

perspectives

LE DROIT



**LA PÊCHE EN VILLE
OU PRESQUE
PAGE 10**

Quelle serait verte

PAR LE PROFESSEUR WLADIMIR SMIRNOFF

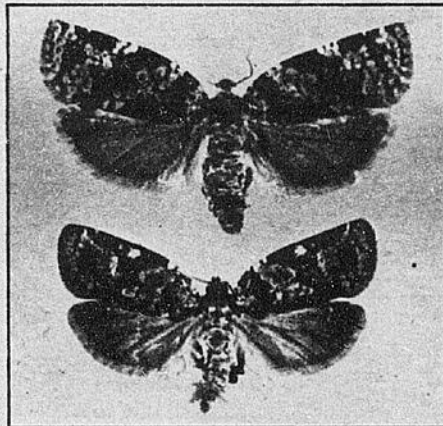
Quatre-vingt-seize p.c. de l'énergie que l'homme absorbe en nourriture ou utilise pour son bien-être provient, d'une façon ou d'une autre, de la photosynthèse. A cet égard, la forêt joue un rôle primordial. C'est ainsi qu'en un an un kilomètre carré de forêt «conserve» en énergie 500 tonnes de carbone tout en régénérant 1 300 tonnes d'oxygène libre. Et un million d'hectares produit cinq millions de tonnes de carbone, libérant à leur tour 13 millions de tonnes d'oxygène, soit plus de neuf milliards de litres. N'est-ce pas merveilleux?

Après avoir surmonté toutes les épreuves de la jeunesse, la forêt, parvenue à maturité, est comme une puissante armée livrant bataille contre les ouragans, la neige et la sécheresse. Survolez cet océan de sapins et d'épinettes: vous aurez l'impression de passer en revue une armée aux cônes verts pointés comme des baïonnettes. Pourtant l'invasion se prépare. Les minuscules larves d'un petit papillon grisâtre, appelé tordeuse des bourgeons de l'épinette (les savants l'appellent *choristoneura fumiferana*), préparent l'assaut.

Cet insecte ravage périodiquement les forêts de conifères de l'est de l'Amérique du Nord. Depuis le début du XXe siècle, on note trois invasions importantes: en 1909, en 1940 et en 1967. Les épidémies de tordeuse se produisent donc tous les

25 à 30 ans, lorsque deux conditions écologiques sont réunies. La première survient lorsque les résineux atteignent l'âge adulte. Ils produisent alors des fleurs mâles et femelles qui se transforment plus tard en «cocottes». Une épidémie de la tordeuse peut alors se déclencher car les fleurs sont un endroit de prédilection pour la prolifération de l'insecte. La seconde de ces conditions écologiques est d'ordre climatique. Tous les 11 ans environ, durant trois années consécutives, le printemps sec et chaud, surtout au mois de juin, favorise le développement de l'insecte. Notons d'autre part que les épidémies de ce lépidoptère se déplacent d'ouest en est à cause des vents dominants. Des nuages de papillons de tordeuse, certains atteignant jusqu'à 250 km de longueur, dérivent ainsi dans le vent. On peut même suivre leurs déplacements au radar. Après avoir démontré que ces insectes émettent des décharges électriques lorsqu'il y a de l'électricité dans l'air, des savants avancent même l'hypothèse que certains ovnis seraient, en fait, des nuages de tordeuses.

Deux tordeuses des bourgeons devenues papillons.



Photos Claude Monnier

Les papillons de cette espèce émergent de leurs chrysalides fin juillet, début août. Quatre à cinq jours plus tard, après un rapide vol nuptial, chaque femelle pond de 15 à 60 oeufs de couleur vert pomme qu'elle dépose sur le feuillage tels de petits coussins. Après dix à douze jours d'incubation, les jeunes larves éclosent et, sans prendre le temps de manger, s'enroulent aussitôt dans un tissu de soie où elles survivront aux rigueurs de l'hiver. Ce n'est qu'au printemps qu'elles se réveilleront et commenceront à dévorer sans pitié le nouveau feuillage à peine sorti des bourgeons ouverts. C'est ce nouveau feuillage qui accomplit le principal travail pour le développement de l'arbre. Ce travail, c'est la photosynthèse, opération

qui permet au feuillage de capter l'énergie solaire et de la mettre «en conserve» tout en régénérant l'oxygène. Ces conserves de matières ligneuses sont fabriquées dans la «cuisine de l'arbre». Chaque année une couche de ces matières s'accumule et forme un anneau dans le tronc de l'arbre, et c'est ainsi que ce dernier grandit. La tordeuse détruit donc ce qu'il y a de plus précieux pour le développement de l'arbre, ce qui capte et emmagasine l'énergie solaire et qui lui permet de croître. Une lutte à mort s'engage alors entre l'arbre et l'insecte. Il y a des millions de jeunes pousses de feuillage mais les larves sont beaucoup plus nombreuses. Le duel est impitoyable; l'arbre mesure de 20 à 25 m et les larves de 1 à 2,5 cm; elles sont 2 000 fois plus petites, mais tellement plus nombreuses qu'elles décideront non seulement du destin de l'arbre mais aussi de celui de toute la forêt et ce, sur des millions d'hectares! Ainsi, afin de bien connaître les forces en présence et déterminer les arbres qui vont mourir, quand et comment cela se produira, nous avons évalué scrupuleusement la vitalité des arbres, le volume et la superficie de leur nouveau feuillage, le nombre de larves voraces qui les habitent, leur degré et leur limite de destruction, leur perte de vitalité et de résistance. Ces évaluations quantitatives sont nouvelles. Ainsi, un arbre non attaqué contient de 11 000 à 15 000 pousses de nouveau feuillage, un poids de 4 kg environ; une surface de 6 m². Pour un hectare, 25 millions de pousses pesant 6 860 kg et couvrant 10 000 m². De quoi rêver!

Par ailleurs, lors d'une épidémie de tordeuse, il y a habituellement 35 larves en moyenne par bout de branche de 45 cm, soit 9 630 larves par arbre; 0,5 kg d'insectes qui, mis bout à bout, couvriraient une distance de 288 m. Pour un hectare, 16,5 millions de larves (presque la population du Canada), 857 kg couvrant 494 km. C'est-à-dire que lorsque l'épidémie atteint 50 millions d'hectares, comme cela s'est produit rien que dans la Province de Québec lors de la dernière épidémie, il y a 825 mille milliards de larves, 43 millions de tonnes, 860 000 wagons pleins de larves! Et en longueur, si elles étaient mises bout à bout, 24,6 milliards de km, 595 000 fois le tour de la terre, 80 fois l'aller retour Terre-Mars!

La lutte est engagée depuis déjà plusieurs années contre la tordeuse et une flottille d'avions répandent chaque année des tonnes d'insecticides chimiques pour assurer la protection de la forêt. Mais nous ne parlerons pas ici des aspects positifs ou négatifs de la lutte chimique parce que tel n'est pas le propos de cet article. En effet, nous travaillons à créer et à mettre au point d'autres méthodes de lutte contre les insectes, soit celles de procédés biologiques. Nous n'utilisons pas de molécules de poisons chimiques mais de minuscules spores

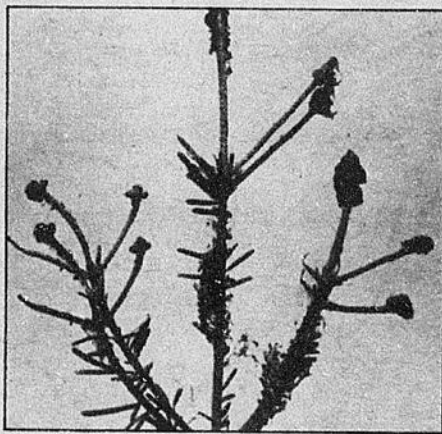
... SI ON GAVAIT LA TORDEUSE DES BOURGEONS DE L'ÉPINETTE **ma forêt...** DE BACILLUS THURINGIENSIS, CET INSECTICIDE BIOLOGIQUE INOFFENSIF POUR L'HOMME ET L'ENVIRONNEMENT ET QU'ON PEUT PRODUIRE A VOLONTÉ

(sorte de graines microscopiques de bactéries) d'un petit être vivant: un bacille, communément appelé *Bacillus thuringiensis*. Après avoir été dispersées par avion, les spores restent collées au feuillage et sont absorbées par les larves qui se nourrissent. Cependant, il faut savoir que l'estomac des larves est recouvert d'une fine couche de chitine, semblable à celle qui recouvre la carapace des homards et des crabes et que cette couche chitineuse, composant l'estomac de l'insecte, est difficilement attaquant par les spores du bacille. Heureusement, il existe dans la nature un catalyseur, une enzyme capable de briser cette substance: la chitinase. On a donc imaginé d'ajouter de petites quantités de chitinase aux spores pour utiliser l'action de cette enzyme afin de faciliter la pénétration des spores de bacille dans le sang des tordeuses et leur multiplication.

D'autre part, le *Bacillus thuringiensis* ne présente aucun danger pour l'environnement. Il n'est pas polluant et n'exerce aucune action sur la flore, la faune et l'homme. Supposez que votre enfant ait la rougeole et qu'il toussse sur des larves de tordeuse. Pourra-t-il leur transmettre sa maladie? Bien sûr que non. Eh bien, vous aurez beau écraser des larves infectées par le bacille entre vos doigts, vous ne contracterez pas non plus leur maladie. Cette bactérie n'est active que chez les larves de papillons qui mangent la végétation. Ainsi, dans un champ ou une forêt grouillants d'animaux de toutes sortes, seules les larves de lépidoptères seront atteintes par la maladie provoquée par le bacille.

Le *Bacillus thuringiensis* est obtenu industriellement dans divers pays. Aussi, à partir de préparations commerciales, et

après une étude détaillée de ce microbe qui s'est échelonnée sur plusieurs années, nous avons inventé une formule qui permet de l'utiliser en forêt contre la tordeuse et ce, de la meilleure manière possible. Parallèlement, nous avons développé une stratégie d'application du bacille en forêt. Nos résultats ont été jugés par différents experts en la matière qui tous ont reconnu l'efficacité du *Bacillus thuringiensis* contre la tordeuse. Celui-ci permet non seulement de réduire les populations de cet insecte et de garder la forêt verte, mais aussi de restaurer la vitalité des forêts très endommagées et dans un état dit «pré-mortel».



C'est avant leur métamorphose que les tordeuses sont nocives.

Ces résultats ont été obtenus par notre section de pathologie des insectes du Centre de recherches forestières des Laurentides, du ministère fédéral de l'Environnement, qui a effectué des dispersions aériennes de *Bacillus thuringiensis* contre la tordeuse durant plusieurs années en utilisant toutes sortes d'avions; de petits avions libellules, pouvant transporter 375 litres de préparation bacillaire, jusqu'au transcontinental DC-6B qui transporte 11 700 litres de suspension ou 14 tonnes de bactéries, soit 93 millions de spores: nouveau record mondial pour le nombre de passagers transportés en une seule envolée!

