



Cette table qui peut aussi servir de banc sera très pratique au foyer. On peut la faire facilement soi-même, grâce au patron no 279 que l'on peut se procurer en écrivant à Monitor Enterprises, 7005, Kildare Road, Montréal-29, Qué., au coût de \$1.25.

Tout ce qu'il faut savoir pour faire un bon sommelier

LE PROFANE qui s'est déjà aventuré quelques fois dans un grand restaurant de Montréal ou d'ailleurs, peut fort bien imaginer que le choix et la manière de servir les vins ne nécessitent pas d'études précises et qu'avec une bonne pratique... Erreur. Prétendre cela serait insulter gravement les quelques sommeliers de métier que l'on compte au Québec et les membres de l'Amicale des sommeliers du Québec. La sommellerie est un art consommé qui exige du goût, une certaine élégance dans la manière de servir et, naturellement, une bonne connaissance des vins — et Dieu sait s'ils sont nombreux — et de la cuisine classique. Voilà pourquoi on ne s'improvise pas sommelier et pourquoi il se donne actuellement, dans un grand restaurant de Montréal, des cours de sommellerie patronnés par le Conseil de l'Hôtellerie.

Dernièrement avait lieu un concours entre plusieurs sommeliers appartenant à différentes grandes maisons, dont le gagnant fut comblé de cadeaux... à commencer par quelques bonnes bouteilles de vin. Le concours consistait en des questions orales et écrites et, naturellement, une appréciation du sommelier à l'oeuvre. Disons que c'était la partie "travaux pratiques." Mais pour ceux ou celles qui ne seraient pas convaincus de la noblesse de cet art, voyez un peu par vous-même de quelle façon vous vous seriez comportés et ce que vous auriez su répondre si vous aviez pris part au concours.

Et comme tout bon artisan doit d'abord connaître son produit, il y avait en premier lieu examen de dégustation. Ici, il convient d'ouvrir une parenthèse. Les sommeliers, dit-on, sont ordinairement des gens très sobres. Eh oui, l'amateur de vins n'est pas un ivrogne, il s'en faut. Aimer les vins fait partie d'un art de vivre qui s'apprend de longue main, et l'ivrognerie horripile les amateurs de vins. On vous offre une gorgée de vin rouge et l'on vous demande son appellation: Bourgogne, Côte de Nuit, Clos Vougeot, Calvet, etc... Or vous questionne ensuite sur les procédés de fabrication des liqueurs — à ne pas confondre avec nos "liqueurs douces" — Izarra, Suze, Menthe, Apéry, Prunelle, Grand Marnier, liqueurs combinées. Ou bien encore, qu'est-ce que le phylloxéra, cet infâme puceron qui mange la vigne par les racines; ou encore qu'est-ce que le décantage et comment procède-t-on pour décantier un vieux vin d'une bouteille.

Ceci n'est qu'une partie bien mince de ce que doit savoir un bon sommelier. Voici le temps de la "pratique." Dans la salle d'un restaurant de classe ou d'un grand hôtel, il devra être capable de suggérer au client les vins accompagnant le menu classique suivant.

"Consommé Célestia (pas de via)
"Quenelles de Brochet Nantua

(vin blanc sec ou moelleux)
"Filets de Bœuf Wellington et sa garniture (vin rouge puissant)
"Salade Mimosa (eaux minérales)
"Fromage Brie et Oka (vin rouge corsé)
"Fruits frais au marasquin (champagne demi-sec)
"Café noir (rien, naturellement)".

Ainsi, si l'on vous demandait pourquoi les bouteilles de vin doivent-elles toujours être conservées couchées ou légèrement inclinées, sauriez-vous répondre que c'est la meilleure façon d'éviter l'oxydation du vin et le dessèchement du bouchon? Dites-nous aussi quelles sont les 5 régions géographiques de la rive gauche du vignoble de la Gironde, chacune produisant une marque renommée (Sauternes, Barsac, Graves, Médoc et Haut-Médoc). Et seriez-vous en mesure de nous parler un peu des Hospices de Beaune, en Bourgogne, et des grands crus de vins blanc et rouge provenant du domaine des Hospices? Que pouvez-vous dire également du Châteauneuf du Pape, et pourquoi le Châblis peut-il se conserver longtemps? Un parfait sommelier peut, lui, répondre à toutes ces questions et à une foule d'autres.

