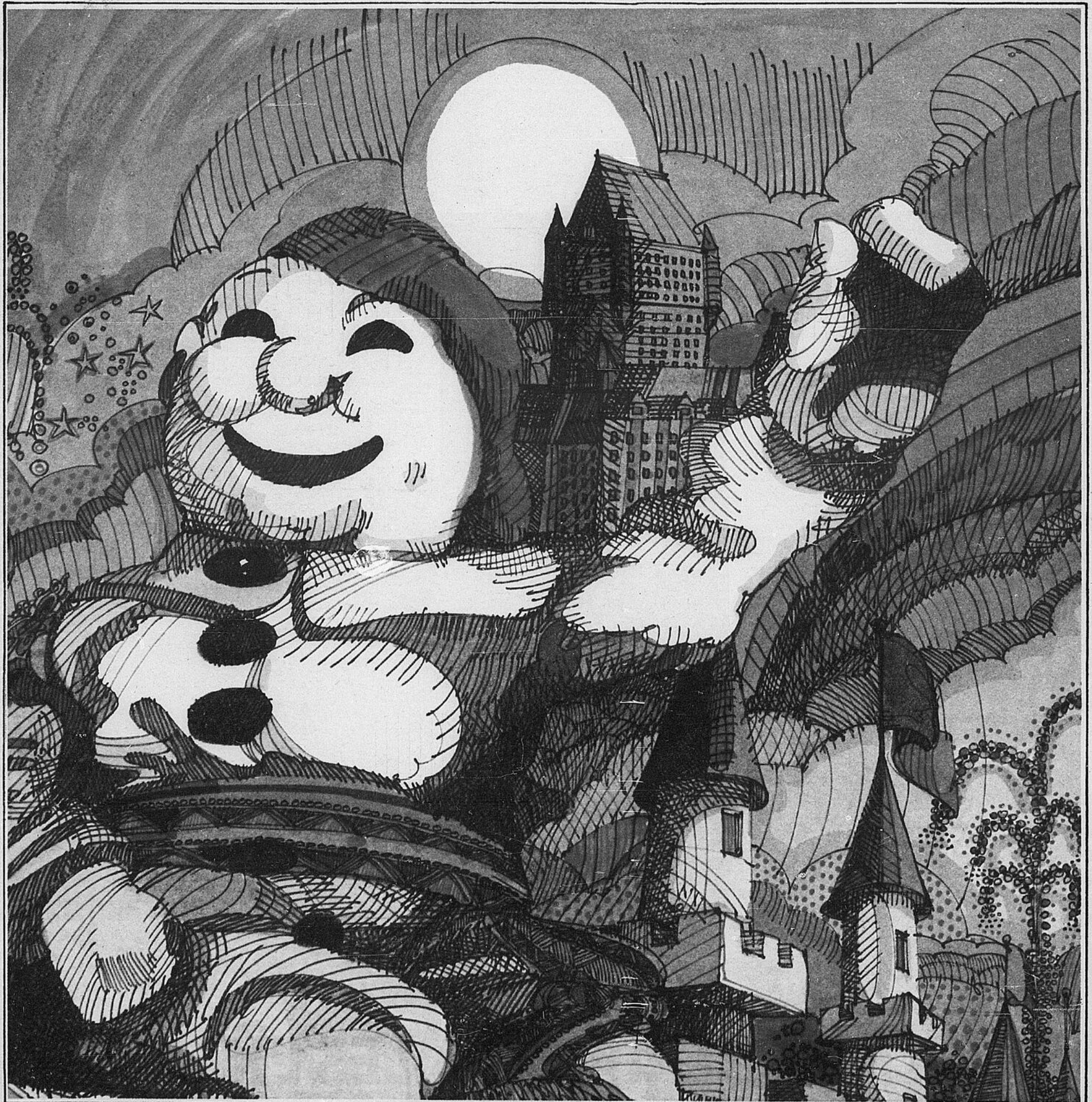


# perspectives

**LE DROIT**

QUÉBEC VOUS INVITE AU CARNAVAL PAGE 22



**LES**

**ENFANTS DE L'IRLANDE DU NORD PAGE 2 MAURICE RICHARD, AUJOURD'HUI**

**COMME HIER PAGE 10 JACQUELINE BARRETTE, MONOLOGISTE PAGE 14**



# EN IRLANDE DU NORD, LES ENFANTS NE

Ce n'est pas encore la guerre civile en Irlande du Nord, mais c'est déjà beaucoup plus que des troubles. Les femmes et les enfants descendent dans les rues des quartiers catholiques de Belfast, la capitale, invectivent les soldats anglais, lancent des pavés ou des bouteilles remplies d'essence. Bientôt ils seront armés.

Catholique, le photographe italien Fulvio Grimaldi a vu bien des portes s'ouvrir du côté des résistants irlandais et a pu saisir la guerre du dedans. Pourquoi a-t-il choisi de brandir son appareil face aux troupes anglaises? "Parce que, dit-il, tous les autres photographes étaient de l'autre côté." Au cours des escarmouches auxquelles il a été mêlé, il a été blessé deux fois, mais légèrement.

La guerre, en Irlande, c'est une vieille histoire. Celtes d'origine, les Irlandais se sont convertis au christianisme au Ve siècle, sous l'influence de saint Patrice. Convoitée par les rois anglo-normands qui en commencèrent la conquête au XIIe siècle, l'île d'Erin ne fut soumise que cinq siècles plus tard, après une résistance farouche. Catholiques, les Irlandais furent persécutés par l'Angleterre devenue protestante sous Henri VIII. Des colons anglo-protestants s'installèrent sur les terres des catholiques, surtout dans le nord, c'est-à-dire l'Ulster.

La résistance à l'occupation anglaise s'intensifia au début de notre siècle. Après de dures répressions de Londres, l'Irlande du Sud devint dominion du Commonwealth en 1921, et république indépendante en 1949. Le pays divisé en deux, l'Irlande du Nord resta attachée à la Grande-Bretagne pour former avec elle le Royaume-Uni.

Quelle est l'origine des troubles actuels, qui durent depuis 1969? La majorité protestante — et riche — de l'Irlande du Nord refuse à la forte minorité catholique, pauvre, une participation démocratique aux affaires du pays. Pour maintenir l'ordre, le gouvernement de l'Irlande du Nord a fait appel à la Grande-Bretagne, qui y a envoyé des troupes. Pour un compte rendu de la situation actuelle, voir le reportage de Jean O'Neil et Pierre Géraldin, en pages 6 et 7.



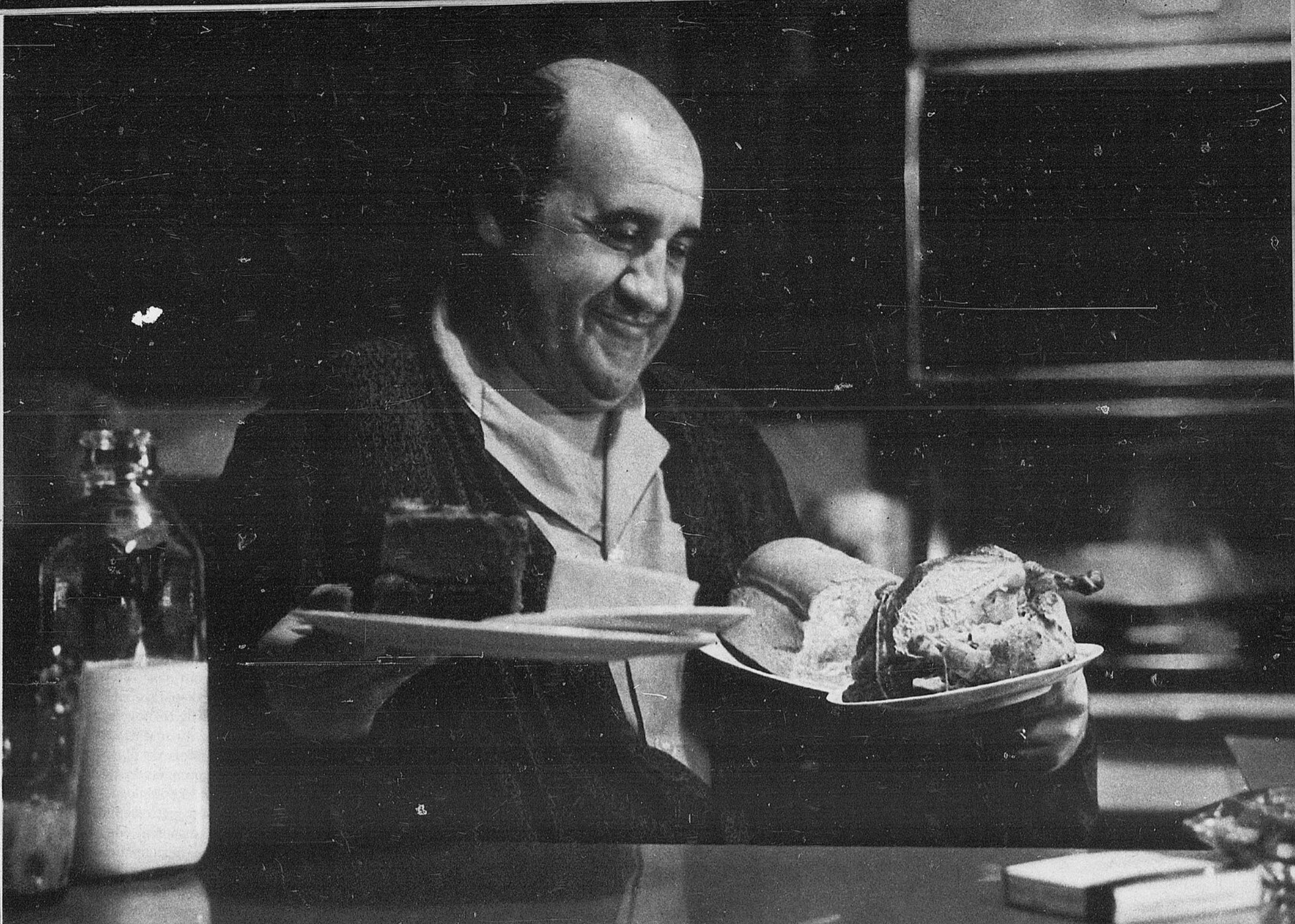
# JOUENT PAS A LA GUERRE, ILS LA FONT

(Autres photos à la page suivante)



# EN IRLANDE DU NORD ...

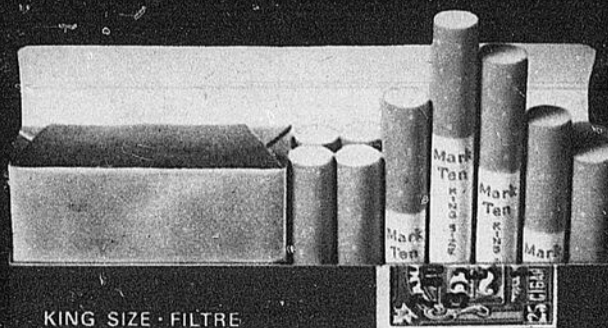
Suite à la page 6



**Savourer une Mark Ten, c'est comme  
donner suite à un rêve appétissant.**

C'est une vraie satisfaction que  
vous obtenez à chaque cigarette  
Mark Ten:  
un tabac de qualité,  
une riche saveur  
qu'on goûte à plein.

BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL



KING SIZE • FILTRE

**Mark Ten**



**Ça  
contente!**

## VICTIME D'UN FRANC-TIREUR



*Le photographe Fulvio Grimaldi se trouvait à 150 pieds de ces soldats britanniques à Londonderry quand l'un d'eux fut blessé (photo du haut) par un franc-tireur embusqué sur un toit. Ses compagnons l'entourent (photo ci-dessus) et l'un deux (à droite) l'emporte sur ses épaules vers l'hôpital.*

### BELFAST

A environ mille pieds de la prison de Crumlin Road, à Belfast, capitale de l'Irlande du Nord, plusieurs hommes descendent de deux voitures en stationnement. Apparemment, rien ne les distingue des autres passants.

