

perspectives

LE DROIT

L'ÎLE D'ORLÉANS RESTERA-T-ELLE CE JOYAU? PAGE 6



Photos Pierre Gaudard

LE SONDAGE DE LA SEMAINE

LE COMMONWEALTH



C'est au Canada — plus précisément à Hamilton, en Ontario — qu'ont eu lieu en 1930 les premiers jeux du Commonwealth, et c'est encore au Canada — à Edmonton, en Alberta — qu'auront lieu les prochains, du 3 au 12 août. Depuis les premiers jeux, le nombre d'Etats membres du Commonwealth n'a fait que croître et on en compte maintenant 36.

Ce qui ne signifie pas forcément que le Commonwealth paraisse plus viable aux yeux des Canadiens et soit mieux connu d'eux. Selon notre son-

dage, 35 p.c. des citoyens de notre pays estiment que cet assemblage de nations, qui reconnaissent le souverain de Grande-Bretagne comme leur chef moral commun, continue par sa présence et son action de remplir un rôle éminemment utile dans le monde actuel. Par contre, pour 28 p.c. d'entre eux, son utilité se manifeste rarement; 14 p.c. le jugent à peu près inutile et 8 p.c. affirment même qu'on devrait le démanteler. Enfin 15 p.c. ne se prononcent pas à son sujet. Au total, 63 p.c. de gens sont d'avis que le Commonwealth doit subsister et 22 p.c. qu'il devrait disparaître.

Donc, le Canada est membre du Commonwealth. On peut évidemment se demander s'il convient de maintenir ce lien. Question à laquelle 62 p.c. de citoyens canadiens ont répondu par oui — 37 p.c. manifestant un appui marqué, 25 p.c. un appui mitigé —, tandis que le non a récolté 10 p.c. des voix, dont 3 p.c. d'adversaires

déterminés. De plus, 22 p.c. sont neutres et 6 p.c. ont refusé de répondre.

Le meilleur moyen de vérifier la sincérité de cet intérêt pour le Commonwealth consiste à éprouver la connaissance ou l'ignorance qu'en ont les Canadiens. On leur a donc demandé combien d'Etats membres ils pouvaient citer de mémoire. Il n'y a eu que 32 p.c. d'interviewés à en nommer plus de trois, et seulement 13 p.c. à atteindre le chiffre de six ou plus. 20 p.c. des gens n'ont pu ou voulu en nommer aucun.

Comme on pouvait s'y attendre, le Canada a été le plus souvent cité, à 55 p.c., puis l'Australie à 53 p.c. Le Royaume-Uni, pourtant le centre du Commonwealth, ne venait qu'au troisième rang, à 46 p.c.! Ensuite la Nouvelle-Zélande (26 p.c.), l'Inde (17 p.c.), la Jamaïque (10 p.c.), les Bahamas (9 p.c.) et la Barbade (8 p.c.). Le fort nombre d'immigrants venus des Antilles britanniques peut expliquer que les noms de ces trois derniers pays soient plus familiers aux Canadiens que ceux des Etats membres africains. Par exemple, le Nigeria, qui suivait à 6 p.c., le Ghana (4,5 p.c.), le Kenya et l'Ouganda (4 p.c. chacun, de même que Singapour et la Guyane anglaise). Nous vous faisons grâce des 22 autres pays, aux pourcentages encore plus faibles.

Les hommes parviennent, en général, à citer de mémoire un pays membre de plus que les femmes. Il y en a presque le double, soit 17 p.c. d'hommes contre 9 p.c. de femmes, à pouvoir en énumérer six ou plus. Ils sont aussi plus nombreux que les femmes (à 9,5 p.c. contre 6 p.c.) à recommander le démantèlement du Commonwealth, comme à s'opposer avec plus ou moins de vigueur (11,5 p.c. contre 8 p.c.) à ce que le Canada continue d'en faire partie.

Le pourcentage des gens à juger le Commonwealth extrêmement utile s'élève de 26 p.c. chez les plus jeunes (de 18 à 24 ans) à 33,5 p.c. parmi les citoyens âgés de 45 à 54 ans, pour atteindre 51 p.c. chez les plus vieux (55 ans et plus). De ces derniers il n'y en a que 18 p.c., contre 39 p.c. des plus jeunes, à trouver au Commonwealth une utilité seulement occasionnelle. Et 8 p.c., contre 23,5 p.c. des citoyens ayant de 25 à 34 ans à le croire à peu près inutile. Mais le taux est le même (7 p.c.) dans toutes les catégories pour prôner le démantèlement. La participation du Canada au Commonwealth obtient un appui marqué, qui va de 28 p.c. chez les plus jeunes citoyens à 48 p.c. chez les plus vieux. L'indifférence est la plus forte (30 p.c.) chez les gens de 25 à 34 ans, la plus faible (13 p.c.) chez ceux de 45 à 54 ans, preuve qu'en avançant en âge les attitudes deviennent plus tranchées. Autre confirmation de cette tendance: l'opposition est la plus vive (13 p.c.) chez les gens de 35 à 44 ans, la moins vive (6 p.c.) chez ceux de 55 ans. Enfin c'est la catégorie de 45 à 54 ans qui remporte la palme quand il s'agit de pouvoir nommer six Etats membres ou plus.

Les citoyens au revenu annuel variant de \$20 000 à \$24 999 sont les plus nombreux à pouvoir nommer au moins six Etats. La très grande utilité du Commonwealth rallie le plus de suffrages (46 p.c.) chez les citoyens au revenu variant de \$5 000 à \$9 999 et le moins (28 p.c.) dans la catégorie immédiatement supérieure (de

\$10 000 à \$14 999). Mais c'est le groupe au revenu de \$20 000 qui se prononce le plus nettement pour juger le Commonwealth inutile et pour recommander qu'on le démantèle. La vigueur des opinions favorables au Commonwealth constatée tantôt chez les citoyens au revenu inférieur à \$10 000 se retrouve chez eux pour ce qui est de la participation du Canada: 48 p.c. Et la même faiblesse (27 p.c.) dans la catégorie immédiatement supérieure.

Les provinces Maritimes s'assurent de loin les premiers rangs du sondage dans les trois questions posées. 42 p.c. de leurs habitants peuvent citer au moins six pays membres du Commonwealth, tandis qu'on n'en trouve que 25 p.c. en Colombie britannique, 12 p.c. en Ontario, 9 p.c. dans les Prairies et 5 p.c. au Québec. La région atlantique fournit 62 p.c. de gens qui croient à la grande utilité du Commonwealth, la Colombie 45 p.c., les Prairies 42 p.c., l'Ontario 34 p.c. et le Québec 23 p.c. Ce dernier dépasse largement les autres régions du Canada pour prôner le démantèlement du Commonwealth. Les proportions d'appui ou de rejet demeurent sensiblement les mêmes pour la dernière question: la participation de notre pays au Commonwealth. Appui marqué: 62 p.c. dans les Maritimes, 20,5 au Québec. Opposition marquée: le record revient au Québec, à 7 p.c.

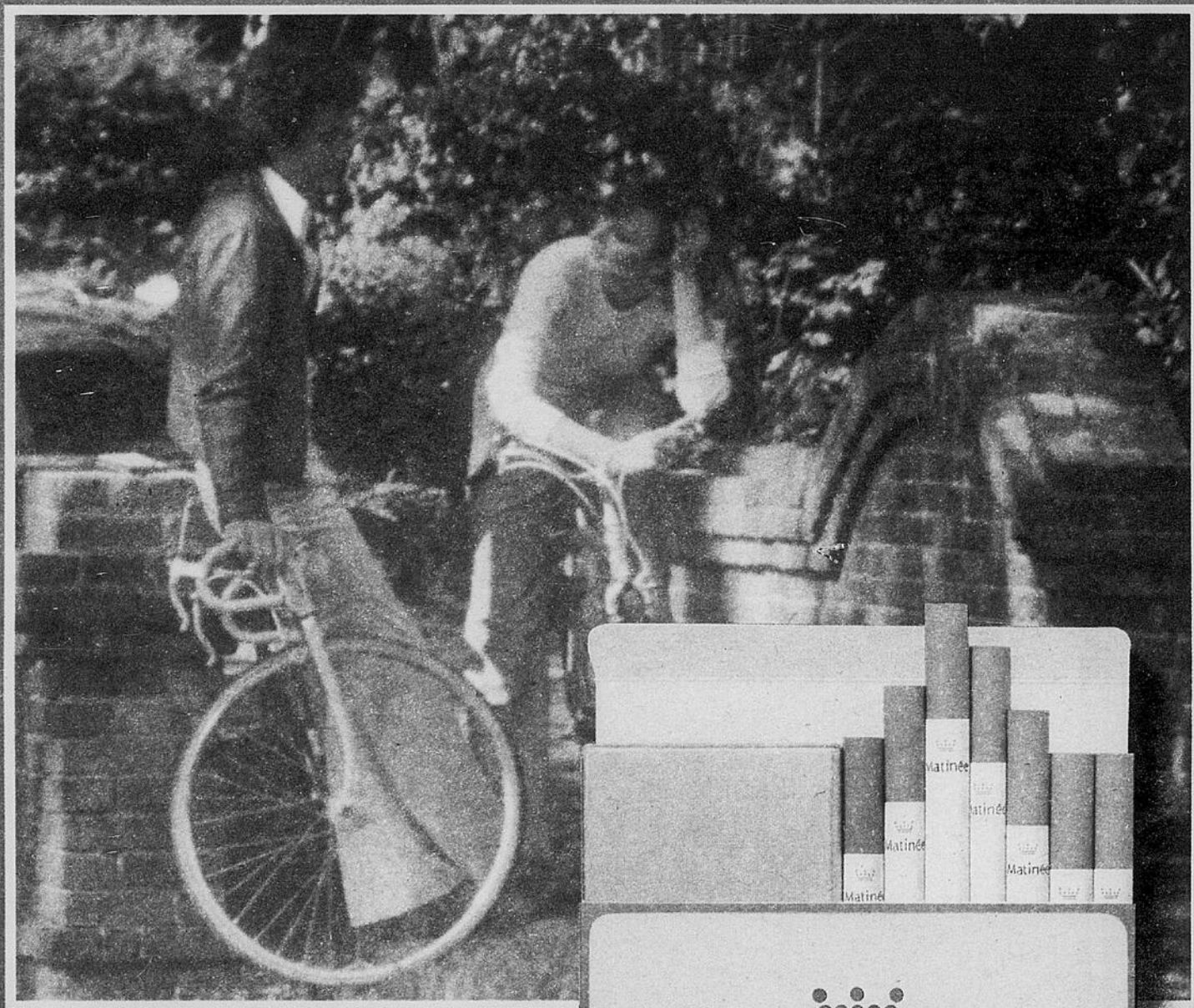
Il convient de distinguer entre l'élément francophone et l'anglophone au Québec. Les anglophones sont nettement plus nombreux à pouvoir citer trois, quatre, cinq ou six pays membres du Commonwealth. A noter que 40 p.c. des francophones n'ont pas répondu ici. Les opinions sont très favorables à la grande utilité du Commonwealth chez 41 p.c. des anglophones, 6 p.c. des francophones. Mêmes taux à peu près quant à la participation canadienne: 43 p.c. contre 7 p.c. Les francophones y manifestent de l'opposition, mitigée ou marquée, à 22 p.c. contre 7 p.c. chez les anglophones.

**La semaine prochaine:
les loteries.**

Le Sondage de la semaine a été réalisé pour *Weekend Magazine* et *Perspectives* par les Laboratoires Data, conseillers en recherche, de Montréal, sous la supervision de T. R. Bird. On a effectué à cette fin 1 113 entrevues téléphoniques dans 32 des principaux centres urbains du Canada.

©Weekend Magazine, 1977

Matinée la douceur qui se goûte...



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—King Size: "goudron" 12 mg, nicotine 0.8 mg. Format régulier: "goudron" 8 mg, nicotine 0.5 mg.



LUC NORMANDIN ©

PAR MICHÈLE THIBAUT

Une enquête réalisée par la psychologue américaine Lindsay Hall a révélé, il y a quelques années, que les deux tiers des gens normaux font des rêves désagréables dans lesquels ils jouent le plus souvent un rôle passif et font l'objet — eux-mêmes ou des êtres chers — de poursuites, d'agressions ou d'accusations.

Nous rêvons mal et nous pouvons, semble-t-il, y apporter remède. Depuis 1971, un groupe de psychothérapeutes du Center for Feeling Therapy, à Los Angeles, poursuit une recherche sur le rôle et le fonctionnement des rêves. En observant que le rêve est l'image d'un sentiment, ils sont arrivés à la conclusion qu'on peut transformer ses rêves, et, conséquemment, sa vie en changeant les rêves qui nous laissent déprimés et sans énergie au lever en des rêves qui nous stimulent et nous animent.

Le Centre de consultation et de recherche en psychothérapie, de Montréal, pratique depuis trois ans la thérapie élaborée par le Center for Feeling Therapy. On y offre, à raison de huit séances de trois heures réparties sur quatre mois, des programmes d'éducation affective essentiellement basés sur les rêves des participants: ceux-ci apprennent d'abord à se souvenir de leurs rêves, puis à voir en quoi ces rêves ressemblent à leur vie, et enfin à les transformer et à les utiliser pour obtenir une meilleure qualité de vie.

«Beaucoup de gens viennent nous voir parce qu'ils sont insatisfaits de leur vie, m'explique Micheline Piotte, psychothérapeute au C.C.R.P. Ils ont entre 20 et 50 ans, mais on fait appel à nous surtout entre 30 et 35 ans. A cet âge où l'on commence à se caser, on se demande si vieillir signifie nécessairement moins de passion, moins de dynamisme, moins de fantaisie. Cette «baisse de sentiments», comme nous l'appelons, commence parfois dès le début de la vingtaine; certains l'acceptent, d'autres non. Ces derniers ont raison, bien sûr.»

Le rêve et l'inexprimé

— Quel lien y a-t-il entre les rêves et la vie?

— Ils sont indissociables. Les rêves sont le miroir de notre vie. Ils nous disent qui nous sommes, comment nous vivons. La plupart d'entre nous sommes stressés, angoissés; nous ne nous en rendons pas toujours compte parce que cet état, étant quasi permanent, est considéré comme normal. Nous sommes agités, travaillons beaucoup et la plupart d'entre nous n'accordons que peu d'attention à nos sentiments, à nos sensations. Les rêves que nous faisons sont désagréables parce qu'ils trahissent souvent nos angoisses de la journée. En un sens, ils nous disent: «Regarde comme tu as peur, comme tu es stressé.» Privez quelqu'un de rêve et vous le rendrez fou: le rêve complète ce qui a été inexprimé ou inachevé au cours de la journée ou dans un passé plus ou moins lointain. En parlant de leurs rêves, les participants aux programmes d'éducation affective font en quelque sorte une enquête sur eux-mêmes.