Enfin, le service des vins est un cérémonial en plusieurs temps. Tout compte: tenue, souplesse et connaissance des marques de vin. Le concours du parfait sommelier comprenait justement un service à deux clients pour lequel on attribuait 50 points répartis sur 10 critères d'appréciation: tels que le choix des verres, l'examen des verres, la façon de décapsuler et de déboucher la bouteille, de sentir le bouchon et de nettoyer le goulot... Bien sûr, on ne vous en demande pas tant lorsque vous servez, à table, un verre de vin à des amis. Mais le vrai sommelier, lui, doit justement en savoir plus que vous.

Votre santé

Certaines mamans encouragent leur enfant à blâmer l'objet qui l'a blessé, au lieu de lui recommander une plus grande prudence en la circonstance. Il faut toujours expliquer à l'enfant que s'il s'est blessé, c'est dû à sa négligence et qu'il pourra s'éviter cette peine en faisant plus attention à ce qu'il fait. L'enfant apprendra ainsi à prendre ses responsabilités dès le jeune âge.

* * *

Afin de bien disposer l'enfant pour une bonne journée d'école, celui-ci doit prendre un excellent déjeuner. C'est une vilaine habitude que de le laisser manger sur le pouce avant de quitter la maison: l'enfant restera en pleine forme mentale pendant toute la matinée s'il déjeune convenablement d'un jus ou d'un fruit, d'un verre de lait, de céréales, de pain grillé et d'un oeuf, si possible.



Croyez-le ou non!

ELEVEZ DEUX MONSTRES VERITABLES DANS VOTRE PROPRE CHAMBRE

C'est sans aucun doute la merveille biologique la plus INCROYABLE que vous ayez vue. Chacun de ces DEUX MONSTRES A FAIRE DRESSER LES CHEVEUX SUR LA TETE sont entièrement DIFFERENTS! Il suffit de les placer dans une GROTTE (fournie) et VOYEZ COMME ILS S'ANIMENT! Ils CROISSENT pendant des SEMAINES et procurent des SEMAINES D'AMUSEMENT! Au cours de leur croissance, ils deviennent si TERRIFIANTS que même vos MEILLEURS AMIS crieront de TERREUR A CETTE VUE SI AFFREUSE! Ces ETRANGES CREATURES TERRIFIANTES VENANT D'UN AUTRE MONDE transformeront votre chambre ordinaire en une VERITABLE CHAMBRE D'HORREUR! Et même les plus BRAVES n'oseraient y entrer! AU COMPLET, Y COMPRIS LA TROUSSE D'ACCESSOIRES, ainsi qu'un CENTRE DE CROISSANCE BOTANIQUE conçu d'après les mêmes principes que l'on étudie actuellement pour les VOYAGES DANS L'ESPACE VERS D'AUTRES PLANETES! Grâce à votre TROUSSE SCIENTIFIQUE, vous pourrez véritablement CONTROLER la vie et la croissance de chacune de ces ETRANGES CREATURES COSMIQUES!

Vous recevrez tout ceci... par poste!

- DEUX MONSTRES botaniques A FAIRE DRESSER LES CHEVEUX SUR LA TETE!
- GROTTE "ASTRONARIUM" DE L'ESPACE!
- CENTRE DE CONTROLE entièrement équipé!
- RESERVOIR biologique hydroponique flexible!
- PLATEAU hydrologique de plastique de cristal!
- UN RESERVOIR MARIN fonctionnant véritablement!
- Instructions illustrées pour la croissance des monstres!

Le tout pour \$1.98

NEW YORK IMPORTS Case 70 Dép. MS-9 Downsview, Ontario.
Messieurs, Veuillez me faire parvenir mes "monstres à faire dresser les cheveux sur la tête", sans tarder. Il est bien entendu que si je ne suis pas entièrement satisfait après 10 jours d'ESSAI GRATUIT, je pourrai les retourner pour le remboursement entier du prix d'achat. Ci-inclus \$1.98 et 27c de frais postaux, en espèces, chèque ou mandat-poste.
Nom _____
Adresse _____
Ville _____