En quelques instants, ils atteignent les grilles, y pratiquent une brèche pour arriver au mur d'enceinte. Un signal convenu avertit les prisonniers qui jouent au soccer dans la cour. Vite, une échelle de corde . . . Neuf prisonniers font le mur, changent rapidement leurs uniformes pour des vêtements civils et disparaissent . . . C'est un mardi 16 novembre, à 11 heures du matin.

Une fois de plus, l'audace de ce commando de l'I.R.A. (Irish Republican Army) vient de mettre en défaut le lourd dispositif de l'armée anglaise d'occupation.

La guerre en Irlande est celle de la puce contre l'éléphant. Au début de son intervention, l'Armée anglaise se donnait quelques semaines pour en finir avec le terrorisme. En effet, s'il s'était agi d'affronter l'I.R.A. une fois pour toutes en terrain découvert, régiments contre régiments, ce n'était même pas l'affaire de quelques semaines, mais de quelques heures.

Cependant, dans leurs estimations, les Anglais comptaient sans la force de la résistance: un homme armé d'un vieux fusil ne peut rien contre un char d'assaut, en rase campagne. Mais si cet homme est embusqué sur un toit, renseigné et protégé par une population en grande partie complice, il est alors en position de force.

Les patrouilles anglaises, chargées de faire respecter l'ordre dans cette partie britannique de l'Irlande, sont puissamment armées, blin-

# ET LA PEUR, DES DEUX CÔTÉS DE LA BARRICADE

par Jean O'Neil et Pierre Gérauld

dées et motorisées. Pourtant, dans le dédale des quartiers catholiques de Belfast, elles ne peuvent à peu près rien contre quelques francs-tireurs.

Quelque part en ville, un incendie éclate. Dix minutes plus tard, une petite armée de jeeps, de camions et de soldats en armes cernent l'immeuble. Bien entendu, les incendiaires sont déjà loin. En revanche, quelques tireurs sont restés embusqués à l'abri des cheminées des maisons d'en face. L'officier commandant la patrouille descend de son engin motorisé. Aussitôt, une vingtaine de jeunes gens, sympathisants de l'I.R.A., déclenchent un bruit d'enfer en cognant sur les portes, sur des couvercles de poubelle, sur des bouteilles vides. Impossible dans ce vacarme de distinguer le point de départ d'un coup de feu. Quand l'officier s'effondrera, atteint à la poitrine, les soldats de la patrouille ne sauront même pas dans quelle direction riposter.

Au pire, ils tireront au hasard quelques rafales, abattront un innocent — peut-être un enfant ou une femme, comme cela est déjà arrivé. Le soir même, toute la population catholique sera dans la rue, aux barricades, criant vengeance et ripostant aux tirs de grenades lacrymogènes et de balles en caoutchouc par des lancers de pierres, de bouteilles incendiaires ou de bâtons d'explosifs.

Emeutes, attentats, rafales d'armes automatiques, c'est le spectacle quotidien de la rue à Belfast.

"L'erreur des Anglais, dit un membre de l'I.R.A., c'est d'avoir compté sans les réactions de la population. Imaginez, par exemple, que ce soir un de nos commandos intervienne dans ce quartier... Aussitôt après, les An-

glais vont envahir la zone, enfoncer les portes, arrêter les gens au hasard. Du coup, ils mobilisent toute la population de l'endroit contre eux."

Dans le quartier catholique de Ballymurphy, à la périphérie de Belfast, l'homme qui parle ainsi est un charpentier, comme Joe Cahill, chef d'état-major de l'I.R.A. dans la capitale.

"Au début, continue le membre de l'I.R.A., pendant les combats du mois d'août, nous avions la consigne de ne jamais tuer d'ennemis quand ce n'était pas strictement nécessaire.

"Après tout, ce n'est pas aux soldats que nous en voulons. Ce sont de pauvres bougres qui ne seront guère plus heureux que nous quand ils retourneront chez eux, dans les faubourgs des villes industrielles de Manchester, de Liverpool et autres. Nous tirions en l'air ou à leurs pieds, car nous avions surtout une attitude défensive quand les troupes anglaises menaient des raids contre nos quartiers.

"Aujourd'hui, ce n'est plus possible. Il faut que chaque balle porte. C'est terrible d'avoir à tuer un homme mais regardez ce qu'ils nous ont fait. Ici, à Ballymurphy, nous avons enterré dernièrement un gars qu'ils avaient tué lors d'une manifestation. A plusieurs reprises, les Anglais ont traversé notre cortège avec leurs engins motorisés, insultant nos gens et cherchant la bagarre.

"Personne n'a bronché. Alors, ils sont revenus pendant le service religieux et ils ont tiré des grenades lacrymogènes jusque dans l'église. Le prêtre qui servait la messe a été blessé par des éclats de vitrail. Comment voulez-vous que nous ne les haïssions pas?"

Dans un tel climat, la peur

s'installe et la haine avec la peur. Chaque échelon dans l'escalade de la violence augmente la haine des catholiques pour les occupants, et la rage des soldats grandit contre ces catholiques irlandais qui les traitent de bâtards et d'assassins, et dont chacun peut, la nuit venue, se transformer en "terroriste".

Des femmes, de plus en plus nombreuses, se battent maintenant dans les rangs de l'I.R.A. Non pas, assurent les catholiques, parce que les effectifs de l'armée clandestine diminuent, mais parce que tout le monde veut prendre part à la lutte. Il n'y a pas longtemps, des patrouilles anglaises ont arrêté des prêtres qui portaient, en guise de rosaire, de gros pistolets à la ceinture...

Chez les protestants irlandais, l'atmosphère est aussi tendue que de l'autre côté de la barricade. En dépit des affirmations des catholiques promettant aux protestants l'égalité absolue dans le cadre d'une république — socialiste de surcroît — ces derniers croient dur comme fer que la victoire des catholiques se transformera en un gigantesque massacre, comme celui de la Saint-Barthélemy.

Pour eux, c'est clair: si les républicains prenaient le pouvoir, des hordes catholiques déferleraient sur Shankill Road, le bastion protestant de Belfast, pillant les maisons, violant les femmes, égorgeant les enfants. Il est pratiquement impossible de trouver un protestant avançant une hypothèse moins dramatique.

Plus la tension monte dans les quartiers catholiques et plus le pasteur Ian Paisley recrute dans les quartiers protestants. Les soi-disant clubs de tir sont florissants et leurs adhérents rêvent de

tirer un jour sur des cibles vivantes... catholiques. En fait, il souffle partout un vent de pogrome qui donne froid dans le dos.

Les Anglais font d'ailleurs, à l'occasion, les frais de cette effervescence. L'autre jour, à la sortie d'un bar, un jeune soldat a été tué à coups de couteau par un protestant à qui il avait enlevé sa petite amie.

Quelquefois, contrairement aux suiveurs de l'enragé pasteur Paisley, on rencontre un protestant qui voudrait la réconciliation des deux communautés. Contraint par ses coreligionnaires de quitter le quartier catholique de Ballymurphy, l'un d'eux dit: "Après tout, je ne sais pas qui, des catholiques ou des protestants, lit le plus la Bible, mais ce sont certainement eux qui la mettent en pratique. Nous les avons opprimés pendant des siècles et ils nous proposent l'égalité. Quel droit avons-nous de refuser?"

A la frontière de ces deux mondes, les soldats anglais gardent un commissariat transformé en camp retranché: miradors, sacs de sable, quelques blindés dont les moteurs tournent au ralenti.

Il y a quelques mois, les soldats ne prenaient guère au sérieux la révolte des catholiques irlandais. Aujourd'hui, les patrouilles qu'on rencontre partout ont la gâchette facile. Gare à celui qui n'exécute pas immédiatement l'ordre impératif: "Les mains contre le mur!" avant d'être soumis à une fouille minutieuse.

Beaucoup de ces soldats ont pourtant l'habitude des coups durs. Ce sont des vétérans qui ont fait Bornéo, Chypre ou le Proche-Orient. Mais ils sont déroutés par la guérilla urbaine à laquelle ils ne sont pas préparés et qu'ils n'arrivent pas à maîtriser. "Faire une patrouille

de nuit, dit l'un d'eux, c'est comme marcher les yeux bandés au peloton d'exécution... On ne sait ni où ni quand la mort peut venir!"

Ajoutons aussi que, parmi ces soldats, il y a des Ghanéens, des Pakistanais, absolument étrangers aux causes profondes du conflit. Comment seraient-ils enthousiastes ces déracinés qui risquent leur vie dans les brumes de Belfast pour gagner de l'argent?

Déchirée depuis des siècles par une guerre sans cesse renaissante, l'Irlande connaîtra-t-elle un jour la paix? A la fin de novembre dernier, le Stormont — parlement d'Irlande du Nord, qui groupe surtout des protestants favorables à la présence anglaise — s'est donné pour président M. Gerry Lennon, conseiller juridique de la firme Toome Eel Fishery. Les propriétaires de cette société de pêcheries d'anguilles sont des absentéistes qui passent pour les plus grands voleurs d'Irlande du Nord.

Lui-même, Gerry Lennon, s'est rendu peu populaire auprès des pêcheurs par les innombrables procès qu'il leur a intentés depuis que la Toome Eel Fishery exerce le monopole de la pêche dans le Lough Neagh, le plus grand lac du Nord.

Même le pasteur Paisley a demandé la nationalisation du lac et de ses pêcheries. Les parlementaires du Stormont savaient donc en élisant Lennon qu'ils s'éloignaient encore plus de la population catholique déjà franchement hostile. On dirait qu'ils ont délibérément pris le parti d'aggraver la situation.

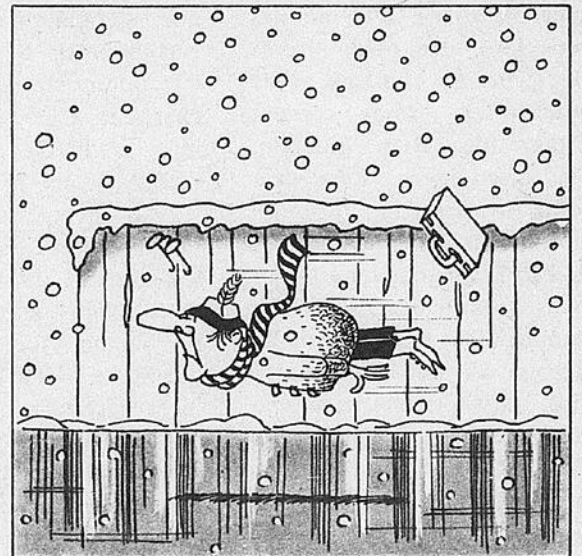
Qui sème le vent, récolte la tempête! Ce qui est certain, c'est qu'il faudra encore beaucoup de sang versé avant que n'émerge le nouveau visage de l'Irlande. ●

Beefeater, le "dry gin"  
le plus en demande au Québec



distillé et embouteillé à Londres  
si doux qu'il se prend pur

## Jeux d'hiver



# La vie d'officier. Une foule d'avantages pour les diplômés qui veulent aller loin.



## Vivre!

La vie d'officier représente une foule d'avantages pour ceux qui veulent aller loin. C'est le genre de profession qui peut aussi bien vous faire diriger une opération de transport à bord d'un navire aux Caraïbes, que commander, à Chypres, une unité d'infanterie intégrée à l'ONU, ou planifier les besoins en matériel des quelques 82,000 hommes des Forces armées canadiennes dans un bureau de l'état-major à Ottawa. C'est un métier exaltant qui vous offre la sécurité d'emploi sans tomber dans la routine, qui vous permet de vivre au présent tout en préparant le futur. C'est une vie pleine, où vous aurez à donner le meilleur de vous-même, sans compter. Et surtout vivre comme un homme, un homme au service de l'homme.