— Comment fonctionnent les rêves?

— Selon Freud, les rêves sont la représentation de nos désirs. Le mécanisme des rêves est un processus de censure, qui transforme nos désirs en images symboliques. Cette transformation des désirs, des sensations ou des sentiments de la journée en symboles rend nos rêves confus; pour voir ce qu'ils cachent, il faut les interpréter.

«A partir de ces considérations sur les rêves, les psychothérapeutes de Los Angeles se sont dit que si un individu pouvait vivre pleinement ses sentiments et ses sensations chaque jour, il ferait sans doute des rêves différents, plus clairs et plus agréables. En changeant peu à peu leur propre vie, en s'efforçant d'être à l'écoute d'eux-mêmes, ils se sont mis à faire des rêves différents, qu'ils ont appelés rêves de percée. Ce sont des rêves qui n'ont pas besoin d'interprétation, qui expriment des sentiments clairs et agréables et qui parlent directement à l'individu de sa vie. Tout se passe comme si, dans ce type de rêve, le processus de censure avait été déjoué, laissant libre cours au sentiment.

«Le rêve de percée répond à une recherche

Vivez bien et vous rêverez mieux

LES RÊVES SONT LE MIROIR
DE NOTRE VIE:
ILS NOUS DISENT QUI
NOUS SOMMES
ET COMMENT NOUS VIVONS;
DÉSAGRÉABLES,
ILS TRAHISSENT NOS ANGOISSES
DE LA JOURNÉE

intérieure que nous appelons le processus du maître-rêveur, continue Micheline Piotte. Plus un individu essaie de vivre pleinement ses sentiments et ses émotions, plus il se rapproche du rêve de percée.»

Les maîtres-rêveurs

Dans un livre intitulé *les Maîtres-Rêveurs*, faisant part des expériences du Center for Feeling Therapy, les auteurs Richard Corriere et Joseph Hart racontent comment deux participants à des ateliers firent des rêves à l'image de leur façon de vivre. Michel se réveilla avec l'impression que son rêve lui avait laissé un message: «Touche, touche.» Le message du rêve de Judy était le suivant: «Tout doux.» Chacun se demanda évidemment, pourquoi il avait fait un tel rêve, ils en discutèrent longuement et virent bientôt que leurs rêves indiquaient comment ils pouvaient améliorer leur vie: Michel, en vivant d'une façon moins intellectuelle, et Judy, avec moins d'agitation.

Judy et Michel sont des maîtres-rêveurs: ils ont appris à écouter leurs rêves et à les utiliser. Ils sont mûrs pour des rêves de percée.

Je demande à Micheline Piotte comment on peut reconnaître ceux-ci. «Quand il fait ce type de rêve, le dormeur a conscience de rêver, me répond-elle. Il a la vedette de son rêve, il maîtrise parfaitement la situation. Contrairement aux rêves ordinaires, les rêves de percée sont agréables et sans angoisse. Les sentiments sont clairs, bien exprimés, il n'y a aucune répression.»

Corriere et Hart affirment que le rêve fonctionne selon quatre processus qu'ils appellent dynamiques. Ce sont le rôle — ce que vous faites dans le rêve, la façon dont vous bougez —, l'expression — ce que vous dites et la façon d'exprimer vos sentiments —, le sentiment — ce que vous éprouvez dans le rêve et au sujet du rêve — et la clarté: êtes-vous conscient de rêver, l'histoire du rêve est-elle claire et facile à suivre, ou confuse?

Beaucoup de rêves ne laissent qu'une impression diffuse et, parfois, une seule image très floue. Apprendre à se souvenir de ses rêves est la première étape dans le processus de maître-rêveur. Hart et Corriere suggèrent de se demander, en se levant: quels sont mes sentiments? Si cela n'est pas suffisant pour faire revivre le rêve, ils conseillent d'inventer un rêve à partir des impressions de la nuit et d'étudier ses composantes comme s'il s'agissait d'un rêve véritable.

La femme et le gorille

«Nous suggérons aux personnes qui suivent nos programmes d'éducation affective de se poser la question suivante: comment puis-je changer mes rêves pour me sentir mieux? C'est-à-dire: quel rêve aurais-je dû faire, idéalement, à ce sujet? Peu à peu le participant, en prenant conscience des lacunes de ses

rêves qui rappellent souvent les lacunes de sa vie, doit tenter d'introduire les variables souhaitées: plus d'expression, plus de sentiments positifs, plus de clarté, etc.»

Pour illustrer la façon dont on peut transformer les rêves, Micheline Piotte me raconte l'histoire d'une femme qui rêvait fréquemment qu'elle était poursuivie par un gorille. «C'était une femme qui vivait passivement sa vie: elle ne faisait ni ne disait ce qui la tentait vraiment. Un jour, grâce au processus du maître-rêveur, elle rêva au gorille, mais, plutôt que de fuir devant lui comme toutes les fois précédentes, elle lui fit face et lui dit: «Je suis fatiguée de tes poursuites!» A ces mots, le gorille devint de plus en plus petit jusqu'à ce qu'une femme, sa mère, se tienne devant elle. La rêveuse lui dit: «Il est grand-temps que tu arrêtes de me poursuivre. C'est ma vie, et j'en prends maintenant la maîtrise.» Pour la première fois, conclut Micheline Piotte, cette femme se leva du bon pied. Et ce rêve lui donna par la suite une confiance en soi qu'elle n'avait jamais eue.»

Les psychothérapeutes du Center for Feeling Therapy et du Centre de recherche et de consultation en psychothérapie prennent leurs distances par rapport à la psychanalyse traditionnelle. «Dans l'exemple de la femme qui rêvait à un gorille, m'explique Micheline Piotte, il ne s'agit pas pour le thérapeute d'interpréter le rêve, mais d'amener la participante à trouver la réponse en elle-même par un rêve.»

— Et cette réponse, pour vous, est aussi une solution?

— Exactement. Nous voulons que le participant devienne son propre thérapeute: c'est pourquoi l'interprétation des rêves nous intéresse moins que leur fonctionnement et les sentiments qu'ils suscitent chez les participants. A notre avis, l'interprétation d'un rêve ne suffit pas à rendre un individu plus heureux: c'est un fatras psychologique qui reste sans effet réel.

«De plus, nous nous différencions des psychothérapeutes traditionnels en ce que nous sommes nous-mêmes constamment en thérapie. Nous sommes des adeptes du plus vieux dicton de la profession médicale: «Guérisseur, guéris-toi toi-même!» Le processus du maître-rêveur ne s'arrête jamais. Il est à l'oeuvre en chacun de nous, jour après jour, nuit après nuit.»

La peur des sentiments

— Quelles sont les difficultés inhérentes à vos programmes d'éducation affective?

— L'un des premiers éléments de la thérapie consiste à parler de ses rêves. Or il y a là un tabou sérieux, chez les hommes surtout. Les enfants racontent volontiers leurs rêves, mais à mesure qu'on vieillit apparaît la crainte d'être interprété, mis à nu. On censure ses rêves comme Freud l'a d'ailleurs fait avec Jung, pour préserver son autorité ou son image.

— Quels changements percevez-vous chez les participants en général?

— Ils obtiennent vite une meilleure conscience d'eux-mêmes, s'expriment davantage et font de meilleurs rêves. Corriere et Hart affirment, dans les *Maîtres-Rêveurs*, que cette nouvelle conscience de soi-même ressemble au *satori*, à un bon voyage au L.S.D. ou encore à des expériences de pointe. Ceci dit, le chemin que chacun doit parcourir pour avoir des rêves de percée dépend du plus ou moins grand degré de répression exercé à l'égard de ses sentiments ou de ses émotions.

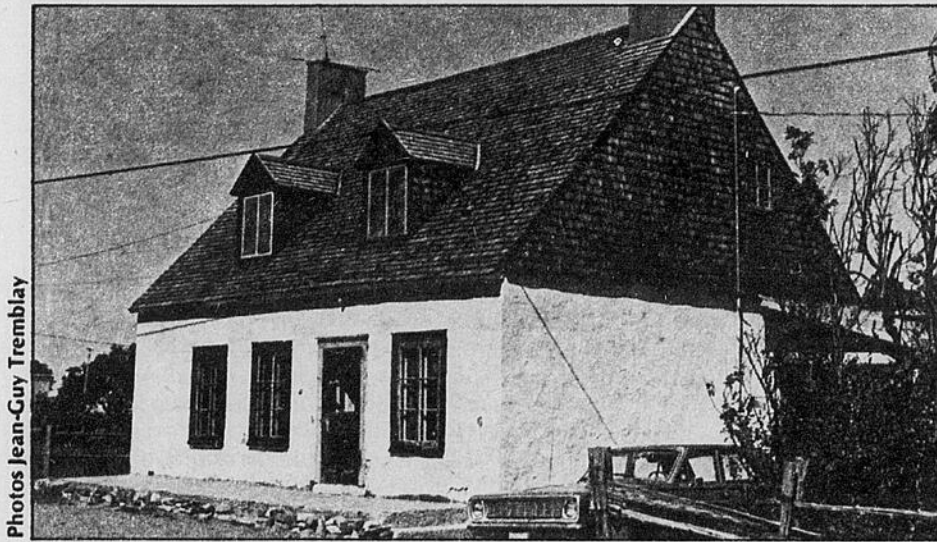
Y aurait-il de bons et de mauvais rêves et des rêveurs plus ou moins méritants? «Non, répond Micheline Piotte. Il n'y a que de bons rêves dans la mesure où chaque rêve est l'image d'un sentiment et nous apprend quelque chose si nous le voulons bien. Notre vie n'est pas une bonne ou mauvaise vie, mais une vie qui nous satisfait profondément ou pas.»

Après avoir participé à des programmes d'éducation affective, quelques-uns ont fondé, avec leurs parents ou avec des amis, des groupes de rêve. Ils poursuivent, entre eux, une sorte d'autothérapie, loin des cabinets sombres des spécialistes. Une tradition du maître-rêveur est peut-être en train de s'installer à Montréal. ●

L'île d'Orléans

joyau que menacent les bulldozers?

ARRONDISSEMENT HISTORIQUE DEPUIS 1970,



Photos Jean-Guy Tremblay



PAR THÉRÈSE DUMESNIL

Une île... au large tenu et très fragile d'un Québec devenu agglomération: l'île d'Orléans! Quarante-deux milles ovales de pays longtemps soumis aux seuls courants du fleuve. Sainte-Pétronille, Saint-Laurent, Saint-Jean, Saint-François, Sainte-Famille, Saint-Pierre: villages trois fois centenaires, inspirés du milieu naturel. Entre six et sept mille résidents, mais combien d'insulaires? Immense jardin qui laisse à peine 15 p.c. de droits au bâti, mais pour combien de temps encore? Où est la loi du zonage agricole?

On joue du bulldozer et de la pelle mécanique, et chaque arbre déraciné, et chaque mordée de sol fait tinter les caisses enregistreuse pour qui l'argent n'a pas d'odeur, fût-ce celle des champs de fraises mûres. L'île d'Orléans fait des clin d'oeil au progrès. Encore discrètement, mais le progrès en a vu bien d'autres et ne se fait pas tirer l'oreille longtemps! A qui appartiendra l'île d'Orléans?

La réponse se joue en ce moment, tantôt soufflée des coulisses de l'intérêt politique ou financier, jaillissant tantôt des voix profondes du patrimoine, ou bien avancée avec timidité par quelque don Quichotte égaré, sinon sur le bout de la langue d'une majorité silencieuse... A qui appartiendra l'île d'Orléans? Que feront-ils? Que fera-t-elle?

Le 11 mars 1970, l'île est déclarée «arrondissement historique». Elle devient donc un «bien culturel». «Le plus grand arrondissement historique au monde, répètent avec fierté ou avec ennui, c'est selon, les habitants de l'île. Déjà, en 1935, une loi spéciale, la «Loi concernant l'île d'Orléans», conférait à ce coin privilégié du Québec un statut particulier et réglementait certains aspects de son développement touristique. «Pour la mise à exécution de la présente loi, les maires et les curés de l'île font partie du conseil du tourisme», stipulait l'article 13. Les temps ont bien changé, sais-tu...

«Dans vingt ans, l'île sera résidentiel-

le», dit tranquillement M. Léopold Filion, important vendeur d'automobiles à Québec et «cultivateur» à l'île, comme il aime se définir en traduction libre de *gentleman farmer*. Ils sont de plus en plus nombreux, les cultivateurs, parce que les fils de vrais cultivateurs n'assurent pas la relève. Ces citadins embaucheront parfois le «vieux» qui leur a vendu sa terre, comme M. Roberge, à Saint-François, qui s'en remet aux bons soins de M. Giguère pour la culture et l'entretien des lieux si beaux. Un monsieur Giguère de 70 ans qui se sent toujours chez lui, même s'il a vendu... pour une chanson. D'un autre côté, M. René Turcotte, président de la coopérative agricole, essaie, avec son équipe, de relancer le goût de la terre chez les jeunes, de diversifier l'agriculture à l'île, actuellement axée sur la pomme de terre et la fraise, un peu d'industrie laitière et de volaille. Et il entend démontrer, chiffres en main, que l'île a tout intérêt à garder ses terres en culture, plutôt que de les lotir. Comme par hasard, M. Turcotte est également président du Comité de sauvegarde de l'île, orienté bien sûr vers le respect de la vocation première de ce territoire.

«Dans vingt ans, dit M. Filion, avec l'assurance d'une fatalité démobilisatrice, il n'y aura plus d'agriculture dans l'île!» «C'est pas des choses à dire devant une journaliste! Si le gouvernement lit ça, il va durcir ses positions!» L'intervention est du maire de Saint-Pierre, M. André Ferland, qui a troqué la culture de la terre ancestrale pour la fabrication de piscines. Des piscines qu'il ne vend pas aux seuls insulaires, bien sûr, même si l'urbanisation y trotte et y galope, et particulièrement dans le village aux destinées duquel il préside. Ajoutons «à sa décharge» que M. Ferland est propriétaire d'une grange où fleurit la culture: Le théâtre de l'île, administré par Pierre Jobin.

«Le gouvernement!» a dit M. Ferland. Certains esprits brandissent le spectre d'un ministre des Affaires culturelles qui nourrirait le noir dessein de dépos-

éder les habitants de leur île pour la donner à six millions de Québécois ou encore la transporter dans sa cour, par les pouvoirs d'expropriation et de déplacement que lui confère la Loi sur les biens culturels! Chasse aux sorcières, que cette terre semée et entretenue dans l'imagination d'une partie de la population pas toujours aussi informée qu'elle devrait l'être? Craintes légitimes de payer la note d'une politique de grandeur où «les fossiles sont plus respectés que les humains»? Tout est affaire de valeurs, une fois de plus...