... au Canada

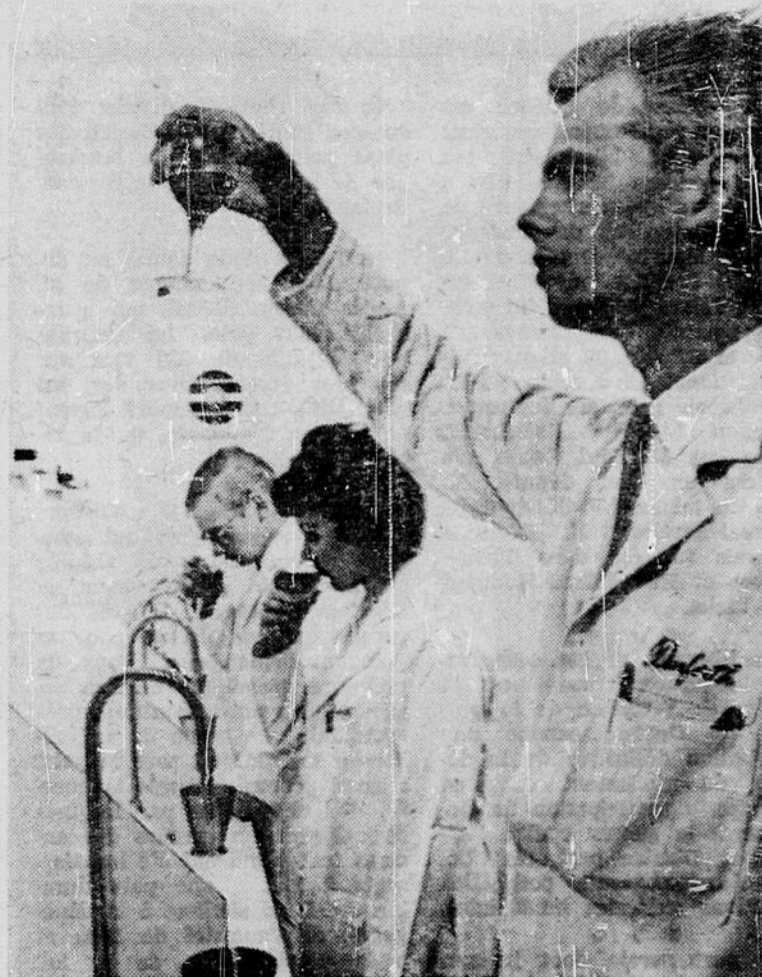


quête de bons vins. Le Canada en fabrique maintenant 90 millions de gallons par année. Ce produit s'est mérité des trophées internationaux à Lisbonne, Portugal, Sacramento, Californie, et Londres, Angleterre.

C'est dans la péninsule de Niagara, en Ontario, que l'on trouve le coeur de l'industrie des vins au Canada; 90 p. 100 des vignobles du pays s'y trouvent. La récolte des raisins, la plus considérable des récoltes de fruits canadiens, après les tomates, est de 50,000 tonnes par année. De la récolte de 1963, 30,000 tonnes furent transformées en vins. Les vigneronnes en retirèrent un bénéfice de \$102 à \$152 la tonne, selon la qualité du raisin offert sur le marché. L'industrie groupe quelque 1,100 vigneronnes exploitant 25,000 acres de terrain. Cette superficie représente un chiffre global d'affaires de \$15 millions par année. Ce montant comprend les frais de récolte, d'emploi et d'administration.

A mesure que le standard de vie des Canadiens augmente, le Canada consomme plus de vins qu'autrefois. L'influence des nombreux immigrants y joue aussi un rôle. Les statistiques de 1963, qui parlent d'un demi-gallon de vin, per capita, augmentent sans cesse.

Le choix d'un bon vin



Aux établissements vinicoles, l'on éprouve les vins avant de les lancer sur le marché.

bles de Niagara

écouvrit l'Amérique, leif Ericsson et plusieurs norvégiens l'on du Nouveau-Monde. Les terres fit qu'ils est-à-dire: "Terre des l'amour des fondateurs pour la viticulture porter à l'Amérique

ésuites de l'époque trouver l'origine de Canada. Quand le vin, les missionnaires et en firent leur vin dien. Dans ses "Revue raconte: "Dans s vignes pleines de nt du vin, par cui-ai trouvé très bon."

en vain de cultiver succès, les hivers duction du vin au imitée à un secteur nous apprend que l'armée allemande, en Ontario, devint amateurs de vins au virent, des expérien-à Hamilton et à

insule de Niagara, us, 25,000 acres de produisent annuelle- le raisin noir, bleu, neronnes y travaillent,

