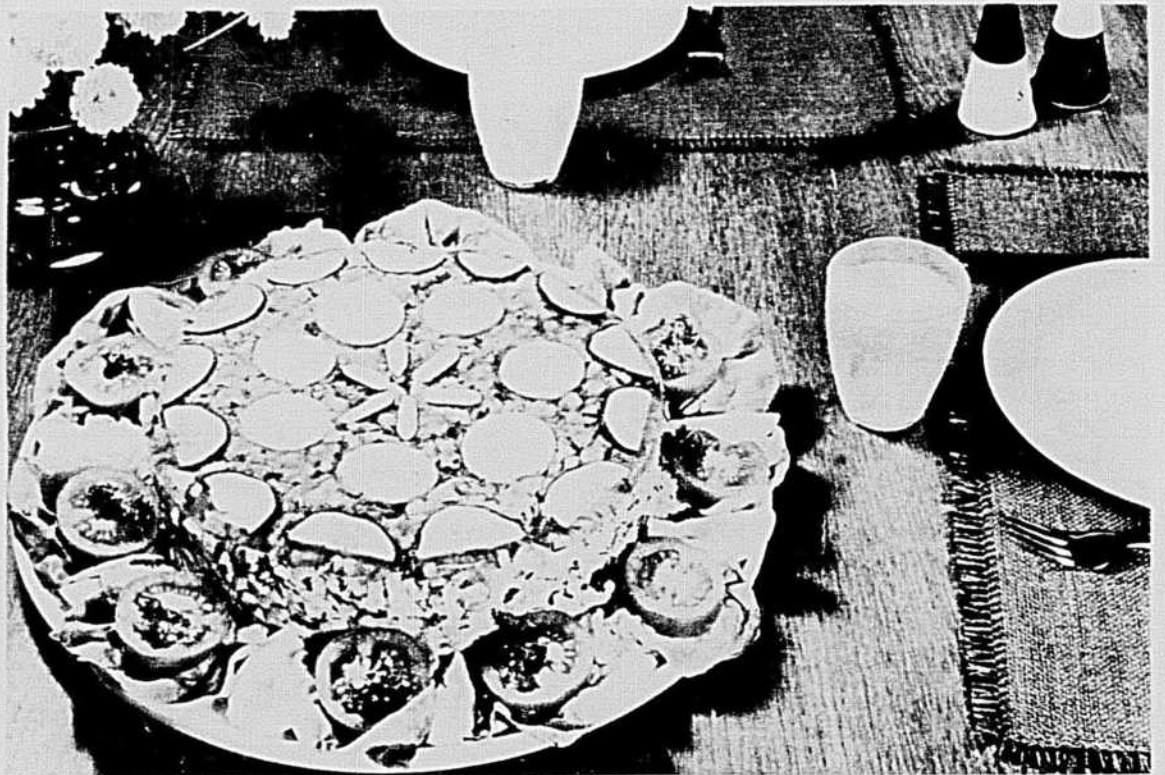
GELEE AU JAMBON

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1/2 c. à table de gélatine | 1 tasse de pois cuits |
| 1/3 tasse d'eau froide | 1/2 tasse de betteraves marinées coupées en dés |
| 2 cubes de bouillon | 1 tasse de jambon cuit coupé en dés |
| 1 tasse d'eau bouillante | 1/2 tasse de mayonnaise |
| 1/4 c. à thé de sauce Worcestershire | 1/2 tasse de crème fouettée |
| 1/2 c. à thé de sel | |
| 1 tasse de céleri coupé en dés | |

GARNITURE

- Oeufs cuits durs
- Radis
- Concombres

Faire fondre la gélatine dans l'eau froide. Faire dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau bouillante et verser sur la gélatine. Ajouter la sauce Worcestershire et le sel. Quand le mélange commence à épaissir en verser une petite partie dans un moule. Faire refroidir et garnir avec des tranches d'oeufs durs, de concombres et de radis. Ajouter le céleri, les pois, les betteraves et le jambon à la gélatine. Mélanger la mayonnaise et la crème fouettée et incorporer au premier mélange. Verser dans le moule jusqu'à consistance ferme. Demouler et décorer avec de la laitue, des tranches de tomates et d'oeufs durs.



PUNCH AUX FRUITS

- 2 pommes
 - 2 oranges
 - 1 citron
 - 2 bananes
 - Raisins
 - 4 pêches
 - 1 bouteille de vin blanc
 - 2 onces de gin
 - 2 onces de vermouth sucré
 - De la glace
- Couper les fruits en morceaux et mélanger tous les ingrédients dans un grand bol à punch.

PROPOS D'ÈVE

DES HOMMES ET DES BÊTES

PAR CECILE LABEL

DEPUIS quelques jours dans la petite ville de Granby, célèbre pour ses multiples fontaines d'Italie, son jardin zoologique et son illustre maire, je décidai par un beau dimanche de juillet de redécouvrir le "Carnaval des Animaux" réputé des Cantons de l'Est. La perspective de quelques heures auprès de mes frères inférieurs me plut d'emblée. L'ombre du Bonhomme des fables hantait déjà mon esprit.

Le soleil était radieux, la brise légère. L'immense parc prenait ce jour-là des airs de kermesse. La foule était dense et joyeuse. Les marmots heureux. Des îlots d'humains se formaient autour des cages. Les hommes regardaient, comparaient, l'oeil curieux, la lèvre retroussée, amusée. Les enfants questionnaient.

Le long des étangs, cygnes, canards et oies blanches... des vraies, glissaient et plongeaient à qui mieux mieux. Des perroquets, des aigrettes, échassiers et flamants roses, toute cette gent ailée dont "le plumage est plus beau que le ramage", saluait les passants.

— Est-ce que ça se mange ces oiseaux-là ?

— Mais non, ma fauvette. Autrefois ça se portait sur les chapeaux, répondit la mère à la fillette.

La petite en avait le regard éberlué.

Des pigeons et des colombes picoraient à nos pieds. Je me sentais une âme de St-François.

Au loin des mugissements de carnassiers. Des lions et des tigres se disputaient des lambeaux de chair. Horrible vision de cirques romains !!

Toujours avides de ces spectacles les humains observaient cette jungle avec curiosité. Une panthère noir à la démarche féline jetait des regards de feu.

Deux femmes rêvaient devant les pelages des léopards et des ocelots.

— T'aimerais en avoir un, hein ? dit l'une d'elles.

— Sus mon dos ? Aye ! Ça se paye pas avec des prières !

— Ben, voyons grosse bête. Fais ta chatte !!

Des gazelles, des biches lèchent nos mains vides. Deux hippopotames se font la cour sans manières et se prélassent dans un bassin. La longue silhouette d'une girafe se dessine au loin. Les ours blancs tournent en rond dans leur prison. Un jeune animal hybride exhibe avec mélancolie son pelage exceptionnel. Caprice des hommes !

— Voyez quel beau spécimen on a fait de moi, semble dire l'animal. Ni zèbre ni âne. Un zébrâne. Quoi !

L'éléphantéau est parmi les heureux de la ménagerie. Il joue de la trompe comme un adulte malgré le duvet qui couvre son corps. Il se balance avec une coquetterie toute féminine... Une cage est prise d'assaut. Elle est cernée par la masse populaire qui s'amuse du spectacle en cours.

Nul autre qu'un singe ne pouvait retenir l'attention de l'homme. Ah, cette théorie de Darwin, si troublante !!

Onésime, vedette no 1 du zoo de Granby, fait son tour d'acrobaties. Sa performance de haute voltige, ses pitreries, voire ses polissonneries amusent la foule. Encore une pirouette et hop. Salut. Le chimpanzé trépigne. On lui sert un repas exotique digne de Gargantua. Dans cette corne d'abondance une énorme pastèque domine. Une première moitié est vite engloutie.

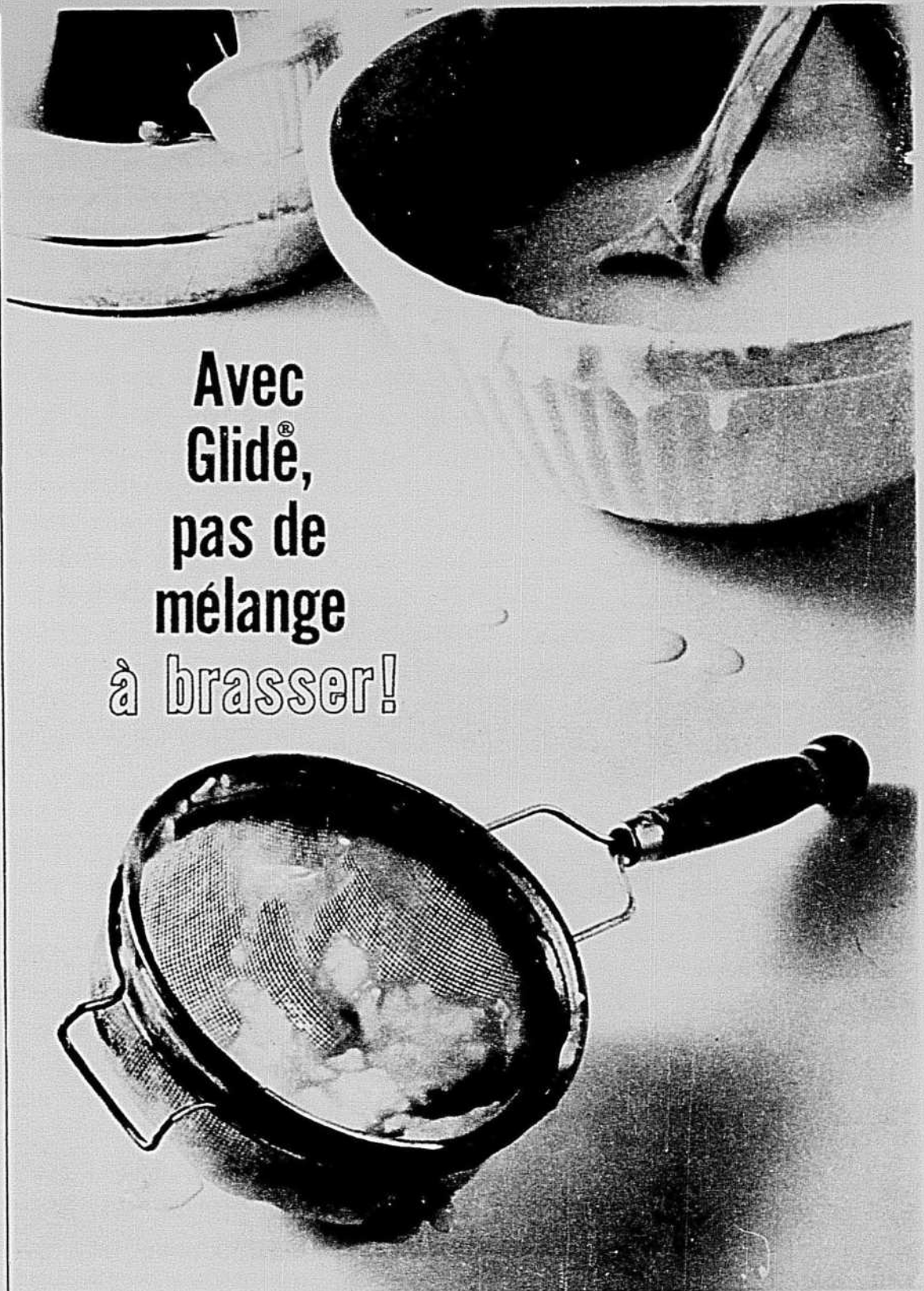
Une femme pose sur sa tête le chapeau qu'elle tenait dans sa main. Le singe imite son geste, place sur son crâne, le demi-melon, en guise de couvre-chef.