## Vous débutez immédiatement officier, avec des responsabilités d'officier et un salaire d'officier.

Vous ne commencez pas au bas de l'échelle. Si vous avez un diplôme en poche, vous serez lieutenant dès votre première journée de service. Et, immédiatement, vous serez considéré comme faisant partie des cadres professionnels des Forces. Dès votre première journée, vous gagnerez un salaire. Un salaire d'officier. Par exemple, si vous êtes frais sorti de l'université, vous commencerez avec au moins \$7,200 par année. Vous serez ensuite augmenté, tous les ans. De plus, le métier d'officier va faire de vous un as du leadership. Et savoir diriger, c'est précieux dans la vie. Chez nous, vous apprendrez à diriger tout en dirigeant. Vous allez acquérir le sens des responsabilités en étant, de fait, responsable. On n'a encore rien trouvé de mieux pour former des chefs. Vous allez apprendre à mener des hommes. Et cela, vous ne l'oublierez jamais.

## Un officier, c'est un cadre professionnel utilisant au maximum ses connaissances académiques.

Vous venez de passer à peu près quatorze ans sur les bancs de l'école. C'est beaucoup. Nous vous proposons de mettre à profit ce que vous avez appris. Nous désirons vous permettre de rentabiliser au mieux vos connaissances en les spécialisant et en les trempant immédiatement dans le creuset formateur de l'expérience. Nous vous offrons une multitude de professions parmi lesquelles vous pouvez choisir selon vos qualifications. N'allez pas

croire que vous ne pratiquerez que la profession choisie. Dans les Forces armées canadiennes, un officier est un cadre professionnel qui doit être capable de prendre en charge des fonctions nouvelles n'importe quand. Mutations fréquentes et responsabilités nouvelles demandent une faculté d'adaptation exceptionnelle de la part des officiers. Si vous pensez posséder cette qualité, communiquez avec nous.

## Les voyages et les vacances.

La vie d'officier n'est pas une vie de sédentaire. Les membres des Forces armées canadiennes restent rarement postés à la même place plus de quatre ans. Ils peuvent être affectés un peu partout dans le monde. L'élément mer est un bon exemple des possibilités de voyages qui vous sont offertes. Après vos trois premiers mois à la base d'entraînement de Chiliwack, vous serez envoyé en mer, d'abord sur le Pacifique, ensuite sur l'Atlantique, et passerez pratiquement vos deux premières années en voyage. Ce qui vous donnera l'occasion de visiter des pays tels que ceux du bassin méditerranéen et les territoires qui bordent le Pacifique. Lorsque vous naviguez, vous touchez une prime supplémentaire et vous avez l'avantage de pouvoir acheter hors taxe des souvenirs de vos voyages à l'étranger. Et tout en sillonnant le globe, vous apprenez votre profession. Enfin, au bout de trois ans, vous êtes promu au grade de capitaine. Et touchez alors un salaire d'à peu près \$11,000. Contrairement à la plupart des industries commerciales, les Forces canadiennes offrent un mois complet de vacances à leurs membres. Nous demandons à nos hommes de travailler très fort pendant onze mois. N'est-il pas juste de leur permettre ensuite de vraiment se reposer?

## Une foule d'avantages.

La vie d'officier est pleine de ces petits avantages qui rendent la vie tellement agréable. Par exemple, si vous êtes envoyé en Allemagne, vous bénéficiez d'une allocation de logement pour votre famille d'environ \$125 par mois. Si vous désirez voyager pendant vos vacances, vous pouvez utiliser les Boeing 707 des Forces canadiennes gratuitement. Vos uniformes vous sont fournis gratuitement, vous recevez chaque mois une prime pour les entretenir et les renouveler. Si vous aimez les sports, vous pouvez utiliser les gymnases et les terrains de golf des bases militaires à des prix attractifs. Si vous tombez malade,



Le capitaine Yvon Mayo, 24 ans, en voyage d'affaires sur un Boeing 707 des Forces armées canadiennes.

tout est gratuit: soins dentaires, soins médicaux, soins hospitaliers et médicaments. Avez-vous besoin d'argent? Empruntez à la "Credit Union", une coopérative qui prête à un excellent taux d'intérêt. Voulez-vous rencontrer vos amis? Allez au mess des officiers, vous y trouverez une chaude camaraderie et des consommations à moitié prix. En plus, dès que vous êtes officier, vous êtes automatiquement protégé par une bonne assurance-vie et une pension. En bref les avantages de la vie d'officier sont tout simplement inégalés.

## Pour être ou cesser d'être officier.

Pour être immédiatement officier, vous devez être citoyen canadien, marié ou célibataire, homme ou femme âgé de moins de 26 ans (ou de 35 dans certains cas), être en bonne condition physique, posséder au moins votre diplôme de CEGEP, d'institut technologique ou d'université. Vous devez avoir réussi les tests donnés au Centre de recrutement et avoir votre dossier accepté par le Ministère de la défense. Pour ne plus être officier, vous n'avez qu'à donner votre démission. C'est tout. Pour obtenir, sans obligation, des renseignements supplémentaires sur les carrières d'officier dans les Forces armées canadiennes, téléphonez à 283-6518 (Montréal), 694-3636 (Québec), 374-3510 (Trois-Rivières), 543-1880 (Chicoutimi), 723-5271 (Rimouski), 562-0870 (Sherbrooke), 233-4030 (Ottawa), 422-3710 (North Bay), 546-4145 (Bathurst) ou bien remplissez et postez franc de port le coupon ci-dessous.



**Les Forces armées  
canadiennes**

**Il faut  
être  
quelqu'un  
pour en  
être.**

Directeur du recrutement et de la sélection  
Quartier général des Forces armées canadiennes  
Ottawa, Ontario K1A 0K2

Nom \_\_\_\_\_ Age \_\_\_\_\_

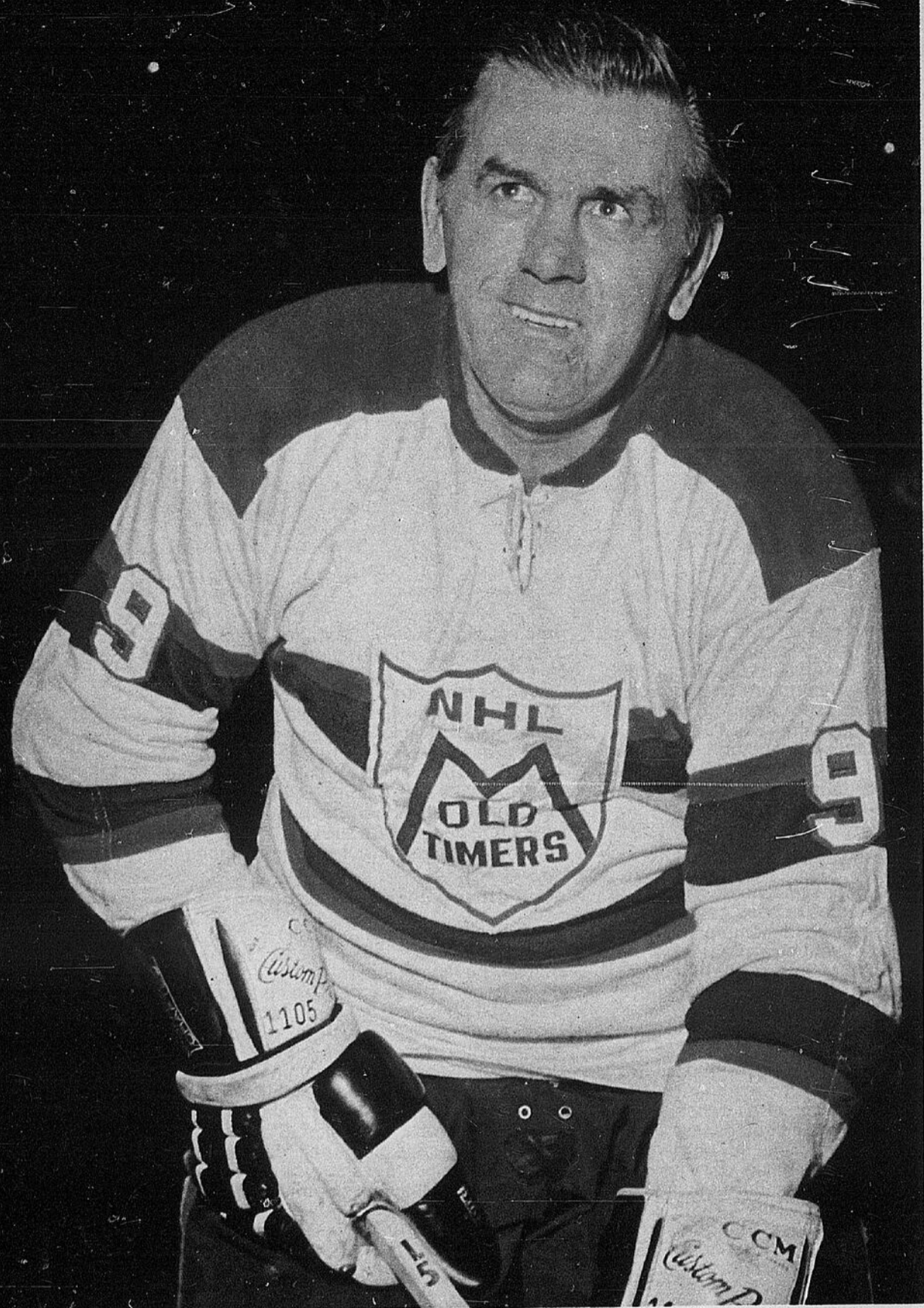
Adresse \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Province \_\_\_\_\_

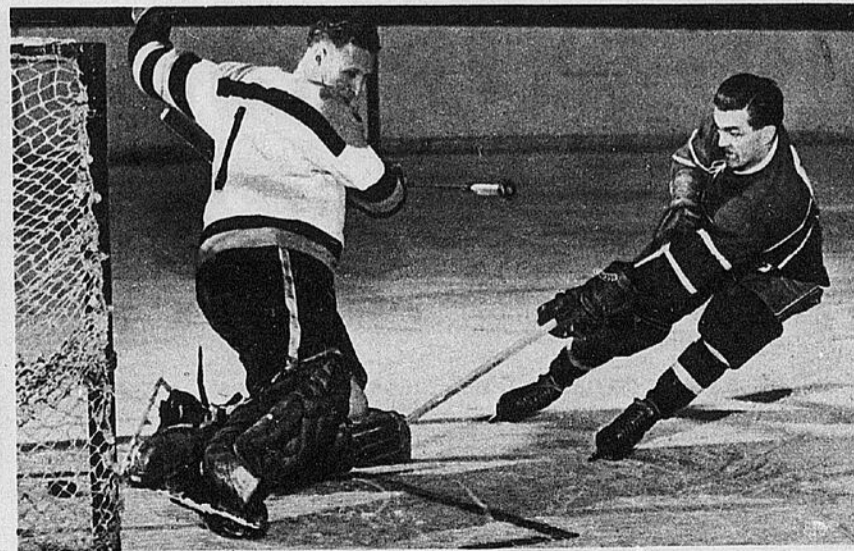
Tél. \_\_\_\_\_ Niveau scolaire \_\_\_\_\_

Pour plus de détails, et sans engagement de votre part, remplissez ce coupon et faites-le parvenir dans une enveloppe (timbre non nécessaire).