Le gouvernement et le monde ordinaire

Depuis trois mois, le ministre des Affaires culturelles, M. Denis Vaugeois, est le maître d'oeuvre des interventions gouvernementales dans l'île d'Orléans. Il préside un comité interministériel où siègent les ministres du Tourisme, de l'Agriculture, de l'Environnement et des Affaires municipales. Il veille donc en quelque sorte sur l'aménagement de l'île. Et ce rôle entre tout à fait dans sa définition de la culture: la façon de vivre, le cadre de vie qu'on se donne, qu'on protège, qu'on réanime, qu'on ne tient pas dans le passé. «Je suis un partisan de la vie de l'île, du développement de l'île bien compris. Les gens de l'île ont aussi la télé couleur, l'électricité, un réseau routier...»

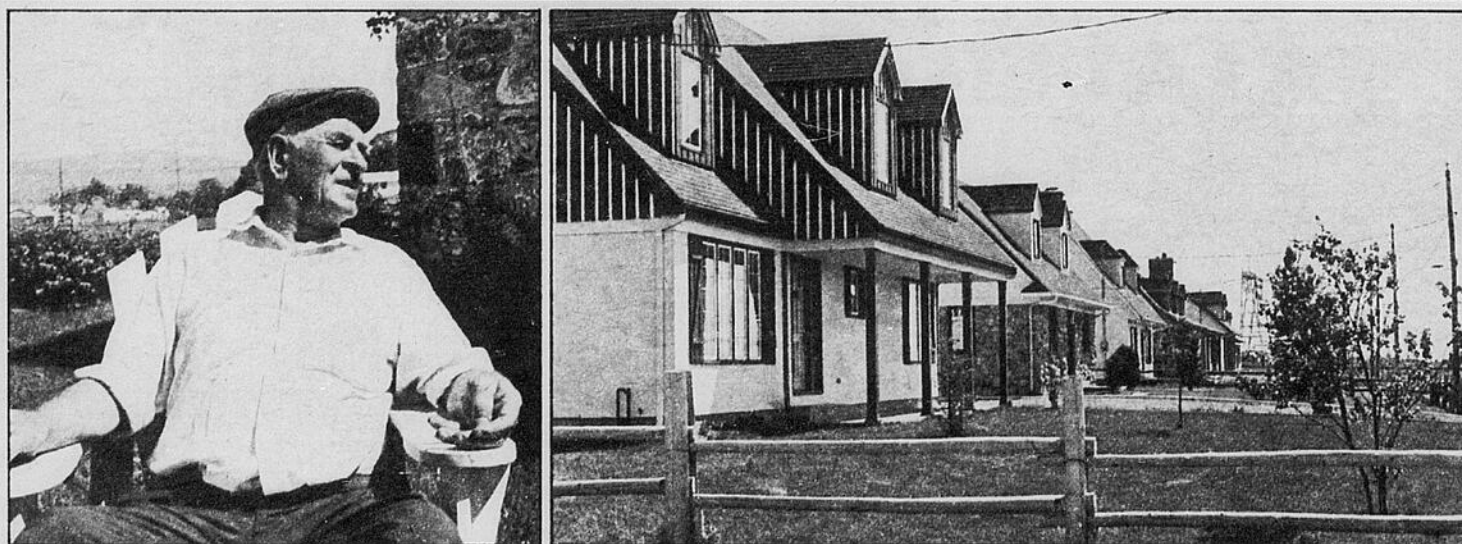
Ce qui fait peur à certaines gens, c'est que M. Vaugeois est chargé d'appliquer la Loi sur les biens culturels de 1972, qu'il a d'ailleurs modifiée par sa Loi n° 4, adoptée en troisième lecture le 20 juin dernier, malgré les pressions exercées par quelques centaines de résidents de l'île. «Il y a deux sortes de motivations chez les gens qui s'opposent à la loi actuellement, dit M. Vaugeois. Il y a ceux qui, sur le plan politique, sont contre le gouvernement et il y a ceux qui veulent vendre des terrains.» Les deux se confondent parfois! Le maire Turgeon, de Sainte-Pétronille, fait à peu près le même

diagnostic et il ajoute: «Je suis un peu mal placé pour parler, puisque je n'ai que 59 000 pieds carrés de terrain...»

N'empêche que la Loi n° 4 a fait l'unanimité, à l'Assemblée nationale, même que l'opposition, par la voix de Mme Thérèse Lavoie-Roux, a dit à deux reprises qu'elle était trop timide, cette loi, qu'elle n'allait pas assez loin. «Et tous les organismes qui se préoccupent de patrimoine sont inquiets des effets d'une délégation de pouvoirs aux municipalités, dit M. Vaugeois. Il ne se passe pas une journée sans que je reçoive des demandes de classement de demeures, de biens de toutes sortes.»

Alors que les adversaires de la loi répètent qu'elle «retire tout pouvoir aux municipalités pour les donner au ministre, bafoue le droit de propriété et place l'île en tutelle», le ministre, lui, affirme qu'elle «a pour but fondamental de remettre aux municipalités le soin d'organiser leur développement». A preuve, l'article 49, par lequel on stipule que dans les arrondissements où les autorités locales ou régionales se doteront d'une réglementation qui recevra l'approbation du ministre, on sera dispensé d'obtenir la permission de ce dernier pour chaque opération visée par la loi, comme c'était le cas avec la loi de 1972.

Mais ce ne sont pas tous les maires qui veulent se doter de règlements d'aménagement sérieux, qui tiennent compte de normes de lotissement convenables. On a tendance, à l'île, à prendre un peu trop le passé comme garant de l'avenir, semble-t-il. «Contribuables de Saint-François, qui a bâti Saint-François? Ce sont nos ancêtres, nos pères, sans architecte, sans urbaniste-conseil, avec leurs mains, leurs idées, leurs goûts et c'est ce qui fait de notre municipalité une des plus belles de l'île. Aujourd'hui, nous pouvons et nous devons continuer l'oeuvre commencée par eux et nous sommes capables de continuer à le faire seuls. Nous travaillerons ensemble et c'est de cette façon que nous atteindrons l'objectif que



De g. à dr.: l'une des plus vieilles maisons de l'île d'Orléans; une affiche de protestation contre la loi 4; Charles-Aimé Giguère, qui continue de cultiver pour autrui sa ferme de Saint-François; développement domiciliaire en série à Saint-Pierre.

nous nous sommes fixé, soit de rester maîtres chez nous.» Et c'est signé: Emmanuel Labbé, maire. Grand producteur de pommes de terre, propriétaire de l'hôtel Le Chaumonot, de camions, d'une usine de conditionnement de la patate en vue de la fabrication des croustilles — chips —, M. Labbé, qui vend partout, y compris aux Etats-Unis, m'a avoué que les Américains lui avaient dit: «When you want... et qu'il n'était pas impossible qu'il leur vende un jour, on ne sait jamais...»

Un directeur de succursale du Trust Royal m'a par ailleurs confirmé que des Japonais avaient passé une semaine dans la région, l'an dernier, qu'ils voulaient mettre les pieds dans l'île, mais que finalement ils avaient trouvé ça trop cher. Même chose pour des Français: Lors de notre entrevue, M. Vaugeois me recommandait de relire le bouquin d'Henry Aubin, *Qui sont les propriétaires de Montréal?*...

Si l'on parle ici de règlement d'aménagement, c'est que la Loi n° 4 étend sa juridiction non seulement sur les bâtiments: construction, réparation, transformation, démolition, comme le faisait la loi de 1972, mais également sur le lotissement: «diviser, subdiviser, rediviser, morceler un terrain». «Un moyen d'intervention dans le développement anarchique», souligne M. Vaugeois.

Peut-être. Mais sur quelles bases va-t-on l'orienter, ce développement? Au moment où l'île est déclarée arrondissement historique, en 1970, on ne dispose d'aucune carte aérienne du territoire, le cadastre n'est pas à jour, on ne sait rien des conditions du sol, etc. L'O.P.D.Q. et le ministère des Affaires culturelles commandent alors à la firme d'urbanistes-conseils Urbanex, de Sainte-Foy, la préparation d'un plan de sauvegarde et de mise en valeur de l'île qui permettrait de savoir où on en est et où l'on pourrait aller.

Dans l'esprit de ceux qui ont oeuvré à cette étude, il ne s'agissait pas d'imposer un cadre global et définitif aux municipalités, mais plutôt d'exposer

l'inventaire du potentiel de l'île et d'amorcer la discussion avec la population à partir de données tangibles. On avançait, par exemple, que vu la vocation agricole de l'île et la perte de faveur de ce secteur d'activité vital, l'agro-tourisme pourrait être à la fois un instrument de développement culturel et économique. Le plan dort sur les tablettes, inachevé: on l'a jugé bureaucratique.

J'ai demandé à M. Vaugeois si on allait le déterrer, vu qu'on a demandé aux municipalités de préparer des plans d'aménagement et que le ministère des Affaires municipales a voté à chacune d'elles un montant de 10 000 dollars pour l'aider à défrayer les services d'un urbaniste-conseil. Les municipalités ont déjà remis leurs recommandations, mais un fonctionnaire m'a dit que le premier jet était catastrophique: «C'était un canyon de constructions tout le tour de l'île!» Les consultants se sont remis au travail et c'est sur les nouvelles esquisses que le ministre se prononcera, au cours des prochains mois, mais est-ce définitif?

Qui doit décider?

M. Vaugeois m'a répondu que les urbanistes engagés par les municipalités pourraient s'inspirer du plan, mais qu'on a le choix entre remettre aux municipalités de l'île le soin de décider de leur avenir avec leur population ou de maintenir une attitude globale, dans l'île. «Dire: l'île, c'est un bien national, ça appartient à la collectivité québécoise, ça appartient aux Montréalais autant qu'aux gens de l'île; maintenir l'île dans un état archaïque de début du siècle, pour le plaisir occasionnel des Montréalais dans dix ans... Là-dessus, les gens de l'île ont raison: c'est à eux de décider de leur devenir, de leur qualité de vie, de leur cadre de vie. On ne s'en remet pas à un plan général qui serait imposé aux habitants de l'île. Le tissu de chaque village est différent et ils vont continuer à se développer de

façon différente.»

M. Vaugeois est pourtant inquiet: «Disons que Saint-François finit par nous proposer un plan, et qu'il nous paraît inacceptable. On va probablement l'accepter quand même, après s'être bien expliqué avec la population. Ce qui va nous rester, ça va être de «classer» peut-être l'église, ou le presbytère, certaines vieilles maisons. Et là, on va appliquer notre règle habituelle de l'aire de protection. Il nous restera encore ce recours-là», de conclure le ministre.

Tout ça semble bien désespéré. On agit presque comme si l'île n'était pas un arrondissement historique. Classer des monuments isolés, ça se fait n'importe où; voir à l'organisation harmonieuse d'un ensemble, d'un «arrondissement», n'est-ce pas autre chose? La question qui vient à l'esprit des gens préoccupés de patrimoine, à l'île, est la suivante: «Maintenir et appliquer une loi spéciale pour protéger un lieu spécial, est-ce trop douloureux? La tentation d'abdiquer, comme on l'a fait si souvent sous la Loi de 1972, épongeant les infractions, passant par-dessus la Commission des biens culturels dont l'avis ne devenait qu'une formalité administrative... La tentation est-elle trop forte?»

Il est bien certain que personne n'acceptera plus jamais de se faire dicter son avenir par un fonctionnaire qui cogite tranquillement dans une tour, les deux pieds sur un bureau, pour employer l'image de M. Prémont, secrétaire de comté. Mais vaut-il tellement mieux laisser cogiter les maires et leurs conseillers, s'ils n'ont pas de grands outils pour faire face à l'armée des bulldozers et à la batterie des commis voyageurs du prêt-à-habiter?

Un plan d'ensemble pour l'île, ne serait-ce pas dans l'esprit de la décentralisation qui propose de confier aux conseils de comtés la préparation du schéma de leur territoire? Naturellement, lorsqu'un conseil de comté se prononce 4 à 2 contre la nouvelle loi sur les biens culturels, on se demande ce

qui sortirait de cette mise en commun, disent certains. Et quand on sait qu'il rejette l'offre du gouvernement d'embaucher un inspecteur en bâtiment, sous prétexte qu'on est tanné des inspecteurs: inspecteurs de l'environnement, inspecteurs de ci, inspecteurs de ça. «On peut s'arranger tout seul!» Eh oui, faites le tour de l'île: des horreurs, il y en a moins qu'ailleurs, bien sûr, mais c'est déjà trop.

Pas de félicitations à faire au gouvernement, en passant. Le parc, grand champ sans un seul arbre, dont seul l'étagé près du fleuve offre quelque abri, le parc où, pourtant, la vue est splendide, sur les îles et la côte, le parc est parsemé de «containers» peints en blanc, plus horribles encore que des roulottes. Comme s'il n'y avait pas moyen de faire des «bécoses» et des douches plus harmonisées au paysage.

De là à verser dans le style des «belles-vieilles-maisons-neuves»... Dans son cinquième rapport annuel, la Commission des biens culturels fustige cette pratique trop généralisée: «Trop souvent, les projets soumis présentent les attributs d'une architecture révolue. Cette architecture qui semble aujourd'hui acceptée par le ministère est une architecture qui relève de formes pseudo-historiques: du pastiche. (...) Cette solution peu exigeante est une insulte au présent tout autant qu'au passé. (...) La Commission fait au contraire confiance à l'architecture qui est le témoin de son temps (...) La Commission persiste à croire dans le génie inventif de ce peuple.» Cette vision s'inscrit dans ce que la Commission appelle «la conservation active des arrondissements». De quoi confondre ceux qui, dans l'île, prétendent qu'on veut les fossiliser!

«Ce que nous cherchons à faire, dans l'ensemble du Québec, et donc dans l'île, me disait M. Vaugeois, c'est ce que tous les pays un peu civilisés font. On a du retard, c'est ce qui est décourageant. C'est une véritable guerre à l'anarchie.»

A qui appartiendra l'île d'Orléans? Que feront-ils? Que fera-t-elle?●

DU BLANC QUÉBEC À LA VERTE NORMANDIE



Photos Janine Niepce — Rapho

EN QUÊTE DE MES RACINES,
JE SUIS REMONTÉE
JUSQU'À FRANÇOIS ALLARD,
NÉ EN 1637, QUI VINT
EN NOUVELLE-FRANCE,
SE MARIA,
VÉCUT HEUREUX ET EUT
BEAUCOUP D'ENFANTS

*A gauche, l'auteur (2e à g.) et
quelques membres de
la famille Allard de Villermont
devant un vieil arbre,
au château normand du Vert-Bosc;
à dr.; de haut en bas:
au dîner des Rois, la reine
(l'auteur) et le roi,
Alban de Villermont, à ses côtés;
au salon, la cousine
d'Amérique accompagne au piano
«J'irai revoir ma Normandie».*

PAR ROLANDE ALLARD-LACERTE

Il était une fois... J'ai envie de vous raconter une histoire, un conte de fées vrai. Cette histoire est la mienne, la vôtre aussi peut-être. Elle concerne plusieurs familles québécoises portant le patronyme Allard, disséminées autour du fleuve Saint-Laurent depuis plus de trois siècles, depuis le jour où leur ancêtre François, jeune, audacieux, eut l'idée de quitter sa Normandie natale, d'aller «ailleurs», plus loin encore, au-delà des mers et de l'horizon, poussé par le goût de l'aventure et le désir de construire, en taillant dans du neuf, un pays.