Ma voisine s'esclaffe.

— Si maintenant les singes se posent en créateurs de modes. C'est bien la fin de tout. Pas si mal le chapeau pastèque. Pas si mal ! ajouta-t-elle.

Malgré son succès, Onésime ne prise pas sa captivité. Quelques jours plus tard, on le trouva en train de jouer avec les gosses de la rue.

Il n'y a pas à dire, les hommes et les singes ont ceci en commun, ils sont toujours à la recherche de la liberté.



Avec Glide®, pas de mélange à brasser!



Versez-le directement de la bouteille, ajoutez de l'eau, et voilà une solution à empeser toujours parfaite

Pas besoin de passoire, ni d'eau bouillante! Pas de mélange collant, pâteux ou grumeleux à tamiser! GLIDE met fin à tout cela! Avec Glide, l'empesage du linge devient un véritable plaisir! Prêt à utiliser et parfumé, Glide se verse directement de la bouteille, vous n'avez qu'à ajouter de l'eau et vous avez une solution à empeser toujours parfaite. Voyez comme le linge devient *plus facile* à repasser! Voyez comme vos toiles et vos cotonnades deviennent fraîches et pimpantes et comme elles conservent cette incomparable fraîcheur. De plus, Glide est très économique! Oui, Glide est moins coûteux parce que vous pouvez utiliser la même solution aussi souvent que vous le désirez! Pour vous faciliter la tâche... demandez Glide!

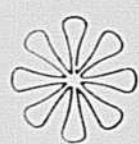


Empois aérosol "Glide" à bouton-poussoir... empesez votre linge tout en le repassant!

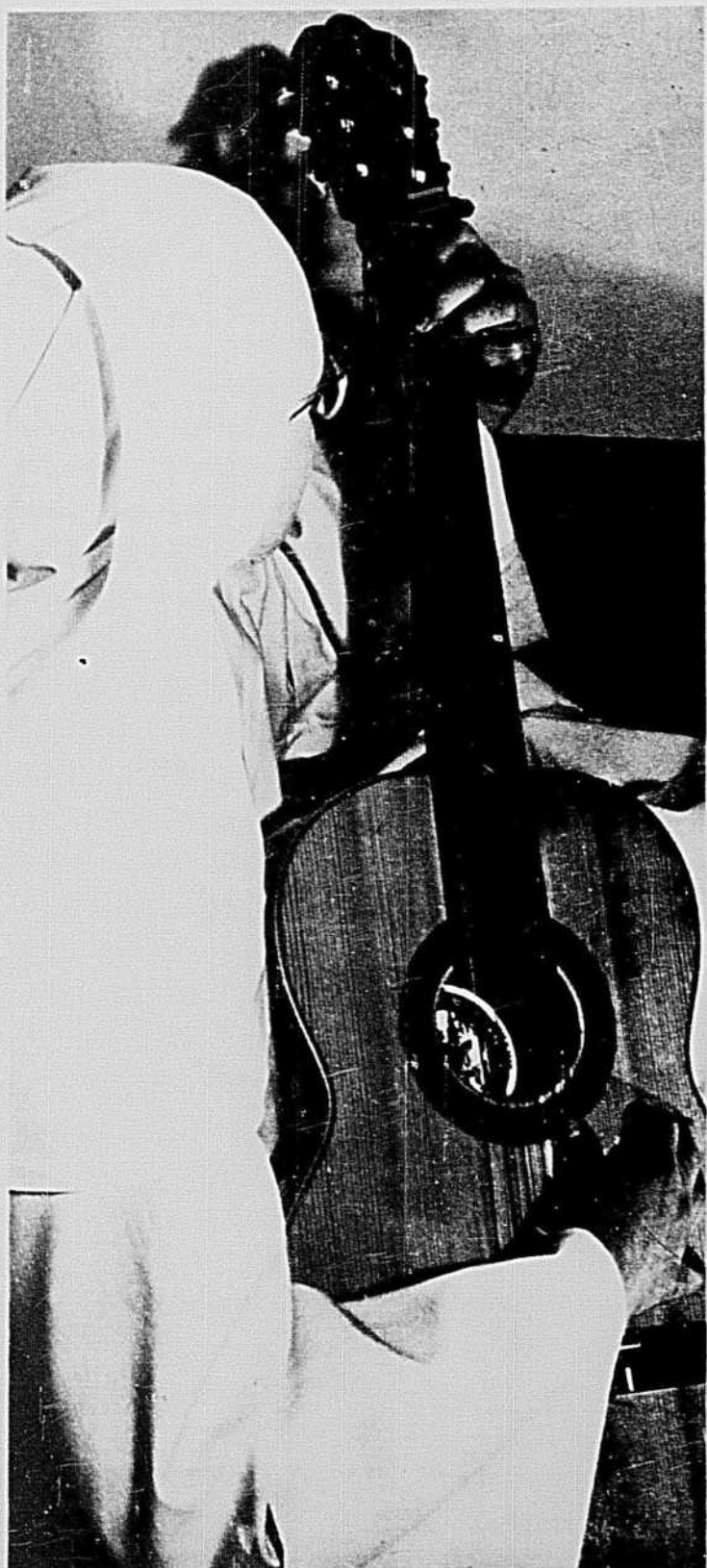
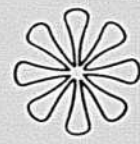
GLIDE est économique parce que vous l'utilisez plusieurs fois

® GLIDE est une marque déposée

SOEUR GABRIELLE



DEVIENT VEDETTE



La FRANCE avait son prêtre chantant, la BELGIQUE possède maintenant : SOEUR SOURIRE.

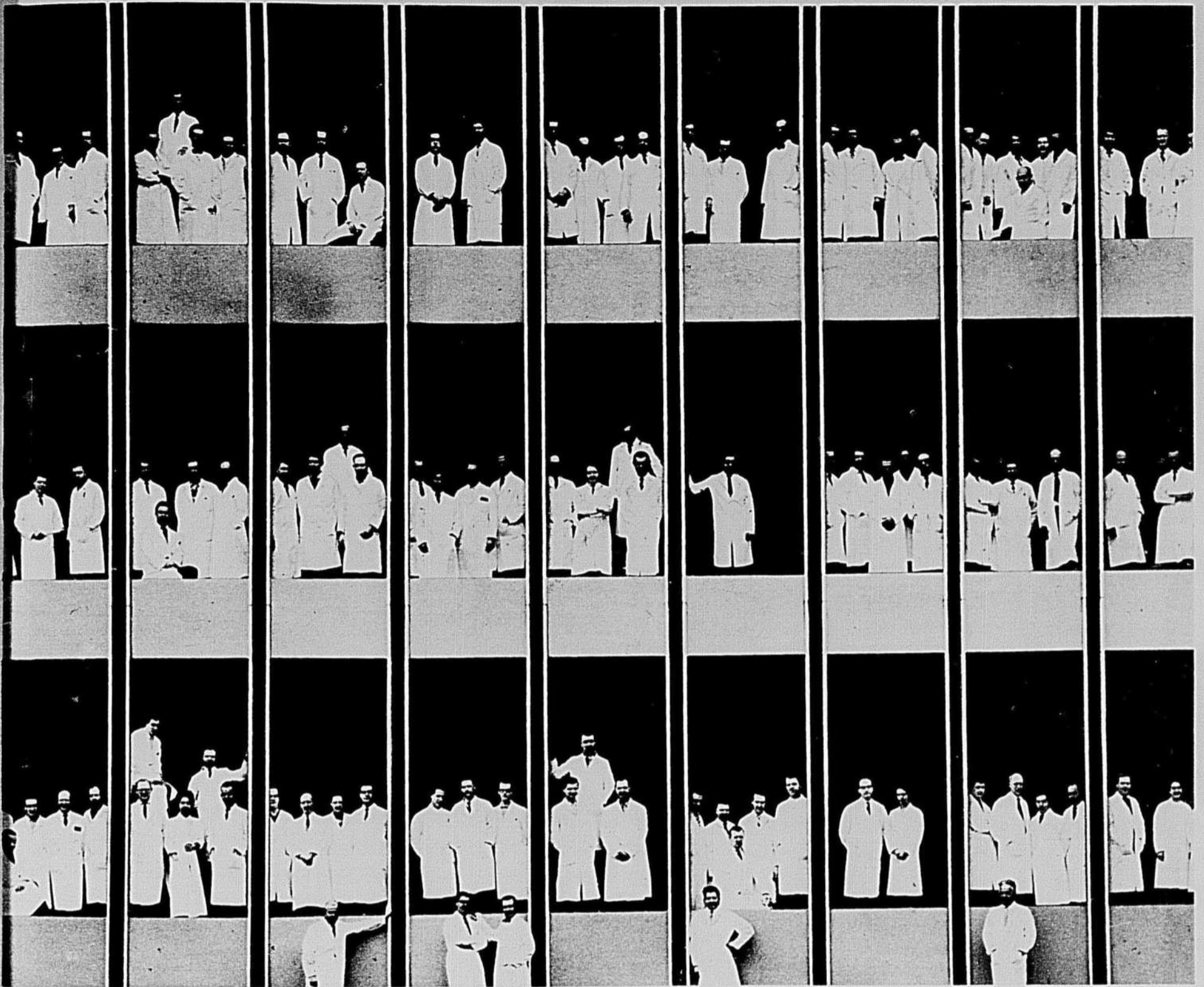
Ses disques, nous dit-on, vont révolutionner le monde de la chanson ! Son style ? Brassens pour la musique, Marie José Neuville pour les paroles. Elle chante en s'accompagnant de sa guitare et comme VINCENT SCOTTO elle ne sait pas transcrire ses chansons, elle les compose directement sur sa guitare !