P112



*Maurice Richard,  
c'est d'abord  
un regard perçant.  
Ci-contre,  
photo  
prise en 1957.  
À droite,  
une échappée qui  
aboutit à  
un but spectaculaire  
contre  
Al Rollins,  
des Black Hawks  
de Chicago.*





# MAURICE RICHARD

## aujourd'hui comme hier

Autres photos à la page suivante

Le 15 septembre 1960, au cours d'une conférence de presse, Maurice Richard annonçait qu'il accrochait ses patins.

C'était pas vrai.

Il se retirait de l'équipe des Canadiens, oui, mais il n'abandonnait pas le hockey. Quittant le ciel des dieux du stade, il allait continuer dans les limbes des Vieux de la Vieille (Old Timers) à compter des buts. On n'arrête pas les eaux du Niagara...

Maurice Richard a maintenant 50 ans. Il a toujours sa carrure impressionnante, même si les lignes se sont un peu arrondies. Sa fougue s'est assagie, mais les amateurs qui, à l'occasion, vont le voir jouer reconnaissent chez lui des gestes qui ressemblent beaucoup à ceux d'hier. Voyez vous-mêmes!

# MAURICE RICHARD

aujourd'hui  
comme hier



*Dans la photo du haut, un des buts les plus dramatiques de toute la carrière de Richard. C'était le soir du 8 avril 1952. Après avoir été blessé et pansé, Richard revint sur la glace, déjoua les défenseurs Bill Quackenbush et Eddie Sanford et compta contre Sugar Jim Henry. Les Bruins de Boston étaient éliminés et les Canadiens passaient en finale de la coupe Stanley.*

**On m'a  
redonné la vie.**



Photo: Pierre Pittet

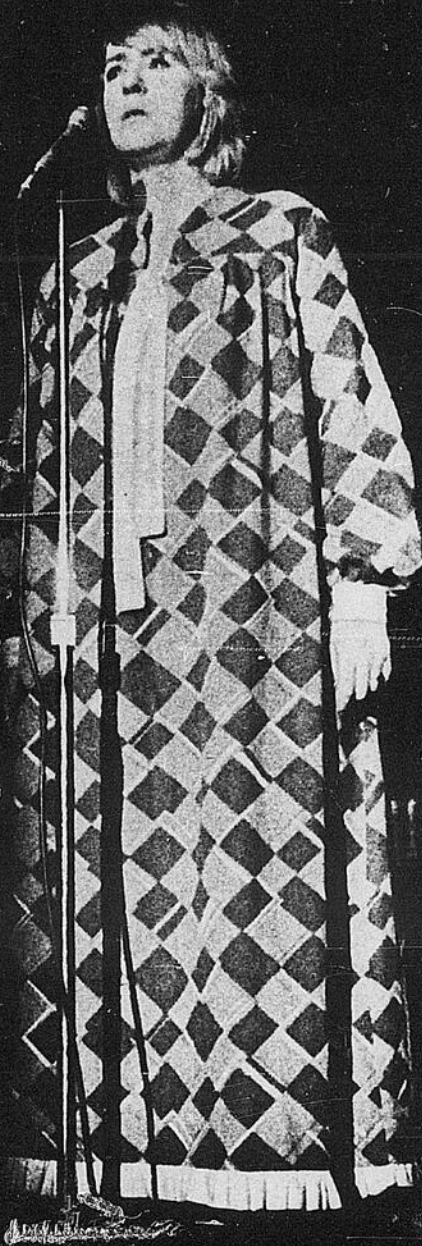
Jour après jour, les 15 millions de lépreux du monde entier endurent des souffrances atroces et inutiles, sans espoir. Pourtant, il en coûterait seulement \$25.00 pour soigner un lépreux pendant toute une année et souvent même, le guérir complètement de ce mal qui le défigure et déforme ses membres. Aujourd'hui, en cette Journée mondiale des lépreux, voulez-vous nous aider, dans la mesure de vos moyens, à leur faire le plus beau cadeau qui soit?

LE SECOURS AUX LÉPREUX EST UN ORGANISME CANADIEN RECONNU MONDIALEMENT, MEMBRE DES FONDATIONS RAOUL FOLLEREAU ET DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS CONTRE LA LÈPRE. À L'HEURE ACTUELLE, EN COLLABORATION AVEC LES GROUPEMENTS DE 14 PAYS DIFFÉRENTS, IL S'OCCUPE DE 518 CENTRES DE LA LÈPRE DANS 84 PAYS.  
CASE POSTALE 1672, SUCCURSALE B, MONTRÉAL 110.

**La journée mondiale des lépreux**

# JACQUELINE BARRETTE

**DANS MES  
MONOLOGUES,  
JE VOIS  
UNE  
POÉSIE...  
PAS  
DE VIOLON,  
MAIS  
DE  
CUISINE**



par Renault Gariépy

*Se regarder la face à 47 ans,  
Se péter la face dans l'miroir du temps,  
Se demander pourquoi la peau s'fripe,  
Se pousser sur les joues pour qu'a s'déplisse...*

Fin novembre, au cabaret montréalais le Patriote, en première partie du spectacle des Cyniques, une grande bonne femme en "jaquette" bleue, les cheveux blonds et courts. Une bonne femme étonnante comme ses monologues: Jacqueline Barrette.

*Porter le toupet long pour abrier la peur qui rit sur mon front,*

*Toucher les deux allées tracées de chaque côté d'mon nez,*

*Deux ruisseaux pour les larmes en trop,*

*Deux ruisseaux parce que j'ai le coeur gros...*

Une bonne femme qui ne savait trop où donner de la tête, cette semaine-là, entre les séances d'enregistrement, les répétitions et les spectacles, entre le disque, la télévision et la scène.

Le disque: un longue-durée Polydor, lancé récemment, qui offre de longs extraits de la revue *Ça dit* qu'essa à dire, dont elle est l'auteur et l'une des interprètes avec ses copains du Théâtre actuel du Québec.

Version studio à défaut de la version scénique impossible à réaliser.

La télévision: *Coco Soleil*, une douzaine de "cinq minutes" écrits pour Radio-Canada, dans le cadre de la nouvelle série *Clac*, destinée aux 2 à 5 ans.

La scène: celle, bien sûr, du Patriote à laquelle elle accède seule, deux jours seulement après la dernière représentation de *Ça dit*, au Patriote-à-Clémence, un étage plus haut.

*Se regarder comment on meurt un peu*

*Avec des fils autour des yeux,*

*Avec des lèvres qui rapetissent,*

*Pâles comme mon désir triste d'en finir*

*tou' suite*

*Pour pas voir la suite...*

Une bonne femme étonnante de vérité avec ce regard qu'elle tend, hagard, au-dessus de la foule, vers le fond de la salle qui lui tient lieu, ce soir-là, d'implacable "miroir du temps". Avec cette larme qui lui tombe, spontanée, au coin de l'oeil, et qui coule, tranquille, en quête des "allées" annoncées et qui restent à venir. Avec ces mains dont elle couvre son corps, nerveusement, le redessinant comme pour lui redonner vie et forme d'antan.

Une grande flaque de solitude, encore accentuée par la musique, une "vieillesse" de Django Reinhardt, langoureuse, lancinante comme un printemps perdu. Et par l'éclairage qui la tient sous son faisceau. D'un côté la lumière crue, de l'autre... On songe tout à coup qu'il pourrait bien se trouver dans cette pénombre, à la table voisine peut-être, plus d'un exemplaire d'une autre solitude tout aussi réelle.

*Se regarder les mains à 47 ans,*

*Deux oiseaux qui tremblent battus par le vent,*

*Avec des veines de sang qui coule pourtant*

*Pareil comme avant...*

Cinq ans d'enseignement: à Hudson, après Pin-court; auprès de l'enfance exceptionnelle, après trois années avec les enfants normaux. Puis, il y a quelques mois, au moment d'entreprendre une sixième année, le choix:

"Je ne sais pas ce qui va m'arriver, je ne sais pas combien de temps ça va durer. N'importe qui dans ce métier-là se pose la question. J'avais un choix à faire et je l'ai fait: j'ai choisi de vivre cette expérience. Il n'en reste pas moins que l'enseignement me semble aussi intéressant et extraordinaire que ce que je vis actuellement. S'il m'arrivait de m'éteindre dans deux mois, ce ne serait pas une tristesse. A retourner à l'enseignement, je me sentirais parfaitement bien. J'aime les deux."

*Regarder mes doigts usés qu'on appelle encore doigts de fée*

*Parce qu'i savent ben broder,*

*Broder un tableau de jeunesse*

*En fils de souvenirs qu'on cueille*

*Avec des doigts "rough" comme du crêpe de deuil...*

Un choix: elle relève là un double défi. Celui d'abord de faire cavalier seul: "C'est quelque chose. Le premier soir, ç'a été épouvantable. Les deux autres soirs... cloung! Je me sens tellement bien dans mon personnage, je l'aime tellement que je me surprends à improviser."

Défi encore de faire la première partie du spectacle, d'être celle qui précède les Cyniques, celle pour qui l'on n'est pas nécessairement venu: "Faire que,

Suite à la page 16

# De tendres petits Niblets font la 'gigantesque' différence dans notre maïs en crème.



Au chapitre de la saveur du maïs en épi et d'une sauce riche, onctueuse, aucun autre maïs en crème ne peut espérer se comparer au maïs en crème du Géant Vert. C'est tout simplement que le Géant n'utilise que ses tendres petits Niblets. Et on ne pourrait acheter meilleur maïs que ça.

Si vous êtes déjà amateurs fidèles du maïs marque Niblets du Géant, nous n'avons pas besoin de vous dire à quel point chaque jeune grain tendre et doré possède toute la richesse du goût de maïs. Et vous savez probablement déjà que c'est parce que le Géant cueille ses Niblets au moment précis du plein épanouissement de leur saveur. Ce que vous ne savez pas c'est que le Géant réserve une partie de sa récolte de Niblets pour la sauce. Il fait cuire soigneusement ces tendres et jeunes grains d'après une recette à lui et en obtient la sauce de maïs la plus onctueuse, la plus savoureuse que vous ayez jamais goûtée. Comme le dit le Géant, dans un clin d'oeil, "C'est une foule de petites choses qui fait le meilleur des maïs en crème".

Alors pourquoi ne pas ajouter à votre liste d'emplettes une ou deux boîtes du nouveau maïs en crème du Géant Vert? Il est sûr que dès le premier essai vous reconnaîtrez la 'gigantesque' différence.



**Green Giant -**

*Les meilleurs produits du potager.*

## JACQUELINE BARRETTE



clac! il se passe quelque chose, qu'on soit vraiment attentif, respectueux, embarqué quoi!"

*Se regarder les seins à 47 ans, vouloir un autre enfant*

*Pour les gonfler de lait blanc*

*Encore comme avant,*

*Quand tu posais ta tête sur mes seins doux comme du satin . . .*

"Je suis mal à l'aise, désemparée quand une femme me dit: "Ah vous! vous m'avez fait pleurer." Je ne sais pas quoi dire parce que j'ai pleuré, moi aussi, quand je l'ai écrit, ce monologue. Mais quand ça fait cent fois que tu le dis, tu l'oublies un peu, encore que certains soirs . . .

"Je me rends compte que, même si j'ai voulu apporter au spectacle une touche humoristique, si j'ai

voulu le faire respirer un peu avec *le Bingo*, avec *La vie, c'est pas une chanson*, ce qui reste est un message de grande solitude, même à travers quelques rires.

"Je me suis souvent fait dire que mes textes sont violents. Mais je finis par oublier cette caractéristique, je ne pense pas que, pour celui qui reçoit le coup dans la salle, c'est peut-être la première fois, sa première expérience de violence."