Quand François Allard, fils de Jacques Allard et de Jacqueline Frérot, né en 1637 à Blacqueville, archevêché de Rouen, en Seine-Inférieure, quitta la Normandie pour l'Amérique, il avait à peine 20 ans. Curieux, sans doute aussi un brin insouciant, il allait bravement au-devant d'un inconnu hérissé de mille dangers, au-devant des tempêtes de neige et des tristesses de l'exil qui, conjuguées, finissent par tisser une sorte de double «tourmente»; au-delà aussi d'un défi exaltant: conquérir et défricher des terres au nom du roi de France, contribuer à bâtir la Nouvelle-France.

Il établit domicile à Charlesbourg, en

banlieue de Québec, et, le 1er novembre 1671, il épousait, à Québec, Jeanne Anguille (ou Languille) qui lui donna huit enfants, dont cinq fils qui eurent des familles très nombreuses. Il mourut en 1726, assuré de la survivance de son nom en terre d'Amérique. Une tige détachée du tronc familial avait pris racine dans la glace, fait des bourgeons, fleuri malgré les hivers obstinés, les printemps rétifs. Un conte, vous dis-je, où les héros ont beaucoup d'enfants, de petits-enfants et d'arrière-petits-enfants qui continuent la lignée, assurent les nouvelles boutures et les floraisons à venir.

TOUFFREVILLE-LA-CORBELINE

Il est aujourd'hui... Le conte continue. Après maintes recherches, par monts et par vaux d'archives, parcourant les routes de France, il m'a été donné de retrouver dans un château (tous les contes de fées, même les vrais, se doivent d'avoir un château) joliment appelé le Vert-Bosc, les Allard de Villermont. Grâce à eux, probables descendants de cet ancêtre commun, et particulièrement à Guillaume Allard, auteur d'un livre intitulé *Une famille normande de 1550 à nos jours*, j'ai réussi à grimper à rebours dans mon

arbre généalogique jusqu'à Jacques Allard, conseiller du roy, seigneur de Sotteville-sous-le-Val et de Villermont.

De chaque côté de l'océan, des familles Allard de Normandie et du Québec ont renoué des liens solides, «voisinent», sympathisent, et, au cours de longues conversations, évoquent un hier toujours proche et vivant. Ces familles Allard vivent encore tout près de Blacqueville, plus précisément à Touffreville-la-Corbeline. Elles ont le culte du passé et une sorte de passion pour la généalogie. Le château est entouré d'arbres séculaires, des arbres géants, tilleuls, hêtres pleureurs, chênes centenaires qui évoquent les arbres généalogiques. On aime comparer ces arbres à l'arbre symbolique qui, enraciné dans le sol normand, a étendu ses ramifications jusque sur les bords du Saint-Laurent.

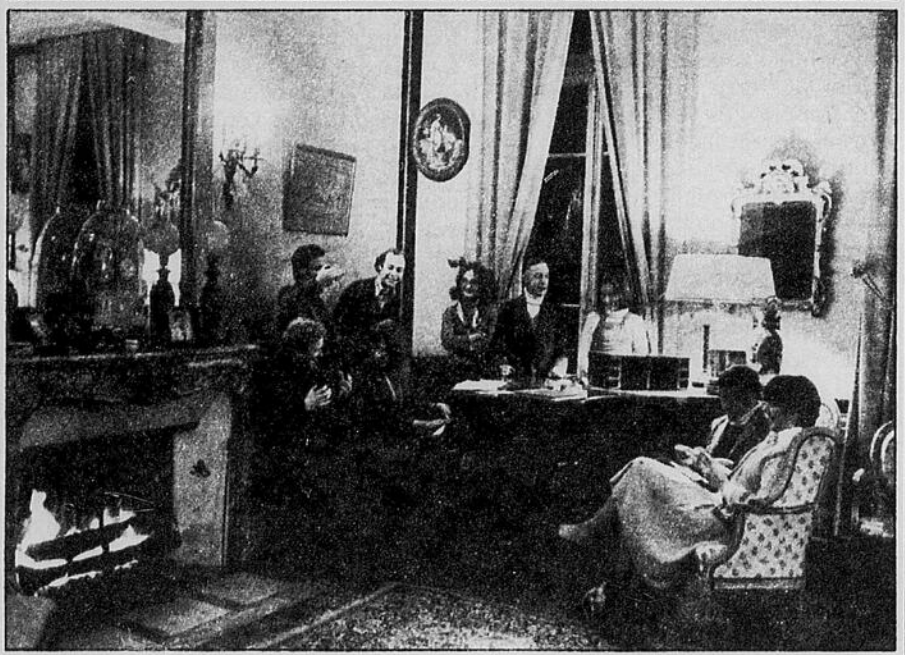
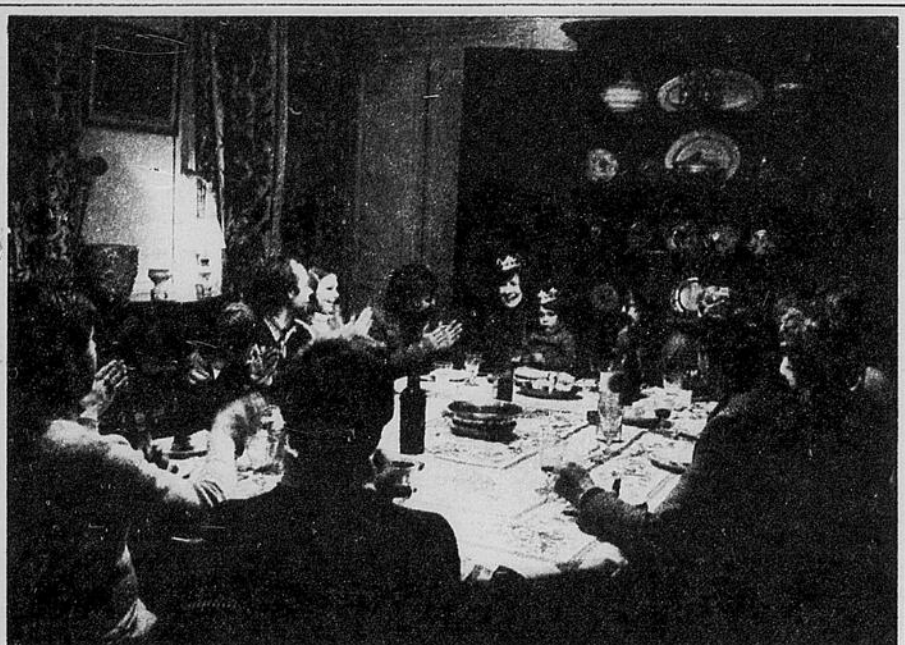
Au Vert-Bosc («ce château existait, m'assure-t-on, mais pas sous sa forme actuelle quand votre ancêtre est parti pour le Canada»), on m'accueille avec chaleur et on m'offre la plus belle chambre. Blottie dans un grand lit douillet, je peux rêver à mon aise, imaginer les traits et le caractère de cet ancêtre téméraire qui largua les amarres un matin, quittant la verte Normandie pour le blanc Québec, trôquant une

petite vie sans histoires, un quotidien fil et coton (ou soie et brocart?) pour un destin incertain et périlleux mais passionnant.

François Allard racontait-il le soir, à la chandelle, à ses fils et petits-fils réunis, les verts pâturages et les paysages normands dont il devait parfois avoir une nostalgie lancinante? Évoquait-il les faits et gestes du roi de France et les beautés du pays laissé derrière lui? Sans doute puisqu'aujourd'hui, après plus de trois cents ans, ses descendants partent à la recherche du pays perdu en quête de leurs racines.

L'ancêtre François, sa journée faite, chantait-il, à la veillée, pour les transmettre comme de précieux biens de famille afin que rien ne se perde, les vieilles chansons du terroir? En buvant, pour se réchauffer, du caribou à défaut de calvados, émaillait-il ses propos de beaux mots typiques de la région qui l'avait vu naître? Sans doute puisque ses descendants connaissent des airs anciens et des mots désuets qu'utilisent encore les paysans cauchois. Des mots savoureux avec leur envolée de joyeuses voyelles, qui ont leur sève, leur rythme et leur musique propres.

D'où vient ce besoin de savoir qui l'on est, d'aller voir de ses yeux l'arbre séculaire et ses racines qui habite tant



de Québécois? Retour aux sources. Recherche d'une identité. Tout a été dit à ce sujet, et sans m'embarrasser des clichés en usage ou d'analyses psychosocio-ethno-politico-savantasses, laissez-moi vous raconter, à partir de ma propre expérience, ce qui peut pousser quelqu'un subissant une sorte d'exil à chercher le passé. Québécoise vivant en Italie depuis plusieurs années, je me suis, un jour, étonnée de cet exil, ou plus exactement de ce dépaysement à la fois voulu et subi. «Toute mêlée», comme on dit chez nous (il y avait de quoi!), j'ai voulu faire le point.

Voyez un peu: je suis née à Saint-Evariste, dans le comté de Frontenac, village qui n'existe plus sur la carte québécoise depuis que l'on a cru bon le rebaptiser Notre-Dame-de-la-Guadeloupe. J'ai ensuite fréquenté le Mont-Sainte-Agnès, à Lac-Mégantic, couvent qui a également changé de nom et est devenu Notre-Dame-des-Neiges. Née Allard, je me suis retrouvée, vingt ans plus tard, Lacerte. Et, comme si tout cela ne suffisait pas, abandonnant un jour les rives de la Chaudière et du Saint-François, j'ai été catapultée en Italie, quelque part entre les Alpes et le Po. Habitée à dire bonjour, j'apprenais à dire *buongiorno*, et *pronto* au lieu de allô, quand, rarement, sonnait le télé-

phone. Après avoir chanté avec Charlebois «Chais pu où j'suis rendue», je me suis pincée pour savoir si j'existais toujours (c'est classique: je me pince, donc je suis) et je fus étonnée de m'entendre crier, à l'italienne, «Aia!» au lieu de «Aïoïe!» C'est grave, me suis-je dit: tout est perdu hors l'accent. C'est à ce moment critique que j'ai décidé de remonter aux sources, de m'inscrire à la confrérie des «déchiffreux de parenté» dont parle Antonine Maillet, de répondre, en somme, aux éternels: qui suis-je? où vais-je? d'où viens-je? qui m'assaillent.

Mais comment faire? Je n'allais quand même pas, dans un journal, sous la rubrique des annonces classées, publier une insertion insolite, insolente: «Perdus: mon identité, mon village, mon couvent, mon patronyme, ma patrie, mon idiome. Récompense promise à qui retrouvera ce patrimoine personnel. S'adresser poste restante...» (Eh! oui, même mon domicile actuel est vague, précaire, puisqu'en raison du chaos postal italien, je reçois mon courrier, poste restante, quelque part en Suisse!) À l'instar de ce François, premier de la lignée québécoise, j'ai fait le pèlerinage à rebours et j'ai trouvé.

Quelle n'est pas ma récompense! Ces
Suite page 10

La cigarette douce

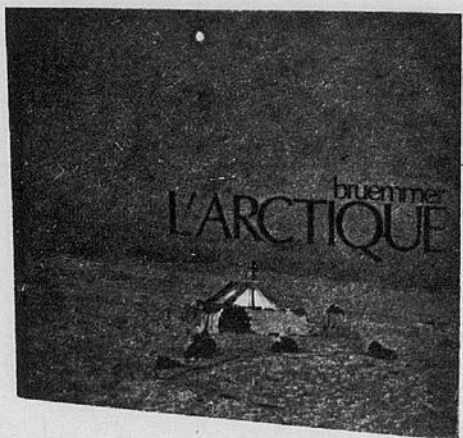
Craven "A", la marque de cigarettes douces qui inspire le plus de confiance au Canada, présente la Craven "A" Special Mild... une cigarette très douce qui offre le bon goût et la qualité exceptionnelle du produit original.



La cigarette la plus douce
que nous ayons jamais faite.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette - Filtre King Size et Filtre Régulière: goudrons 5 mg, nic. 0.4 mg.

Enfin vous pouvez apprécier l'étude de Fred Bruemmer en français:



L'ARCTIQUE

"L'étude la plus complète qui ait été présentée sur ce sujet en un seul volume."

Dr. William Taylor Jr.
Directeur du Musée national de l'Homme, Ottawa.

Fred Bruemmer a passé les 13 dernières années de sa vie à préparer l'Arctique. Cette oeuvre splendide est son témoignage personnel à cette fascinante région de notre monde. En effet, Bruemmer nous présente l'Arctique comme étant peut-être un dernier mais non moins resplendissant regard sur ce monde.

En 6 magnifiques chapitres:

L'HISTOIRE, LA TERRE, LA MER, LES PLANTES, LES ANIMAUX, LE PEUPLE.

L'Arctique contient plus de 80 photographies couleur illustrées sur 1 page ou 2 pages centrales, chacune consciencieusement choisie parmi la superbe collection non-publiée de Fred Bruemmer. De plus, 150 photos noir et blanc démontrant l'idée exacte que Fred Bruemmer a voulu faire ressortir de ses nombreux voyages en Arctique.

Pour ajouter une touche sensible à ce chef-d'oeuvre photographique, un texte de plus de 60,000 mots, merveilleusement composé par Fred Bruemmer décrit l'Arctique avec le plus de recherche et de précision possible sur son histoire, sa géographie, la flore et la faune de cette région lointaine.

En 6 chapitres, Bruemmer élabore l'HISTOIRE, LA TERRE, LA MER, LES PLANTES, LES ANIMAUX et spécialement ses amis et compagnons de nombreux voyages en Arctique, LE PEUPLE. Frank Lowe, Éditeur du Weekend Magazine, dit de la prose de Bruemmer. "... elle possède cette netteté et cette clarté qui la rendent parfaitement adaptée au sujet qu'il traite. Quelque chose comme une bouffée d'air pur de l'Arctique.

Fred Bruemmer est le célèbre auteur de "les Saisons de l'Esquimau" (Encounters With Arctic Animals et The Long Hunt).



12 gravures esquimaudes gratuites.

En vertu d'une entente spéciale, nous sommes fiers de vous offrir cette collection complémentaire de 12 gravures esquimaudes de la plus haute qualité. Elles demeurent votre propriété, courtoisie de Optimum, même si vous retournez le livre avant 10 jours. Format: 8 1/2" x 11". Prêtes à être encadrées.