Nous avons retrouvé SOEUR GABRIELLE, c'est son nom véritable chez elle... dans son couvent, parmi ses semblables, beaucoup plus préoccupée qu'il nous semble de sa vocation et de ses missions futures, ne sachant pas encore très bien que l'actualité s'était emparée de son nom... de chanteuse !

Ce nom qu'on lui a trouvé, parce que le sien ne devait pas être cité en public, et qui lui va si bien.

Cette jeune Dominicaine, drapée dans son habit de novice, est en effet tout sourire. Elle a les joues rondes, porte lunettes et l'on devine que sa chevelure est blonde sous le voile blanc. Elle est entrée au couvent de FICHERMONT à une vingtaine de kilomètres de BRUXELLES voici maintenant 3 ans. Elle partira un jour elle aussi en mission. Soeur SOURIRE, bien qu'elle soit autorisée par ses supérieures à jouer de la guitare et à écrire ses chansons, ne pourra jamais se produire en public !





97 hommes de science et techniciens de l'Imperial Oil posent pour le photographe dans un bâtiment ultra-moderne des laboratoires de recherche de l'Imperial Oil à Sarnia. N'apparaissent pas sur cette photo 108 autres personnes appartenant aussi aux laboratoires de recherche de Sarnia, et 130 autres qui travaillent aux laboratoires de l'Imperial Oil à Calgary.

90% des travaux de recherche de toute l'industrie pétrolière au Canada sont faits par l'Imperial Oil

A Sarnia, Ontario et à Calgary, Alberta, l'Imperial Oil possède les laboratoires de recherche les plus importants de l'industrie pétrolière au Canada. A Sarnia, les hommes de science et techniciens s'appliquent à perfectionner les produits pétroliers actuels et à en mettre au point de nouveaux; leurs recherches por-

tent sur de nombreux produits... depuis les gazolines jusqu'aux détergents ménagers. A Calgary, on étudie les moyens de découvrir et d'extraire une plus grande quantité de pétrole et de gaz naturel au Canada. Au Canada, l'Imperial Oil effectue plus de recherche que toutes les autres entreprises pétrolières réunies!

QUI S'Y CONNAÎT EXIGE IMPERIAL





NE LUI PARLEZ PAS D'ENREGISTREMENT !

Bien qu'elle se plie toujours volontairement à la discipline de son ordre, Soeur SOURIRE ne peut pas comme cela, d'emblée, accepter celle qu'exige son art. L'enregistrement lui fait peur... Quand elle en parle elle rougit, se passionne :

— C'est impossible, il faut recommencer dix fois, vingt fois, je préfère mes chansons avec leurs imperfections ! Ses premiers disques ? ALLELUIA, DOMINIQUE, ENTRE LES ETOILES... Elle en a composé ainsi plus de trente ! Le PERE DUVAL, bien qu'il soit à la dernière actualité du ROCK, a aujourd'hui une rivale avec laquelle il faudra compter.

Comment est née cette nouvelle vedette du disque ? Fort simplement : on pourrait écrire en même temps la vie de tous les jours du couvent.

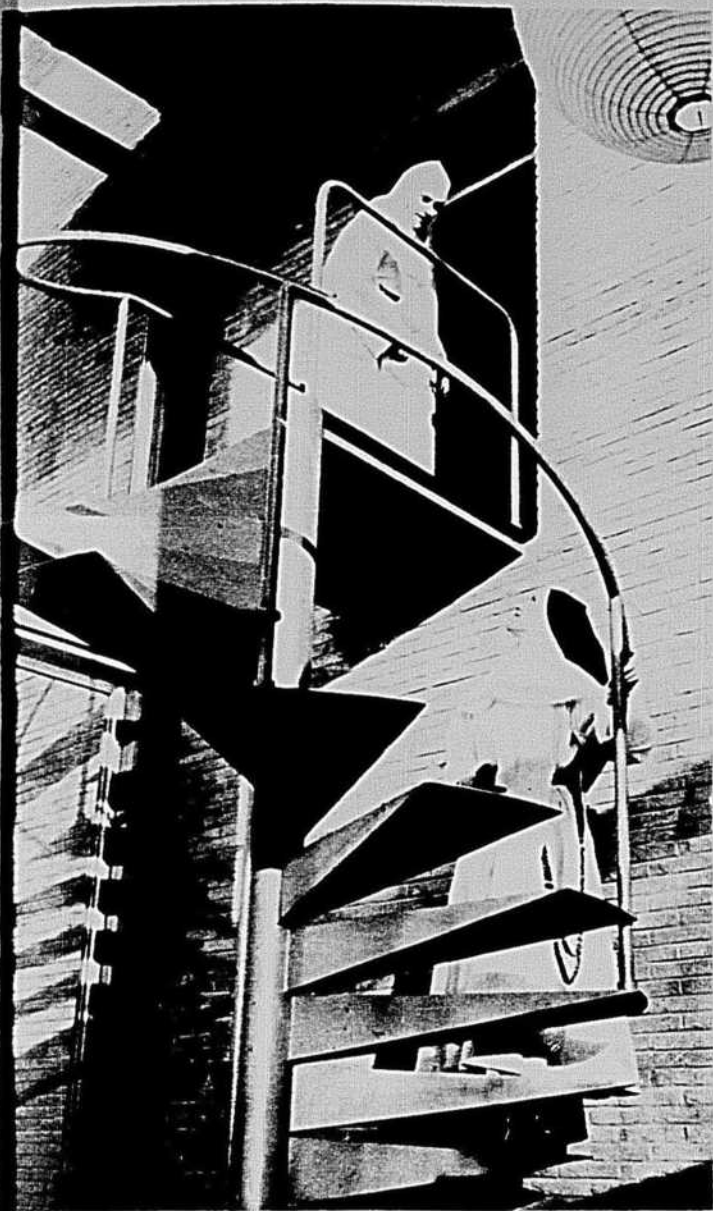
Sa première création, Soeur GABRIELLE l'a écrite pour la fête de la Mère Supérieure. Les soeurs aujourd'hui possèdent dans l'enceinte de leur couvent radio et télévision. Il y a quelque trente ans la sévérité de l'Ordre exigeait que les Soeurs renoncent en entrant au couvent à leur art comme elles renonçaient au monde, c'est-à-dire totalement. Il n'en est plus ainsi fort heureusement.

FICHERMONT est une plaque tournante : des jeunes filles belges viennent y faire retraite, certaines voulurent emporter un enregistrement de la si jolie chanson qu'elles avaient entendue... Soeur SOURIRE était née.

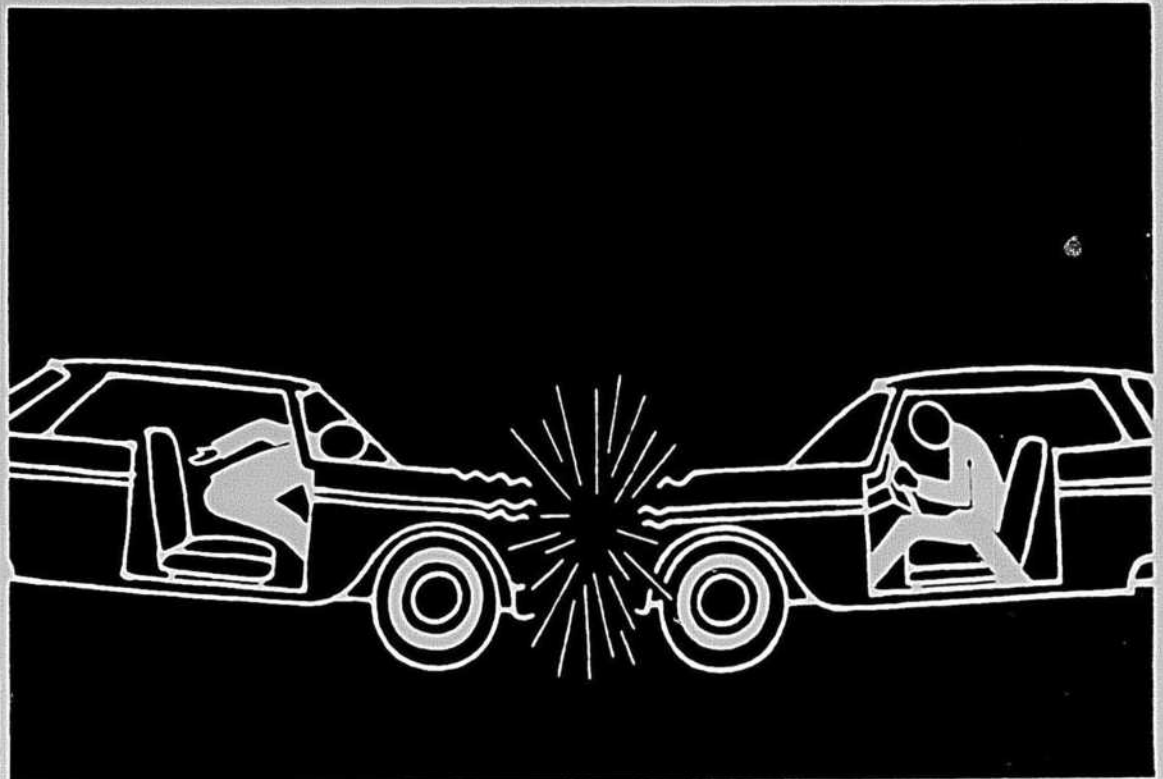
Mais lorsque dans les couloirs du couvent, la cloche sonne l'heure de la prière, une jeune novice mêlée aux autres avance avec recueillement : Soeur GABRIELLE a repris la vie de la communauté.

FIN

KEYSTONE



AUJOURD'
 HUI SI
 VOUS
 ENTENDEZ
 SAVOIX
 GARDEZ-
 VOUS
 D'ENDURCIR
 VOS
 COEURS



Comment une ceinture de sûreté dans votre auto peut vous sauver la vie...

Examinez attentivement l'illustration ci-dessus. Vous y verrez la différence entre la vie et la mort — la différence entre les blessures légères et les blessures graves, dans un grand nombre de collisions d'automobiles.

La différence dépend de la présence d'une ceinture de sûreté, dans l'automobile — l'un des articles de sécurité les plus efficaces que vous puissiez actuellement vous procurer, pour votre auto. D'après le Conseil Canadien de la Sécurité Routière, si tous les automobilistes se servaient de ceintures de sûreté, il s'épargnerait un grand nombre de vies, chaque année — peut-être même la vôtre — et on diminuerait d'un tiers, la fréquence des accidents mortels et des blessures graves.

Un grand nombre des accidents mortels et des blessures se produisent, dans nos rues et sur nos routes, lorsque l'automobiliste est bousculé avec force, contre le volant, le tableau de bord ou le pare-brise — ou lorsqu'il est projeté hors de l'auto, lors d'une collision.