Notre formulation peut être dispersée à très bas volume, seulement 4,7 litres à l'hectare. Les systèmes d'arrosage doivent donc être très bien calibrés afin que la moitié au moins du volume dispersé atteigne le feuillage. Tout cela est prévu puisque nous introduisons un anti-évaporant dans notre formulation. Nous y ajoutons aussi un collant pour fixer les spores sur le feuillage afin qu'elles ne soient pas délavées par les grandes pluies.

En fait, chaque arbre ne reçoit en moyenne que 1,4 ml de préparation bactérienne! Qui doutera encore de l'efficacité du bacille? Il est vrai que cela signifie quand même que 11 milliards de spores sont déposées sur chaque conifère, 18 800 milliards par hectare. Les résultats ont été si convaincants que M. Len Marchand, ministre fédéral de l'Environnement, a émis un communiqué officiel le 23 août 1978 concernant l'efficacité du bacille et le développement de la technologie de son utilisation. Et la méthode de lutte biologique contre la tordeuse n'est ni dangereuse ni polluante. «C'est pour cette raison que cette méthode est préférable», a dit le ministre.

Toutefois, il est très difficile dans certains milieux de faire apprécier le bacille à sa juste valeur. Pourtant la technologie permettant de l'obtenir et de l'utiliser est l'une des plus belles réalisations de l'industrie douce non polluante. Il ne s'agit pas d'atomes turbulents, mais de petits êtres vivants qu'on peut employer comme arme souple et naturelle pour réprimer les tordeuses, ces envahisseurs devant lesquels la forêt plie l'échine.

Evidemment toute nouveauté rencontre beaucoup d'opposition avant d'être reconnue, le plus difficile étant de percer la carapace de l'incompréhension. Ainsi, lorsque la preuve de l'efficacité du bacille contre la tordeuse a été faite, on l'affubla des sept péchés capitaux.

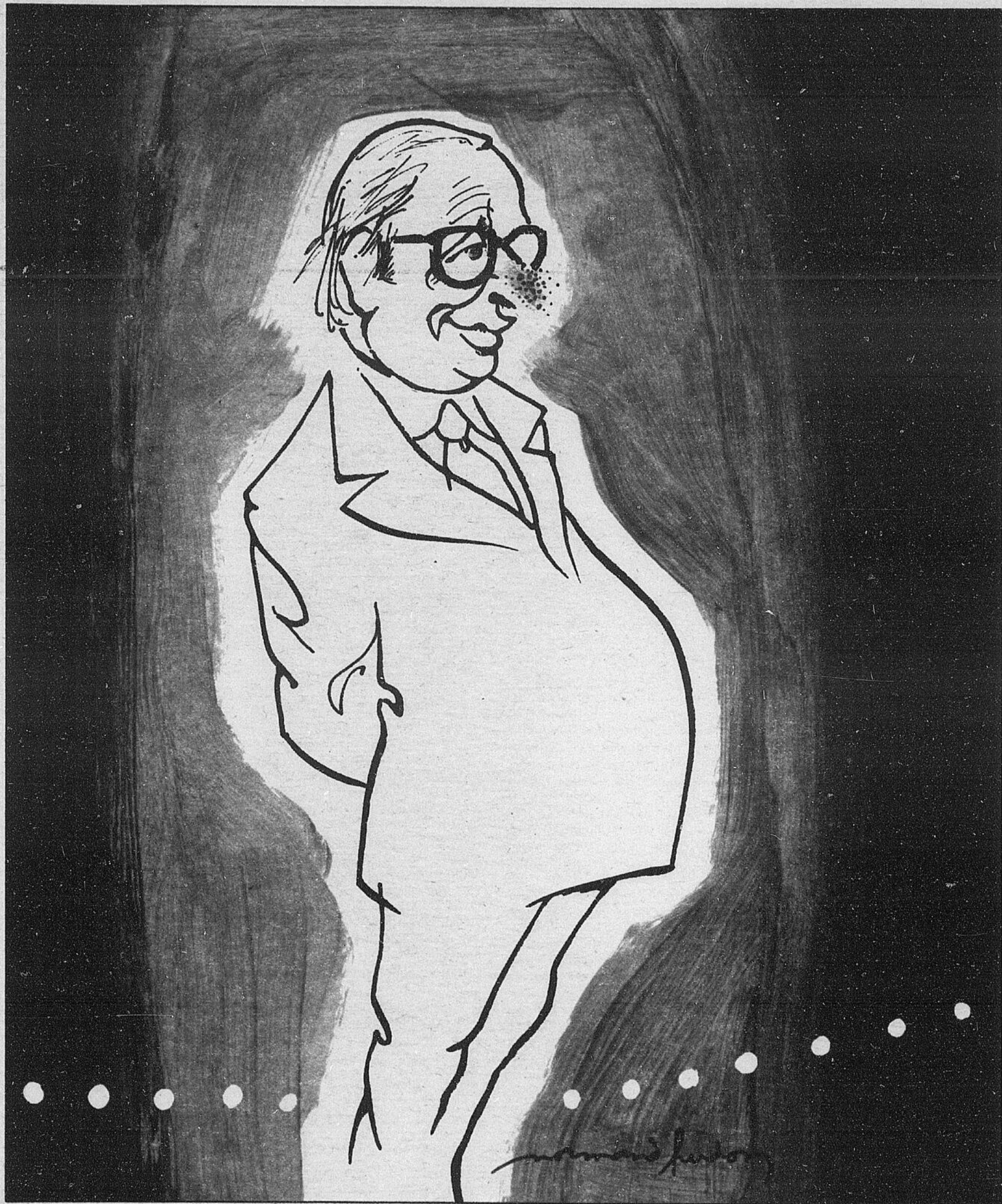
Certains l'accusent à tort de succomber rapidement sous l'action des rayons solaires. D'autres affirment que le bacille n'est pas efficace; ces personnes doivent être daltoniennes et incapables de reconnaître le vert de la forêt. D'autres encore affirment qu'il est impossible d'obtenir le bacille en quantité suffisante, ce qui est également faux. La production peut répondre à la demande. Enfin, la plupart des réfractaires clament qu'il coûte trop cher. Ils oublient une fois de plus que cela dépend de l'offre et de la demande et que le prix de cet insecticide biologique diminuera s'il est produit en très grandes quantités, surtout si nous le produisons chez nous en utilisant nos matières premières. Que peut-il y avoir de mieux que notre farine de poissons comme source de protéines pour la culture de bacille? Pourquoi pas?

Présentement, le coût d'application du bacille thuringiensis est de \$7.35 par hectare. C'est cher, direz-vous? Voyons voir. Si nous payons \$7.35 par hectare, cela équivaut à payer une demi-cent pour tuer 10 000 larves de tordeuse. Entre vous et moi, l'utilisation du bacille est-elle si coûteuse? Un demi-sou pour protéger un arbre qui vaut, en moyenne, \$1.43; \$7.35 pour préserver un hectare de conifères dont le volume de bois à lui seul vaut de \$1 600 à \$2 450. C'est pourquoi, avant de se former une opinion définitive, il est toujours plus prudent de s'adresser à l'ami des amis, à l'arbitre des arbitres, c'est-à-dire à l'arithmétique élémentaire.

Tous les calculs dont nous avons donné ici les résultats n'ont pas été effectués par simple curiosité, mais bien pour établir et évaluer, d'une part, les forces en présence lors du combat qui oppose nos forêts à la tordeuse; d'autre part, les possibilités au point de vue de l'efficacité et de la rentabilité de l'utilisation du *Bacillus thuringiensis* pour la répression de l'insecte.

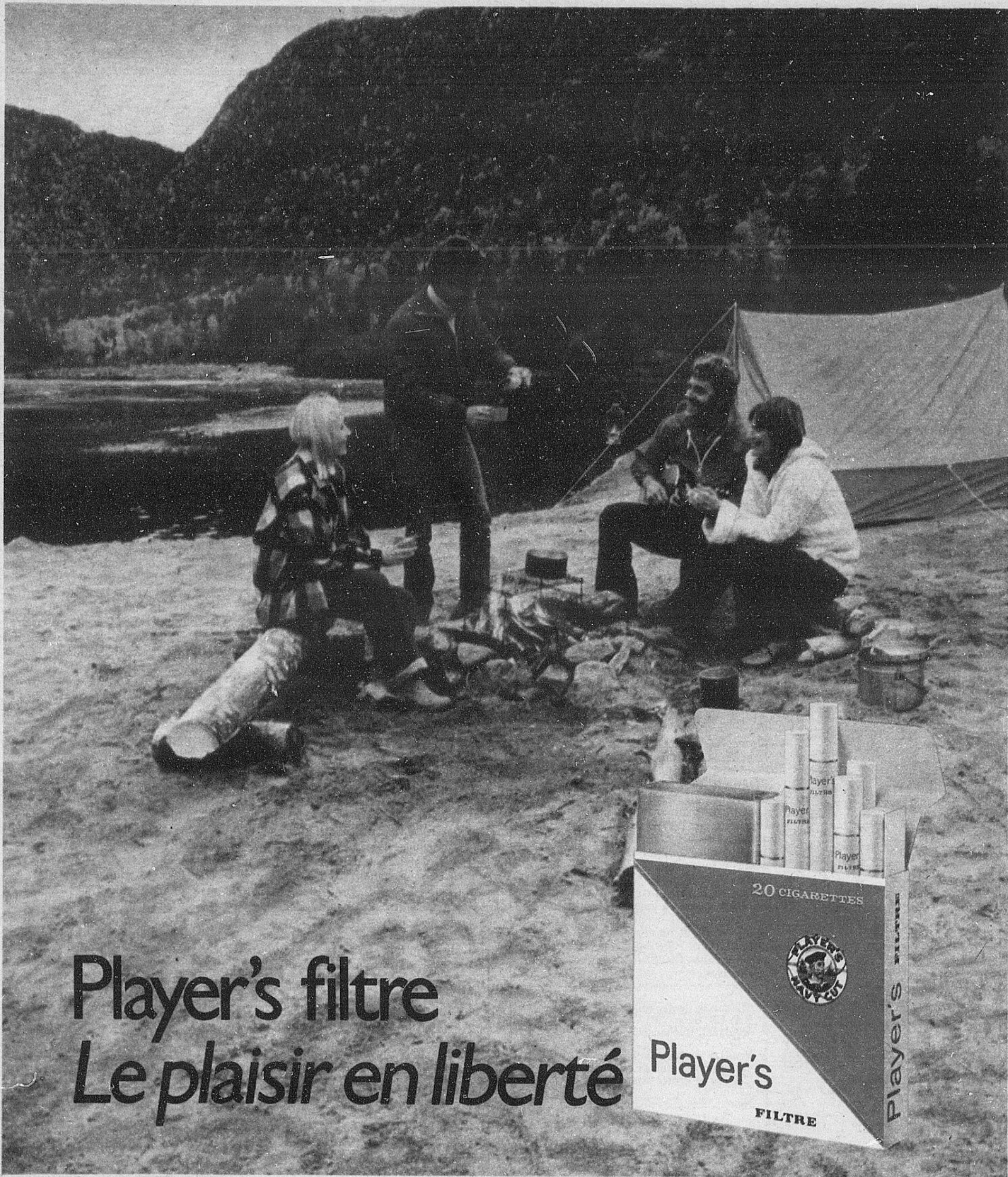
Nous avons ainsi évalué quantitativement les belligérants en présence; d'un côté, la nécessité de protéger le feuillage pour la photosynthèse, la résistance des arbres, ainsi que leur valeur du point de vue de la protection de l'environnement et leur valeur marchande; de l'autre côté, les populations de tordeuses ainsi que leur voracité et les pertes considérables qu'elles causent. Nous avons aussi démontré que le *Bacillus thuringiensis*, insecticide non polluant et non dangereux, peut et doit être utilisé efficacement et économiquement contre la tordeuse pour préserver nos forêts. J'ai déjà affirmé, lors d'une interview, que s'il peut marcher sur la lune l'homme peut contrôler avec succès les «bibittes» sur la terre. N'a-t-il pas toutes les ressources nécessaires à cette fin?