COMMANDEZ MAINTENANT POUR EXAMEN GRATUIT PENDANT 10 JOURS.

À: Les Éditions Optimum Limitée, B.P. 4090, Place d'armes,
Montréal, Québec H2Y 3M1

LES ÉDITIONS OPTIMUM,
B.P. 4090, PLACE D'ARMES
MONTREAL, QUEBEC H2Y 3M1

P610782

Envoyez-moi, s.v.p. _____ exemplaire(s) de l'ARCTIQUE, pour seulement \$29.95 (plus \$1.00 de frais d'expédition), plus les 12 gravures esquimaudes que je pourrai conserver même si je vous retourne l'ARCTIQUE en deçà de dix jours. Les gravures esquimaudes seront envoyées selon le système premiers arrivés, premiers servis, tant qu'il en aura.

- Facturez-moi plus tard (plus \$1.00 de frais d'expédition).
 Chèque ou mandat poste inclus payable aux Éditions Optimum (l'éditeur acquittera les frais d'expédition).
 Portez à mon compte Chargex ou Master Charge (plus \$1.00 de frais d'expédition)

No.

NOM _____

ADRESSE _____ APP. _____

VILLE _____ PROV. _____

CODE _____ SIGNATURE _____

sources, je les ai retrouvées — du moins j'aime le croire — quelque part en Normandie. J'ai rencontré des gens charmants, chaleureux, les Allard de Villermont (ce «de Villermont», m'a-t-on confié, a été prudemment abandonné pendant la Révolution française mais fièrement repris depuis) qui habitent, outre Touffreville-la-Corbeline, Yvetot, Le Havre, Rouen, et ont une passion commune pour la généalogie. Même les Allard par mariage — ces dames qui s'appellent elles-mêmes, non sans humour, les «pièces rapportées» — s'intéressent à l'origine du nom et de la famille. Les prénoms, à travers les siècles, sont restés les mêmes et on les retrouve au Québec: Pierre, François, Jean, Etienne, Paul, Geneviève, Jeanne, Michel, Philippe.

On donne deux interprétations différentes de l'origine du nom Allard. La plus répandue veut que les Allard, de par leur patronyme, soient originaires des pays du nord. Alard (et sa variante Allard) vient du german Adel (noble) et hard (dur ou fort). Adel-Hard signifie «noble franc.» Les Allard sont donc apparus avec les Francs.

D'autres spécialistes prétendent que l'origine du nom Allard est plutôt le prénom Adélar, prénom chrétien du IVe siècle. En France, les noms se sont stabilisés à partir du XIIIe siècle. Avant, les gens avaient un prénom auquel on ajoutait fils de Pierre, Paul, Jean. Dès 1525 on trouve des Allard au nord de la France. La plus ancienne trace remonterait même à 1262, mais il est difficile de retrouver avec certitude toute la filiation car il y a des trous. Guillaume Allard, qui a consacré de nombreuses années à cette oeuvre de longue patience, écrit: «C'est seulement vers 1550 que se répandit l'usage de tenir dans les paroisses des archives où étaient consignés baptêmes, mariages et inhumations. Il est donc très difficile d'avoir des renseignements pour «remonter» une famille avant cette date. Les tabellionnages (ou actes notariés) seuls peuvent donner des indications, et encore faut-il les trouver.»

SATURNIN ALLARD (1550-1629)

Saturnin Allard, premier ancêtre connu de manière certaine, semble être né vers 1550. Il habitait Yquebeuf près de Cailly. Il ressort des différents actes notariés le concernant que les Allard de cette époque étaient propriétaires de terres. On peut penser que, propriétaires dès le milieu du XVIe siècle, ils étaient établis dans le pays depuis bien des générations. Saturnin vécut jusqu'à un âge avancé. Il mourut le 2 mars 1629. En bon Normand, il venait d'avoir une série de procès dont le dernier était encore en cours. Les Normands étaient gens à procès. J. Delamare écrit: «L'esprit parfois chicanier du Cauchois, fort jaloux de ses droits, fournit du travail aux gens de justice: avoués, huissiers, etc.» Autre trait de caractère, révélé par cette prière du Normand: «Mon Dieu, je ne vous demande pas d'être riche mais à côté de quelqu'un qui le soit.»

Le pays de Caux, appelé aussi pays des Calètes (nom altéré de ses anciens

DU BLANC QUÉBEC À LA VERTE NORMANDIE

habitants, contemporains de César), a fait l'objet d'un livre intitulé *De César à Henri IV*. L'auteur, G. David-Marescot, décrit ainsi le caractère des Calètes: «D'une rare sagesse qui les rend rebelles à toutes les oppressions, leur fait éviter les excès des révolutions, toujours attachés à leurs coutumes et à leur liberté et d'une belle indépendance. Race ombrageuse, méfiante dans ses rapports avec l'étranger et prudente dans ses propos pleins de malice et de finesse. Repliée sur elle-même comme pour éviter d'être emportée par les autans; attachée au sol, ancrée dans cette belle terre nourricière, comme ces chênes robustes qui font la gloire de ses bois.» Normands du Québec, vous reconnaissez-vous chez ces gens nés d'une race fière?

Les Normands ont aussi le sens de la fête. Dans un livre consacré à Yvetot, Delamare évoque les nombreuses fêtes et cérémonies chères aux Cauchois puisqu'elles sont l'occasion de retrouvailles pour toute la famille, «qu'il s'agisse de baptêmes et surtout de premières communions, de mariages ou d'enterrements. Après la cérémonie, des repas interminables dépassent facilement cent couverts dans ce pays où les familles de plus de dix enfants étaient monnaie courante au début du siècle.»

Les retrouvailles entre cousins québécois et normands donnent encore lieu à ces fêtes et repas copieux. Après le repas on va prendre le thé, le café et le calvados au salon, près de la cheminée. On chante en chœur cet émouvant refrain: «J'irai revoir ma Normandie, c'est le pays qui m'a donné le jour.»

On compare aussi les accents, ces accents qui diffèrent, bien entendu, mais l'on décèle des affinités entre la langue verte québécoise et le patois de la région cauchoise. On entend des «Va-t'en cri l'siau pour tirer la vague», on y parle des violoneux qui se déchaînent à l'occasion de la fête de Notre-Dame:

Tous les violoneux d'Yvetot
Et les racloux de la tournaie
Y violonent si bien
qu'ça vos enlève, qu'ça vos enlève
Y violonent si bien
qu'ça vos enlève tant qu'ça va bien.
«Tout le monde balance et tout le monde danse,» répond le Québécois au Cauchois. Le patois cauchois, encore en usage dans les fermes et hameaux, est à la base d'une déformation, souvent une

contraction du français. On y retrouve le mot villotte (gerbes de blé réunies) qui s'apparente au mot veilloche utilisé dans la Beauce, et bien d'autres encore, un peu déformés mais gardant toujours un air de famille.

«AU PLAISIR DE DIEU»

Au cours d'un dîner servi dans la grande salle à manger du Vert-Bosc, plusieurs membres des familles Allard de Villermont et... de Québec ont fêté les Rois. (Les Français, comme des régicides repentis, fêtent les Rois pendant presque tout le mois de janvier). Partout, on découpe la galette traditionnelle, et celui qui trouve la fève reçoit une couronne dorée qu'il partage avec la personne de son choix. Chez les Allard de Villermont on n'échappe pas à la coutume et, quand le petit Alban, dernier rejeton de la famille, a trouvé la fève, il a immédiatement choisi comme reine «la cousine d'Amérique», comme on m'appelle affectueusement. O douce, ô tendre ironie! Dans la salle à manger d'un vrai château, un «roi et une reine» vêtus de velours côtelé et de tweed portaient une couronne en carton doré sur la tête. Et Alban a reçu en cadeau un film pour son projecteur. Le titre? «Les Aristochats»!

Pendant le repas, on a commenté le livre *Au plaisir de Dieu* de Jean d'Ormesson, de l'Académie française. «Ce livre, c'est tout à fait notre reflet», dit Mme Pierre Allard de Villermont

(née comtesse de Chaumontel). Il s'agit de la saga d'une famille noble (dont la devise est «Au plaisir de Dieu») que l'histoire bouscule. «Brossé en une grande fresque, le roman de Jean d'Ormesson est très représentatif de ces familles, qui existent encore, de la noblesse, grande ou petite, qu'elles comptent dix ou deux cents personnes,» dit Jean Allard.

Puis nous allons tous faire une longue promenade dans ce cadre où le roi Henri IV engagea, le 28 avril 1592, la fameuse bataille de Bois de la Salle entre Beauvoir, Taillanville et le Vert-Bosc («Pas un château qui se respecte n'a sa chambre où a dormi Henri IV», dit d'Ormesson). Nous entrons un moment dans la chapelle privée attenante au château, elle est ornée d'une magnifique statue en chêne, une madone du XIVe siècle. Les versions sur l'origine de la chapelle varient. Il paraît qu'elle aurait été construite par la veuve d'un monsieur qui, de son vivant, «avait été un grand pêcheur, courant un peu à droite, un peu à gauche... la dame voulait sauver l'âme de son défunt mari, acheter son Ciel.»

En rentrant de ce voyage en Normandie, encore émue par l'accueil particulièrement affectueux des Allard, j'ai eu le privilège d'interviewer Jean d'Ormesson lui-même. L'écrivain a écouté avec l'ironie tendre qui le caractérise le récit de l'expérience que je venais de vivre.

«Monsieur d'Ormesson, le héros de

votre livre, *Au plaisir de Dieu*, le patriarche Sosthène de Plessis-lez-Vaudreuil, déclare: «Si j'avais découvert l'Amérique, je me serais bien gardé d'en souffler mot.» Ne trouvez-vous pas que cela eût été bien dommage?»

Jean d'Ormesson sourit: «Bien sûr que cela serait dommage. Je ne prends pas à mon compte tout ce que disent mes personnages. Ce que j'ai voulu dépeindre là c'est le côté refus de tout ce qui peut changer le monde existant. Personnellement, je serais tout à fait désolé qu'on n'eût pas découvert l'Amérique.»

— Il y a en France un intérêt tellement grand pour le Québec actuellement. A quoi l'attribuez-vous?

— Le Nouveau monde nous donne, bizarrement, une image de notre ancien monde. Nous y trouvons à la fois ce qui est racine commune et un monde qui est, en un sens, plus fidèle et en même temps plus avancé — technologiquement, historiquement — puisqu'il fait partie de ce nouveau continent à côté duquel nous sommes un peu à la traîne. Alors je pense que le Canada est un double miroir pour nous, miroir de fidélité et miroir de progrès, et nous y sommes très sensibles. En fait, vous êtes extraordinairement bien placés: au confluent pas tellement de l'Angleterre mais de l'Amérique, des Etats-Unis et de la France. C'est une situation assez exceptionnelle. Je ne connaissais pas le Canada; j'y ai fait récemment un premier voyage et j'ai été très, très

impressionné. J'ai été à la fois émerveillé et touché par ce que j'y ai vu. C'est extraordinaire d'être à la fois plongé dans le XVIIe et le XXe siècle. Je suis bien curieux de voir ce que vous allez devenir, au Québec. Ça va être fabuleux.»

PAS DE VEINE!

Revenant enfin à Varèse, croyant désormais savoir où j'en étais, une grande déception m'attendait. Le courrier m'apportait le dépliant d'une société héraldique italienne. Le document, qui m'était bel et bien adressé, spécifiait que l'on avait retracé, dans ses archives, écusson, blason et historique de ma famille. Il en résultait que mes ancêtres étaient membres d'une noble famille du Piémont, ils avaient un passé remarquable et s'étaient illustrés dans des événements importants de l'histoire d'Italie. Pour en savoir davantage, il suffisait de remplir le coupon inclus. On m'offrait aussi de publier ma biographie et le passé glorieux de ma «Casata nobile» dans une revue intéressante les familles nobles et illustres d'Italie. Je n'en suis pas encore revenue.

En recevant cet avis, j'ai levé les bras au ciel et je me suis exclamée, à l'italienne encore une fois: «Mamma mia!» Puis, me reprenant: «Mon doux Seigneur de Sotteville-sous-le-Val et de Villermont, quelque part entre le Piémont et la Normandie, la voix du sang bleu s'est trompée d'artère!»

Gagnez cette superbe maison de cèdre

LINDAL*

Règlement du concours

1. Pour participer, inscrivez vos nom, adresse et numéro de téléphone sur un bulletin de participation ou sur une feuille de papier et postez à: **Concours "Maison Lindal" C.P. 9313, Saint John, N.-B. E2L 3W4.**
2. Chaque bulletin doit inclure la preuve d'achat de l'un des produits suivants: dentifrice Colgate (les 2 extrémités du cartonnage), shampoing Halo (l'étiquette), Colgate 100 (l'étiquette), shampoing Bright Side (l'étiquette), Rapid Shave (un fac-similé dessiné à la main), ou un fac-similé dessiné à la main et non reproduit mécaniquement de n'importe quelle partie de l'étiquette présentant le nom d'une des marques participantes en guise de preuve d'achat.
3. Un tirage sera fait parmi tous les bulletins suffisamment affranchis et reçus avant le 30 novembre 1978, le cachet de la poste faisant foi.
4. Le participant devra répondre correctement et sans aide à une question-épreuve d'ordre mathématique, avant d'être déclaré gagnant. La réponse à cette question devra être communiquée aux juges dans un temps limité. La décision des juges sera sans appel.
5. Le concours est ouvert à tous les résidents du Canada, à l'exception des employés (ainsi que leur famille) de C.K.R. Inc., de Lindal Homes Inc., de leurs filiales, de leurs agences de publicité et des membres du jury indépendant jugeant le concours.
6. Une correspondance ne sera échangée qu'avec le participant choisi, lequel sera avisé par le courrier. Tout envoi devient la propriété des organisateurs qui se réservent le droit de publier les nom, adresse et photo du gagnant pour fins publicitaires raisonnables.
7. Le nom du gagnant sera envoyé sur demande, à compter de six semaines suivant la date d'échéance du concours. Pour l'obtenir, veuillez faire parvenir une enveloppe pré-adressée et affranchie à: **Liste des gagnants, Concours "Maison Lindal", C.P. 9998, Saint John, N.-B. E2L 4N4.**
8. Ce concours est assujéti aux lois fédérales, provinciales et municipales.
9. Dans le cas de mineur, le prix sera remis à un parent ou un tuteur. Le gagnant devra accepter le prix tel que décerné et aucune substitution ne sera accordée.
10. Un seul prix sera décerné: une maison de cèdre LINDAL "précoupée" offrant la qualité du cèdre Deluxe (modèle Marvista). Ce modèle Marvista représente une maison à deux étages dont la superficie est de 1835 pieds carrés. Celle-ci sera livrée au quai de déchargement de la voie ferrée le plus proche du terrain du gagnant, à une date de livraison convenue. Tous les frais d'entreposage devront être assumés par le gagnant, à partir de la date de livraison convenue. Si la date de livraison n'est pas déterminée avant le 1^{er} avril 1979, le prix sera confisqué si le gagnant est responsable de ce fait. Le gagnant devra se charger de la livraison, du quai de déchargement de la voie ferrée le plus proche, jusqu'à son terrain, à ses propres frais.
11. Le prix de détail suggéré par les manufacturiers est de \$43,637, basé sur le lieu d'expédition et la destination finale. La valeur du prix est de \$44,387 au minimum et de \$47,637 au maximum.