La ceinture de sûreté vous retient en place. Elle amoindrit l'impact produit par le choc; elle vous fait demeurer dans l'auto, ou vous êtes le plus en sécurité.

Il faudrait attacher confortablement vos ceintures de sûreté à *chaque* fois que vous partez en auto — à l'occasion de courtes randonnées en ville, où vous conduisez à vitesse réduite, tout comme lorsque vous faites un long voyage. Les ceintures de sûreté sont particulièrement utiles pour les enfants qui sont si facilement projetés en avant, aux arrêts brusques ou dans les embardees.

Il faudrait qu'il y ait une ceinture de sûreté pour chaque passager, dans l'automobile —

sur le siège-arrière tout comme à l'avant. Il ne faut qu'un court instant pour attacher cette ceinture — une habitude qui peut devenir aussi machinale que l'action de fermer les portières de votre auto.

Les ceintures de sûreté ne sont certes pas une garantie contre la mort ou les blessures dans les accidents graves. C'est pourquoi, si vous en installez dans votre auto, ne devez pas vous sentir plus en sécurité. Les ceintures de sûreté ne constituent tout simplement qu'une protection additionnelle. Elles ne suppléent pas à la prudence au volant.

Aucun automobiliste n'est trop expérimenté pour tirer parti d'un examen quant à sa façon de conduire. Depuis combien de temps vous êtes vous examiné, sous ce rapport? Vous trouverez, dans la brochure publiée par la Metropolitan, et intitulée "Conseils aux automobilistes", un grand nombre de recommandations qui vous aideront à mieux conduire et qui sauront vous intéresser. Envoyez-nous le coupon ci-dessous, et nous vous en ferons parvenir un exemplaire gratuit.

COLLEZ LE COUPON SUR UNE CARTE POSTALE

Metropolitan Life Insurance Company,
 Direction Générale au Canada,
 (Dept. H.W.) Ottawa 4, Canada

Veuillez m'envoyer un exemplaire gratuit de votre brochure intitulée: "Conseils aux automobilistes", 82P.

Nom _____
 Rue _____
 Ville & Zone _____ Prov. _____

Metropolitan Life

METROPOLITAN LIFE INSURANCE COMPANY
 (COMPAGNIE À FORME MUTUELLE)
 Direction Générale au Canada, Ottawa 4, Ontario

LE COSTUME À STRATFORD

PAR JEAN BERAUD
CRITIQUE DRAMATIQUE DE LA PRESSE

DES l'instant, en ce soir mémorable du 13 juillet 1953, où l'éminent acteur anglais Alec Guinness eût prononcé la première phrase de Gloucester (futur Richard III) :

Voici donc l'hiver de notre déplaisir changé
en radieux été par le soleil d'York . . .

on sentit dans la salle — et le sentiment fut unanime — qu'avec le Festival de Stratford (Ontario) naissait une grande chose. Cette création d'un Festival Shakespeare au Canada était, dès ce premier essai, un coup de maître, et l'on parlerait bientôt dans le monde entier du théâtre canadien de Stratford. C'est qu'avec la présence de Shakespeare, avec le talent de tant d'artistes venus de toutes les parties du Canada, sauf quelque quatre ou cinq exceptions recrutées en Angleterre, se révélait une équipe d'artisans et de techniciens de la scène qui allait assurer aux représentations de "Richard III" et de "Tout



Le costume du célèbre
acteur anglais Alec
Guinness pour le rôle-
titre de "Richard III",
à l'inauguration du
Festival Shakespearien
de Stratford (Ontario),
il y a dix ans.

Richard III M. Alec Guinness.

est Bien qui Finit Bien" non seulement le prestige du Verbe shakespearien et celui d'acteurs hautement spécialisés, mais aussi une qualité visuelle de premier ordre. En tête des costumiers, notamment, brillait le nom de Mme Tanya Moiseiwitsch, qui allait réunir autour d'elle, dans les années subséquentes, des costumiers du plus grand talent, où l'on est heureux de citer l'apport important d'un artiste canadien-français du nom de Robert Prévost.

Dès ce début du Festival, Mme Tanya Moiseiwitsch créait dans la petite ville ontarienne un atelier de costumes, de meubles, d'accessoires qui allait doter le théâtre d'un extraordinaire assortiment d'éléments scéniques que l'on peut revoir chaque été en exposition, et dont la facture est d'une ingéniosité inégalable.

Les théories mises en pratique pour la costumation à Stratford sont très sages. On ne fait pas un costume pour Richard III, pour Ophélie, pour Puck ou pour Portia. Le costume est conçu pour l'artiste qui va s'en vêtir; c'est lui qu'il s'agit de reporter à l'époque où se passe l'action dramatique. Il faut que ce costume, il le porte, avec son comportement, sa tenue, son allure d'homme d'aujourd'hui, comme s'il avait le comportement, la tenue, l'allure d'un homme ou d'une femme du 15e ou du 16e siècle. D'où le naturel, l'aisance avec lesquels les artistes de Stratford portent le costume ancien et en tirent les effets plastiques qu'il doit créer sous les éclairages, dans le décor et selon la distance où se trouve le spectateur.

"On ne se rend pas très bien compte du tact qu'exige l'essayage, écrivait Mme Moiseiwitsch, aussi bien de la part des acteurs que de celle des dessinateurs et techniciens. Inévitablement, l'acteur a trop conscience de ce qu'il considère comme ses déficiences physiques. De plus, il y a toujours une différence marquée entre l'image qu'il s'est faite de son personnage et l'image que lui renvoie le miroir dans son costume nouveau. Sa surprise, à se voir ainsi transformé, est parfois plaisante; parfois, elle ne l'est pas. Mais c'est toujours pour lui une surprise. Ce n'est pas la vanité qui rend l'acteur aussi capricieux à l'essayage. Le costume devient partie intégrante de son personnage. Il ne suffit pas qu'il ait l'air bien, il faut qu'il lui fasse bien. Par ailleurs, le costumier a à cœur que le



Pat Galloway dans le rôle d'Hippolyta du "Songe d'une Nuit d'Été": le costume est de Brian Jackson.



Costume de Robert Prévost, le seul artiste canadien-français du décor et du costume qui ait été invité jusqu'ici à collaborer au Festival de Stratford. Il est porté par William Sylvester pour le Cassio de "Othello".



Douglas Campbell dans le personnage de Sir John Falstaff, portant un costume de Tanya Moiseiwitsch pour "Les Joyeuses Commères de Windsor".

costume plaise à celui qui doit le porter, mais aussi qu'il "donne bien" à la scène. Il est donc essentiel que ce costume soit porté dans le style qui convient.

C'est, précisément, ce qu'a réussi Mme Moiseiwitsch, c'est ce qu'ont réussi à son exemple les autres costumiers: atteindre au style de l'époque, tout en faisant en sorte que l'interprète se trouve chez lui dans son costume et qu'il s'y retrouve frère du personnage.

C'est dire qu'il ne suffit pas ici de bâtir un costume, il faut voir à ce qu'il soit porté convenablement. Tel chapeau dessiné pour l'arrière de la tête ne doit pas s'incliner sur le bout du nez. On ne permet pas à l'acteur d'ajouter à sa fantaisie telle ou telle fanfreluche qui "embellisse" le costume.

Quand elle parle de tact, Mme Moiseiwitsch pense au tempérament des artistes. Elle sait comment détourner les susceptibilités.

"On ne peut pas toujours dire à un acteur dont le cou est court et épais, fait-elle, pourquoi on a donné à son collet un certain tour, ou pourquoi le rayé du costume est dans le sens vertical plutôt que horizontal. S'il a quelque bon sens, il ne s'en étonnera pas. Mais il se trouve si peu de gens qui ont du bon sens..."

Est-il besoin d'ajouter que, selon les constatations de la célèbre costumière, ce sont les artistes les mieux équilibrés physiquement qui se croient particulièrement affectés par la nature, tandis que les gens les moins bien conformés ont tendance à se croire parfaits?...

Le secret, paraît-il, est de faire croire à tout le monde, depuis la couturière la plus modeste qui coud le bas des jupons jusqu'à l'acteur en grande vedette, que son rôle est essentiel au succès du spectacle. C'est ainsi, et ainsi seulement, que l'on obtient un travail d'équipe aussi remarquable que celui dont on peut parler à propos d'une troupe comme celle de Stratford. En conclusion, on peut affirmer, selon les propos de Mme Moiseiwitsch, que le plus beau des costumes ne vaut rien si l'on n'obtient pas le concours entier, sans réserve, de celui qui va le porter. Posture et rythme donnent vie au costume, c'est l'âme de l'artiste qui lui donne son caractère. **FIN**

LES Tavernes DU QUÉBEC

DES "MAISONS CLOSES" QU'IL FAUDRAIT AERER !



"Ce n'est pas un endroit pour les femmes" disent les clients des tavernes. Mais les femmes risquent quand même un coup d'œil.

PAR JACQUES COULON

COMME toutes les institutions humaines et les manières de vivre, il existe une sorte de hiérarchie des endroits où l'on boit... Le célèbre Café de la Paix — pas celui de la rue Ste-Catherine — n'accueille pas la même clientèle que tel bistro louche d'un coin de Pigalle. Les bars des grands hôtels et des bons restaurants montréalais ne se partagent pas non plus les habitués des tavernes de la rue Craig ou du bas de la rue St-Laurent. Tout cela est affaire de goût, d'affinités donc d'éducation.

Justement, ces tavernes du Québec, personne encore ne s'est avisé de les examiner à la loupe. De temps à autre, un curé ou un groupe de citoyens "bien-pensants" se lève et va protester auprès de la Régie contre l'ouverture projetée d'une taverne dans le quartier. Et puis c'est tout. Convaincu que la taverne est un peu "un mal nécessaire" et qu'on ne pourra jamais la supprimer, le curé hausse les épaules en pensant que ce qui est surtout important, c'est d'en délivrer ses paroissiens... Des efforts de rénovation, de transformation du cadre traditionnel, personne encore n'a osé en entreprendre. Bien sûr, il y a le projet timide et vague de la Régie des Alcools — nous y reviendrons — et si depuis environ un an une demi-douzaine de tavernes propres, presque chics en comparaison d'autres, ont vu le

jour à Montréal, dans des quartiers populaires, ce fut surtout grâce à l'initiative des taverniers eux-mêmes qui jugèrent le moment venu de faire quelque chose dans ce sens.