*Se regarder le corps à 47 ans dans un miroir géant*

*Quand en dedans ça vit pourtant pareil comme avant . . .*

Cinq ans d'enseignement. Et côté spectacles? Le chemin du Patriote passe pour elle par l'île Perrot d'abord, son patelin où elle faisait chaque année des

siennes, dès l'âge de 13 ans. Et par la Cité des jeunes de Vaudreuil ensuite, où des étudiants créèrent sa première pièce, *L'Après-midi littéraire*. La grande responsable: sa soeur qui lui avait dit: "On cherche une pièce et on n'en trouve pas. J'ai dit aux filles: "Ne vous inquiétez pas, ma soeur va vous en écrire une!" Ce qui fut fait le soir même.

Un bon souvenir pour Jacqueline Barrette: "Le grand théâtre était plein. Ça riait à toutes les quinze secondes, c'était extraordinaire. Là, j'ai eu envie de faire du théâtre, et j'ai continué d'écrire."

*Se regarder le corps à 47 ans, c'est comme regarder la mort*

*Qui m'attend, qui fait d'ombre su'l printemps, Jusqu'à ce que j'aye même pu la force d'aller voir*

*Le visage qui meurt dans mon miroir . . .*

C'est à Vaudreuil toujours que voit le jour Ça dit . . . "Ce n'était vraiment pas une commande. Je travaillais avec une troupe. On avait atteint un niveau semi professionnel en quelque sorte, parce que ça faisait déjà pas mal de temps qu'on travaillait dans la région. On commence à monter *la Perruche et le Poulet*, une pièce de boulevard. La comédienne qui avait le rôle principal se casse une cheville. Il fallait monter autre chose.

"Moi, j'écrivais des textes, des monologues, des poèmes. J'ai dit: "Ce serait peut-être amusant si on les regroupait, si on en faisait un spectacle, quelque chose de nouveau. Sans enchaînement. Ou plutôt un enchaînement à travers l'homme mais sans intrigue.



# EXPORT "A"

LA MEILLEURE CIGARETTE AU CANADA

C'est ainsi que c'est parti . . . "

*Regarder ma peur à 47 ans.*

Tout à coup, possibilité d'une audition au Patriote. Deux des cinq comédiens de Vaudreuil n'étant pas intéressés à faire carrière, on remanie la troupe, qui devient le Théâtre actuel du Québec. Et c'est l'arrivée à Montréal, en pleine "tempête du siècle", ce fameux jeudi 4 mars.

*Pis dites-moi pas: "La vie commence à 47 ans",*

*Dites-moi pas: "Tu rajeunis avec le temps"*

Parmi le public restreint du jour, il y avait des gens du métier et, de fil en aiguille, la troupe se retrouve au Festival de l'A.C.T.A., au Gesù. Le lendemain, dans la Presse, Jacqueline lit: "Au festival, des moments pénibles, mais une révélation." C'était moi! Quel choc merveilleux!" Même réaction enthousiaste à Québec, au Festival d'art dramatique; à Sherbrooke, au colloque de la Fédération des centres culturels. D'où cette invitation au Patriote-à-Clémence.

*Dites-moi rien, pis surtout*

*Parlez-moi pas du bon vieux temps . . .*

Un succès inégalé depuis la fondation de la boîte d'en haut, au plan du nombre des représentations comme des entrées. Terminées en novembre, les représentations auraient pu se poursuivre jusqu'à Noël. n'était le rendez-vous déjà pris par la direction avec l'univers historique de Léandre Bergeron, transformé en revue.

*Parce que le temps yé ni bon ni vieux,*

*Le temps yé présent,*

*Pis aussi écrasant que mes 47 ans.*

On n'en a pas moins repêché tout de suite Jacqueline Barrette, pour cette première partie du spectacle des Cyniques. Et elle est là à nous parler de ses 47 ans; de l'hebdomadaire bingo où l'une de ses héroïnes traîne sa "ménopause mauve"; de la belle-soeur Denise qui croyait que la vie était une chanson, les apprenant par coeur et parlant en chanson avant sa dépression; de la grossesse tardive d'une autre personne; de son dernier, son septième, Antoine.

*J'pense qu'on n'en revient jamais d'ça.*

*Me semb que ça s'peut pas.*

*J'en avais déjà six,*

*J'avais mon quota . . .*

En présentant Jacqueline Barrette au public, le bonimenteur du Patriote avait fait le rapprochement avec Yvon Deschamps, disant qu'elle était après lui "la plus grande force en oeuvre dans le monologue". Mais elle, comment se voit-elle en regard de Deschamps et des autres?

Elle écarte d'abord toute comparaison — avec Michel Tremblay, par exemple — qui serait fondée  
Suite à la page suivante

Un succès extraordinaire. Le livre que vous attendiez. Près de 500 des recettes de Margo Oliver les plus appréciées. Table alphabétique avec références. Chaque recette a été élaborée par Margo Oliver dans les cuisines de Perspectives.

**La  
bonne  
cuisine  
de perspectives**

PAR MARGO OLIVER

\$4.95

Plus un léger  
supplément pour  
frais d'expédition

Épargnez \$1.00  
sur le prix  
de détail de \$5.95  
en remplissant  
ce bulletin.

PERSPECTIVES INC.

6465 rue Durocher,  
Montréal 156, P.Q.

M.

MME

MLLE

ADRESSE

VILLE

ARR.

PROV.

BW2F

10 jours d'examen sans obligation de votre part.  
Remplissez et postez cette formule aujourd'hui même.  
Vous recevrez la facture plus tard.

## Vente 91<sup>e</sup> Anniversaire

### Le Comfort Guard à \$69.95 possède maintenant le même dessus que le Posturepedic à \$99.95. C'est à faire rêver.

Le support que vous offre un matelas Comfort Guard de Sealy, ne vous fera pas passer des nuits blanches. Ni son prix.

Actuellement, pendant la vente-anniversaire Sealy, vous pouvez vous procurer le Comfort Guard, un matelas de qualité et confortable, pour seulement \$69.95. Et ceci comprend le même dessus élégant qui se trouvait sur le Posturepedic Imperial — un matelas qui se vendait \$30 de plus.

Le Comfort Guard vous assure un support intérieur ferme, grâce à ses centaines de ressorts; à son rembourrage confortable; et à l'exclusive base Dura-Guard de Sealy.

**Tout ça pour seulement \$69.95**

Vous ne pouvez tourner le dos à une telle aubaine.



### Aubaines offertes pendant la vente 91<sup>e</sup> anniversaire:

Comfort Guard Sealy \$69.95\* chaque morceau, grandeurs populaires.  
Ensemble Queen \$199.95\*, ensemble King (3 morceaux) \$299.95\*

**Autres aubaines spéciales:**

Miracle Guard Sealy \$79.95\* chaque morceau, grandeurs populaires.  
Health Guard Sealy \$59.95\* chaque morceau, grandeurs populaires.

Une offre des fabricants du célèbre POSTUREPEDIC de SEALY.  
Le matelas idéal pour un vrai repos, à partir de \$99.95.

\*Prix de détail suggéré. 1971, Sealy et Posturepedic sont des marques déposées de la Compagnie de matelas Sealy. Marques déposées.



# Cherchez l'homme.

Vous ne lui demanderez pas d'être fort, mais d'être intelligent. Vous n'exigerez pas qu'il parle vingt langues, mais qu'il comprenne vos problèmes et s'intéresse à vous. Car l'homme que vous cherchez doit être bien autre chose qu'un vendeur, plus qu'un conseiller, presque un ami. Qui est cet homme? Le représentant d'assurance-vie.

Le bon.  
A quoi le reconnaît-on?  
C'est un homme qui connaît son métier. Pour agir comme représentant, il a dû subir des examens et peut-être a-t-il également poursuivi des études avancées

qui en ont fait un assureur-vie agréé.

C'est un homme qui s'intéresse à vos problèmes. Un homme qui a une grande expérience de la vie et qui connaît à fond les différents programmes d'avenir parmi lesquels vous ferez un choix.

C'est un homme sympathique et affable que vous appellerez volontiers à l'aide pour reviser vos programmes financiers.

Quelqu'un qui pourra vous poser des questions personnelles sans vous mettre mal à l'aise.

Avant d'adopter un représentant en assurance-vie, donnez-vous un peu de peine.

Choisissez quelqu'un avec qui vous vous sentirez en sympathie et en confiance. Et à partir de là, travaillez avec lui la main dans la main.

En un mot, cherchez l'homme.  
Le bon.



## L'Association canadienne des compagnies d'assurance-vie

666 ouest, rue Sherbrooke, suite 908, Montréal 111

JACQUELINE BARRETTE

uniquement sur la langue employée, le joul. "La langue, dit-elle, qu'on la prenne pour acquise puisqu'il faut une identité théâtrale qui nous définisse."

Si l'angoisse est le fait de Deschamps comme le sien, chacun la définit à sa façon. "Lui, il traduit un problème d'homme." Elle ne sait d'ailleurs, faute de recul suffisant, "comment analyser mes pensées ni dans quelle boîte me mettre". Dans ses monologues, elle voit une poésie... "comment dirais-je: pas de violon, mais de cuisine".

*Le septième, je l'aurais pas.*

*Ç'a l'air bête de dire ça...*

"Moi, je veux seulement qu'il se passe quelque chose. Quant à dire pourquoi, comment, peut-être que dans cinq ans je pourrai le dire mais pas maintenant. Pour certains textes comme *Mes 47 ans*, je le peux parce qu'on m'a si souvent posé la question qu'il a fallu que je m'arrête et que j'y pense.

"47 ans exprime ma peur de vieillir, une peur qu'ont toutes les femmes parce que la femme est évaluée d'après sa tête, d'après la "lisseur" de sa peau. C'est vérifiable dans toute salle de danse, partout où l'on affiche la femme. Alors, cette angoisse, je pense qu'on l'a même à 24 ans. En tout cas, moi je l'ai.

*Mais y était là dans mon ventre, à respirer ma vie,*

*Mon septième: un p'tit gars, qu'y m'ont dit...*

"Si je conteste que la femme soit évaluée dans la mesure où elle ressemble à la poupée, il reste que je fais face à ça quand même. Quand j'arriverai à mes 40 ans, à moins que le monde n'ait changé, à moins que la *Femme eunuque* n'ait provoqué des tempêtes dans la cervelle de tous les hommes, *Playboy* va continuer de paraître."

*Des fois, la nuit, quand y m't'nait réveillée,*

*J'pensais à la "badluck" qui m'était arrivée...*

Contestation qui prend à la scène le visage non de la suffragette mais de la femme qui a mal aux tripes. "Son mal vient de là. Si elle se plaint de vieillir, si elle se plaint qu'elle avait tout prévu sauf l'heure de ses 40 ans, c'est qu'elle sait très bien que, du moment qu'elle est femme, son rôle est d'être belle. Si la nature ne l'a pas dotée d'un visage à la Marilyn Monroe, il faut au moins qu'elle sache coudre, faire à manger. Qu'on ne me dise pas que ça disparaît: ce n'est pas vrai! Puis elle trouve un mari, élève sa famille, parce que toute femme se doit d'avoir des enfants. Mais après? C'est là qu'arrive la grande solitude.

*Ah! j'ai jamais pensé m'faire avorter.*

*Tout mais pas ça, vous me comprenez...*

"Cette solitude, elle la ressent surtout quand les enfants ont grandi et qu'ils vont partir. J'ai déjà fait pour Louise Forestier une chanson — *Pleure pas, Jeannette!* — qui raconte ça. Le mari québécois est en général un grand absent au niveau de l'éducation des enfants, et la mère a alors un rôle extrêmement actif. Mais que lui arrive-t-il ensuite? Un vide, puis la constatation de ce vide. C'est ce que j'ai voulu exprimer dans mon spectacle.