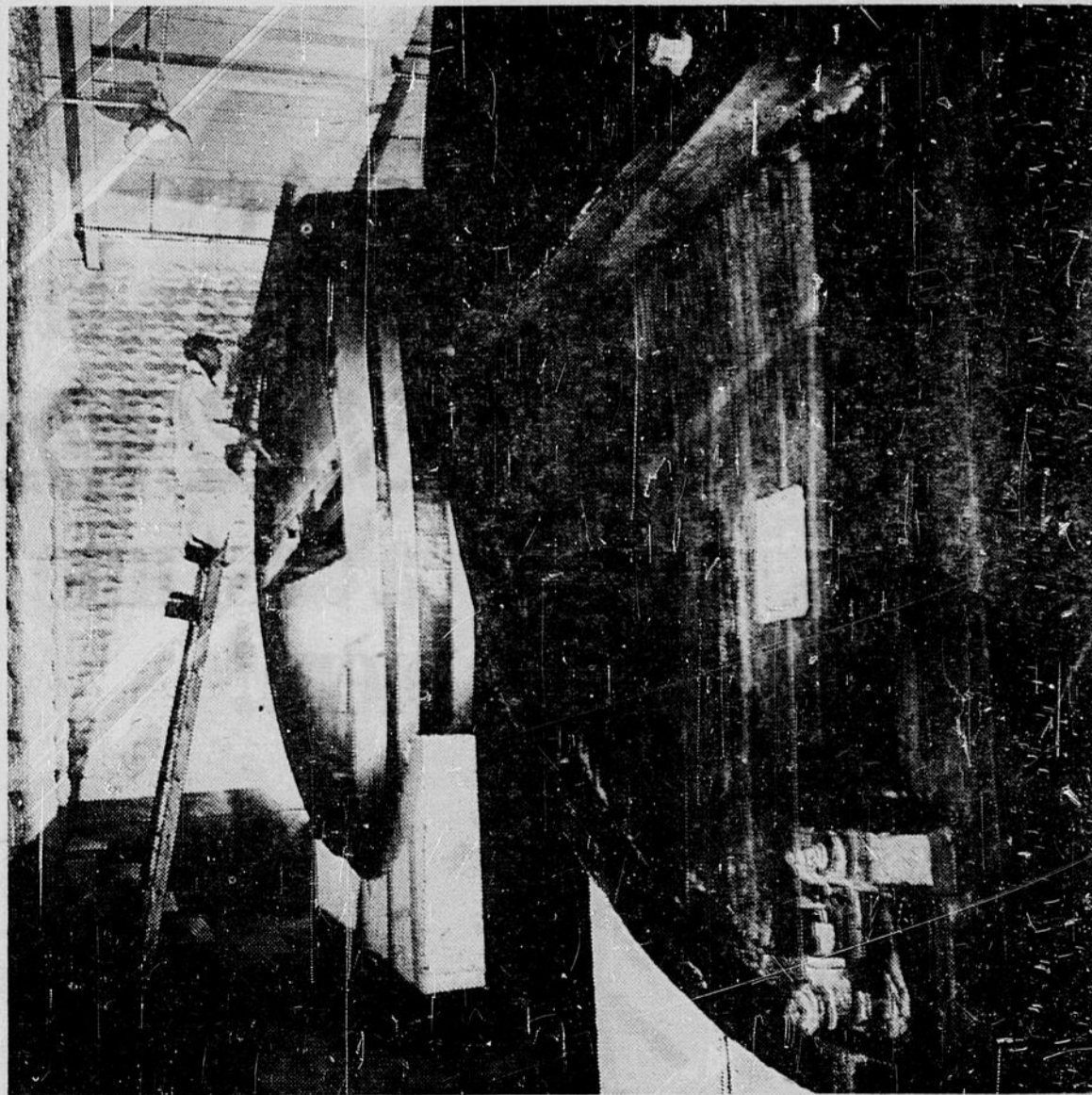
fournissant à une vingtaine d'établissements vinicoles du pays, l'occasion de produire globalement quelque 8 millions de gallons de vin annuellement, une entreprise de \$15 millions.

Une bonne fermentation demeure le grand secret des bons vins. Aussi, les établissements vinicoles du Canada sont-ils munis des équipements parmi les plus modernes au monde. On s'y applique à produire des vins de haute qualité, comparables aux meilleurs vins étrangers. Depuis 1830, de nombreux trophées internationaux furent décernés à plusieurs viticulteurs du pays. De nos jours, les produits de la vallée de Niagara sont vendus d'une mer à l'autre et même aux Etats-Unis et aux Antilles. Un marché international est même possible mais demeure, pour l'ensemble, à l'état de projet.