*Terrain, fondation, cheminée, électricité, plomberie, meubles à demeure et accessoires non inclus.

Avec l'un de ces produits Colgate.



Bulletin de participation au Concours "Maison Lindal"

Postez à:
Concours "Maison Lindal"
C.P. 9313, Saint John,
N.-B. E2L 3W4

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov. _____

Code postal _____ Tél. _____

DE LA JUSTICE CIVILE AUX PROCÈS ECCLÉSIASTIQUES

DEPUIS LE SERPENT DE L'EDEN, BIEN DES ANIMAUX ONT ÉTÉ JUGÉS ET CONDAMNÉS

PAR JEAN-PIERRE MAICE

Au mois de janvier 1962, devant le tribunal d'instance du XVII^e arrondissement de Paris, un jeune singe cercopithèque fut accusé d'avoir volé une bague dans un studio où il avait pénétré par effraction au cours d'une fugue. La preuve était accablante, les empreintes digitales relevées sur les lieux du crime ne laissant aucun doute sur l'identité du cambrioleur. La défense soutint pourtant que le singe n'avait pas volé la bague, étant certainement incapable d'ouvrir le coffret où elle se trouvait. Malheureusement le singe, appelé à comparaître, n'éprouva aucune difficulté à ouvrir toutes les boîtes à bijoux que le juge lui présenta. Il fut donc trouvé coupable et son maître dut payer les pots cassés.

Ce n'est pas d'hier que les animaux ont des démêlés avec la justice: nul n'est censé ignorer la loi et très tôt les hommes estimèrent que les animaux, voire les objets, devaient se soumettre à la législation. Dracon, législateur d'Athènes, avait prévu des châtiments pour les choses qui violaient la loi, et l'on connaît au moins une statue qui fut ainsi condamnée à l'exil perpétuel pour être tombée sur un passant. Une autre version veut qu'elle ait été jetée à la mer, mais la contradiction n'est qu'apparente: peut-être a-t-elle été condamnée à s'exiler... à la nage. On sait que Xerxès, roi des Perses, condamna la mer à recevoir 300 coups de fouet pour avoir détruit le pont de bateaux qui devait lui permettre d'envahir la Grèce. En Alsace, le tribunal du Palais (Pfalz) décréta la mise au ban et mise à mort d'une... forêt coupable d'avoir été le témoin impassible d'un meurtre: rude besogne pour le bourreau! Moïse, législateur des Hébreux, avait déjà cherché à apprendre les bonnes manières aux bêtes: «Si un boeuf donne un coup de corne à un homme ou une femme et que mort s'ensuive, le boeuf sera lapidé et on n'en mangera pas la chair; mais le maître du boeuf ne sera pas puni.» Ainsi parle Moïse au chapitre 21 de l'Exode, verset 28. Au verset 29, il traite des boeufs récidivistes, criminels d'habitude et en liberté surveillée: «Mais si le boeuf était déjà coutumier des coups de corne, et que son maître averti ne l'ait pas surveillé, le boeuf, s'il tue un homme ou une femme, sera lapidé et son maître aussi mis à mort.» Les féministes noteront avec satisfaction que la loi mosaïque prévoit l'égalité de l'homme et de la femme tout au moins devant les cornes d'un boeuf. Il n'en va pas ainsi de l'esclave et de l'homme libre, car le verset 31 précise: «Si le boeuf frappe un fils ou une fille, on appliquera la même loi; mais s'il frappe un esclave ou une servante, on paiera à son maître trente sicles d'argent et le boeuf sera lapidé.»

D'après les historiens compétents, le premier animal à être jugé et condamné fut un serpent. Le chapitre 3 de la Genèse relate le procès en ces termes: «Le Seigneur Dieu dit à la femme: «Pourquoi as-tu fait cela?» Le serpent m'a trompée, répondit-elle, et j'ai mangé.» Alors le Seigneur Dieu dit au serpent: «Puisque tu as fait cela, tu seras maudit entre tous les animaux et les bêtes des champs. Sur ton ventre tu ramperas et la poussière mangera tous les jours de ta vie.» Sentence très sévère pour un animal qui jusque-là avait un casier judiciaire vierge!

Dans son roman *Salambô*, Flaubert écrit: «Puis tout à coup parut une longue file de croix supportant des lions. Ainsi se vengeaient les paysans carthageois quand ils avaient pris quelque bête féroce; ils espéraient par cet exemple terrifier les autres. Les Barbares, cessant de rire, tombèrent dans un long étonnement. Quel est ce peuple, pensaient-ils, qui s'amuse à crucifier les lions!» Chez les Romains, à chaque année, on menait en procession un chien crucifié pour rappeler la mémoire du chien coupable d'avoir mal gardé le Capitole, abandonnant aux oies sacrées le soin de donner l'alarme lors d'une attaque gauloise.



Illustration Sylvie Bouchard

exécution fut faite». (A. Dubois, Justice et Bourreaux à Amiens.) Enfin Louis de Gros dans sa *Petite Chronique de Bâle*, parle d'un... oeuf qui, en août 1474, fut brûlé publiquement à Bâle, en compagnie d'un coq. Explication: le coq était censé pondre parfois un oeuf d'où sortait un serpent, bête diabolique entre toutes. Combattre Lucifer par le feu, ce n'était pas très malin, et faire chauffer un oeuf sur le bûcher risquait d'en faire un criminel endurci!

Des sauterelles et autres bestioles

Voilà pour les animaux malfaisants que l'on pouvait mettre en état d'arrestation. Mais allez donc incarcérer un nuage de sauterelles ou une colonie de termites! Contre ces criminels nombreux et bien organisés, la justice civile devait s'avouer impuissante, un peu comme la police contemporaine devant la Mafia. On avait donc recours à l'autorité de l'Eglise et la justice ecclésiastique s'occupait de juger ces bandits par contumace, faute de pouvoir les faire comparaître en cour. Parmi les bestioles et animaux sauvages qui subirent les foudres de la justice ecclésiastique, on relève les «vers-blancs», larves, fourmis, termites, sauterelles, mouches, chenilles, sangsues et limaces. Au Canada, à la fin du XVIIe siècle, l'Eglise fit un procès à des tourterelles; au Brésil, en 1713, à des fourmis, et au Pérou à des termites. Fixée par le droit canon, la procédure de ces procès ecclésiastiques peut se résumer ainsi: l'évêque nomme un juge ecclésiastique, lequel reçoit d'abord la plainte du procureur représentant les personnes lésées (il s'agit presque toujours de paysans dont les récoltes ont été saccagées par des bestioles). Si le juge estime que la plainte est fondée, l'évêque nomme alors un Curateur chargé de la défense des animaux poursuivis. C'est ainsi qu'à Mayence, au XIVe siècle, des cantharides poursuivies en justice par des cultivateurs obtinrent du juge un curateur «en considération de la petitesse de leur corps et de leur jeune âge.»

En 1451, l'évêque de Lausanne décida que quelques-unes au moins des sangsues poursuivies devaient comparaître devant leur juge. «Cela fait, dit-il, le plébain avertira les dites sangsues, tant celles présentes que les absentes, d'abandonner les lieux qu'elles ont témérairement envahis, et de se retirer là où elles seront incapables de nuire, leur accordant à cet effet trois brefs délais d'un jour l'un, formant en tout trois jours pleins, et sous la clause que, passé ce terme, elles encourront la malédiction de Dieu et de sa céleste cour.» Dans son livre *Procès d'animaux*, M. Rousseau raconte que l'avocat Barthélémy Chassanée, défendant les rats du diocèse d'Autun, obtint une annulation très remarquée: «L'assignation était certes régulière dans la forme, mais l'action intentée visant tous les rats, il était illégal de n'en citer que quelques-uns. Le juge accepta de faire réassigner «tous» les rats en une publication faite au prône par le curé de chacune des paroisses du diocèse. Puis l'avocat obtint prorogation du délai de comparution: on n'avait pas pris garde que ses clients auraient à parcourir de bien longues distances pour leurs petites pattes, à se méfier des chats, etc...»

Dans de telles conditions, il n'est pas surprenant d'apprendre qu'un procès contre des charaçons de Saint-Jean-de-Maurienne, commencé en 1545, dura encore en... 1787. Gaspar Bailly, dans son *Traité des Monitoires*, donne un bel échantillon de l'éloquence et de l'érudition dont les avocats pouvaient faire preuve devant le juge ecclésiastique: «Messieurs, les pauvres Habitans qui sont à genoux, les larmes à l'oeil, recourent à votre Justice comme firent autre-fois ceux des Isles Majorque et Minorque, qui envoyèrent vers Auguste César pour demander des Soldats, afin de les défendre, et exempter des ravages que les Lapins leur faisaient: vous avés des armes plus fortes que les Soldats de Cet Empereur pour garantir les pauvres supplians de la faim et nécessité de laquelle ils sont menacés par les ravages que font

ces bestioles, qui n'épargnent ny blé, ny vignes; ravage semblable à celui que faisoit un Sanglier, qui gasta toutes les terres du Royaume de Calidon, dont parle Homère dans le premier Livre de son Hiliade. «L'avocat de la défense, lui, citait l'Ecriture et Cicéron qui disent que «les fruits de la terre ont esté faits pour les animaux et pour les hommes.» Et il continue: «Surtout ce que je trouve plus estrange, on prétend faire prononcer contre ces pauvres animaux une Sentence d'Excommunication, d'Anathème, et malédiction, et à quel sujet user contre des bestioles qui sont sans défense du plus rigoureux glaive que l'Eglise aye en sa main, qui ne punit que les criminels. Prononcer telle Sentence c'est s'en prendre à Dieu, qui par sa Justice les envoie pour punir les hommes et chastier leurs péchés. Par les quelles raisons on voit, que ces animaux sont en nous absolutoires, et doivent estre mis hors de Cour et de Procès, à quoy on conclud.» Mais l'avocat de la Poursuite répond insidieusement: «Soustenir que tels animaux ne peuvent estre Excommuniés, Anathématisés, maudits, exécrés, à cela il semble que ce serait doubter de la puissance que Dieu a donné à l'Eglise.» Après avoir pesé le pour et le contre, le juge ecclésiastique rendait sa sentence sous forme de Monitoires, c'est-à-dire des avertissements solennels que le droit canon impose avant toute excommunication. Ils devaient être lus au prône trois dimanches consécutifs et affichés tant aux porches des églises que sur les places publiques.

Excommunication des animaux?

Tout cela est bien joli mais... pouvait-on excommunier des animaux? Il était inévitable que les théologiens s'en mêlent. Lorsque Georges de Saluce, évêque de Lausanne, fit en 1451 un procès aux sangsues du territoire de Berne, il fut «solennellement loué et approuvé en cet acte par tous les docteurs de l'Université de Heidelberg; et, de cette manière, il imposa silence aux personnes jalouses qui cherchaient à le censurer.» (F. Hemmerlin, *Traité des exorcismes*.) Le bon évêque aurait pu rappeler l'exemple de saint Bernard qui en 1121, à la dédicace de l'abbaye de Foigny, alors qu'une nuée de mouches bourdonnantes troublait la cérémonie, s'écria: «Excommunico eas! Je les excommunie!» Les mouches, rapporte-t-on, furent foudroyées en si grand nombre qu'il fallut les ramasser à la pelle sur le pavé, d'où l'expression: tomber comme des mouches. Pourtant saint Thomas d'Aquin, dans sa Somme théologique, condamne les excommunications d'animaux et Leonardo Vairo, bénédictin espagnol du XVe siècle, écrit: «On donne sentence d'excommunication contre la vermine, si dans certains cas elle ne sort. Cette façon de faire est pleine de superstition et d'impiété. Soumettre les bêtes brutes à l'excommunication, c'est tout de même que si quelqu'un voulait baptiser un chien ou une pierre.» En 1585, le Grand Vicaire de Valence voulut faire un procès et excommunier les chenilles qui ravageaient son diocèse. «Mais deux théologiens et deux juriconsultes, ayant été consultés, ils firent changer d'avis au grand vicaire, de sorte que l'on usa que d'objurgation, de prières et d'aspersions d'eau bénite.» C'est ainsi que peu à peu l'Eglise en vint à abandonner les procédures contre les animaux.

Parlant d'une excommunication de chenilles à Troyes, le chanoine Eveillon écrit en 1651: «Voilà un échantillon de la fausse piété des peuples à laquelle des supérieurs ecclésiastiques se sont laissés décevoir.» Sans doute... mais, après tout, on peut se demander si les chenilles ne s'ennuient pas du bon vieux temps où l'on se contentait de les excommunier ou de les asperger d'eau bénite, quand elles voient descendre du ciel les nuages d'insecticides! ●

Du mulet aux abeilles

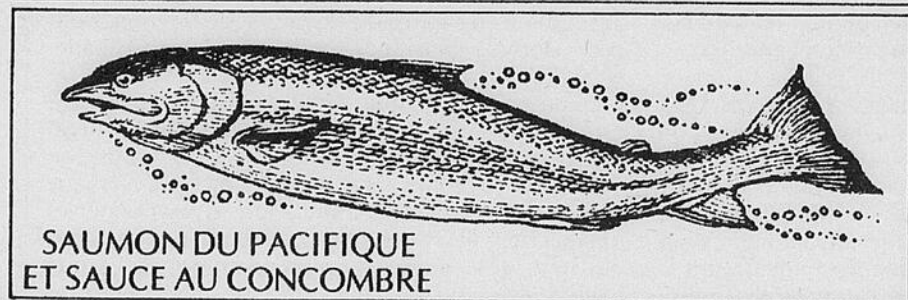
Depuis que l'homme a domestiqué certains animaux, les laissant vivre dans son voisinage, il lui a fallu compter avec leurs méfaits et prendre des mesures pour les contrer. A partir du Ve siècle, en Europe, c'est la justice civile qui se chargera de ces mesures et c'est ainsi que parmi les homicides condamnés par les tribunaux compétents, on compte un mulet, 2 chevaux, 4 ânes, 8 bovins, 35 porcs et quelques... ruches d'abeilles. Les exécutions d'animaux criminels se poursuivront jusqu'aux temps modernes car en 1735 un magistrat de Clermont, en Picardie, envoya un âne à la mort pour avoir mordu sa maîtresse; en 1741, au Poitou, c'est une vache que l'on confie au bourreau. Dans ses *Curiosités judiciaires et historiques du Moyen Age*, Emile Agnel expose la procédure habituellement suivie: «On incarcérait l'animal, c'est-à-dire le délinquant dans la prison du siège de la justice criminelle où devait être instruit le procès. Le procureur ou promoteur des causes d'office, c'est-à-dire l'officier qui exerçait les fonctions du ministère public auprès de la justice seigneuriale, requérait la mise en accusation du coupable. Après l'audition des témoins et vu leurs dépositions affirmatives concernant le fait imputé à l'accusé, le promoteur faisait ses réquisitions sur lesquelles le juge du lieu rendait une sentence déclarant l'animal coupable d'homicide et le condamnait à être étranglé et pendu par les deux pieds de derrière.»