"Je ne fais pas un discours à la Germaine Greer mais j'espère que ça va aussi loin. Cette femme va jouer au bingo ou voir un film de temps en temps mais elle ne peut pas vraiment devenir l'émancipée qui sort tous les après-midi, pour aller à des cocktails ou au bridge, parce qu'elle n'a pas été habituée à ça.

*Vous m'comprenez, pis j'pense que lui aussi Y m'a compris...*



"Quand les enfants mariés viennent la voir, elle les reçoit, elle fait des tartes. Il y a aussi l'espoir des petits-enfants à venir, l'espoir qu'un jour elle va reprendre une poupée et la bercer."

Le remède? Il est dans l'éducation, selon Jacqueline Barrette. "Aussi longtemps qu'on préparera les filles à se marier, on ne donnera pas vraiment à la femme la chance d'être ce qu'elle est. Tant qu'on va lui donner comme seul décor de vie une cuisine et des couches . . . ça ne se peut pas!"

*Y s'est suicidé, s'est pendu à la corde de mon nombril,*

*Y s'est tué un vendredi,*

*Yé v'nu mourir su'l drap de mon lit . . .*

"Mais je ne veux pas qu'on me croit une féministe enragée, qui se promènerait demain, dans la rue, en criant: "A bas la gent masculine qui nous a rendues exécrables, pas montrables à la face du monde!" Parce que j'attribue une grande responsabilité là-dedans à la femme aussi: c'est elle qui élève non seulement les filles, mais également les gars."

Elle dira encore qu' "il faut se remettre en question de part et d'autre, qu'il ne faut pas croire que nous sommes seules martyres et que lui est à l'aise". Car, lui aussi, il connaît la peur, l'angoisse d'exister, il est embarqué dans la course vers l'éternité, il est un esclave en somme. Et si Jacqueline Barrette semble s'attendrir davantage sur la femme, c'est que celle-ci est l'esclave d'un esclave et qu'elle a ainsi plus de chemin à faire.

*J'l'aurais appelé Antoine, mais yé trop tard.*

*J'en veux pu d'p'tits, ni vivants ni morts!*

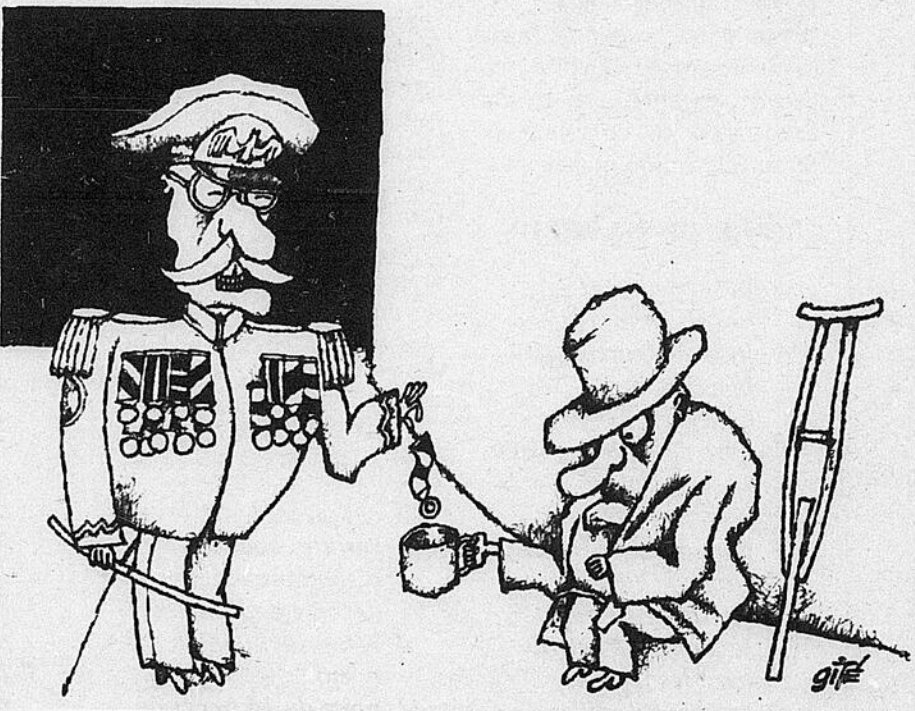
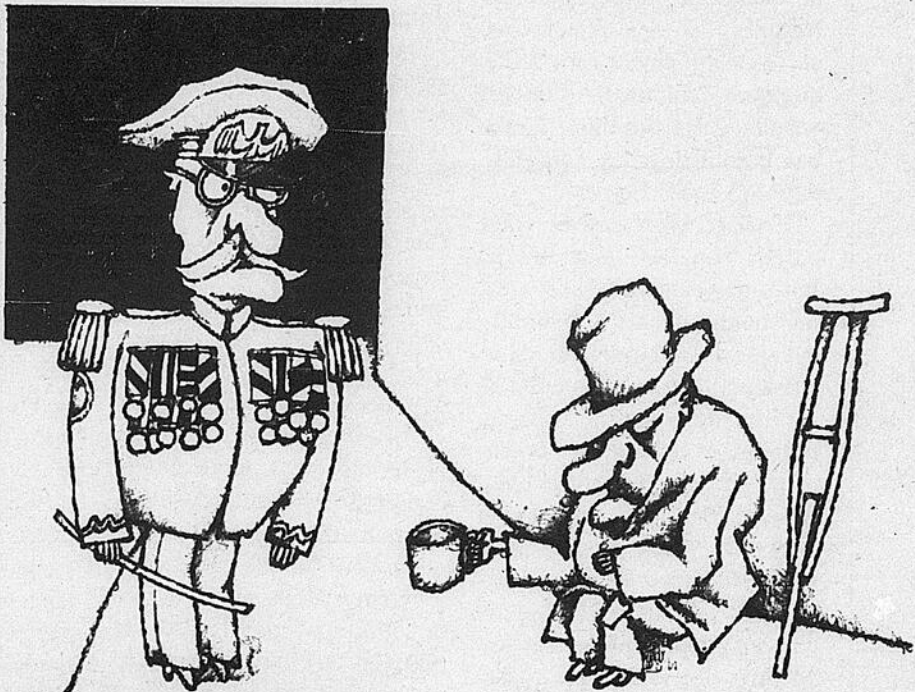
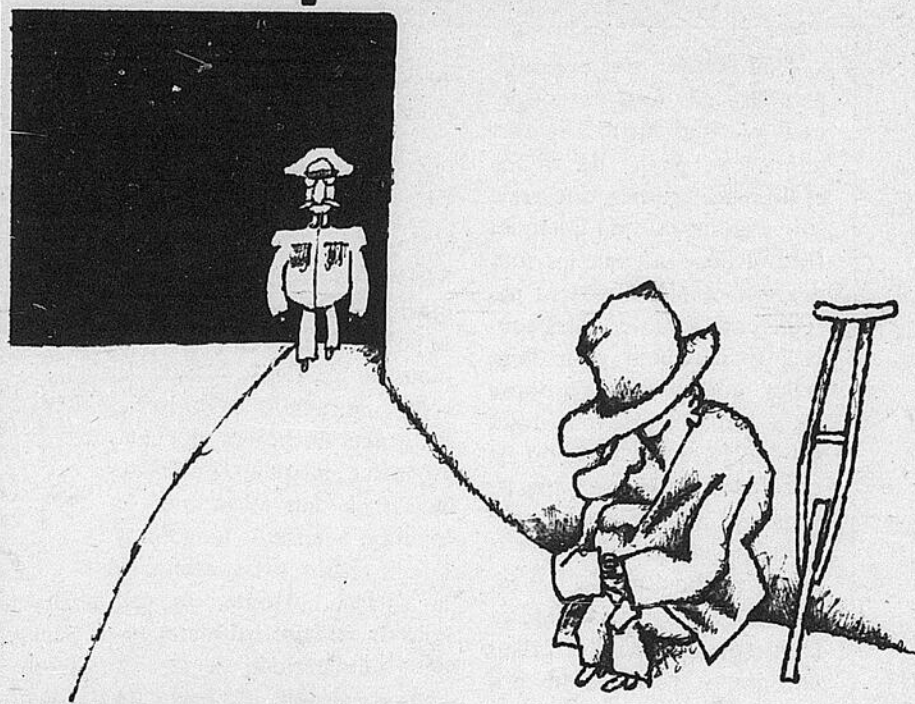
S'attendrir: démarche de tendresse, sans mièvrerie pourtant et qui n'a rien de restrictif, dans laquelle tout s'imbrique: la femme et l'homme, celle et celui du Québec, mais aussi celles et ceux de toute la planète en même temps, la terre qui pourrait bien n'être plus au rendez-vous du soleil et de la lune dans une trentaine d'années . . .

Généreuse, elle parle de tout, s'interroge sur tout avec abondance. Les enfants d'abord. Ses inadaptés socio-affectifs, qui représentaient "l'échantillonnage d'à peu près toutes les angoisses qui ont été transmises à des enfants, à un point tel qu'à un moment . . . wouup!" Les autres, qu'elle invite à la découverte du schéma corporel dans *Coco Soleil*, espérant qu'elle pourra poursuivre cette "merveilleuse expérience" avec, cette fois, la découverte de l'environnement . . . Ce projet de film qui remettrait en cause "toute l'éducation que nous avons reçue à l'école, les humiliations . . . "Deux classes parallèles, l'une formée d'enfants, l'autre de parents âgés de 40 ans. Tout ce qu'on fait ou dit avec les enfants, je suis sûre qu'on peut le répéter avec les adultes. On compare les réactions. J'aimerais bien avoir le rôle de la maîtresse d'école" . . . Cette nouvelle pièce que le Théâtre actuel du Québec commencera de répéter en février pour présentation d'ici l'automne, *Flatte ta bedaine, Ephrem*, une "espèce de messe à l'homme qui pourrait s'appeler aussi bien *Flatte ta peur, ton angoisse* . . . Cette tournée de *Ça dit* . . . dans les cégeps à Montréal puis à travers le Québec, à Drummondville notamment; peut-être même à Ottawa, si la troupe accepte l'invitation du Centre national des arts, dans le cadre d'Aspects du Québec . . . Enfin, la parution prochaine en librairie des textes de *Ça dit* . . .

Mais puisque *Ça dit* qu'essa à dire, et bien, et mieux, laissons Jacqueline Barrette parler maintenant à chacun, de personne à personne. ●



## Dépouillement



# Soupez d'une soupe

Une soupe ne constitue peut-être pas tout un souper mais presque. Surtout si c'est une soupe pleine de viande et de bons légumes, une vraie soupe comme on dit quelquefois; et l'ont sait que les soupes maison n'ont pas leur pareille pour être de vraies soupes. Evidemment pour faire celles que je vous propose cette semaine, il vous faut, comme base, du bouillon de boeuf. Vous êtes peut-être de ceux qui s'imaginent encore qu'il faut des heures pour faire un tel bouillon; si tel est le cas, de grâce, reconsidérez la question! Rassembler, dans une grande marmite, un peu de viande et d'os, quelques légumes, des assaisonnements et de l'eau prend tout juste quelques minutes. Oubliez ensuite votre bouillon; il n'a pas besoin de vous pour mijoter quelques heures.

Et si ce léger travail vous paraît trop fastidieux, ne le faites que rarement. Préparez une bonne quantité de bouillon que vous congèlerez dans plusieurs petits contenants. J'utilise des chopines que je reprends, quand le coeur m'en dit, une à la fois; chacune d'elles me permet de préparer, rapidement, une soupe différente et délicieuse. Attention, toutefois, de ne pas remplir complètement les bocaux de verre que vous placerez au congélateur. Laissez un pouce et demi d'espace au-dessus du bouillon; ce dernier, en effet, prendra de l'expansion en congelant et ferait éclater son contenant.