Les bons vins canadiens sont donc maintenant une réalité. Grâce à la richesse du sol et au climat propice de la péninsule de Niagara, dont les bords sont arrosés par les célèbres chutes du même nom, ils ont un bouquet (c'est le terme dont se servent les dégustateurs de vins pour décrire le plaisir qu'ils donnent) qui leur est propre.

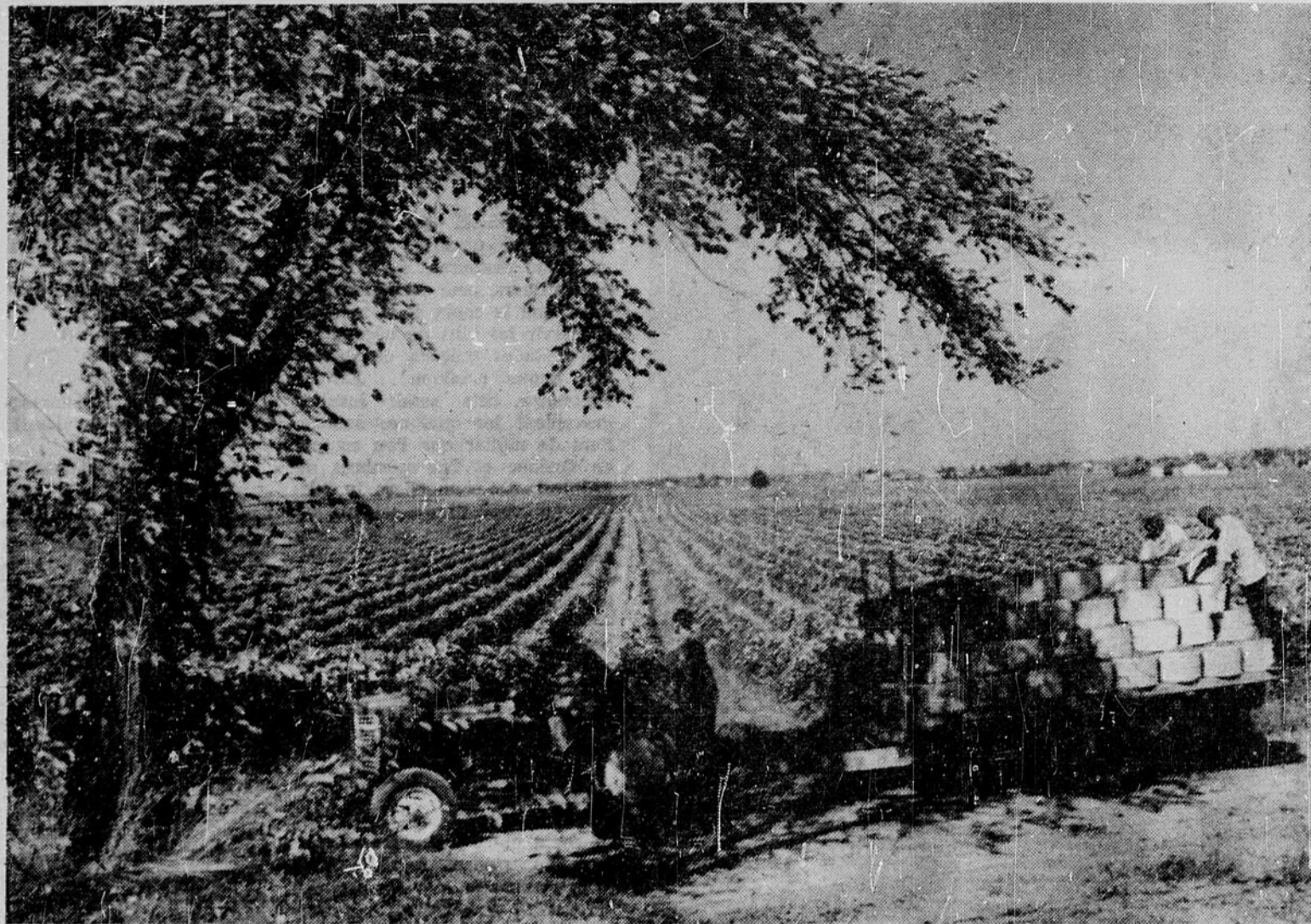
L'année 1963 a particulièrement connu un essor prodigieux dans le domaine vinicole au Canada. Les établissements ont été agrandis, les laboratoires modernisés, l'embouteillage de beaucoup accéléré. Ces améliorations ont été commandées par une demande accrue des vins canadiens.