ANOUS DEUX



Jacques Normand m'a confié:
"Si les gens pensent que je bois beaucoup,
ils se trompent. J'en renverse pas mal."

Claude Landré (son fils spiritueux)



Player's filtre *Le plaisir en liberté*



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Player's Filtre, format rég.: "goudron" 18 mg, nicotine 1.2 mg.

perspectives

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

**Président
et directeur général**
Jean-A. Dion

Rédacteur en chef
Jean Bouthillette

**Redactrice en chef
adjointe**
Thérèse Dumesnil

Rédacteurs
Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois

Secrétariat
Liliane Bitursi
Jacqueline Giroux
Gisèle Payant

Directeur artistique
Pierre Legault

Chef de la fabrication
Michel Brunette

Graphiste
France Lafond

Collaborateurs réguliers
Raymonde Bergeron

Guy Fournier

Henriette Major

Margo Olivier

Denis Plain

Pedro Rodrigues

Michèle Thibault

Marie-Odile Vézina

Président du conseil
Charles d'Amour

Vice-président
Guy Pépin

Secrétaire
Gaston Vachon

Trésorier
Denis Lacasse

ISSN0380-6790

Représentant publicitaire

MagnaMedia Limitée 231, rue St-Jacques
Montréal P.Q. H2Y 1M6 Tél. 282-2120

LA TERREUR NAÎT DE L'INCONNU.

Nous vivons à une époque où la science s'acharne à démystifier l'univers qui nous entoure. Et pourtant, l'Homme est de plus en plus perplexe devant les mystères de l'existence. Qui, durant son enfance, n'a pas été terrorisé par l'effroyable crainte que suscite l'enfer? L'enfer existe-t-il? Inutile de se tourner vers la science pour en trouver la réponse. Par contre, la brochure "Le feu de l'enfer existe-t-il?" fait toute la lumière sur ce sujet et cela, à partir des Saintes Ecritures. Cette brochure est gratuite et sans obligation de votre part. Il suffit d'en faire la demande en remplissant et en postant le coupon ci-dessous.



"Le feu de l'enfer existe-t-il?"
B.P. 121, Succ. "A"
Montréal, Québec. H3C 1C5

Veillez me faire parvenir un
exemplaire gratuit de la brochure
"Le feu de l'enfer existe-t-il?".

Nom _____

Adresse _____

Code
Postal _____

PSITT!

DEUX HOMMES D'ACIER

Il collectionna les cicatrices comme d'autres les médailles.

Blessure à l'épaule, à la cuisse, «mousquetade à la tête dont il a été trépané», mousquetade au travers du corps, «blessé au bras dont il demeure estropié», déclare Louis XIV lui-même dans l'acte d'anoblissement d'Antoine Pécaudy.

Cela n'empêcha pas le fondateur de Contrecoeur de se remarier à Québec en 1667 avec Barbe de La Trinité. Elle avait quinze ans et trois mois; lui, soixante et onze!

— Eurent-ils une descendance? demandai-je, sidéré.

— Le couple eut trois enfants, me répondit le maire Georges Tétrault.

Sainte Barbe n'est pas pour rien patronne des artilleurs, pardi! Coeur bien accroché, caractère bien trempé: un tel fondateur présageait la sidécoïse et sidérurgique vocation de cette municipalité de la rive sud, située à une quarantaine de milles de Montréal.

« Ensemble, nous construirons une ville qui ne sera pas uniquement une agglomération de maisons, d'usines et de commerces, écrivait en 1968 le maire de Contrecoeur dans l'album-souvenir du troisième centenaire. Il faudra conserver à cette ville une vie et des traditions qui lui sont propres. »

Où en sommes-nous dix ans plus tard?

Passant de la théorie aux actes, la municipalité acquiert en 1978 la maison Le Noblet-Duplessis, bien culturel classé situé au 4752, boulevard Marie-Victorin, au milieu d'un beau parc naturel. « Ce grand bâtiment en bois sur fondations de pierre, construit en 1794, fut habité entre 1811 et 1840 par le notaire Le Noblet-Duplessis, chez qui les chefs des Patriotes de 1837 se sont réunis à quelques reprises », lit-on dans les *Cahiers du patrimoine*. Claude Jutra y a tourné quelques scènes de son film *Kamouraska*. La population locale utilisera la maison à des fins communautaires, apportant ainsi une solution à un des problèmes les plus aigus du ministère des Affaires culturelles concernant l'animation des biens classés. (Les 22, 23 et 24 juin, une équipe sera sur place entre 13 et 21 heures pour assurer une visite guidée de la demeure. Il y aura entre autres projection d'un montage audio-visuel sur les principaux points d'intérêt de Contrecoeur.)

Le Comité de la maison Le Noblet-Duplessis met présentement la dernière main à l'aménagement intérieur. On rafraîchit les murs. Chaque pièce reçoit sa vocation. Et le grand salon de mettre en valeur le patrimoine local. L'un de ses murs accueille un tableau de cinq pieds sur

quatre. C'est la reproduction photographique, sur canevas, d'une oeuvre de Hugues Pommier, premier missionnaire faisant fonction curiale à Contrecoeur de 1668 à 1671. La toile originale, aux dimensions presque identiques, se trouve au monastère des Augustines de l'Hôtel-Dieu, à Québec. Mais un certain 16 novembre 1977, elle fut exposée pendant trois heures dans l'église de Contrecoeur, remplie à craquer de paroissiens médusés par les propos éclairants que projetaient le père Adrien Pouliot, soeur Claire Gagnon et l'historien local Raymond Godin sur l'un des premiers tableaux peints au pays. Parmi les personnages les plus saisissants de cette allégorie des Saints Martyrs canadiens, on remarque le célèbre Anne de Noué, missionnaire que le froid figea roide près de Contrecoeur, en janvier 1646. Après avoir quitté Trois-Rivières pour se rendre au fort Richelieu, une tempête de neige égara en amont de son objectif ce jésuite d'élite qui fut officier de la Chambre du roi avant d'entrer dans les ordres. Dans le sanctuaire, ce soir-là, les toiles du peintre régional Raymond Picard entouraient le tableau tricentenaire, tandis que d'autres peintures d'artistes locaux tapissaient les murs de la nef. Réussie à souhait, cette soirée où la trame de la vie patrimoniale s'est mesurée à l'aune de la continuité!

— Qu'y a-t-il d'autre aux murs de votre salon? demandai-je par téléphone à la présidente du Comité.

— Une carte représentant le fort Duquesne, me répondit Suzanne Parmentier-Tétrault.

— Un rapport avec Contrecoeur?

— Plus que vous ne croyez! Né à Contrecoeur en 1706, Claude-Pierre Pécaudy, troisième seigneur, commanda le fort Duquesne de 1754 à 1759. Et ce poste militaire est maintenant Pittsburgh...

Fichtre! Pittsburgh n'est-il pas actuellement l'un des plus grands centres métallurgiques du monde? Décidément, les villes de l'acier ne se fondent pas avec des enfants de choeur! M. le Maire, qu'attendez-vous pour jumeler Contrecoeur et Pittsburgh?

« A coeur vaillant tout est possible! »

Edouard Doucet

LA SEMAINE PROCHAINE

Johanne Tremblay nous raconte la belle histoire d'écoliers alsaciens qui rêvaient de venir au Québec, et qui l'ont fait. De plus: la Saint-Jean en bleu et blanc; une Saint-Jean sur l'herbe de Lorenzo de Nevers; le nouveau départ du Vidéographe, et nos chroniques habituelles.

Lors de votre prochaine excursion,
Équipez-vous en Coleman



et faites \$3.00 avec Crest

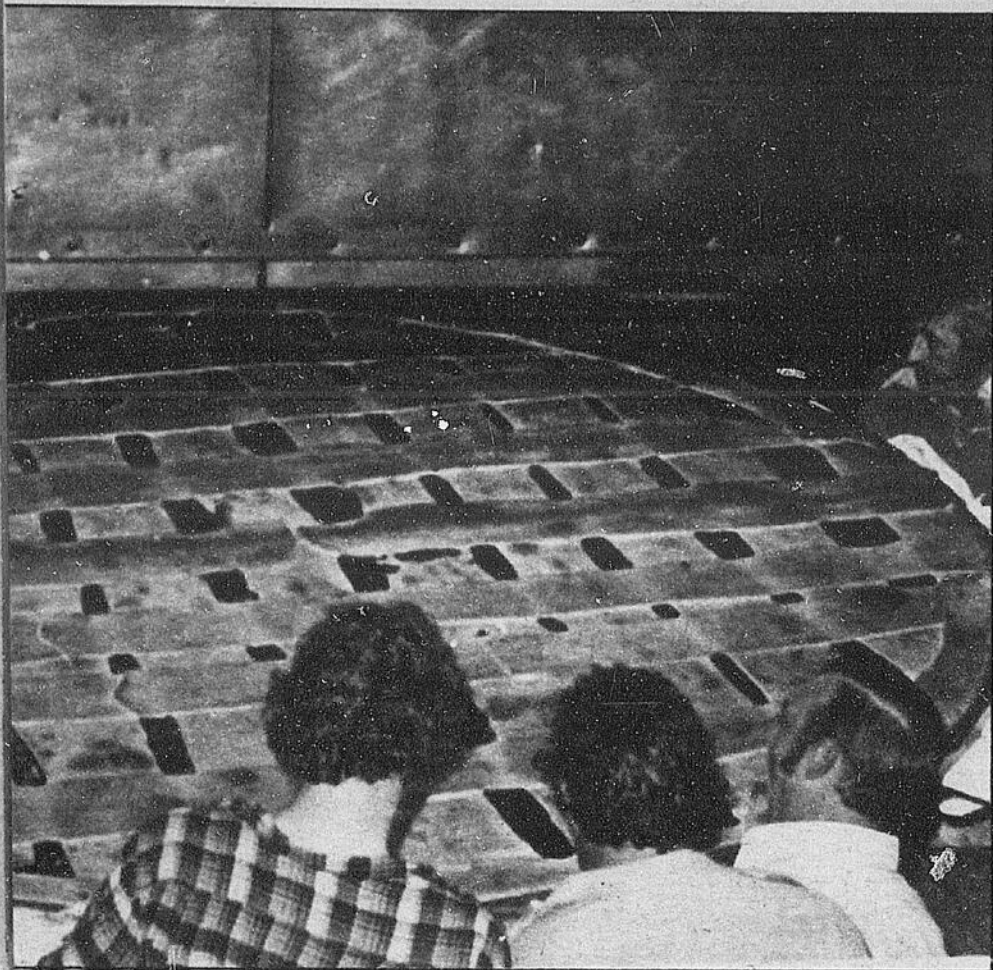
Crest
 50 ml

REMBOURSEMENT
 DE TROIS
 DOLLARS
 PAR COURRIER SUR LE PRIX
 d'une glacière ou d'une cruche Coleman