## BOUILLON DE BOEUF

- 3 livres de jarret de boeuf, en morceaux
- 1 1/2 livre de poitrine de boeuf (dans le gros bout)
- 1 1/2 livre de jarret de veau, en morceaux
- 2 poireaux, tranchés
- 1 gros oignon, épluché
- 4 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de céleri, avec les feuilles
- 2 grosses brindilles de

- persil*
- 1 grosse carotte, pelée et grossièrement coupée
- 6 grains de poivre
- 16 tasses d'eau froide
- 1 cuil. à table de sel

Mettre, dans une très grande marmite, la viande et les os, le poireau, l'oignon piqué des clous de girofle, le laurier, le céleri, le persil, la carotte, les grains de poivre et l'eau. Chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu et écumer le bouillon aussi longtemps qu'un résidu brun monte à la surface. Ajouter le sel, couvrir et faire mijoter pendant une période de 4 à 5 heures. Passer (utiliser un simple tamis ou, mieux, de l'étamine) et jeter viande, os et légumes (voir note). Laisser refroidir le bouillon et le réfrigérer. Enlever la couche de gras sur le bouillon bien refroidi et la jeter.

Conserver le bouillon au réfrigérateur, pendant quelques jours si on le désire. Ou le congeler, dans des bocaux qu'on n'emplira que jusqu'à 2 pouces du bord. (Environ 10 tasses)

**Note:** on peut évidemment conserver la viande et l'utiliser pour d'autres plats. Mais quand on l'a fait cuire aussi longtemps, tous ses principes nutritifs sont passés dans le bouillon et, pour ma part, je préfère la jeter.

Si vous désirez un bouillon réellement clair, le chauffer jusqu'à ébullition après l'avoir dégraissé; y ajouter 2 blancs d'oeufs, battus légèrement, et 2 coquilles d'oeufs écrasées. Chauffer de nouveau jusqu'à ébullition, en brassant constamment. Retirer du feu et passer à travers plusieurs épaisseurs d'étamine.

## SOUPE TOMATE ET BOEUF

- 2 cuil. à table de beurre
- 1 carotte, hachée
- 1 oignon moyen, haché
- 1/3 de tasse de farine
- 4 tasses de bouillon de boeuf
- 1 boîte de 14 onces de

- sauce tomate*
- 1 poireau, tranché mince
- 2 branches de céleri, tranchées mince
- 3 grosses tomates, hachées
- 1 petite gousse d'ail, coupée en deux
- 6 grains de poivre
- 1 1/2 cuil. à thé de sucre
- 1 cuil. à thé de sel
- 1 tasse de riz cuit
- 1 tasse de crème simple (15 p.c.)
- 1 cuil. à table de beurre
- Sel

Chauffer 2 cuil. à table de beurre dans une grande casserole. Ajouter la carotte et l'oignon. Cuire à feu doux, en brassant jusqu'à ce que les légumes soient dorés. Saupoudrer de la farine et bien mélanger. Retirer du feu et ajouter le bouillon de boeuf, d'un seul coup et en mêlant bien. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ébullition. Ajouter la sauce tomate, en brassant. Ajouter poireau, céleri, tomates, ail, grains de poivre, sucre et sel. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter pendant 1 1/2 heure. Réduire le mélange en purée en le passant au tamis ou au mélangeur électrique, un petit peu à la fois. Remettre la purée dans la casserole et la chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le riz, la crème et 1 cuil. à table de beurre et chauffer sans toutefois laisser bouillir. Goûter et ajouter du sel si cela est nécessaire. (6 portions)

## SOUPE AUX BOULETTES DE VIANDE

- 6 tasses de bouillon de boeuf
- 1/2 tasse de carottes en dés
- 1/2 tasse d'échalotes finement tranchées
- 1/2 tasse de céleri finement haché
- 1/2 tasse de navet en dés
- 1 boîte de 12 onces de maïs en grains entiers
- 1 boîte de 28 onces de tomates

- 1/4 de cuil. à thé de basilic en feuilles
- Sel et poivre
- 2 tranches de pain (de la veille)
- 1 livre de boeuf haché
- 1 oeuf, légèrement battu
- Une pincée de thym
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/8 de cuil. à thé de poivre
- 2 cuil. à table de beurre
- Parmesan râpé

Mettre, dans une grande marmite, bouillon, carottes, échalotes, céleri, navet, maïs, tomates et basilic. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter pendant environ 15 minutes ou jusqu'au moment où les légumes commencent à être tendres. Goûter et ajouter sel et poivre, si cela est nécessaire.

Mouiller le pain d'eau froide, le presser ensuite pour en extraire l'eau et le défaire en petits morceaux. Ajouter la viande, l'oeuf, le thym, 1 1/2 cuil. à thé de sel et 1/8 de cuil. à thé de poivre. Façonner en petites boulettes (1/2 pouce de diamètre). Chauffer le beurre dans une grande poêle épaisse et y faire brunir les boulettes de tous les côtés. Les retirer de la poêle à mesure qu'elles sont à point et les ajouter à la soupe. Faire mijoter, à couvert, pendant 30 minutes après avoir ajouté toutes les boulettes. Servir et offrir, aux convives, du fromage parmesan dont ils saupoudreront leur soupe. (8 portions)

## SOUPE AU CHOU

- 4 tranches de bacon, hachées
  - 2 oignons, en lamelles
  - 4 carottes, en lamelles
  - 1 petit chou, tranché très fin
  - 6 tasses de bouillon de boeuf
  - Une pincée de marjolaine
  - Une pincée de thym
  - Une pincée de sarriette
  - Une pincée de macis
  - Sel et poivre
  - Croûtons
- Faire frire le bacon pour le

brunir, légèrement. Ajouter oignons, carottes, chou, bouillon, marjolaine, thym, sarriette et macis. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 30 minutes. Goûter et ajouter sel et poivre si cela est nécessaire. Faire mijoter encore 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Mettre des croûtons dans des bols et verser dessus la soupe. (De 6 à 8 portions)

**Note:** pour faire des croûtons, débarrasser de leurs croûtes des tranches de pain (de la veille), les beurrer des deux côtés et les couper en petits cubes. Etendre dans une plaque peu profonde et chauffer, à four moyen, jusqu'à ce que ce soit doré.

## SOUPE AUX LÉGUMES

- 1 tasse de carottes en petits cubes (1/8 de pouce)
- 1 tasse de navet en petits cubes (1/8 de pouce)
- 1 tasse de poireau, en dés
- 2 cuil. à table d'oignon finement haché
- 1/4 de tasse de céleri finement haché
- 3 cuil. à table de beurre
- 1/2 cuil. à thé de sel
- Une pincée de poivre
- 1/4 de cuil. à thé de sucre
- 7 1/2 tasses de bouillon de boeuf
- 1/4 de tasse d'orge perlé
- 1/4 de tasse de petits pois frais ou congelés
- 1/4 de tasse de haricots verts frais ou congelés
- 1/4 de cuil. à thé de cerfeuil

Mettre, dans une grande casserole, carottes, navet, poireau, oignon, céleri, beurre, sel, poivre et sucre. Couvrir et cuire à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter le bouillon et l'orge, chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter pendant 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre. Ajouter pois, haricots et cerfeuil 20 minutes avant la fin du temps de cuisson. (6 portions)



*Soupe aux légumes photographée à l'auberge le Vieux Saint-Gabriel, à Montréal.●*



## Foncez gaiement dans la neige

C'est une vraie belle journée d'hiver. L'air est pur et vif. Sous vos pas, vous entendez la neige qui crisse. Vous vous sentez libre et légère comme le jour.

C'est un peu grâce aux tampons Tampax que vous vous sentez fraîche, propre et à votre aise. Et ce, depuis le début de la journée.



Les tampons Tampax portés intérieurement sont sûrs, car ils ont été inventés par un médecin. Ils se gonflent dans trois directions et sont légèrement comprimés pour mieux absorber. Ils vous offrent une protection sur laquelle vous pouvez compter. Sans que rien ne paraisse, sans odeur et sans irritation.

Avec les tampons Tampax, rien ne vous empêche d'être aussi jolie et éblouissante qu'une neige fraîchement tombée.

Dès le début...



CONÇUS PAR UN MÉDECIN  
DES MILLIONS DE FEMMES LES UTILISENT

LES TAMPONS TAMPAX SONT FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE, ONTARIO

# COULOIR d'oeil



## la semaine prochaine

Chaque année, il sort des écoles d'art dramatique du Québec quelque trente nouveaux comédiens. Quelles sont leurs chances de percer? Marie-Thérèse Ribeyron a fait enquête. Dans le même numéro: la schizophrénie (ci-dessus) est-elle une maladie de l'esprit ou du corps? Les jeunes et la rudesse au hockey (ci-dessous); la mode est aux tabliers; et ce qu'ils pensent de la télé.



## Québec vous invite au Carnaval

Saviez-vous que le premier carnaval de Québec avait eu lieu en 1894? Il est vrai qu'à l'époque il n'avait ni l'ambition ni l'ampleur du carnaval actuel. Tout au plus cherchait-on à briser la monotonie de trop longs hivers. Aujourd'hui, le Carnaval de Québec — dont la nouvelle orientation date de 1955 — est une grande affaire qui mobilise plus de 6 000 personnes pour son organisation et sa bonne marche.

Financé par la contribution d'hommes d'affaires, des autorités municipales et une souscription publique, le coût du premier Carnaval n'avait pas excédé \$100 000. L'an dernier il en coûtait \$700 000, dont \$55 000 four-

nis par le Gouvernement du Québec. Mais ces dépenses amènent d'heureuses retombées. Le Centre de recherches de la faculté de Commerce de l'université Laval a établi que le Carnaval, l'an dernier, a occasionné la circulation de près de six millions de dollars dans la région de Québec. Au minimum, 175 200 touristes venant de l'extérieur de la région métropolitaine de Québec ont passé au moins une nuit dans la ville durant une des deux fins de semaine du Carnaval. Plusieurs milliers d'autres sont venus y passer une journée.

Le Carnaval, qui débute cette année mercredi prochain, le 2 février, se termi-



nera le dimanche soir 13 février. L'objectif du programme de cette année est la participation massive de la population québécoise. Pour atteindre cet objectif, s'ajouteront aux grands événements habituels comme le tournoi de hockey pee-wee, les défilés, les courses de motoneige ou de canot, etc., de vastes lieux de rencontre où les "carnavaleux" pourront se restaurer à peu de frais dans une ambiance bien québécoise, comme Place des Remparts, à l'intérieur des murs du Vieux Québec, ou Place du Manège. De plus, il y aura sauteries au Palais du Bonhomme.

A Québec, on est déjà fin prêt. On vous attend.

## perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.  
231 rue Saint-Jacques,  
Montréal

Président  
Jacques G. Francoeur  
Vice-président  
Aurèle Gratton

Secrétaire  
Guy Gilbert  
Trésorier  
Jean-Guy Faucher

Directeur de la rédaction  
Pierre Gascon  
Président fondateur  
A.-F. Mercier

# guy fournier

Honorable John Munro,  
Ministre de la Santé  
nationale,  
Ottawa.

Monsieur le ministre,

J'espère que vous êtes en bonne santé nationale, car ma santé locale est assez mauvaise depuis les Fêtes. C'est d'ailleurs à ce sujet que je mets le doigt à ma machine à écrire pour vous demander officiellement d'interdire la dinde sur nos tables. Grâce à mes recherches, je peux prouver que la dinde, même absorbée en quantité limitée, est plus nocive que la cigarette, le L.S.D., le speed et la mari qui encourrent actuellement vos foudres. Je vous somme donc de traiter ceux qui élèvent des dindes avec la même rigueur que les planteurs de mari et de poursuivre avec acharnement les *turkey pushers* dont le sale négoce met en danger la santé publique. Qu'on épure aussi nos livres de recettes et qu'on garde à l'oeil le Gourmet farfelu qui, des semaines avant Noël, à une heure où les enfants sont à l'écoute, a livré au monde entier sa façon d'apprêter cet oiseau de malheur.