Arthur Maugin, dans *L'homme et la Bête*, prétend que l'on allait jusqu'à appliquer la question aux suspects et que l'on tenait pour aveux les cris que la torture arrachait aux animaux. A Boucq on livra tout un troupeau de porcs au bourreau parce que le coupable ne s'était pas dénoncé malgré les sommations d'usage! Une fois la bête dûment jugée et condamnée, il s'agissait de l'exécuter. Elle était quelquefois enterrée vivante comme il advint à un pourceau, le 6 décembre 1557, «pour avoir dévoré un petit enfant en l'hostel de la Couronne». Mais habituellement l'assassin était pendu, comme le taureau de l'abbaye de Beaupré qui, en 1499, fut «envoyé à la potence, jusqu'à la mort inclusivement, pour avoir par furiosité occis un «joine» fils de 14 à 15 ans.» Charles Louandre, dans son histoire d'Abbeville, parle d'un pourceau qui, en 1479, «fut conduit à la potence dans une charrette escortée par des sergents à masse.» Règle générale, l'animal était étranglé par le bourreau puis était «pendu par les pieds de derrière à un arbre esproné.»

L'exécution la plus spectaculaire fut sans doute celle que relate l'abbé Languvin dans ses recherches historiques sur la ville de Falaise. Pour avoir tué un enfant en lui déchirant le visage et un bras, une truie fut d'abord mutilée à la tête et à la jambe; on lui coupa le groin à la place duquel on appliqua un masque à figure humaine. Puis on affubla la truie d'une veste, d'un haut de chausses aux jambes de derrière et de gants blancs aux jambes de devant. Puis le bourreau l'étrangla. Quant aux malheureux coupables de relations «contre-nature» avec des animaux, ils étaient brûlés vifs avec leur complice. Ainsi à Amiens, le 3 août 1470, «cinq à six mille personnes furent présentes à veoir, sur le bûcher, le coupable Briors et une jument. Et si fut sonné la grande cloque du dit Beffroy, tant que la dite

Ma mer nourrissante

De tout temps, les hommes ont cherché leur pitance dans les lacs, les rivières et les océans. Et, de plus en plus, l'humanité devra recourir aux protéines de la mer. Poissons et crustacés sont non seulement une importante source alimentaire mais ils peuvent être apprêtés en plats excellents et, certains d'entre eux, en plats dignes des rois. Je vous offre, cette semaine, quelques recettes qui vous aideront à les mieux apprécier. Je recommande le saumon du Pacifique. Servi froid avec sa sauce au concombre, si délicate, il est un vrai régal.



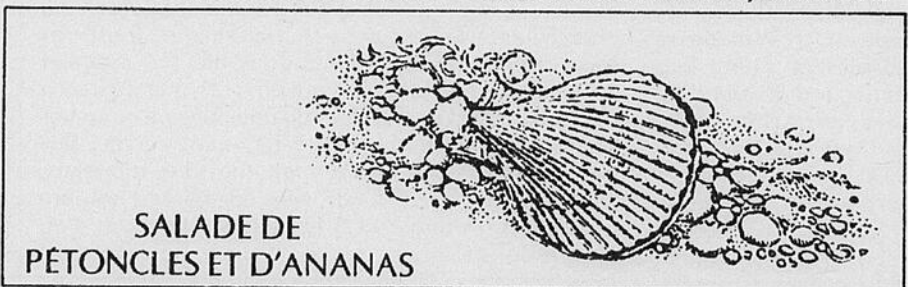
SAUMON DU PACIFIQUE ET SAUCE AU CONCOMBRE

- 2 tasses d'eau
- 1 tasse de vin blanc sec (voir note)
- 1 petit morceau de feuille de laurier
- 4 grains de poivre
- 4 darnes de saumon, de 1 pouce d'épaisseur
- Sel
- 1 tasse de concombre non pelé, râpé, égoutté et asséché sur du papier absorbant
- 1/2 tasse de yogourt nature
- 1/4 de tasse de mayonnaise
- 1 cuil. à table de persil finement haché
- 2 cuil. à thé d'oignon râpé
- 2 cuil. à thé de vinaigre blanc
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1 pincée de poivre
- Laitue
- Quartiers de citron

Mettre l'eau, le vin, le laurier et les grains de poivre dans une grande poêle épaisse. Chauffer jusqu'à ébullition et ajouter le saumon. Chauffer jusqu'à ce que le liquide soit juste au-dessous du point d'ébullition, baisser le feu, couvrir

et faire mijoter 5 minutes. Tourner les darnes, couvrir de nouveau et faire mijoter 5 minutes. (Si on a utilisé des darnes moins épaisses, diminuer le temps de cuisson. La règle est de cuire le poisson 10 minutes par pouce d'épaisseur. Le saumon est cuit quand il devient d'un rose pâle et opaque et qu'il s'effeuille aisément à la fourchette.) Retirer les darnes de l'eau, les bien égoutter, les mettre dans un plat, les saupoudrer légèrement de sel et les réfrigérer. Mélanger parfaitement tous les autres ingrédients, excepté la laitue et les quartiers de citron, et réfrigérer le mélange.

Disposer les darnes de saumon dans 4 assiettes, sur des lits de laitue, au moment de servir. Garnir de quartiers de citron et d'une touche de la sauce au concombre. Servir le reste de la sauce en saucière. (4 portions)
Note: si on le désire, remplacer le mélange de vin et d'eau par 3 tasses d'eau et 2 cuil. à table de jus de citron.



SALADE DE PÉTONCLES ET D'ANANAS

- 2/3 de tasse de vin blanc sec
- 2/3 de tasse d'eau
- 3 grosses branches de persil
- 1 petite tranche d'oignon
- 2 livres de pétoncles
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 2 gros ananas mûrs
- 2/3 de tasse de mayonnaise
- 1/4 de tasse de vinaigrette (notre recette)
- 1/4 de tasse de sauce au chili
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1 cuil. à thé de raifort, dit préparé
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1 cuil. à table de cornichons sucrés au vinaigre finement hachés
- 1 cuil. à table de ciboulette finement déchiquetée aux ciseaux

Mettre le vin, l'eau, le persil et la tranche d'oignon dans une casserole moyenne. Ajouter les pétoncles, chauffer jusqu'au moment où le mélange commence à bouillir et baisser immédiatement le feu, couvrir et faire

mijoter 5 minutes. Egoutter les pétoncles et les mettre dans un bol. Les arroser du jus de citron, les couvrir et les bien réfrigérer. Couper les ananas en quatre, en longueur, sans les débarrasser de leur panache; chaque morceau se trouvera ainsi garni de feuilles. Couper la chair de l'ananas à l'intérieur des sortes de coquilles ainsi obtenues, en en laissant toutefois une épaisseur de 1/2 pouce sur l'écorce. Réfrigérer les coquilles; on y disposera la salade. Enlever et jeter le cœur de l'ananas; couper le reste de la chair en dés et la bien réfrigérer. Mélanger la mayonnaise, la vinaigrette, la sauce au chili, la sauce Worcestershire, le raifort, la sauce Tabasco, les cornichons et la ciboulette et réfrigérer le mélange. Egoutter l'ananas, au moment de servir. Couper tout pétoncle trop gros en deux. Mélanger l'ananas, les pétoncles et la sauce, en brassant délicatement. Répartir la salade dans les coquilles

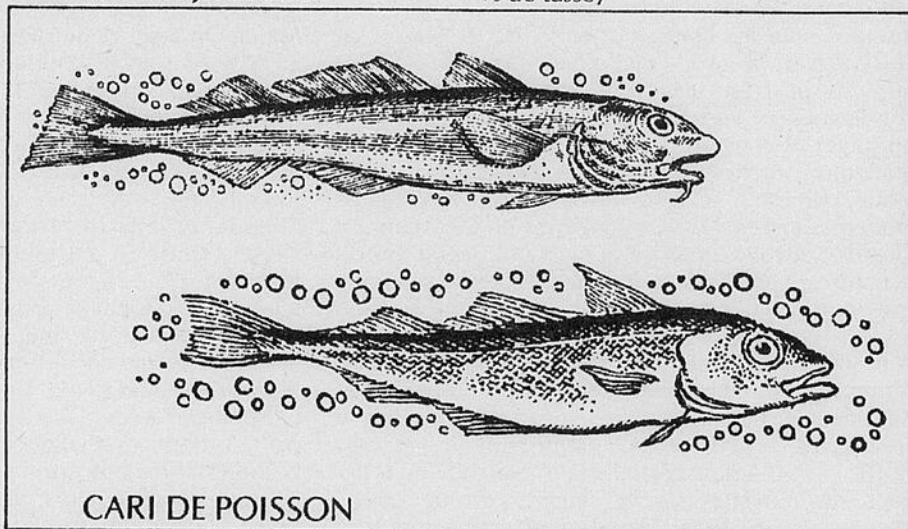
d'ananas préalablement disposées dans des assiettes. (8 portions)

- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de moutarde en poudre
- 1/4 de cuil. à thé de paprika

Vinaigrette

- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 2 cuil. à table de vinaigre de vin à l'estragon
- 1 cuil. à table de jus de citron

Mettre tous les ingrédients dans un petit bocal fermant hermétiquement et agiter vigoureusement pour les bien mélanger. Agiter de nouveau le bocal juste avant d'utiliser la vinaigrette. (Environ 2/3 de tasse)



CARI DE POISSON

- 2 livres de filets de n'importe quel poisson blanc et ferme (la morue ou l'aiglefin font très bien)
- 1/4 de tasse d'huile à cuisson
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, épluchées et hachées finement
- 1/4 de cuil. à thé de miettes de piment fort séché
- 1 cuil. à thé de coriandre moulue
- 1/2 cuil. à thé d'assaisonnement au chili (chili powder)
- 1/2 cuil. à thé de curcuma moulu
- 1/2 cuil. à thé de graines de moutarde écrasées
- 1 tasse de lait de coco (notre recette)
- 1 cuil. à thé de farine de riz
- 2 cuil. à table de jus de citron
- Riz bien chaud

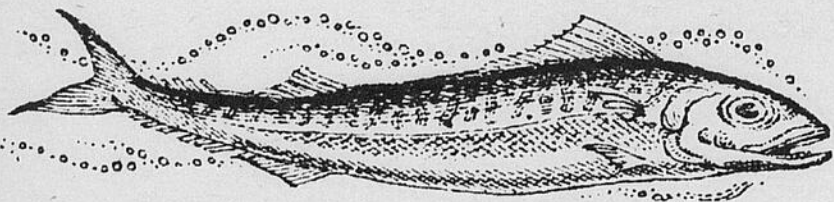
Laver les filets de poisson et les couper en carrés de 1 1/2 pouce de côté. Les bien assécher sur du papier absorbant. Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse. Y cuire l'oignon et l'ail 3 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter le piment séché, la coriandre, l'assaisonnement au chili, le curcuma et les graines de moutarde que l'on aura bien écrasées dans un mortier ou à l'aide d'un rouleau à pâte ou d'une cuillère lourde. Mettre un peu du lait de coco dans un petit plat. Ajouter la farine de riz et bien mélanger. Ajouter ce qui reste de lait de coco au mélange dans la poêle et chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter alors la farine de riz délayée, petit à petit et en brassant. Ajouter le jus de citron. Cuire, en brassant, jusqu'à ce que le liquide de cuisson soit légèrement épaissi. Ajouter les morceaux de poisson et les bien napper de sauce. Couvrir et faire mijoter, 5 minutes ou jusqu'à ce que le poisson

soit tendre. Servir avec du riz. (4 portions)

Lait de coco

- 1 petite noix de coco
- Eau bouillante

Chauffer le four à 350°F et y chauffer la noix de coco 30 minutes. La laisser refroidir. Percer les yeux de la noix avec un tournevis ou un pic à glace et la vider du liquide qui se trouve à l'intérieur. (On peut boire ce liquide; il se conserve quelque temps au réfrigérateur.) Casser la noix et en dégager la chair. Débarrasser chaque morceau de chair de sa peau brune. Couper toute la chair de la noix de coco en petits morceaux et la faire tourner, dans le bocal d'un mélangeur électrique, pour la râper. Mettre toute la chair râpée dans un bol et ajouter 2 tasses d'eau bouillante. Couvrir hermétiquement et laisser reposer, 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tiède. Habiller un tamis de plusieurs épaisseurs de gaze ou coton à fromage et y verser la noix de coco et son eau de trempage. Tordre la gaze pour extirper toute l'eau de la noix de coco. C'est cette eau que l'on appelle lait de coco dans un grand nombre de recettes de cari à l'indienne. On peut répéter le procédé pour obtenir plus de lait mais, bien sûr, le lait de la première extraction est toujours plus riche et plus épais. Jeter la noix de coco. Mesurer 1 tasse de lait, pour le cari au poisson, et réfrigérer ce qui en reste. Vous pourrez l'utiliser, assez rapidement toutefois, pour un autre cari.



MAQUEREAU GRILLÉ

2 maquereaux de 1 livre

Huile

3 cuil. à table de beurre, fondu

Sel et poivre

Quartiers de citron

Sauce à la moutarde (notre recette)

Demander au poissonnier de couper les têtes des poissons, de les parer et de les fendre. Les bien rincer et les assécher avec du papier absorbant.

Huiler la grille d'une plaque à griller. Ouvrir les poissons et les mettre sur la grille, la peau en dessous.

Badigeonner généreusement de beurre fondu. Mettre sous le grilloir, assez près du feu, et griller environ 6 minutes; badigeonner le poisson de beurre fondu une autre fois pendant la cuisson. Le poisson est prêt quand il s'effeuille aisément à la fourchette. Saupoudrer de sel et de poivre.