Crest et Coleman, deux noms fiables. Ensemble, ils offrent à votre famille un remboursement de \$3.00*. Il suffit d'envoyer une preuve d'achat d'un format spécial de 50 ml de Crest et la fiche

d'inspection qui est à l'intérieur de l'un de ces produits Coleman. Vous bénéficierez alors d'un remboursement de \$3.00. Vous trouverez tous les détails sur le format spécial de 50 ml de Crest.

*Cette offre prend fin le 31 janvier 1980.



Avant de fabriquer une tarte
de huit pieds de diamètre (extrême gauche),
il faut cueillir les fraises (ci-dessous)
À l'âge de la sagesse (ci-contre),
faut-il y aller mollo?



Nouveau. Mark Ten Légère.

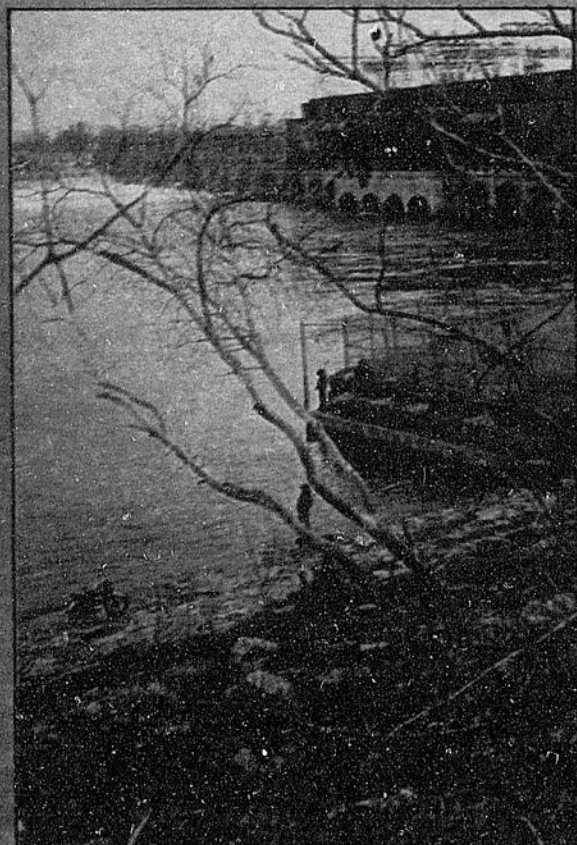
Un goût franc et généreux pour ceux
qui ont encore le goût de fumer.
Le goût retrouvé.



pêcheurs du dimanche

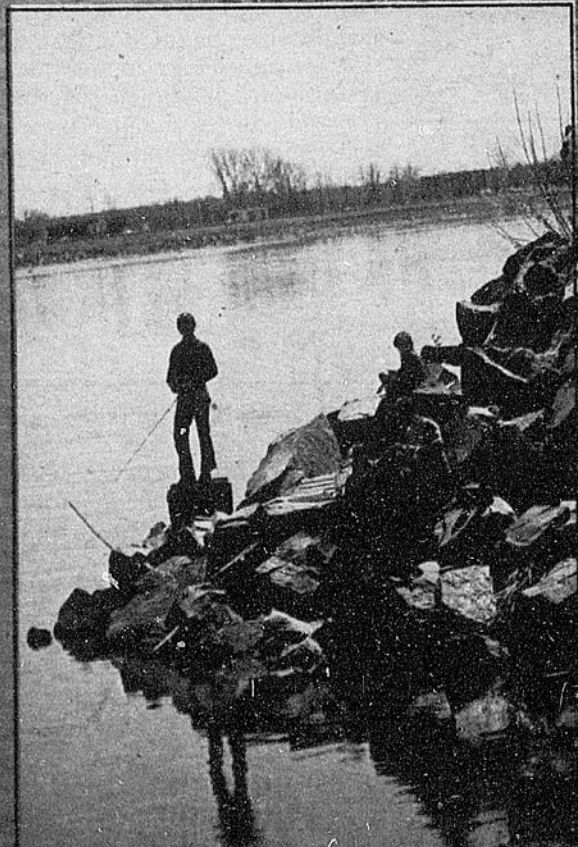
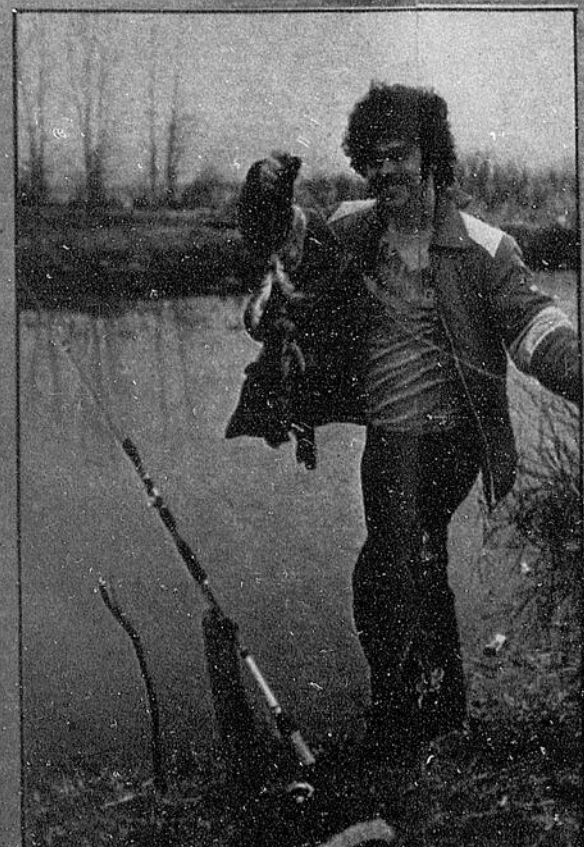
PAR JACQUES DUBÉ

Quand on habite Montréal, Laval ou Longueuil, la pêche apparaît surtout comme un sport exotique. Pourtant il suffit d'un pilier de pont le long du Saint-Laurent ou de la rivière des Prairies, d'un coin de berge non asphalté ou d'une petite île pour installer ses agrès et se croire, l'espace d'un dimanche, en villégiature. On peut, dès le retour des beaux jours, se procurer à peu de frais le plaisir de tendre sa ligne et de prendre du poisson. Car il y en a! Là où l'eau est peu profonde, on doit se contenter de barbotes et de perchaudes; au pied du barrage de Saint-Vincent-de-Paul, on peut attraper de l'alose; et un peu plus tard au printemps — faut suivre le règlement —, il y a le doré et le brochet. Bien sûr que ce n'est pas la parfaite tranquillité d'un lac des Laurentides, mais c'est mieux que l'aquarium humain de la rue Sainte-Catherine.



nche

comme un sport exotique.
ère des
ler ses agrès et se croire, l'espace
s, se procurer
y en a! Là où l'eau est peu profonde,
de Saint-Vincent-de-Paul,
e le règlement—
té
rue Sainte-Catherine.



PÊTE-MÊLE

SE VÊTIR AU QUÉBEC

Le Musée des arts et traditions populaires de Paris présente actuellement et jusqu'au 3 septembre une exposition intitulée «Se vêtir au Québec, 1850-1910». C'est Robert-Lionel Séguin, ethnologue québécois renommé, qui a fait les recherches préliminaires à cette exposition.

Apportant avec eux les traditions de leurs provinces d'origine, empruntant aux Indiens des techniques et des façons de se vêtir, nos ancêtres s'étaient remarquablement bien adaptés au climat de leur pays d'adoption. Cette exposition met en valeur l'ingéniosité et l'économie dont l'habitant faisait preuve en créant des matériaux originaux, comme «l'étoffe du pays», des outils pratiques comme le «séchoir à mitaines», ou encore de gais ornements comme les «ceintures fléchées». Le vêtement, c'est aussi une manifestation culturelle.

La motoneige et nous

La motoneige, dont l'invention est d'origine québécoise, se classe au troisième rang des sports à croissance rapide aux États-Unis et attire un nombre de plus en plus grand d'Américains qui sont tentés par les 145 000 km (90 000 milles) de pistes entretenues du Canada. Les recettes provenant des ventes, service et tourisme occasionnés par ce sport, l'an dernier au Canada, ont totalisé environ 700 millions de dollars.

Chasseurs, sachez chasser

On évalue à environ 50 000 le nombre de chasseurs qui ont suivi en 1979 les cours de sécurité pour le maniement des armes à feu. Depuis la mise en place du programme en 1968, plus de 700 000 personnes ont obtenu leur certificat de chasseur. Par ailleurs, on remarque des résultats assez intéressants en ce qui a trait à la diminution des accidents de chasse mortels. Ainsi, depuis les six dernières années, on a remarqué une baisse d'environ 50 p.c. du nombre d'accidents mortels à la chasse, ce qui justifie amplement la poursuite et l'intensification de tels cours.



LES SOUVENIRS

Voici venir le temps des vacances, et donc la «haute saison» du tourisme, comme on dit dans les agences de voyage. Pendant que ces touristes en puissance préparent leurs itinéraires et leurs bagages, dans tous les lieux dits touristiques divers commerçants préparent leur camelote; car qui dit «touriste» dit «souvenir». Il semble entré dans les moeurs de rapporter de voyage divers petits objets encombrants et inutiles dont on se débarrassera allègrement sur sa famille et ses amis.