C'est Paul Toupin qui écrivait, dans une chronique récente, une phrase comme celle-ci: "Nos tavernes répandent l'abrutissement." Qu'elles répandent l'abrutissement n'est peut-être pas très exact, car après tout n'y entre que celui qui le veut bien. Mais qu'elles contribuent leur part de ce climat de naufrage moral dans lequel vivent bien des gens, voilà qui est plus vrai. Car l'atmosphère de la taverne, psychologiquement parlant, n'est pas particulièrement tonifiante, même si l'on y rit bruyamment. C'est un peu l'ambiance déprimante des "kallarna" de Suède, où l'on boit entre hommes, sous l'œil de l'agent de police en faction à la porte... Un peu celle aussi des tavernes allemandes avant que celles-ci ne fassent toilette neuve et n'admettent les femmes. D'ailleurs, la psychologie du buveur québécois est étrangement semblable à celle du scandinave, et je me souviens des petites villes de Laponie d'il y a une douzaine d'années, des "veillées" de fin de semaine alors que jeunes et vieux se cuitaient copieusement et méthodiquement à la bière et à "l'akvavit-sockerdricka" (whisky-seven-up)... La véritable victime de la taverne, ce n'est pas celui qui s'y aventure par accident, mais l'homme qui l'a acceptée, qui l'a inscrite sur la liste de ses petites habitudes sans même se rendre compte de ce tragique délabrement.

"La taverne québécoise telle qu'elle existe, me disait un médecin montréalais, répond à de mauvaises habitudes solidement enracinées et, surtout, elle dénote chez une large couche de la population: une absence complète de cet "art de vivre" qui, chez nous, ne pousse pas encore spontanément." Il est assez curieux, d'ailleurs, de constater chez les peuples nordiques et soi-disant puritains la même atmosphère pénible et triviale dans les endroits populaires où l'on boit. La taverne, au Québec, est certes une institution locale au sens large du mot, strictement réservée à l'usage des hommes d'ici. Même proprement tenue, elle n'a rien de bien attirant. Quant aux autres... Il est très rare qu'un étranger de passage, un touriste s'y hasarde. Les portes plus ou moins propres, les murs hermétiquement clos, les relents de fond de tonneau qu'un ventilateur, souvent, chasse dans la rue sous le nez du promeneur font que l'étranger de passage s'en écarte instinctivement. Les tavernes de la province — du moins dans la majorité des cas — ont leur petit air honteux, mais l'homme de la rue semble s'en accommoder sans trop se poser de questions. Pour la foule des "bonnes âmes", il est entendu une fois pour toutes que la taverne est un lieu infâme, mais si une morale à courte vue, confortable et bête, n'avait pas laissé entendre depuis si longtemps que l'ivrognerie est un péché moindre que l'impiété et "les femmes", beaucoup de jeunes qui passent leurs heures de loisirs devant des bouteilles de bière ne l'auraient peut-être pas cru... Les ventes de bière dans la province — et en particulier dans les tavernes — augmentent régulièrement chaque année mais, contrairement à ce que l'on pourrait croire, le Québec ne détient pas le record de consommation par habitant. L'Ontario

Jacques Coulon, qui est d'origine française, habite le Canada depuis près de 10 ans. Plusieurs magazines canadiens, américains et européens ont publié ses articles.

nous dépasse légèrement et le Yukon, avec une population à peine supérieure à 13,000 âmes, semble venir en tête : en 1958, on y vendit pour \$883,000 de bière, soit une moyenne de \$73.60 par habitant contre \$21.10 dans la province de Québec ! Faut-il en conclure que l'on boit d'autant plus que l'on habite un pays plus froid, plus désolé ? Peut-être bien.

Jadis, dans les villages et les petites villes, l'auberge était le lieu de rendez-vous des voyageurs, des marchands, des hommes de l'endroit qui occupaient quelque fonction publique. On n'y allait pas uniquement pour boire un verre, mais aussi pour sacrifier à une habitude et surtout, on y venait aux nouvelles car c'est à l'auberge qu'on colportait les rumeurs, les événements locaux ou venant du monde extérieur. Dans nos quartiers populaires, nos petites villes, la taverne, aujourd'hui, joue aussi son petit rôle social, si l'on peut dire. Elle réunit des hommes de même condition qui vont y boire ou discuter avec de vieilles connaissances ou des compagnons de rencontre. On y fait même des affaires. On peut y acheter des billets de loterie, gagner une dinde à Noël ou tomber sur une âme charitable qui vous donne un tuyau pour trouver du travail... Mais il faut bien admettre que la majorité des habitués, jeunes ou vieux, ne perdrait rien à transporter ses pénates dans d'autres clubs ou cercles sociaux plus reluisants.

À Montréal comme à Québec, Hull ou Trois-Rivières, les tavernes sont groupées dans les quartiers populaires. On peut expliquer leur forte concentration dans l'est et la partie centrale de la ville du fait que plusieurs municipalités de l'île de Montréal maintiennent une semi-prohibition au sujet des ventes de bière. Ceux qui protestent régulièrement contre le trop grand nombre de tavernes, peuvent toujours se consoler en songeant qu'il y en eut plus de 500 en 1919. À cette époque-là, l'appellation de "taverne" n'était d'ailleurs pas en usage. On parlait plus généralement de "saloons", et bien des établissements annonçaient simplement "à la barre X ou Y". Ce n'est qu'en 1921, lors de la création de la Commission des liqueurs, qu'on imposa le mot taverne, peu élégant il est vrai. "Une machination pour nous faire disparaître, me confiait un vieux tavernier. Taverne rimant avec caverne, mot qu'utilisaient d'ailleurs bien des gens pour désigner nos commerces..." La petite histoire de Montréal a même conservé le souvenir de quelques tavernes célèbres, telles la taverne French Mary, à l'angle des rues St-Laurent et des Communes, et celle de Joe Beef, aujourd'hui la Star Tavern. Joe Beef, de son vrai nom Charles McKiernan, était un tavernier philanthrope et bon enfant. Si l'on en croit un auteur anglais, tous les marins du continent connaissaient sa cantine où l'on servait à boire mais aussi à manger. Lorsque Joe Beef mourut, en 1889, tout le quartier du port se rendit en foule aux funérailles.

Toujours est-il que si l'on tient compte de l'augmentation considérable de la population durant les 40 dernières années — en 1923, il y avait 795,000 âmes dans l'île de Montréal — il faut reconnaître que la multiplication des tavernes n'a rien de considérable. Actuellement, il y en a 346 à Montréal, avec les 27 nouveaux permis, contre 305 en 1923. Quant à l'ensemble de la province, on peut estimer qu'elles sont environ 625. Environ parce que personne au juste ne semble le savoir. La Régie des alcools, c'est le monde du silence, le désert de Gobi... On y est muet



comme carpe. La question la plus anodine éveille la méfiance, fait se froncer les sourcils. M. Lagacé, qui s'occupe des permis, **n'est pas autorisé à révéler des chiffres aux journalistes !** Mais comme il est compatissant, il me suggère d'aller m'informer du côté du Ministère du revenu provincial. Pas plus de renseignements précis, d'ailleurs, en ce qui concerne la suggestion faite aux propriétaires de tavernes de troquer leurs murs de granit pour des façades vitrées transparentes. "Il s'agit d'un projet, mais rien n'est encore décidé. C'est tout ce que je peux vous dire. Point," me dira après une bonne dizaine de coups de téléphone, M. Lucien Dugas, le gérant de la Régie. Cette question des devantures qui, dans l'esprit des dirigeants de la Régie serait un pas, timide, vers une "aération", une transformation progressive du cadre apparemment immuable de la taverne québécoise bien cachée, bien protégée, un ou deux journaux en ont très vaguement parlé au cours des six derniers mois.

Est-il donc souhaitable, mais surtout possible, d'améliorer l'atmosphère actuelle de la taverne, de transformer son cadre de "maison close" ? Diverses personnes interrogées le pensent mais ne voient pas très bien de solution pratique, immédiate... Par contre, les représentants d'associations de tempérance n'envisagent pas de compromis

UNE CARRIÈRE DYNAMIQUE ET CAPTIVANTE COMME OFFICIER DE L'ARMÉE CANADIENNE

Veuillez m'adresser, sans obligation de ma part, tous renseignements sur les carrières dans l'Armée canadienne.

NOM

ADRESSE

VILLE

COMTÉ

PROV.