L'avenir de l'industrie vinicole au Canada s'annonce prometteur si l'on tient compte qu'il se vend au pays 3 bouteilles de vin canadien pour une de vin importé. Cet art de la vinification, vieux comme le monde, a bien sa place au Canada. (Office national du film)



A un établissement vinicole de la péninsule de Niagara, le vin fermente dans d'immenses fûts d'une capacité de 10,000 gallons chacun. Le vin attend l'âge d'être bu.

Bacchus



Octobre, c'est le temps des vendanges dans la péninsule de Niagara où 25,000 acres de vignobles sont exploités par quelque 1,100 vigneron.



Deux promeneurs en quête de bon vin. L'Ontario produit quelque 8 millions de gallons par an, qui sont vendus à des clients internationaux à Los Angeles, Californie, etc.



De fiers vigneron font voir les fruits de leurs vignobles. L'Ontario a produit pour près d'un milliard de livres de raisins en 1963.

Vignobles

AVANT que Colomb ne découvrit l'Amérique, il y a près de 500 ans, Leif Ericsson et plusieurs autres coureurs des mers norvégiennes ont découvert la côte de l'Atlantique du Nouveau-Canada. L'aspect vinicole de ces nouvelles terres fit que les explorateurs les nommèrent "Vinland", c'est-à-dire: "Terres de vignes". Cet état de chose et l'amour des vins des explorateurs de la Nouvelle-France pour la vinification devaient nécessairement apporter à l'Amérique le secret de l'art de la vinification.

C'est aux missionnaires Jésuites de l'Ontario qu'il faut remonter pour trouver l'origine de la fabrication des vins au Canada. Quand le vin d'Europe fut épuisé, les missionnaires broyèrent le raisin sauvage et en firent le vin de messe, le premier vin canadien. Dans ses "Mémoires" de 1636, le père LeJeune raconte: "En quelques endroits, il y a des vignes pleines de raisins. Quelques-uns en firent du vin, pour lequel j'ai eu une curiosité. A sa dégustation, je l'ai trouvé très bon."

Pendant 200 ans on essaya en vain de cultiver le raisin européen, mais sans succès, les conditions étant trop rigoureuses. La production du vin au Canada devint donc surtout limitée à un secteur de l'Ontario-Sud. L'histoire nous apprend qu'en 1811 un ex-caporal de l'armée allemande, John Schiller, de Cooksville, en Ontario, fut un des premiers fabricants amateurs de vins au Canada. Dans les années qui suivirent, des exportations fructueuses furent faites à Hamilton et à Grimsby.

Aujourd'hui, dans la péninsule de Niagara, un véritable paradis pour Bacchus, 25,000 acres de vignobles sont exploités et produisent annuellement quelque 50,000 tonnes de raisin noir, blanc et rouge. 1,100 vigneron y travaillent.

Texte: Gaston LAPOINTE

Photos: Chris LUND

1939 Il y a vingt-cinq ans! 1964

La province de Québec est revenue au parti libéral qui avait jusqu'en 1936 administré ses affaires pendant 39 ans. Elle a renversé le gouvernement de l'Union Nationale du Premier ministre Maurice Duplessis. Le nouveau Premier ministre est l'hon. Adélard Godbout, un technicien agricole. Les libéraux ont remporté 67 des 85 sièges; l'Union Nationale en a remporté 16. Le troisième parti sur les rangs, "L'Action Libérale Nationale", dirigée par M. Paul Gouin, n'a pas élu un seul député. M. Gouin lui-même fut défait dans Montréal-Mercier. M. Maurice Duplessis fut élu dans Trois-Rivières et M. Adélard Godbout dans l'Islet.

Les libéraux et les conservateurs fédéraux considèrent le résultat de l'élection de la province de Québec comme une approbation définitive de la décision du parlement canadien d'assurer la participation du Dominion à la guerre contre l'Allemagne. D'autre part, les libéraux écartent toute possibilité d'élections fédérales immédiates.