Pourquoi cette manie du «souvenir»? Le voyageur se libère peut-être aussi d'un vague sentiment de culpabilité envers ceux qui sont restés bêtement chez eux pendant que lui prenait du bon temps sur la plage, à la montagne ou dans une ville étrangère. Ou bien c'est le snobisme de celui qui tient à ce que personne n'ignore qu'il revient de Old Orchard ou de Tombouctou. Ou encore il s'agit tout bonnement d'une sorte de fascination pour les petits objets brillants, comme dans le cas de l'alouette qui les accumule dans son nid sans trop savoir qu'en faire.

Toujours est-il que la chasse aux souvenirs fait partie des activités nor-

males de tout vacancier qui se respecte. Pour aider mes «collègues» touristes dans cette quête hasardeuse et ardue, je voudrais faire ici une sorte de catalogue des souvenirs de vacances, de façon à leur simplifier la tâche. Il y a d'abord les objets en miniature, en plastique ou en métal: tour Eiffel, Acropole, Colisée, Pyramides; ils ont la particularité d'être laids et parfaitement inutiles. On peut retrouver ces mêmes effets transformés en porte-clés, presse-papiers, taille-crayon, cendriers, briquets ou boîtes à ouvrage; en général, ces objets sont peu solides et peu pratiques.

Parmi les souvenirs les plus populaires, le cendrier à thème est l'un des plus répandus: vous avez ainsi l'occasion d'écraser vos mégots sur la figure de la Mona Lisa ou sur celle de Napoléon, sur la façade de Saint-Pierre de Rome ou sur la colonne Vendôme.

Il y a également le foulard à thème, pour celles qui se sentent la force de porter sur leur tête ou leurs épaules Notre-Dame-de-Paris ou l'Arc de Triomphe; le chandail à thème, pour ceux dont la poitrine est assez large pour arborer les pyramides de Giseh ou celles de Teotihuacan; et les bijoux à thème, plus discrets.

Il existe une règle générale pour ce qui concerne les souvenirs de voyages: qu'il s'agisse d'une salière, d'un porte-monnaie, d'un sac à main ou d'un cure-dents, l'objet, pour prendre une sorte de valeur symbolique, doit porter en caractères bien lisibles la «consécration» classique: Souvenir de tel ou tel endroit, sinon c'est un souvenir qui n'en est pas un et il risque, au bout d'un certain temps, d'être tout bonnement classé dans la catégorie des objets de pacotille et de prendre le bord de la poubelle.

Henriette Major

Londres, Pékin, Hong Kong en train

La Chine ouvre ses frontières au trafic international par chemin de fer. Les Britanniques, toujours amoureux du rail et de records, en ont profité pour mettre sur rail le plus long voyage ferroviaire jamais organisé: 40 jours de train et 9 000 milles entre Londres et HongKong à travers l'Europe et l'Asie.

Cette traversée a été facilitée par la décision du gouvernement chinois d'ouvrir davantage les frontières aux touristes. Les passagers qui ont quitté Victoria Station le 27 février sont les premiers touristes depuis 1949 à traverser la Chine par train.

FESTIVALS POPULAIRES

«L'été, l'été, c'est-y-pas le temps des festivals...» Beaucoup de touristes d'ici et d'ailleurs sillonneront les routes du Québec durant l'été; certains festivals locaux valent le détour; en voici quelques-uns, en vrac: le festival de la crevette à Matane, le festival du lin à Saint-Léonard de Portneuf, le festival de la patate de Saint-Ambroise, le festival de la gourgame à Albanel (comté de Roberval), le festival du bleuets à Mistassini. Comme on peut le constater, ces festivals sont organisés autour d'un produit local; les festivals mentionnés ici comprennent des activités aussi diverses que: bals populaires, expositions d'artisanat, randonnées, démonstrations de cuisine locale, parades, concours, etc. Pour plus de renseignements sur ces événements, on peut se procurer un annuaire intitulé «Les fêtes populaires au Québec», publié par la Société des festivals populaires du Québec.

TOURISME A BON MARCHÉ

Dès 1980, un projet-pilote d'auberge internationale sera mis sur pied dans les Cantons de l'Est. Cette auberge sera la première d'un réseau qui fonctionnera sur le principe des concessions, comme les fameuses chaînes de restaurants. C'est la Fédération québécoise des auberges de jeunesse qui lance ce projet; dans ces auberges, qui comprendront une soixantaine de lits, on pourra se loger pour \$5 par nuit. La Fédération est à la recherche de pères et de mères aubergistes prêt à assumer le fonctionnement de ces futures auberges; les aubergistes seraient en somme de petits entrepreneurs qui éliraient domicile dans leur auberge et s'occuperaient de son bon fonctionnement. Ces auberges attireraient une clientèle populaire du type qui s'abrite sous la tente.

De la baie de James à l'île Notre-Dame

Lors des Florales de 1980, dans l'île Notre-Dame à Terre des hommes, les visiteurs auront l'occasion de visiter une tourbière directement importée de la baie de James. Les blocs de tourbe d'un mètre cube chacun ont été découpés au moment où la terre était encore gelée et transportés par avion. L'été 79 permettra aux plantes de la tourbière de s'adapter à leur nouveau climat. C'est le docteur Pierre Bourque, horticulteur en chef du Jardin botanique de Montréal, qui a dirigé les opérations de transplantation. Les visiteurs des florales auront donc l'occasion de se familiariser avec une flore typiquement nordique.

Château en Poitou

Le château-hôtel de Pompairain situé dans le Poitou, province de France dont plusieurs de nos ancêtres étaient originaires, est maintenant la propriété de deux Québécois. Ce château de style Renaissance offre à ses hôtes six chambres meublées à l'ancienne, avec salles de bains, un salon Louis XVI, un immense parc bordé d'un bois et plusieurs autres attractions «d'époque». Le prix des chambres varie de \$25 à \$50. Avis à ceux qui voudraient jouer les châtelains.

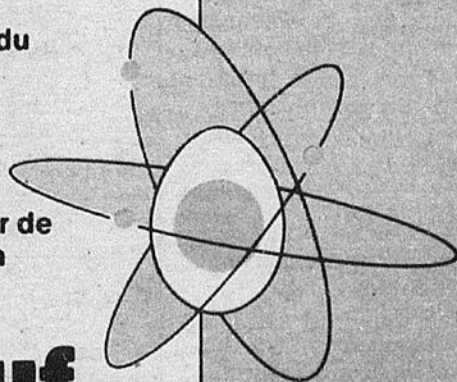


Pain "fourre-tout" rapido.

Une saine collation qui retape bien le québécois en été.

8 oeufs durs hachés
 ¾ tasse de fromage râpé
 (Gruyère ou Cheddar)
 4 échalotes hachées
 ½ tasse de céleri haché
 1 petit piment vert haché
 ¼ tasse de persil frais haché
 12 olives farcies hachées
 1 c. à table de moutarde préparée
 ½ c. à thé de sauce
 Worcestershire
 Sel & poivre
 ½ tasse de yogourt nature
 1 c. à table de jus de citron

● Enlever une tranche de ¾"
 d'épaisseur sur le dessus d'un pain
 croûté un peu rassis de 14".
 ● Evider le pain à l'aide d'un
 couteau pointu, en laissant ¾"
 de mie attachée à la croûte.
 ● Tartiner légèrement l'intérieur du
 pain avec du beurre ramolli.
 ● Remplir la cavité avec le
 mélange précédent qui doit
 être bien lié et assez
 consistant.
 ● Servir en tranches épaisses sur de
 la laitue et décorer de tomates en
 quartiers, d'olives farcies et de
 mayonnaise.



Cet été, je repars en oeuf.

MARGO OLIVER

LA BONNE CUISINE

L'été est si court, chez nous,
qu'il faut n'en point perdre une minute. Offrez donc
à votre père — c'est sa fête demain,
y avez-vous pensé? —
et à toute la famille un bon repas de plein air.

Les adeptes du barbecue ne se comptent plus. Certains vont faire leur feu loin du logis pour contenter, en même temps que leur besoin de vivre dehors, leur envie de vagabondage. D'autres s'installent simplement derrière leur maison, même s'il ne s'y trouve qu'un tout petit carré d'herbe. Un repas de plein air, si simple soit-il, est toujours magnifique. Je vous fais ici quelques suggestions pour des mets au barbecue faciles à réussir mais qui ne manquent pas pour autant de raffinement.

DARNES DE SAUMON

½ tasse de catsup
¼ de tasse d'huile à cuisson
3 cuil. à table de jus de citron
2 cuil. à table de vinaigre blanc
1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
1 cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé d'oignon râpé
½ cuil. à thé de moutarde en poudre
¼ de cuil. à thé de paprika
1 gousse d'ail, broyée
Quelques gouttes de sauce Tabasco
4 ou 6 darnes de saumon, de 1 à 1½ pouce d'épaisseur.

Mêler tous les ingrédients excepté le saumon. Verser dans un plat peu profond, en verre ou en faïence. Y mettre les darnes de saumon et les retourner dans la marinade pour les enrober. Couvrir et laisser reposer 30 minutes, en tournant les darnes après 15 minutes.

Retirer le saumon de la marinade et conserver cette dernière. Mettre les darnes sur le gril d'un barbecue, graissé, ou entre les deux volets d'un gril à charnières que l'on déposera sur le barbecue. Les faire cuire à environ 4 pouces des charbons modérément chauds, de 10 à 15 minutes d'un premier côté. Bien badigeonner de la marinade. Retourner les darnes et les cuire de 10 à 15 minutes, comme précédemment, ou jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit. Vérifier près de la grosse arête dorsale; la chair doit avoir perdu son apparence translucide et devenir d'un rose laiteux. (4 ou 6 portions)

TRUITES GRILLÉES

6 truites, d'environ 12 onces chacune
½ tasse de jus de citron
1 cuil. à table de sel
¼ de cuil. à thé de poivre.
½ tasse de beurre ou de margarine
¼ de tasse de graines de sésame, légèrement rôties
6 minces tranches de citron

6 brindilles d'aneth frais
6 brindilles de persil frais

Dégeler les poissons, s'il y a lieu. Faire, en diagonale, trois fentes courtes de chaque côté des truites.

Mettre le jus de citron, le sel et le poivre dans un grand plat peu profond, en verre ou en faïence. Mettre les poissons dans la marinade et les retourner, pour les enrober. Couvrir le plat et faire mariner plusieurs heures, au réfrigérateur et en tournant les poissons de temps à autre.