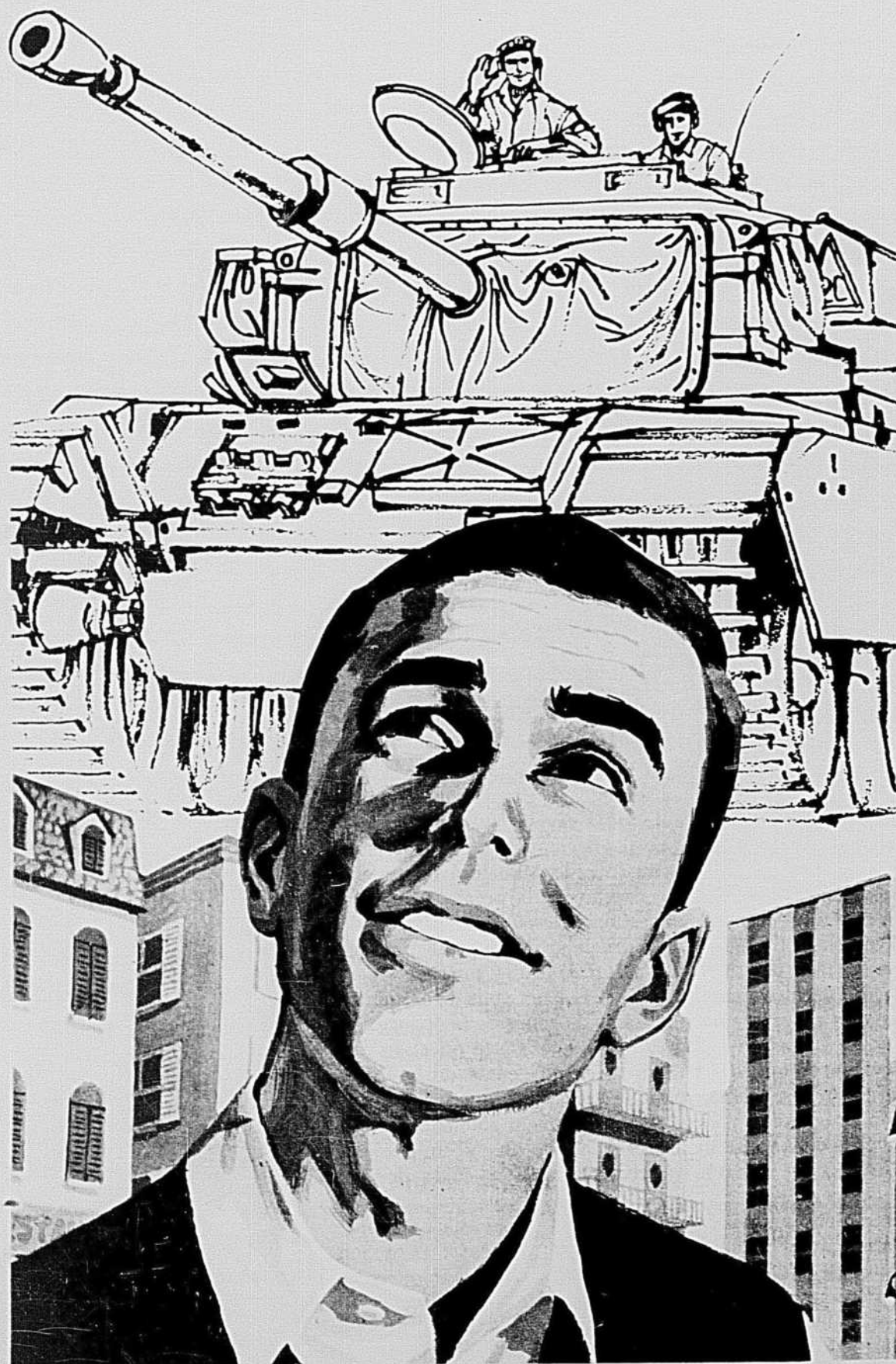
ÂGE

TÉLÉPHONE

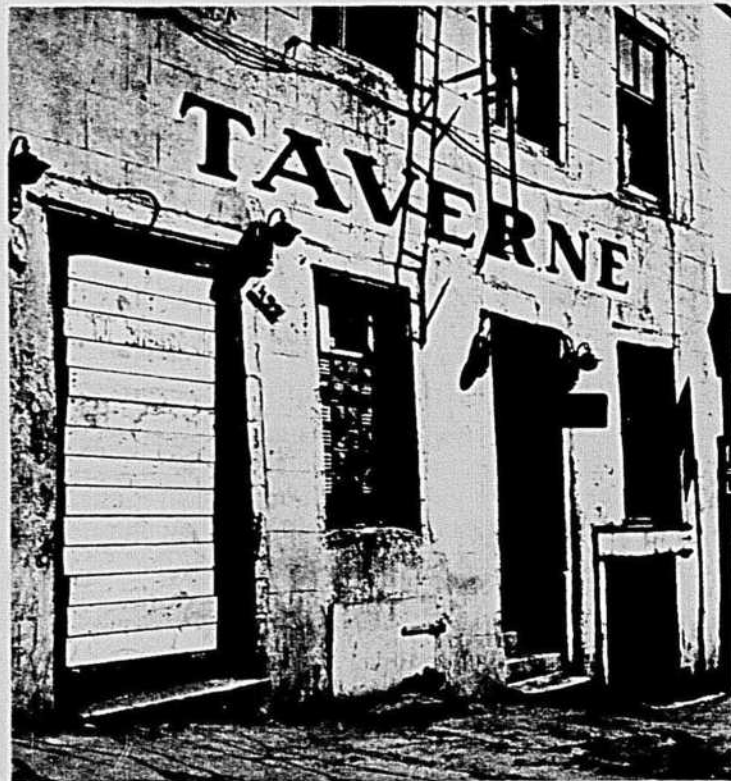
142-5. Dernière année scolaire complétée avec succès

RENSEIGNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT SUR
LES CARRIÈRES DISPONIBLES DANS
L'ARMÉE CANADIENNE À:

DIRECTION DE L'EFFECTIF (D MAN)
QUARTIER GÉNÉRAL DE L'ARMÉE, OTTAWA



possible. Aux grands maux les grands remèdes : tous les débits de boisson quels qu'ils soient devraient disparaître, du moins en théorie naturellement, et c'est d'ailleurs là une solution très discutable. M. Conrad Cardinal, président diocésain — Montréal — des Cercles Lacordaire et Ste-Jeanne d'Arc, est franchement d'avis que l'atmosphère de la taverne porte à l'ivrognerie, "entre autres choses," dit-il. Mais pour lui, la société peut fort bien se passer des endroits où l'on boit. Les tempérants ne croient pas à la vertu du juste milieu. Le problème de "l'aération" des tavernes, de leur amélioration si l'on peut dire, ne se pose donc pas. M. Cardinal avoue toutefois que le client, en particulier le buveur incorrigible, est le premier responsa-



ble. Les psychiatres collaborant avec les sociétés de tempérance, les cliniques spécialisées, avouent sans hésitation que "l'atmosphère malsaine de la taverne est terriblement communicative et constitue le meilleur ferment de l'ivrognerie". M. Marcel Bougie, directeur de la maison Donrémy-Montréal, ne nie pas cette allégation bien qu'il s'abstienne de toute position précise... Quant au R. P. Paul-Emile Vadeboncoeur, travailleur social et aumônier des Cercles Lacordaire, il ne croit pas que la transformation du cadre et de l'atmosphère de la taverne, qui serait déjà un pas, puisse suffire à freiner sensiblement les habitudes des buveurs invétérés et à assainir un peu les mœurs, dans nombre de tavernes. "Il faut, dit-il, une action beaucoup plus profonde." A ce propos, il est possible que le Centre de recherches et de documentations sur l'alcoolisme, organisme nouvellement créé, inscrive au programme de ses études le cas de la taverne et de son influence.

A toute fin pratique, je crois qu'on peut se permettre une comparaison pour mieux comprendre l'influence du cadre et de l'atmosphère d'un débit de boisson. En Belgique, en France, le bistro de quartier, l'établissement très ordinaire existe lui aussi et a généralement sa clientèle fidèle de pochards et d'épaves qui vont y faire le plein quotidienne-

ment. Mais l'atmosphère d'une bonne partie des cafés parisiens — ou belges ou romains — indispose dès l'abord l'ivrogne d'occasion ou d'habitude qui serait tenté d'aller y prendre une cuite: salles brillamment éclairées, terrasses sur la rue, musique, clientèle mixte, etc. C'est précisément l'inverse du climat propice à l'ivrognerie, climat que l'on maintient en serre chaude, sans doute involontairement, dans la plupart des tavernes québécoises. La "terrasse" des cafés de plusieurs pays d'Europe, est une initiative qui certes correspond à des manières de vivre différentes de celles d'ici mais, à elle seule, elle a fait beaucoup plus pour freiner les abus de boisson que toutes les lois imaginables de claustration et de réglementation



des heures d'ouverture. C'est un fait maintes fois constaté que la plupart des gens qui s'attablent aux terrasses le font beaucoup moins pour boire que pour se reposer, se distraire un moment en regardant vivre la rue. Il y a sans doute quelque enseignement à tirer de ces constatations.

Ici, sur le plan concret, les suggestions sont timides. L'ennemi le plus redouté: l'habitude plutôt que la mauvaise volonté des uns et des autres. Toute transformation ne pourra se faire que très lentement. "On pourrait, me disait un psychologue, travailleur social, soigner l'ameublement, le service et la tenue des garçons, exiger une tenue vestimentaire correcte et un certain calme de la clientèle. Le "cadre" influe terriblement sur le comportement des individus, même en groupe. Pourquoi pas, non plus, restreindre la consommation, afin de ne pas tolérer l'ivrogne qui y entre le matin, bien décidé à n'en sortir qu'à la fermeture. Il faudrait aussi respecter plus scrupuleusement ce règlement qui interdit de verser à boire à un homme déjà pas mal éméché ou à un jeune de moins de vingt ans. Il faut dire ici, en toute justice, que plusieurs taverniers s'occupent eux-mêmes de faire la police dans leurs établissements, en plus des inspecteurs de la Régie et de ceux de l'Association des taverniers — pour l'île de Montréal — qui veillent à éviter les délits. D'autre part,



BISCUITS **LIMMITS** AMAIGRISSANTS
LE RÉGIME AMAIGRISSANT À CALORIES LIMITÉES

MAIGRISSER SANS SOUFFRIR DE LA FAIM! LE RÉGIME LIMMITS AIDE À SATISFAIRE VOTRE APPÉTIT... ET CE JUSQU'À L'HEURE DU REPAS SUIVANT. Si vous voulez redevenir sveltes mais détestez avoir faim, voici une solution nouvelle et merveilleuse à votre problème de diète. C'est le régime Limmits, qui satisfait l'appétit. Deux biscuits Limmits et un verre de lait constituent un repas diététique agréable et nourrissant, tout en procurant la masse requise pour satisfaire votre appétit.

RÉGIME À CALORIES LIMITÉES... POUR MAIGRIER SANS DANGER. Grâce au régime amaigrissant Limmits, votre ration de calories est suffisamment faible pour que vous perdiez du poids rapidement (jusqu'à 3 lb par semaine), tout en étant suffisamment élevée pour vous fournir l'énergie que requiert une vie active. Chaque biscuit contient 175 calories. Certains jours de la semaine, remplacez vos repas habituels par deux biscuits Limmits et un verre de lait. Vous obtiendrez des vitamines, des minéraux et autres éléments nutritifs importants qui vous aideront à demeurer en bonne santé — mais si peu de calories que vous maigrirez.

UN RÉGIME COMMODE ET ÉCONOMIQUE— MOINS DE 33¢ PAR REPAS. Vous n'avez pas à compter les calories ou à préparer des repas spéciaux. Vous pouvez emporter vos Limmits avec vous très facilement. Vous pouvez les déguster n'importe où — tels quels. Une provision d'une journée entière — 6 délicieux biscuits à la crème dans un emballage commode — coûte moins d'un dollar.

CHOIX DE DÉLICIEUSES SAVEURS. Pour plus d'agrément, et obvier à la monotonie du régime, vous bénéficiez d'un choix de succulentes saveurs qui vous permet de varier votre menu d'un repas à l'autre. Les Limmits se présentent maintenant en biscuits au chocolat, à l'orange et à la vanille. Procurez-vous les Limmits à votre pharmacie.

N'OUBLIEZ PAS que votre médecin est celui qui s'y connaît le mieux en matière de régime amaigrissant. Il est important de le consulter au sujet des régimes à suivre durant la grossesse ou l'allaitement. Chaque biscuit Limmits contient les vitamines et minéraux suivants: 894 u.i. de vitamine A, 31 mg de vitamine B₁, 52 mg de riboflavine (vitamine B₂), 10.74 mg de vitamine C, 3.1 mg de niacinamide, 115.4 mg de calcium, 88.6 mg de phosphore, 2.5 mg de fer. Renferme des huiles végétales.



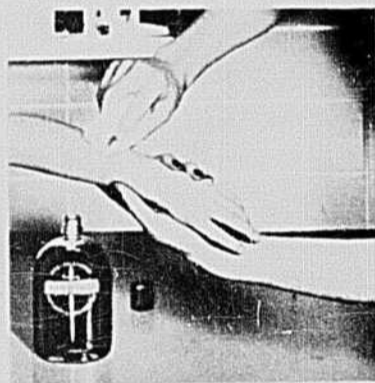
LEE-CLIFF PRODUCTS DIVISION DE PFIZER CANADA • 530 ROYALMOUNT, MONTREAL

DETTOL" vous protège à la campagne

RECKITT & COLMAN (CANADA) LIMITED
 1400, rue St-Jacques
 Montréal, Québec
 Les domaines de la santé et des soins corporels.