Un porte-parole dont la connaissance des activités nazistes du Reich fait d'ordinaire autorité, déclare que Hitler a discuté

avec son chef de district lors de leur conférence à Zurich des plans pour stimuler la "campagne de haine" contre la Grande-Bretagne.

Hull s'est donc donné un député dans la personne de M. Alexis Caron, libéral, qui a recueilli 2833 votes, lui assurant une majorité de 239 voix sur son plus proche adversaire, Me Alexandre Taché, député sortant de l'Union Nationale, qui a recueilli 2594 voix.

Sa Sainteté Pie XII a condamné les gouvernements qui assument "cette autonomie absolue qui appartient exclusivement au Créateur Suprême". Il a eu des paroles de consolation pour la Pologne demembrée. Dans la première encyclique de son règne, le Souverain Pontife, après avoir fait une revue de la faillite de ses renforts pour la paix, a aussi préconisé, après la guerre, des règlements par lesquels on éviterait les erreurs des anciens traités qui ont été impuissants à établir une paix durable. Le Pape attribue à la dénégation de l'autorité de Dieu et à la désobéissance de sa loi, l'origine des gouvernements qui font de l'Etat le but suprême de la vie. "La guerre n'apportera

pas de changements décisifs dans les conditions actuelles, à moins qu'elle ne soit suivie de traités de paix "animés par la justice", dit le Pape, qui ajoute que le respect des traités est indispensable à la paix".

Le Premier ministre Hepburn a annoncé la suspension des élections municipales en Ontario, pour une période de deux ans, après le 1er janvier 1940, ou pour la durée de la guerre, si celle-ci dure plus de deux ans. Il déclare que cette méthode épargnera aux municipalités des sommes considérables. Il a demandé en même temps aux électeurs de se nommer des hommes de la plus grande valeur possible.

Nouvelles alertes de raids aériens dans l'estuaire de bombardement allemand, en Ecosse. En France, l'aviation britannique photographie les lignes ennemies.

L'Italie fasciste, à la veille du dix-septième anniversaire de la marche des Chemises Noires sur Rome, célèbre cet événement en augmentant son budget pour les armements de \$873,800,000.

L'anxiété amenée par la rivalité entre la Russie soviétique et

l'Italie au sujet de l'influence à exercer dans les Balkans, éveille le sud-est de l'Europe, qui cherche à connaître les intentions de Moscou. La tension de la situation aurait été amenée par l'appui qui serait donné par la Russie aux réclimations territoriales de la Bulgarie sur la province de Dobroudja, Roumanie.

La Cour suprême du Canada a confirmé le droit de la Ford Motor d'appropriier une partie de ses taxes scolaires à la Commission des écoles séparées de Windsor, Ontario.

Dans les milieux nazistes renseignés, on insinue que l'Allemagne tentera d'intensifier sa campagne sous-marine contre les vaisseaux anglais.

Le Premier ministre Mussolini a réorganisé la direction toute entière du régime fasciste, au moyen d'un chambardement dans le cabinet, le parti et les postes militaires supérieurs. Ce remaniement est sans précédent. A Paris, on interprète les changements comme un indice d'éloignement entre Rome et Berlin.

On rapporte de nouvelles concentrations de troupes allemandes dans la forêt Noire, en Suis-

se, mais bon nombre d'observateurs croient que ce geste n'est qu'une manœuvre de l'Allemagne dans la "guerre des nerfs" qu'elle mène. Ils croient que l'Allemagne a neuf corps d'armées de près de 2,000,000 sur le front occidental, face à la France.

Le Premier ministre de l'Ontario, M. Mitchell Hepburn, a annoncé la fin de son opposition implacable à l'achèvement de la canalisation du Saint-Laurent. On sait qu'une fois ce projet terminé, la production d'énergie électrique de l'Hydro augmentera de plus de 1,000,000 de chevaux-vapeur. Cette attitude de M. Hepburn ouvre la voie, croit-on, à la réalisation par le Canada et les Etats-Unis du projet de canalisation du fleuve. Le projet de 1938 pourvoyait à l'achèvement de la canalisation par étapes afin que le tout soit terminé en 1949.

La campagne de Pologne a coûté à l'Allemagne 500 avions et 200,000 morts ou blessés. C'est ce qu'a annoncé à l'Association de la presse étrangère un journaliste polonais, témoin oculaire du martyr de sa patrie.

dans ma province, la **LAURENTIDE** ca c'est une bière!



n'oubliez pas votre provision