Faire fondre le beurre ou la margarine dans une petite casserole, en plaçant cette dernière sur le barbecue, peu avant de faire cuire les poissons. Retirer le poisson de la marinade et ajouter à cette dernière le beurre fondu ainsi que les graines de sésame. Mettre à l'intérieur de chaque truite 1 tranche de citron, 1 brindille d'aneth et une autre de persil. Mettre les truites entre les volets d'un gril à charnières, graissé, ou les disposer

simplement sur le gril du barbecue, graissé également. Cuire, à environ 4 pouces de charbons modérément chauds, environ 5 minutes de chaque côté ou à peu près, en badigeonnant constamment du mélange beurre et marinade. (6 portions)

PETITES CÔTES BARBECUE

5 livres de petites côtes découvertes
1 boîte de 5½ onces de pâte de tomate
1 tasse d'eau
1 cuil. à table de sauce Worcestershire
1 cuil. à table de jus de citron
¼ de tasse d'oignon finement haché
1 grosse gousse d'ail, broyée
1 cuil. à thé de sel de céleri
¼ de cuil. à thé de sauce Tabasco
½ de tasse de miel
¼ de tasse de sauce soya

Couper les bandes de côtes en morceaux

de 3 côtes chacun. Les mettre dans une plaque à rôtir et les tout juste couvrir d'eau bouillante. Chauffer, pour faire reprendre l'ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 1½ heure ou jusqu'à ce que les côtes soient presque tendres. (Ne pas trop cuire ou les os se détacheront de leur chair pendant la cuisson subséquente.)

Mêler, dans une casserole, la pâte de tomate, l'eau, la sauce Worcestershire, le jus de citron, l'oignon, l'ail, le sel de céleri et la sauce Tabasco. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 5 minutes. Mettre de côté jusqu'à ce que la première cuisson des côtes soit terminée.

Retirer les côtes de leur eau de cuisson. Ajouter ½ tasse de cette eau à la sauce tomate déjà préparée. Ajouter aussi le miel et la sauce soya. Jeter ce qui reste de l'eau de cuisson.

Mettre les côtes dans une grande plaque ou un grand plat à cuire peu profond et verser dessus la sauce. Tourner les côtes pour les enrober de la sauce. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures, en tournant les côtes à quelques reprises.

Retirer les côtes de la sauce, au moment de les cuire. Mettre la sauce tomate dans une petite casserole.

Faire griller les côtes au-dessus de charbons modérément chauds, en les badigeonnant constamment de la sauce. Cuire ainsi jusqu'à ce qu'elles soient brunes et croquantes et que toute la sauce soit utilisée. (6 portions).

BROCHETTES DE LÉGUMES

2 concombres, d'environ 9 pouces de longueur
12 tomates cerises fermes
1 livre de gros champignons
Beurre fondu
Poivre

Peler les concombres s'ils sont cirés; dans l'alternative, les laver mais ne pas les peler. Détailler chacun en 9 tranches de 1 pouce d'épaisseur. Laver les tomates. Essuyer les champignons et en détacher les pieds.

Enfiler les légumes sur 6 brochettes de 10 pouces de longueur. Enfiler les tranches de concombres en travers et non pas simplement en passant les brochettes au centre du légume, trop mou. Badigeonner les légumes, partout, de beurre fondu. Cuire les brochettes 6 minutes, au-dessus de charbons bien chauds, en les tournant une fois. Moudre du poivre sur les brochettes et les servir immédiatement. (6 portions)



"Touchez..."

CHOU RELEVÉ

8 tranches de bacon, coupées en petits morceaux

½ tasse d'oignon haché

1 chou moyen, en 6 pointes

2 cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de poivre

½ cuil. à thé de graines de céleri

¼ de cuil. à thé de macis

Faire frire ensemble 5 minutes, à feu doux, le bacon et l'oignon.

Mettre chaque pointe de chou sur deux carrés superposés de papier d'aluminium du type le plus épais. Mêler le sel, le poivre, le sel de céleri et le macis et saupoudrer chaque pointe de chou d'une part du mélange. Prendre le mélange bacon-oignon dans la poêle, avec une cuillère perforée, et le répartir également sur les pointes de chou. Replier les feuilles d'aluminium sur les portions de chou, sans serrer, en faisant des plis doubles pour bien sceller les paquets. Cuire sur le gril, 30 minutes, au-dessus de charbons très chauds, en tournant les paquets une fois. (4 portions).

POMMES A L'ETOUFFÉE

6 grosses pommes à cuire

½ tasse de cassonade, mesurée bien tassée

½ tasse de gros raisins de Corinthe

1 cuil. à table de zeste de citron râpé

1 cuil. à thé de cannelle

½ cuil. à thé de muscade

1 tombée de sel

2 cuil. à table de beurre

Crème fouettée, crème de table ou crème glacée

Laver les pommes et les creuser, pour enlever le coeur, jusqu'à ½ pouce du fond. Mettre chaque pomme sur deux carrés superposés de papier d'aluminium du type le plus épais. Mêler la cassonade, les raisins, le zeste de citron, la cannelle, la muscade et le sel et tasser le mélange dans les cavités des pommes. Couronner du beurre, en noisettes. Ramener les feuilles d'aluminium sur les pommes, tout autour, et les tordre, au sommet, pour bien sceller chaque paquet.

Déposer sur le gril d'un barbecue, au-dessus de charbons bien chauds. Cuire, 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Servir tiède, avec de la crème. (6 portions).

Note: si on le préfère, cuire ces pommes au four, à 450° F, de 30 à 40 minutes.

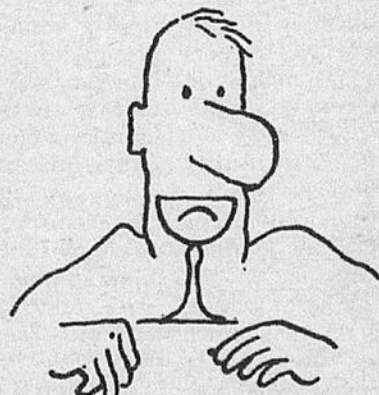
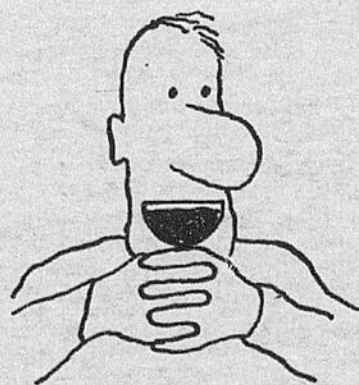
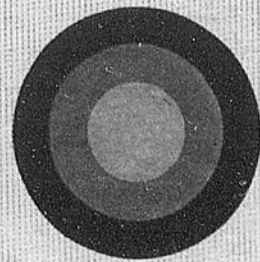
Vantage

Une touche de Vantage et vous comprendrez que vous avez touché votre but: un savoureux "juste milieu". Une cigarette qui est à la fois très savoureuse et moins forte! Difficile à croire? Essayez-la, vous serez surpris!

La "touche" savoureuse.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler. "Goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg.

VANTAGE



G. BRATTO

FINIS LES PROBLÈMES QUOTIDIENS DE DENTIER

Le Coussinet Snug les retient fermement pendant des semaines, en tout confort.

Adieu crèmes et poudres salissantes! Adieu opérations délicates chaque matin et après les repas! Avec le coussinet Snug, le dentier adhère parfaitement de jour en jour et reste confortable pendant des semaines. En effet, le coussinet Snug, doux et efficace, crée un lien tout confort entre les gencives et le dentier. Il adhère au dentier, non pas aux gencives. On peut rincer, frotter, savonner le coussinet Snug... il se nettoie facilement, mais ne risque pas de se décoller ou de s'écailler. Mettez vite un terme à vos problèmes. Utilisez le coussinet Snug. Il retient fermement le dentier pendant des semaines, en tout confort.

SNUG
COUSSINETS À DENTIER

QUI PREND MARI
PREND PAYS...

VIVRE EN FRANCE AVEC CE GOÛT DU QUÉBEC...

PAR ELAINE HÉMOND-LE PESANT

« Je suis de nationalités québécoise et française... »

Québécoise pendant 25 ans, Québécoise dans mon sang, dans mon cœur, dans mon verbe, je me retrouve un beau jour avec un passeport français et... je fais en France de petits Français. C'est un retour aux sources, me direz-vous! C'est vrai, il y a 450 ans, mes aïeux étaient fidèles sujets du roi François 1er. Descendante de Gaulois plus que beaucoup de Français, corses et alsaciens entre autres, je n'appris pas Vercingétorix sans un pincement au cœur.

A moins donc qu'une grand-mère coquine n'ait fantôché avec un bel Indien à l'orée de la forêt (ce qui a dû arriver), je suis à cent pour cent d'origine française. Mais voilà: 450 ans, cela ne s'oublie pas mon Général!

C'est en effet grâce à de Gaulle, à moins que cela ne soit par sa faute, que des centaines de jeunes Québécoises se retrouvent au pays de leurs ancêtres, au pays de leur mari, au pays qui sera sans doute celui de leurs enfants. De Gaulle nous avait compris! Des milliers de jeunes hommes sont venus de France comme coopérateurs techniques, dans le cadre d'un programme d'échange d'enseignants, ou grâce à l'Office franco-québécois pour la jeunesse. Cette coopération ne s'est pas limitée au grattage de papiers dans les ministères, ni aux visites d'usines ou de fermes. Au Québec, les filles ne sont pas restées insensibles au charme de ces Beaux Brummel venus d'outre-mer, ni à leur accent exotique (si je puis me permettre!). En revanche, quel choc ce fut pour ces jeunes hommes habitués à la mode et aux moeurs traditionalistes de la « France à papa » de se retrouver d'un coup d'aile un soir de juin ou de septembre rue Saint-Jean à Québec. Les minijupes faisaient fureur et chacun sait que les côtes du

vieux Québec affinent la cheville et n'en font que mieux voir le reste. Ajoutez à cela le sourire, la gentillesse et la familiarité sans complexe (je ne parle pas de la modestie), et vous comprendrez que plus d'un chanteur de pomme se soit réveillé.

Bref, de fil en aiguille, de la basse ville à la haute ville, en passant par l'ascenseur de la terrasse Dufferin, les amitiés franco-québécoises engendraient les amours franco-québécoises.

Mais voilà! Plus d'une fille du Québec dut reprendre le bateau qui avait amené nos arrière-grand-mères. Le régiment de Carignan était resté, mais presque tous les coopérateurs repartent.

C'est ainsi que plus d'une nouvelle mariée se retrouve subitement transplantée dans le milieu français. Les agapes de l'accueil terminées, et tous les « Fait-il vraiment très froid chez vous? » répondus, l'adaptation doit commencer. D'un seul coup, elle se retrouve, mariée, dans une famille nouvelle où les parents se sentent tellement responsables de leurs enfants longtemps, où les paroles et les idées sont différentes, où tout se fait d'une autre façon.

Nous sommes certainement plusieurs centaines de Québécoises à avoir vécu cette expérience. Beaucoup de couples sont repartis. Parfois par inadaptation de la jeune femme au milieu français, mais souvent aussi parce qu'un jeune homme ayant expérimenté le milieu nord-américain n'accepte plus facilement les contraintes hiérarchiques et autres.