Dettol soulage la douleur causée par les piqûres de maringouins ou d'autres insectes. Sa douce action antiseptique vous protège contre l'infection et soulage la démangeaison si agaçante.



Petites coupures et égratignures: Dettol aide à prévenir l'infection. Vous n'avez qu'à appliquer Dettol directement de la bouteille (à moins que votre épiderme ne soit très sensible). Laissez sécher, puis couvrez.



Comme désinfectant dans votre eau de nettoyage, Dettol garde les murs et les planchers hygiéniquement froids et propres. Dettol en solution désinfectante est doux pour les mains et ne pique pas.

Enseignez à vos enfants l'usage du doux antiseptique Dettol pour les coupures et les égratignures.



Désinfectant antiseptique tout-usage

RECKITT & COLMAN (CANADA) LIMITED



au point de vue rénovation du cadre, de l'apparence, une demi-douzaine de taverniers au moins sont allés au-devant des innovations, depuis un an environ. Dans la partie nord du boulevard St-Michel, par exemple, il y a deux tavernes propres, modernes, "présentant bien" . . . L'une d'elles est même très chic, comparativement à beaucoup d'autres. C'est un exemple de ce que l'on pourrait commencer de faire un peu partout, si l'on admet qu'entre deux maux il faut choisir le moindre.

Le projet hésitant de la Régie des alcools touchant les devantures vitrées et transparentes, voulait lui aussi apporter un début d'amélioration. D'ailleurs l'idée ne vaudra absolument rien si, parallèlement, on ne s'attache pas à transformer radicalement le cadre et l'atmosphère des salles de tavernes. Les autorités de la Régie avaient amorcé secrètement ce projet dans le but de "démocratiser" la taverne, de lui faire faire toilette neuve. Mais les inspecteurs s'aperçurent rapidement que les taverniers et leurs clients n'appréciaient guère l'idée de transformation du cadre traditionnel. Voilà pourquoi l'affaire est au point mort.

D'autre part, ceux qui se piquent de sauvegarder la morale, de veiller aux bonnes moeurs, etc., se joignirent fort curieusement aux taverniers. Certains membres des sociétés bien-pensantes, paroissiales ou non, font savoir très discrètement qu'il ne serait pas bon "que les femmes, les étrangers et notre jeunesse puissent voir ce qui se passe dans les tavernes . . ." Comme si ils ne pouvaient l'apprendre autrement !

La meilleure opinion sur ce problème de rénovation, "d'humanisation" si l'on peut dire, des tavernes, c'est peut-être encore M. Emile Larose, secrétaire de l'Association des taverniers depuis plus de quarante ans, qui nous la donne. On comprend en l'écoutant que les suggestions sont ouvertes mais que le cas n'est pas prêt d'avancer sérieusement . . . M. Larose connaît bien les gens qu'il représente et plus encore, semble-t-il, leur clientèle. Ses propos reflètent sans doute l'opinion des propriétaires de tavernes mais aussi des habitués ou des clients occasionnels qui tiennent avant



tout à leur anonymat, à être dissimulés.

"Y en a qui sont allés en Europe et qui voudraient implanter ici ce qui se fait là-bas. Nous buvons en Américains (?). Le client des tavernes n'aime pas qu'on le voie boire, et les gens qui passent dans la rue n'ont guère envie de voir à l'intérieur des tavernes. Il y a à Montréal deux taverniers qui ont fait poser de grandes baies vitrées, transparentes — une semblable, aussi, à Trois-Rivières. Ça ne marche pas du tout. Les clients ont menacé d'aller ailleurs et ils ont été forcés de placer des stores vénitiens! Quant aux fameuses terrasses, nous n'avons pas le climat pour ça et l'éducation du public n'est pas faite du tout."

M. Larose a sans doute raison. Il tient en partie la clef du problème, à savoir que la clientèle des tavernes ne désire pas tellement qu'on les transforme en bars chics du jour au lendemain. D'autres ont candidement imaginé que le fait de recevoir des femmes dans les tavernes serait une sorte d'antidote au désordre et au laisser-aller qui y règnent trop souvent. C'est là une opinion irraisonnée absolument inadmissible, du moins dans l'état actuel des choses, et d'ailleurs la majorité des taverniers sont opposés à l'admission des femmes. Ce n'est pas pour rien qu'on leur interdit l'accès des tavernes, en 1928, à la suite de l'aggravation du désordre que leur présence provoquait, sans doute, bien involontairement. A ce propos, il est significatif que sur douze hommes interrogés sur ce sujet — douze clients d'une taverne — un seul ait exprimé l'avis qu'on devrait y admettre les femmes. Les autres reconnurent spontanément que "ça n'était pas leur place". C'est en effet le moins qu'on puisse en dire...

On tourne en rond à moins que le gouvernement provincial ne prenne, ce qui est très improbable, des mesures qui actuellement seraient certainement impopulaires et mettraient en danger le commerce des tavernes où de gros intérêts sont engagés... Sous l'angle de "l'aération" des tavernes, de leur transformation souhaitable, le problème en est un d'éducation du public avant tout, et de chaque individu en particulier. Mais voilà qui nous entrainerait fort loin!

FIN

Malgré que certains taverniers aient pris l'initiative de rendre leurs établissements plus agréables et même parfois presque chics, nombre de tavernes ont encore un aspect extérieur assez triste.



Quand vous mangez dehors

avez soin de choisir un restaurant, café, hôtel ou salle à manger servant la sauce

HP si bien connue

C'est pour vous une assurance que l'on y sert ce qu'il y a de mieux.



PW 129

LE MAGAZINE
DE

LA PRESSE

PUBLIE
DES ARTICLES
QUI
INTERESSERONT
TOUS
LES LECTEURS



**POUDRE BLUE-JAY POUR
LES PIEDS**

GARANTIE de rafraîchir et de soulager
les pieds échauffés sinon votre argent
sera remboursé.

THE **KENDALL** COMPANY
(CANADA) LIMITED
BAUER & BLACK DIVISION
LA PRESSE, 4 AOUT 1962

29



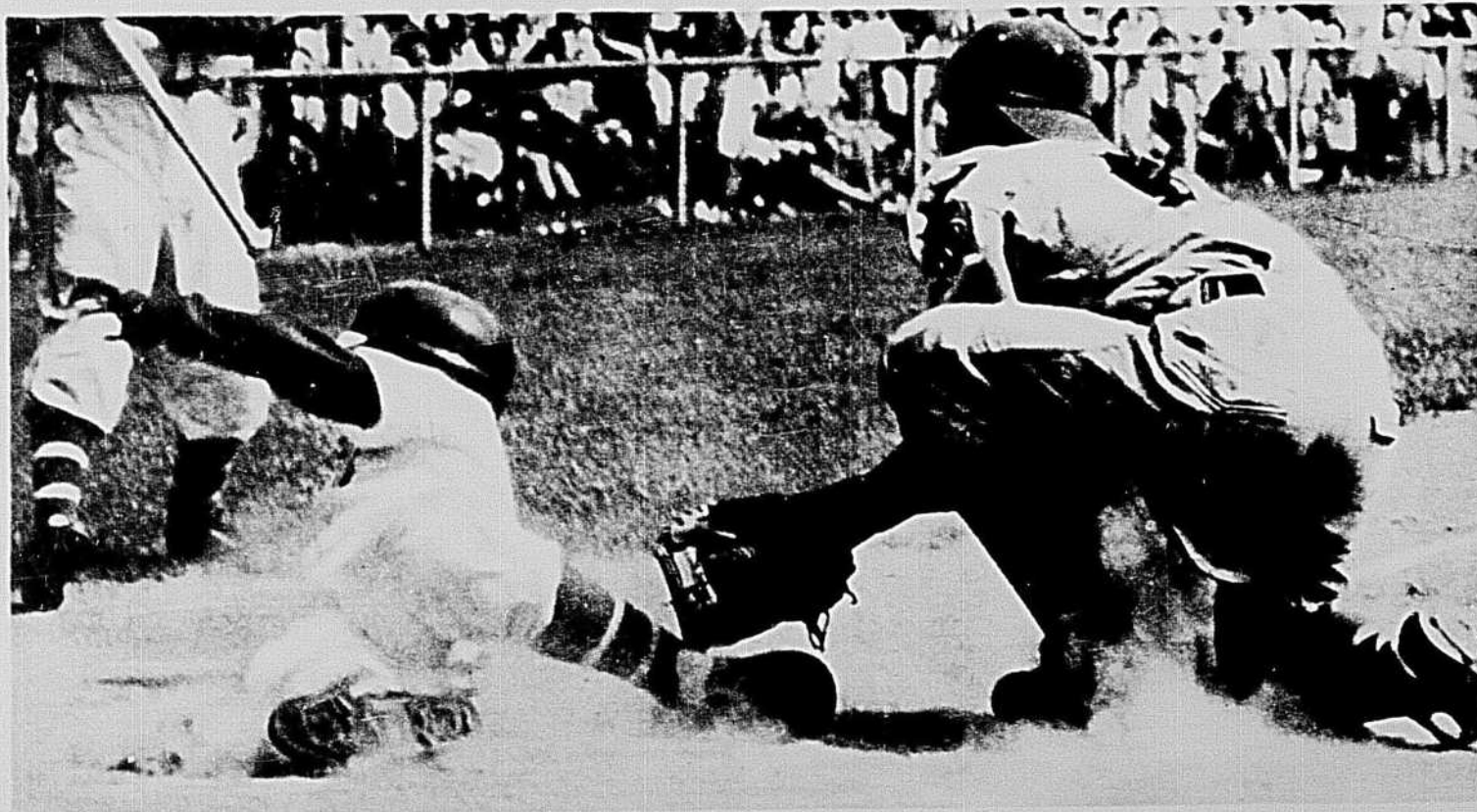
les privilégiés de la petite ligue

PAR GILLES TERROUX
REDACTEUR SPORTIF DE LA PRESSE

Une scène croquée sur le vif lors du tournoi mondial de l'été dernier à Williamsport. Un joueur de l'équipe d'Hawaii se concentre et souhaite que son coéquipier obtienne un coup sûr.

Non seulement sont-ils costumés de la même façon que les joueurs professionnels, mais sous les précieux conseils d'instructeurs compétents, les jeunes apprennent rapidement les règlements du baseball comme le démontre le style élégant de ces deux jeunes joueurs.

TELEPHOTO PAI



VOUS, les petits bonshommes de 9, 10 et 11 ans, qui n'avez pas la chance d'écouler les deux longs mois de l'été à la campagne, près d'un lac enchanteur, que faites-vous pendant les vacances ?