Mettre le poisson dans un plat de service chaud ou dans deux assiettes à dîner réchauffées et le garnir de

quartiers de citron. Servir avec la sauce à la moutarde. (2 portions)

Sauce à la moutarde

2 cuil. à table de beurre ou de margarine

1½ cuil. à table de farine

¼ de cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de poivre

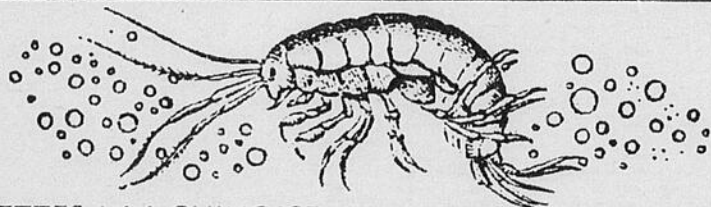
¾ de tasse de lait

2 cuil. à thé de persil haché

1½ cuil. à thé de moutarde de Dijon

Quelques gouttes de sauce Tabasco

Faire fondre le beurre ou la margarine dans une petite casserole. Saupoudrer de la farine, du sel et du poivre et bien mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un trait et en mélangeant bien. Continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Ajouter, en brassant, le persil, la moutarde et la sauce Tabasco. Garder chaud et servir avec le poisson.



CREVETTES A LA CHINOISE

1 livre de crevettes crues, moyennes ou grosses

2 cuil. à thé de haricots noirs fermentés (voir note)

1 grosse gousse d'ail

2 cuil. à thé de sauce soya (voir note)

1 cuil. à thé de sel

½ cuil. à thé de sucre

1½ cuil. à thé de gingembre frais finement haché

2 cuil. à table d'eau froide

1 cuil. à table de fécule de maïs

1 grosse côtelette de filet de porc

2 cuil. à table d'huile d'arachide

2 oignons verts (avec les queues), hachés finement

½ tasse de bouillon de poulet

1 oeuf, légèrement battu

Décortiquer les crevettes et les débarrasser de leur grosse veine noire.

Laver et égoutter les haricots noirs; les bien écraser, avec l'ail. (Si possible, utiliser un mortier et un pilon; sinon, écraser les haricots avec une fourchette ou le dos d'une cuillère et y mélanger l'ail qu'on aura broyé avec une presse à ail.) Ajouter, en brassant, la sauce soya, le

sel, le sucre et le gingembre.

Mélanger l'eau et la fécule de maïs.

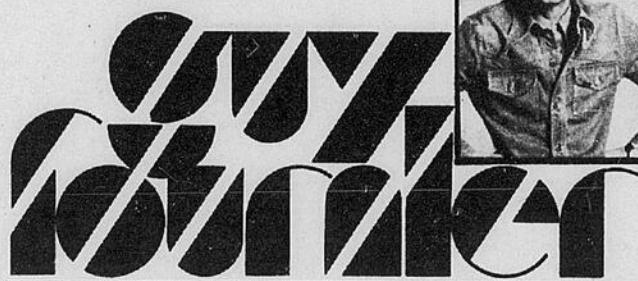
Parer la côtelette de porc, en enlevant bien les os et tout le gras. Hacher la viande, au couteau, aussi finement que possible.

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse. Ajouter le porc et le cuire, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et brunisse un peu.

Ajouter l'oignon vert et continuer la cuisson 1 minute, en brassant. Ajouter les crevettes, le mélange aux haricots et le bouillon de poulet. Couvrir et cuire 3 minutes, toujours à feu vif. Brasser une fois ou deux pendant ce temps.

Brasser la fécule délayée et l'ajouter au liquide de cuisson, en brassant. Cuire jusqu'à ce que ce jus devienne une sauce épaisse et d'apparence un peu translucide. Ajouter l'oeuf battu et brasser jusqu'à ce qu'il prenne. Servir immédiatement. (3 ou 4 portions)

Note: on trouve les haricots noirs dans n'importe quelle épicerie chinoise; ils sont vendus dans des sacs de plastique. Si possible, acheter la sauce soya dans une épicerie chinoise également.



LA SOUVERAINE ASSOCIATION

Quand il s'agit de gagner une bataille politique, on sait à quel point est astucieux l'actuel ministre des Affaires intergouvernementales, Claude Morin. C'est lui qui avait permis aux péquistes de prendre le pouvoir en assurant les Québécois craintifs qu'il ne ferait pas l'indépendance sans tenir un référendum. La garantie rasséréna les électeurs qui s'empressèrent de renverser le régime Bourassa. Mais la crainte de l'indépendance les reprit dès le matin du 16 novembre.

Depuis, on a tout fait pour rassurer les Québécois, les Anglais et les Américains. Le Premier ministre Lévesque a réuni nos capitalistes à La Malbaie, il s'est rendu deux fois à New York et il a même loué un smoking pour la circonstance. Il est allé jusqu'à se faire photographier main dans la main avec le Premier ministre Bill Davis de l'Ontario. Comme cerise sur le dessert, le ministre Robert Burns a calqué notre loi du référendum sur la loi britannique. Hélas! malgré ces efforts contre nature, les derniers sondages montrent que les Québécois ne favorisent pas encore l'indépendance et que le référendum a bien peu de chances de se terminer par une majorité de «oui».

Claude Morin n'en continuait pas moins de se creuser les méninges pour trouver la combinaison victorieuse, comme disent nos rédacteurs sportifs. Ironie du sort, c'est du côté de Westmount qu'est venue la lumière.

Lorsque le ministre apprit comme nous tous que le conseil municipal de Westmount abandonnerait la tradition d'envoyer à la reine Elisabeth les dix gallons de sirop d'érable dont elle a besoin chaque année pour déjeuner, Claude Morin ne s'est pas contenté de sourire ou de lancer une farce plate. Il a tout de suite tiré les conclusions qui s'imposaient.

Si la reine est sensible au sirop au point de ne pouvoir prendre son petit déjeuner sans lui — une coutume que trop de Québécois ont abandonnée au profit d'une matière étrangère comme le beurre de *peanut* —, pourquoi ne pas attirer subrepticement la reine de notre côté? Elle a beau être une fine mouche, on sait qu'on prend plus de mouches avec une cuillerée de sirop d'érable qu'avec un baril de vinaigre.

D'un autre côté, les Anglais se montrent de plus en plus indifférents à l'égard de leur souveraine. N'a-t-elle pas été obligée par mesure d'économie de porter deux fois la même robe dans des occasions aussi importantes que les jeux Olympiques et son *Jubilee*? Et voilà que ses sujets les plus fidèles d'outre-mer, les échevins de Westmount, lui coupent les vivres! Le plan de Claude Morin se fonde à la fois sur la faiblesse de la reine pour le sirop d'érable et l'indifférence grandissante de certains de ses sujets. Il s'agit d'un plan machiavélique et on dit même que le ministre compte, s'il le faut, utiliser les vertus aphrodisiaques du sucre qui se retrouvent hautement concentrées dans le sucre d'érable pour redonner à la reine une vitalité qui la surprendrait tout autant que le prince Philip.

Voici l'essentiel de cette opération dont plusieurs des éléments doivent demeurer secrets pour des questions de sécurité nationale.

Durant les prochains mois, non seulement le gouvernement du P.Q. fera parvenir à la reine Elisabeth son sirop d'érable quotidien, mais il y ajoutera d'autres gâteries. Dans un premier temps, il enverra de la tarte d'érable, puis du sucre d'érable, puis de la tarte au sirop d'érable. Il laissera ensuite s'écouler quelques semaines de manière à ce que la reine ressente un très vif désir de nos produits et il enverra du pouding chômeur cuit dans le sirop d'érable, des oeufs dans le sirop et, enfin, les irrésistibles *oreilles de crisse*. Après ce traitement qui ferait pencher du côté du Québec même le palais le plus insensible, le gouvernement déclarera publiquement que, n'ayant pas la maîtrise complète du transport, des exportations, des douanes, de la poste, de l'agriculture, des aliments et drogues, il doit à regret mettre fin à ses expéditions royales. On demandera alors à tous les citoyens du Québec s'ils sont en faveur du rapatriement complet des pouvoirs en matière de transport, exportations, douanes, poste etc. Selon les prévisions, les «oui» devraient remporter une victoire écrasante.

Connu à Québec sous le nom d'OSE — Opération sirop d'érable —, le plan Morin suggère enfin qu'ayant gagné le référendum grâce aux produits de l'érable le gouvernement remplace sur notre drapeau la fleur de lys par la feuille d'érable. Les Anglais seraient bien mal venus, après ça, de refuser toute forme d'association avec le Québec.

perspectives

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

Directeur de la rédaction

Pierre Gascon

Directeur adjoint

Jean Bouthilllette

Directeur artistique

Pierre Legault

Rédaction

Edouard Doucet

Isabelle Lefrançois

Adrien Robitaille

Photographe

Denis Plain

Secrétaire

Gisèle Pavant

Service artistique

Marthe Bolduc

Michel Brunette

Roger Dion

Michel Genest

France Lafond

Président

Paul-A. Audet

Vice-président

Charles d'Amour

Secrétaire

Guy Pépin

Trésorier

Gaston Vachon

Représentant publicitaire

MagnaMedia Limitée

231, rue Saint-Jacques

Montréal H2Y 1M6

Tél. 282-2120

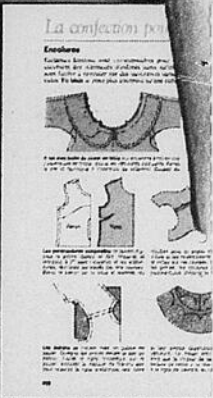
Soyez votre propre couturière et économisez!

Grâce au **Guide de la couture pratique et créative**, à ses techniques éprouvées, à ses 2.000 illustrations et aux conseils de professionnels, vous pourrez confectionner des modèles exclusifs à un prix qui vous surprendra. Oui, enfin, vous pourrez vous permettre une toilette élégante signée par les plus grands couturiers.



A vous en examen **GRATUIT** de 10 jours!

Quel que soit votre problème de couture...



techniques de cou



suggestions pratiques...



projets de décoration...

vous trouverez dans le **Guide de la couture pratique et créative** la solution appropriée! Faites-en l'essai chez vous pendant 10 jours... sans aucune obligation d'achat!

ne dépensez pas \$10 pour faire raccourcir un manteau. Faites-le vous-même et économisez \$9.58!

Faites venir un exemplaire du **Guide de la couture pratique et créative** de Sélection du Reader's Digest et ce sera tout comme si vous aviez à vos côtés une couturière professionnelle, une modéliste, une décoratrice, sans oublier les experts de Singer, pour vous dire que faire et vous montrer comment le faire rapidement, efficacement et économiquement!

Un guide pratique pour la débutante aussi bien que pour la couturière expérimentée! En plus de 500 pages, le **Guide de la couture pratique et créative** vous apporte les directives et l'aide technique dont vous avez besoin depuis le choix du patron et du tissu jusqu'au repassage final. Contrairement aux autres manuels de couture qui s'adressent généralement à la couturière expérimentée, le **Guide de la couture pratique et créative** est écrit dans un langage clair afin que la débutante puisse profiter de ses conseils et réussir chaque projet entrepris. Qu'il s'agisse d'ajouter une poche à un vêtement ou de créer une garde-robe complète pour votre jeune fille, vous y trouverez ce qu'il faut savoir pour satisfaire votre désir d'individualité, les goûts de votre famille et votre souci d'économie!

Postez le certificat d'examen gratuit de 10 jours affranchi ci-joint aujourd'hui même ou le bon d'examen gratuit de cette page pour faire venir votre exemplaire! Rappelez-vous que l'examen gratuit n'entraîne aucune obligation d'achat!

- Accessoires et fournitures et leur utilisation
- Connaissances de base
- Techniques d'ajustement
- Techniques de base
- Parties d'un vêtement et leurs finitions
- Les fermetures
- Pour
- Coudre pour
- Coudre pour la
- décorer
- Pour offrir à
- à vos amis.

EN EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS!

Découpez et postez ce certificat affranchi et vous recevrez le GUIDE DE LA COUTURE PRATIQUE ET CRÉATIVE en examen gratuit de 10 jours, ainsi qu'en BONI "QUE FAIRE AVEC LES RETAILLES?"...

CERTIFICAT D'EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS

Veuillez m'expédier le GUIDE DE LA COUTURE PRATIQUE ET CRÉATIVE en EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS et, en BONI, la brochure "QUE FAIRE AVEC LES RETAILLES?". Si je décide de l'acquérir, je paierai seulement \$19.98 réglables, au choix, en 3 mensualités sans intérêt de \$6.66 chacune, plus \$1.70 de port et de manutention, soit la somme totale de \$21.68. Autrement, je vous retournerai l'ouvrage à la fin des 10 jours sans rien devoir. La brochure-boni m'appartiendra quelle que soit ma décision.

- M.
 MME
 MLLLE

(EN MAJUSCULES S.V.P.)

PRÉNOM

NOM

ADRESSE

APP.

VILLE

PROVINCE

CODE POSTAL

(Prix et frais de port sujets à changement sans préavis. Commande sujette à acceptation et à vérification de crédit par Sélection du Reader's Digest. Offre valide au Canada seulement.)

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT • POSTEZ AUJOURD'HUI • AUCUN TIMBRE REQUIS



GLC-P-7/78 SC-208 #61775

SEZ ET ÉCONOMISEZ!
comparaison des prix entre
et du prêt-à-porter:

	Coût estimé des fournitures	Valeur estimée des économies
ys	\$36.47	\$13.53
le re, fil,	42	\$ 9.58
ey u-	\$22.47	\$ 7.53
le e à	\$29.47	\$45.53
le à	\$13.27	\$16.73
e, B,	\$25.61	\$19.39

Les prix estimés ont été obtenus dans l'est du Canada. Les coûts peuvent varier dans les autres régions du pays.

* Marque déposée

Si le certificat d'examen gratuit a été enlevé, utilisez ce bon d'examen gratuit.

Sélection du Reader's Digest 215, avenue Redfern, Montréal, P.Q. H3Z 2V9 BON D'EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS



Veuillez m'expédier sans délai le GUIDE DE LA COUTURE PRATIQUE ET CRÉATIVE en EXAMEN GRATUIT de 10 jours et, en BONI, la brochure "QUE FAIRE AVEC LES RETAILLES?". Si je décide de l'acquérir, je paierai seulement \$19.98 réglables, au choix, en 3 mensualités sans intérêt de \$6.66 chacune, plus \$1.70 de port et de manutention, soit la somme totale de \$21.68. Autrement, je retournerai l'ouvrage à la fin des 10 jours sans rien devoir. La brochure-boni m'appartiendra quelle que soit ma décision.

- M.
 MME
 MLLLE

(EN MAJUSCULES S.V.P.)

PRÉNOM

NOM

ADRESSE

APP.

VILLE

PROVINCE

CODE POSTAL

(Prix et frais de port sujets à changement sans préavis. Commande sujette à acceptation et à vérification de crédit par Sélection du Reader's Digest. Offre valide au Canada seulement.)

GLC-P-7/78
SC: 207
#61775