De Caen à Carcassonne, en passant par Marseille, après un saut en Corse, j'ai côtoyé trois Québécoises devenues Françaises par leur mariage. Je vous les présente.

Marseille, grande ville où le sourire des gens nous change tant des mines renfrognées des Parisiens, Marseille, la Canebière tant chantée, tes chauffeurs de taxi à l'accent savoureux qui nous parlent du cousin émigré au Canada, Marseille, ton soleil, Marseille, banlieue de la Corse, Marseille tu m'as conquise!

C'est à Marseille que j'ai découvert Paule. Paule, 29 ans, a quitté le Québec en 71 après son mariage avec André Martin. André ayant le mal du pays après trois ans au Québec, ils ont choisi la France et se sont installés à Paris.

— Paule, parlez-nous de votre réinsertion professionnelle.

— Mon diplôme d'infirmière m'a beaucoup aidée. Les infirmières québécoises jouissent de prestige en France. Nos études plus longues, complètes, sont bien cotées. Pendant presque un an, à mon arrivée à Paris, j'ai découvert l'hôpital français: j'ai pu comparer avec ce que j'avais connu à l'Hôtel-Dieu de Québec. Eh bien, j'avoue m'être parfois sentie complexée devant les infirmières françaises, leur grande dextérité, leur sang-froid à toute épreuve, leur sens des responsabilités! Si notre formation en tant qu'infirmières québécoises semble supérieure, jamais nous ne sommes appelées à faire face à tous les problèmes qui se posent quotidiennement à l'infirmière française. En France, le manque de personnel par rapport à la multitude des demandes de soins oblige les hospitaliers à un surpassement continu. Au Québec, le médecin ou l'interne est toujours là pour parer les urgences et s'occuper des

PLAMONDON~



soins délicats. A l'infirmière française, tout est demandé.

Malgré les grandes satisfactions professionnelles de Paule, elle et André ont vite senti ce Paris étouffant et cloisonné qui fait se tourner tant de jeunes couples vers la province. Julie, petite poupée franco-québécoise, était là, et ils ont voulu que sa petite sœur Virginie naisse sous le soleil du Midi comme son papa.

Et à Marseille, Paule, vous sentez-vous isolée dans votre complexe résidentiel ultra-moderne?

Non, nous ne nous sommes pas laissés rebuter par ces murs de béton et par ces milliers d'appartements identiques. Nous avons cherché et trouvé l'amitié, la chaleur humaine et l'entraide, parmi ces centaines de jeunes couples comme nous. Avec quelques voisines, qui sont devenues des amies, nous avons voulu rompre l'isolement et ouvrir des voies aux échanges. Nous y sommes arrivés d'abord en créant une « halte-garderie » afin de permettre plus d'autonomie à chaque jeune maman. Au début, on se relayait pour garder les enfants pendant que l'une faisait ses courses, l'autre suivait des cours de yoga ou lisait simplement en toute tranquillité.

Bientôt nous avons pu obtenir de la société immobilière un appartement en rez-de-chaussée et un bout de gazon. Nos maris ont été mis à contribution, et pinces par-ci, marteaux par-là, le local a pris forme. Aujourd'hui, une petite subvention nous est versée annuellement et une puéricultrice professionnelle anime la garderie.

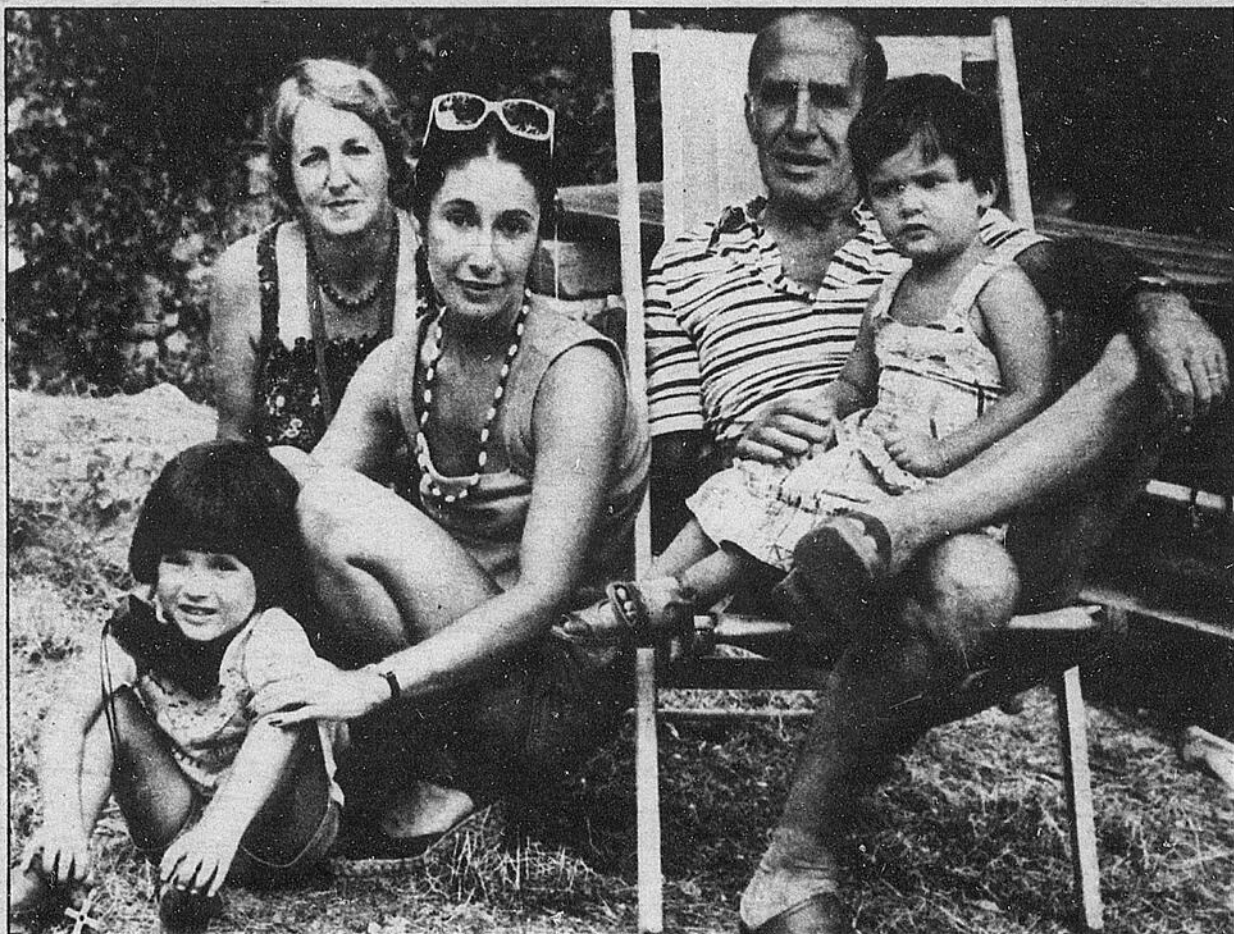
Paule MARTIN infirmière



Paule Plamondon-Martin et ses filles: Julie, petite poupée franco-québécoise, et Virginie, née sous le soleil du Midi, comme son papa

Anne GRENIER-FOATELLI psychologue

Anne Grenier-Foatelli entourée de son mari, de sa mère et de ses enfants Maxime et Sonia



De nous toutes, c'est Anne qui s'est installée en France la première. Dès 68, Anne a quitté Québec, ses études en sciences-po à Laval, pour venir en France. D'abord à Nantes, limite de la Bretagne et de la Vendée, pays de marins, de matins pâles et d'après-midi brumeux, Anne Grenier s'est replongée dans les études, en psychologie cette fois. Adaptation difficile, problème de communication avec une population très fermée, relations même entre étudiants froides et ardues. Bref, l'intégration ne fut pas instantanée, et le climat humide et gris de l'ouest de la France ne facilitait en rien son bonheur.

Anne, lassée de grisaille, s'est bientôt laissée tenter par le soleil et par la Corse. Ce qui devait arriver arriva, et Anne épousa bientôt François Foatelli et devint réellement Corse d'adoption.

— Anne, qu'est-ce qui vous a paru le plus dur dans votre transplantation?

— Le manque de communication est, à mon avis, une des pierres d'achoppement pour une réinsertion en milieu français. Même au cours de mes études en psycho, la cordialité légendaire du milieu étudiant se démentait. Le « vous » était de rigueur. En France, il est vrai que chacun se croit obligé de respecter son personnage, on ne se montre tel quel que difficilement. Le manque de naturel et de simplicité décou-

rage souvent nos élans d'amitiés et nos désirs d'échanges. Pourquoi faut-il avoir l'air fort, avoir l'air riche, avoir l'air intelligent?

Tout cela est surtout caractéristique de la vie urbaine, mais même dans les campagnes il faut une dose de diplomatie et de « canadienisme » pour toucher l'ami potentiel. Et pourtant le Canadien est perçu comme un cousin, un ami, sinon un libérateur... tout cela, sous une vague feuille d'érable et une étiquette du terroir, inspire une sympathie incontestable. Quand par hasard l'ingénuité et la simplicité d'une Québécoise ont su faire tomber les masques, l'amitié des Français et leur chaleur sont parmi les plus belles choses du monde. L'amitié véritable est rare, mais quand on la trouve en France on peut s'y fier.

Et vos enfants, les élevez-vous à la française ou à la québécoise?

Je pense et j'essaie de faire la synthèse entre les deux. Ils ont plus d'autonomie et de liberté que la moyenne des petits Français que je connais, mais je veux quand même leur transmettre le respect de certaines valeurs qui me semblent essentielles dans la vie. Une telle dualité est très bénéfique dans un foyer. François connaît le Québec, aime le Québec et le dialogue reste ouvert. Pour l'instant, nous habitons la Corse, mais nous restons très près du Québec par le cœur.

Suite page 18



Francine HÉMOND-HEALTERS dessinatrice

Francine a épousé un Breton au nom belge. A Camaret, petite ville charmante dont la réputation n'est plus à faire dans la bonne chanson française, Francine et Jacques se sont mariés en décembre 76. Tous les marins de Camaret ont trinqué à cette union bien sympathique et les plus vieux d'entre eux n'ont pas manqué de rappeler qu'eux aussi connaissent le Canada. Du temps heureux des terres-neuves, tous les hommes partaient pêcher la morue là-bas. Plus d'un y a pris pied, et tous ont rêvé de s'y installer un jour. C'est avec un plaisir évident qu'ils vous prennent à témoin des expériences vécues sur ces côtes d'en face. On ne s'ennuie jamais à Camaret, vive la Bretagne, vivent les Bretons!

Francine et Jacques se sont connus au Québec où Jacques effectuait son service militaire en tant que coopérant. Si les ciels québécois sont beaux, merveilleux sont ceux de Bretagne pour un Breton, et Jacques a regagné son pays avec Francine.