"Nous jouons au baseball sept jours par semaine," me répondez-vous.

Mais où jouez-vous ainsi, sous quelle surveillance ? Comme ça, dans le terrain vacant ou le parc public qui ne sera utilisé qu'en soirée... ?

Vous êtes-vous déjà arrêtés quelques minutes à réfléchir, pour réaliser que se dresse devant vous une excellente occasion de bénéficier d'une saison encore plus captivante, sous les conseils d'instructeurs compétents, dans un uniforme aux lignes élégantes, comme ceux que portent les joueurs des ligues majeures ? Non... ?

Alors, laissez de côté, pour quelques instants, bâtons, balles et gants, et allez vous asseoir calmement sur le gazon. Fermez les yeux et plongez-vous dans un rêve.

Imaginez que tous ensemble vous formiez une équipe de baseball. Vous êtes là, bien costumés, bien entraînés, sur un terrain exceptionnellement bien entretenu. Tout autour de vous, des estrades, comme aux terrains des grandes ligues et au champ extérieur, un tableau indicateur lumineux.

Toi, là, le petit blond qui remplis habituellement le rôle de lanceur, songe que chacun de tes lancers est suivi des yeux par des milliers de spectateurs, huit, dix ou quinze mille, peut-être.

Et ton copain, qui a la réputation d'expédier tes lancers au-delà des voltigeurs tellement il est puissant, imagine que c'est avec anxiété que ces milliers d'amateurs de baseball attendent d'assister à l'un de ses coups dynamiques.

Vous commencez à vous inquiéter, n'est-ce pas ? Vous voulez savoir où je veux en venir.

Je désire simplement vous lier d'amitié avec la Petite Ligue de baseball, une organisation établie sur des bases solides depuis une vingtaine d'années et dont les bienfaits s'étendent dans tous les coins du globe, partout aux Etats-Unis et au Canada. Au point de vue baseball amateur, la Petite Ligue représente probablement l'organisation la plus sensationnelle. C'en est renversant tellement tout est bien agencé, jusqu'aux détails les plus insignifiants.

Et toute cette mise en scène de tantôt, n'allez pas croire que ce fut le seul fruit de mon imagination. Demandez plutôt des explications aux Mike Walsh, Roger Ménard, Neil MacGregor et autres jeunes Montréalais qui ont vécu

"l'expérience de leur vie" en 1952. Ou si vous préférez, rendez-vous à l'un des parcs du quartier St-Eusebe et demandez aux jeunes du Kiwanis-Est de vous raconter les péripéties de leur voyage de l'été dernier à Williamsport, en Pennsylvanie.

Peut-être ne trouveront-ils pas les mots pour tout vous dire. En fait, ils ne feront que confirmer le petit rêve que je vous ai imposé il y a quelques minutes.

Ces quatorze Montréalais, membres de la division Kiwanis-Est de la Petite Ligue ont vécu des heures inoubliables l'été dernier.

Couronnés champions du Canada, ils ont eu l'occasion d'aller visiter le berceau de la Petite Ligue où se disputait pour la 15e fois la "petite série mondiale".

Le terrain, connu sous le nom de Howard J. Lamade Memorial Park, a été aménagé il y a quatre ans et couvre la distance de 33 acres. Le stade lui-même, aux caractéristiques des terrains professionnels, peut accommoder 10,000 spectateurs assis. Les autres prennent place tout au long du champ extérieur, derrière la clôture.

D'un côté du terrain, c'est une vue générale de cette paisible ville sise au milieu des montagnes de la Pennsylvanie. De l'autre, la rivière Susquehanna offre un panorama merveilleux.

Durant leur séjour à Williamsport, les jeunes ne quittent que très rarement le campus. Tout y est à leur disposition: chalet personnel à chaque équipe, salle à diner, piscine de 25 par 50 pieds, salle de récréation, terrains de badminton et tennis sur table.

En bordure de la route, l'inscription "Bienvenue à Williamsport, le berceau de la Petite Ligue", orne l'immeuble moderne qui renferme les quartiers généraux.

Annuellement, vers la fin août, le spectacle de la "petite série mondiale" se met en branle. Une semaine complète consacrée au baseball amateur. A Williamsport, l'événement revêt un cachet particulier: c'est congé pour la plupart des résidents. L'on se croirait à New York au moment où les Yankees défendent leur titre de champions du monde.

Pour apporter plus d'éclat à la joute finale, au match qui couronnera l'équipe championne de la Petite Ligue, c'est une grande vedette des majeures qui lance la première balle. L'an dernier, c'était au tour du célèbre Ted Williams de serrer la main à cette centaine de jeunes joueurs de baseball.

Serez-vous de ces privilégiés l'an prochain ou dans deux ans... ?

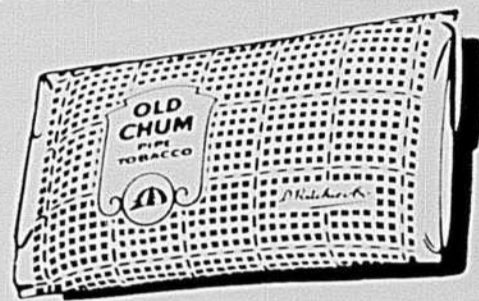
FIN

Les jeunes joueurs du
Kiwanis Est de Montréal
à leur retour de
Williamsport en
compagnie des instructeurs
Paul Gauthier et
Marcel Laperrière.

PHOTO REAL ST-JEAN, LA PRESSE



...voilà pourquoi
OLD CHUM
se fait de nouveaux amis!



TOUJOURS FRAIS DANS
SA BLAGUE OU SA
BOITE DE 1 LB

LE TABAC À PIPE PRÉFÉRÉ DES CANADIENS

MAL aux PIEDS?

Une cambrure faible est la cause de maux de pieds et aux jambes!

Si vous avez la cambrure du pied faible (7 sur 10 personnes l'ont), le meilleur remède contre la douleur est de porter les cambrures Dr. Scholl's. En vente dans les meilleurs magasins de chaussures, magasins à rayons et les magasins d'articles Dr. Scholl's ou écrivez à Dr. Scholl's, 174 Barden Drive, Toronto 16.



Dr. Scholl's ARCH SUPPORTS

Dr FOWLER

— indispensable au chalet d'été

Pendant les vacances, il arrive que des membres de la famille ou des invités souffrent soudain du "malaise d'été"—la diarrhée. Elle peut être causée par un changement de régime ou d'eau, par les fruits, par un coup de froid après le bain ou un changement brusque de température. Mais des milliers de personnes en connaissent le remède: l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

Ce remède bien connu est une combinaison de 10 ingrédients—y compris des racines et herbes à action douce—dont la formule a été mise au point d'après la méthode exclusive du Dr Fowler. Profitez mieux de vos vacances ou d'un voyage en emportant de l'Extrait de fraises des champs du Dr FOWLER. 7F

LES
REPORTAGES
SPORTIFS
DU
MAGAZINE
DE
LA PRESSE
INTÉRESSENT
TOUS
LES
LECTEURS



**FATIGUÉ
DE PRENDRE
DES REMÈDES
TOUTES
LES 4 HEURES
CONTRE
LE RHUME
?**

Une capsule ORNAL soulage

**PENDANT
12 HEURES
D'AFFILÉE,**

les malaises du rhume
de la fièvre des foins
et de la sinusite.

En vente dans toute
les pharmacies.



"Tante Clara est toujours d'humeur égale! Le dîner est prêt..."

LES PHOTOS DE VACANCES À LA CAMPAGNE DE BENJAMIN

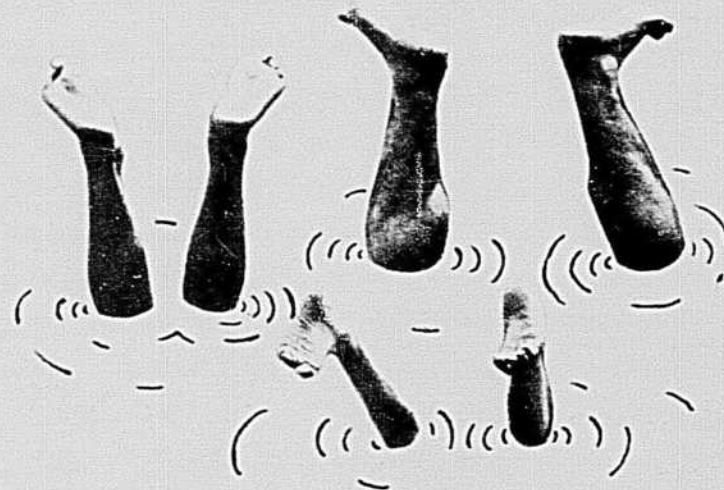


PAR ROBERT LEDUC



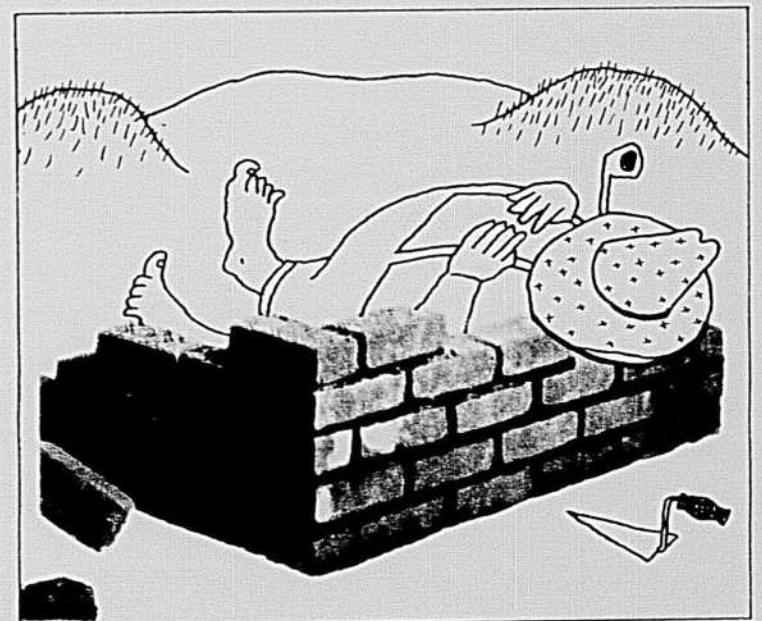
"Et voici Irma qui se fait griller au soleil..."

"CHER PAPA CHÈRE MAMAN..."



"C'est un très beau lac. On s'y laisse flotter à son goût..."

"Armand connaît les animaux. Il a apprivoisé un gros écureuil..."



"Et mon oncle travaille toujours à la construction de sa maison."

"Un beau coup d'oeil: Pèpère devant sa terre..."