— Francine, vous qui êtes artiste de nature et de formation, avez-vous trouvé à vous exprimer dans votre nouvelle vie?

— C'est difficile en France plus qu'ailleurs. Je me trouve dans une ville de province qui compte malgré tout plus de 200 000 habitants. J'ai d'abord cherché un poste de dessinatrice dans une agence, mais la profession est bouchée. Le premier critère de sélection n'est pas le talent ni la formation, c'est souvent le « piston-

nage » qui décide. Mais j'ai trouvé la solution qui convient à mon tempérament et qui me laisse beaucoup d'indépendance: je fais du dessin à la pige.

— On parle de libération de la femme, de mouvements féministes, est-ce un problème qui vous touche?

— Si Jacques et moi avons pu établir une relation assez équilibrée en ce domaine, je constate en effet autour de moi que la condition féminine en France n'est pas toujours un cadeau. Drôle de pays que celui de Brigitte Bardot et de Marianne, drôle d'idée aussi que d'associer inlassablement les mots « femme-vaisselle-cuisine-ménage »! Les Françaises qui réussissent à se sortir du carcan si lourd de la femme mère-servante-objet ont encore plus de mérite qu'ailleurs. L'homme français, dont la culture et la tradition ont fait un parfait spécimen de l'esprit cartésien, ne laisse guère de place dans son système à la création et à la réflexion féminines. Sans doute ce problème se trouve-t-il (latent ou bouillonnant) dans toutes les sociétés occidentales, mais nous, Québécoises de 25 ans, de 30 ans, nous revivons ici une période, en ce domaine, que le Québec traversa il y a 15 ans. Je dois cependant dire que les maris français, parallèlement (et peut-être pour cela) à leur sens de la masculinité se sentent très concernés par notre bonheur et notre épanouissement.

CE QUÉBEC DERRIÈRE NOUS...

Je suis allée rencontrer ces trois Québécoises chez elles en France. Très vite notre québecité nous a rapprochées et presque aussi vite, comme des soeurs retrouvées, nous avons échangé des confidences sur notre condition commune de Québécoises, de Françaises, et aussi de femmes.

Comment peut-on se transplanter ainsi pour les beaux yeux d'un garçon? Quitter un Québec en action, un Québec qui touche enfin le but poursuivi depuis une vingtaine d'années, ce Québec qui nous colle aux tripes et dont le seul nom nous chavire! C'est, plus que tous les problèmes d'intégration familiale, sociale et professionnelle, ce sentiment de Québécoises en exil, cette amputation d'un peu de nous-mêmes que j'ai ressentie chez chacune.

Quand on a connu toute petite les années duplessistes, les sermons du curé Dufour un jour d'élection finissant par cette phrase « N'oubliez pas, mes biens chers frères, que le ciel est bleu et que l'enfer est rouge! », quand toute sa petite enfance on s'est vu inculquer un amour de sa langue à coups de règle sur les doigts à chaque « moé » et « c'est l'fun », quand on a senti les effets relaxants de la révolution tranquille et les pressions meurtrissantes de nos *english speaking bosses*, quand on a fait la marche sur Québec en hiver 69 à propos du bill 63, quand on a enfin senti ce que c'était que de se serrer les coudes et qu'on a compris que le peuple québécois existe vraiment, quand on a eu envie de servir à quelque chose dans tout cela, d'ajouter son nom à tous les Tremblay, Gagnon, Lévesque, les pionniers du Québec, ou simplement d'y être... c'est un sentiment d'abandon et d'impuissance qui nous rejoint au fond de nos chaumières là-bas, dans ces vieux pays choisis par amour.

Nous sommes devenues membres d'une société dont les motivations et les luttes nous sont inconnues ou indifférentes, nous avons pris des noms qui n'ont connu ni la froidure, ni la poudrerie, et nos enfants ne savent pas la vraie immensité des forêts, la joie d'une fête québécoise autour des épis de maïs et la douceur de se coller la langue sur une poignée de porte givrée...

Ce sera dur de leur transmettre un peu de la fièvre qui m'anime quand j'entends Pauline Julien ou Vigneault mettre des mots sur l'air de mes états d'âme, quand par une nuit de Noël sans neige et sans joie collective je voudrais les amener en traîneau carillonnant dans une chaude maison décorée, quand je leur dirai que je sais l'anglais mais que je ne tiens pas à le parler... tout cela dans ma tête, c'est trop parfois et mes enfants, petits Français déjà sûrs d'eux et de leur entité, me donnent un arrière-goût amer.

Quelques remords d'avoir perdu l'accent, d'avoir abandonné les mots et les expressions qui font rire, d'avoir choisi la solution de facilité qui est celle de la refonte dans le milieu français. Est-ce une trahison que de vouloir se faire comprendre et se faire écouter sans rigolade? Je me défends sans conviction.

Tout cela, chaque Français, qui épouse et qui expatrie une Québécoise, doit le savoir. Le mien le sait et le sent. Le goût du Québec, il l'a aussi, et il comprend mes évasions en canot d'écorce et mes silences qui causent québécois.

Peut-être l'éloignement adoucit-il les contours du Québec? Sans doute le mal du pays m'oblige-t-il à passer sous silence tout ce qui est formidable en France et qui nous y fait rester. Ces chemins de campagne, ces toits tantôt rouges, tantôt noirs, de tuiles romaines ou de chaume, ces mille paysages et cent accents différents qui chantent et qui enchantent, cette chaleur humaine si dure à trouver mais que l'on couve et d'orlote au fond des chaumières, ces amis qui partagent pain et vin et dont l'affection n'est pas monnayable, ces grandes gueules au cœur tendre qui rigolent de notre accent mais qui rêvent d'une « cabane au Canada », tous ces petits riens impalpables, indéfinissables font de la France un pays que l'on aime.

Pourquoi faut-il choisir?

Guy FOURNIER

FONDS DE BOUTEILLE



—Encore deux autres, s'il vous plaît!
—Pas pour moi, merci.
—C'est ma tournée, voyons...
Mon ami acquiesça et le garçon déposa deux verres de bière sur la table.
—Du sel?
—Merci... Sais-tu à quoi je pense?
—Non.
—Je me demande si on peut devenir alcoolique en prenant trois ou quatre verres de bière chaque jour, après le bureau.
—Alcoolique? Quand on ne boit pas seul, jamais!

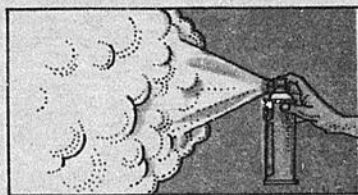
—T'es sûr?
—C'est ce que disent tous les gros buveurs. Ils ont l'expérience.
—Sais-tu que ça m'inquiète quand même. Après le souper, j'ai parfois des douleurs au foie. Peut-être que c'est une cirrhose...
—Une cirrhose? Quand ça fait mal, c'est trop tard. Comme le cancer. Tu t'imagines toujours toutes sortes de choses...
—Justement, je vois des points noirs quand je ferme les yeux.
—Tout le monde en voit.
—Ah!... Avec tout le bruit qu'on fait autour de l'alcoolisme, c'est assez pour avoir la frousse. L'autre jour, j'ai vu une affiche dans l'autobus. Paraît que les maladies mentales sont souvent causées par les abus d'alcool.
—Tu raisones comme ma femme. A l'entendre, la boisson est la mère de tous les vices. Parlant de ma femme, viendrais-tu me reconduire à la maison? Je lui ai prêté l'auto.
—Quand tu voudras.
L'auto était stationnée à deux pas de la taverne. A cheval sur sa moto, un policier nous suivit des yeux.
—Je pensais qu'il allait démarrer, dit

mon ami.
—Pourquoi?
—Pour voir si nous avions bu un coup de trop. Il y a tellement d'accidents à cause de l'alcool.
—Encore des peurs! L'alcool aiguise les réflexes. C'est prouvé. En Angleterre, on a déjà fait une expérience avec des conducteurs qui avaient pris deux verres et d'autres qui étaient à jeun. On voulait prouver que l'alcool affaiblit les facultés. C'est le contraire qui s'est produit. Ceux qui avaient bu ont passé l'examen avec plus de succès que les autres. Deux verres, c'est rien.
—Nous en avons pris quatre.
—De la bière. Ce n'est pas fort comme le scotch.
Nous arrivions à la maison. Ma femme n'était pas encore rentrée.
—Prendrais-tu un nite cap?
—Hum... sais-pas.
—Juste un p'tit...
Une fois à la maison, je versai deux whiskies.
—Au fond, dit mon ami, c'est stupide de boire. Ce n'est même pas bon. As-tu déjà pensé aux économies que l'on ferait si on ne buvait pas?
—Euh...non.

—Eh bien! moi, j'économiserais \$500 par année.
—Tant que ça?
—Oui monsieur! Sans compter l'alcool que je sers à mes amis lorsqu'ils viennent à la maison. Et quand on ne boit pas, les autres boivent moins.
Je pris une autre gorgée.
—C'est vrai que ce n'est pas très bon.
—Si on arrêta... suggéra-t-il.
Je réfléchis.
—O.K. on arrête. C'est mon dernier verre.
Il ne dit rien. Je pris dans l'armoire les bouteilles qui restaient: un scotch à demi-vide, un rye et une crème de menthe et les déposai sur la table.
—Tu vois, il y en a encore pour \$25 au moins. Je verse ça dans l'évier et c'est fini.
—Gaspiller toute cette boisson?
—Et puis après? A compter d'aujourd'hui, je vais économiser plusieurs centaines de dollars.
Mon ami regarda les bouteilles plantées sur la table, puis l'évier. Il mit la main dans sa poche et sortit son porte-monnaie:
—Accepterais-tu cinq piastres pour tes fonds de bouteille?

Maintenant, il y a une façon naturelle de protéger vos légumes... Le Brumisateuseur Pour Potagers Raid.

Le Brumisateuseur pour potagers Raid protège votre jardin contre les insectes nuisibles qui se régalaient de vos légumes avant vous. Ce produit détruit instantanément les insectes qui abîment vos tomates, choux, pommes de terre, carottes, pois, et bien d'autres cultures. Le Brumisateuseur pour potagers Raid donne une protection naturelle, car c'est un produit naturel contre les insectes ordinaires.



Grâce au "système de brumisation" unique du Brumisateuseur pour potagers Raid, le produit atteint les endroits difficiles d'accès aux vaporisateurs et aux poudres ordinaires. Cet été, protégez votre potager d'une façon naturelle... le Brumisateuseur pour potagers Raid.



Se vend dans les épicerie et les pharmacies.



ROTHMANS DE PALL MALL
MONDALEMENT REPUTÉE DEPUIS 1890



extra Spéciale extra Douce

Savourez le bon goût Rothmans dans une cigarette spéciale douce!

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