La dinde, monsieur le ministre, est plus dangereuse que l'hexachlorophène. Longtemps, je l'avais soupçonnée d'être responsable des nombreux malaises dont on souffre durant les Fêtes et je prenais régulièrement la résolution de ne plus en manger. Hélas! il faut manger pour vivre et, chaque année, je devais me faire violence car on servait de la dinde partout où j'étais invité. Au début de décembre dernier, je résolus d'en avoir le coeur net.

J'achetai en solde deux rats aguerris qui avaient survécu aux recherches sur le cancer et les maladies du coeur. Ils arrivèrent à la

## Mort aux dindes!



maison en piètre état et il me fallut une dizaine de jours pour les remettre sur pattes. Ils étaient pétants de santé quand je les soumis à ma pénible expérience. Je fis d'abord cuire un gros dindon d'après une recette tirée d'un livre de cuisine bien connu.

Je plaçai l'oiseau sur une grande assiette, lui attachant des branches de persil aux cuisses afin de le rendre encore plus appétissant. L'assiette fut déposée dans la cage à rats. Le lendemain, ni l'un ni l'autre n'avaient touché l'oiseau. Ils s'étaient contentés de grignoter le persil. Je dépeçai l'animal et pris soin de ne servir que la chair blanche.

Vingt-quatre heures après, les rats n'y avaient pas touché. Je changeai la viande blanche pour de la brune, mais sans plus de succès. Asses perplexé, je pris une partie de la viande pour en faire un délicieux pâté. Les rats vinrent le sentir, puis se retirèrent chacun dans son coin sans y goûter.

Le lendemain, je fis une blanquette. Cette fois, les rats se ruèrent. Le jeûne des derniers jours les avait affa-

més. Ils avalèrent la sauce blanche à grandes lampées, léchèrent tous les morceaux de viande, mais les laissèrent dans l'assiette. Les jours suivants, je servis de la dinde aux pois verts, aux atocas, aux marinades, aux cornichons, mais toujours les rats refusaient de toucher à la dinde. Un matin, je trouvai l'un des deux rats raide mort. L'autre n'en menait pas large. Si je n'arrivais pas à lui faire ingurgiter de la viande, il mourrait de faim à son tour et je n'aurais rien prouvé d'autre que le fait que les rats n'aiment pas la dinde et non la nocivité du volatile.

Il me vint une idée géniale. Durant le temps des Fêtes, on mange beaucoup de dinde mais on boit également plein son soûl. Je servis donc à mon survivant quelques rasades de caribou. Il avala ensuite assez joyeusement trois morceaux de dinde. Le lendemain, je lui fis boire son poids de bière et il mangea encore plus de dinde. Le troisième jour, après avoir bu sept onces et demie de whisky mélangé de ginger ale, il mangea cinq onces de dinde, viande blanche et brune. Je continuai ainsi des jours durant, alternant whisky, caribou et bière jusqu'à ce que je me débarrasse du dindon entier.

L'état de mon animal suivit une courbe étrange: les premiers jours, il en regagna considérablement pour atteindre un point de surexcitation qui m'étonna. Peut-être commençait-il enfin d'aimer la dinde qui n'était pas aussi dangereuse que j'avais cru? Après vingt jours de ce régime, mon rat se mit soudain à dépérir et sombra graduellement dans la torpeur. L'après-midi du Super Bowl, en désespoir de cause, je transportai l'appareil de télévision devant la cage. C'est à peine si l'animal remua les oreilles. Force me fut de conclure que j'avais un rat en état de dépression nerveuse aiguë, tout comme les humains mangeurs de dinde après la période des Fêtes.

Monsieur le ministre, la farce de la dinde a assez duré! Il faut au plus vite interdire cet oiseau de malheur. Il y va de la santé mentale de tout un peuple...

Annonce



## Paraissez-vous plus âgée que votre mari?

Quand vous subissez chaque jour la tension que vous apportent les soucis ménagers, l'éducation de vos enfants et le réconfort à votre mari dans sa vie d'homme d'affaires, vous pouvez facilement négliger votre propre apparence. Votre peau peut alors devenir sèche et parcheminée vous faisant paraître plus âgée avant même que vous ne le réalisiez.

Tout ceci peut être évité. Des spécialistes de la beauté ont mis au point un remarquable fluide dont les propriétés nourrissent la peau. Ce mélange unique, vous pouvez vous le procurer à votre comptoir de cosmétiques sous le nom d'Oil of Olay\*, lotion hydratante qui est en vente dans presque tous les pays du monde. Ce mélange possède un parfait équilibre d'huiles hydratantes qui conservent au teint toute la douceur et la fraîcheur de la jeunesse et à l'épiderme sa souplesse.

Ce mélange de beauté pénètre rapidement et uniformément dans l'épiderme tout en l'hydratant à la perfection et les produits nutritifs empêchent la sécheresse qui accentue les rides et qui vous fait paraître plus vieille.

Les composants naturels dans l'Oil of Olay sont compatibles avec la peau; ils forment une véritable barrière qui retient l'eau naturelle de la peau, point vital pour conserver à votre teint sa jeunesse et son velouté. Utilisée régulièrement deux fois par jour l'Oil of Olay vous redonnera rapidement un teint jeune et radieux.

Il ne faut que quelques minutes par jour pour revitaliser la peau et la femme très active ne passera que très peu de temps pour ces soins. Appliquez généreusement l'Oil of

Olay sur le visage et le cou avant de vous mettre au lit et l'Oil of Olay agira toute la nuit. Le matin, appliquez-la à nouveau avant votre maquillage. Elle devient une crème de base idéale qui protège votre peau tout en la nourrissant. Elle pénètre rapidement et uniformément et garde votre maquillage intact, sans coulée, sans décoloration ni séparation de vos cosmétiques. Votre maquillage restera uni pendant des heures et des heures.



Les spécialistes de beauté  
vous recommandent!

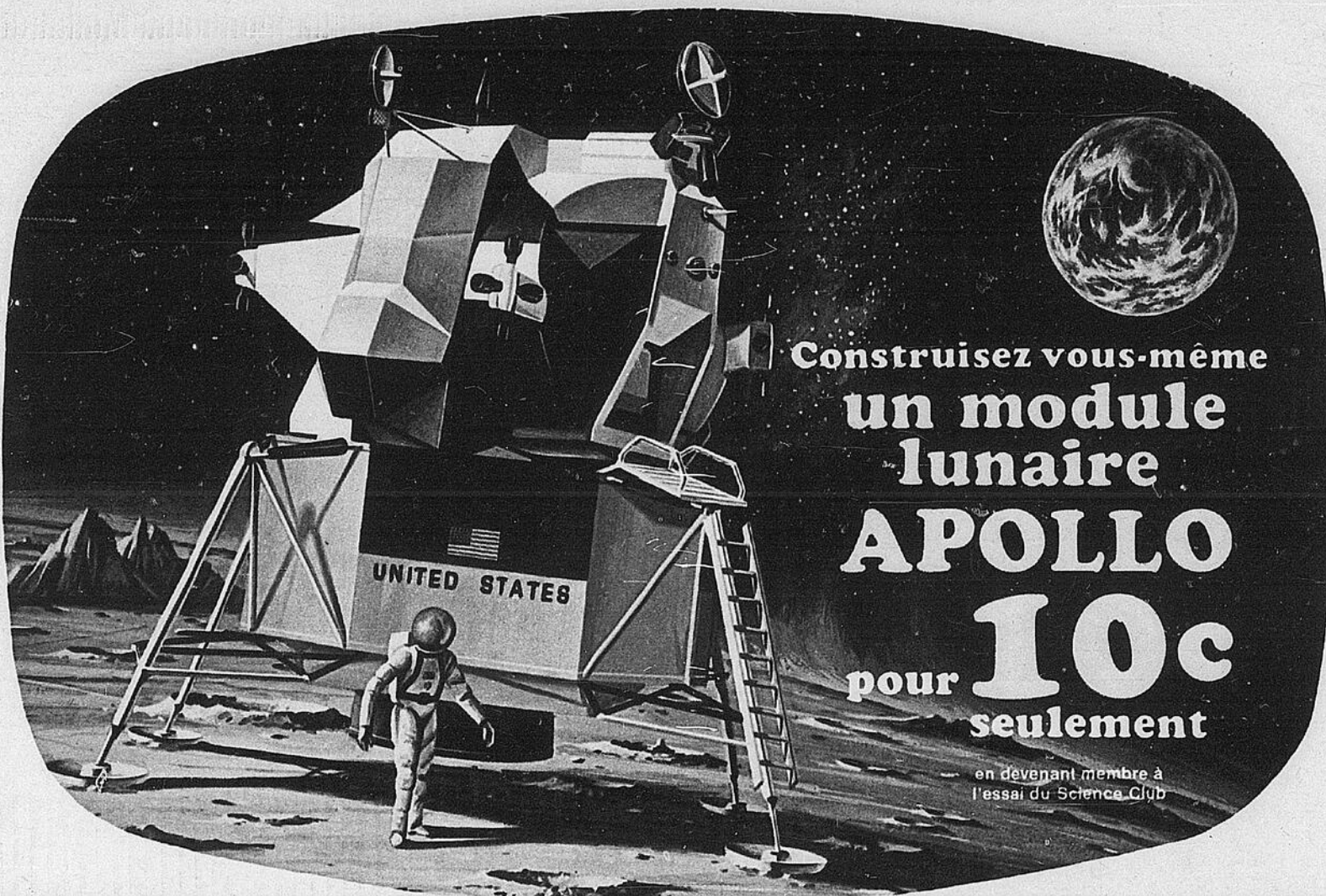
Après une journée harassante, donnez à votre teint une application supplémentaire d'Oil of Olay. Avant le retour de votre mari, démaquillez-vous et appliquez-en une couche généreuse. Détendez-vous complètement pour 15 minutes ou plus et remaquillez-vous pour recevoir votre mari. Vous vous sentirez rafraîchie et plus jolie encore...

\* \* \*

Quand vous utilisez l'Oil of Olay n'en perdez pas une goutte. Appliquez ce qui reste sur vos doigts, vos épaules, vos genoux ou toute autre partie de votre corps qui en aurait besoin.

\*Oil of Olay est une marque enregistrée.

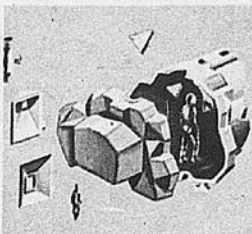
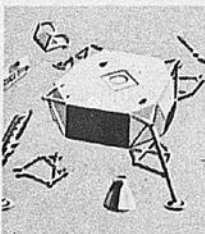
29 janvier 1972 - 23



Construisez vous-même  
un module  
lunaire  
**APOLLO**  
pour **10c**  
seulement

en devenant membre à  
l'essai du Science Club

**Pour dix cents vous obtenez tout ceci comme nouveau membre**



Le **MODULE LUNAIRE** comprenant: étage supérieur (ascension) • étage inférieur (descente) • compartiment du système de propulsion • fusées directionnelles • réservoir supérieur et bras d'antenne • tuyère de direction • tuyère du moteur du module • antenne d'avant, d'arrière et de côté • écouteille à ouverture rapide • train d'alunissage • longeron de support inférieur et supérieur • trépied d'alunissage • rampe de lancement, 4 pièces-échelle conduisant au module • plate-forme et garde-fou • insignes officiels de la NASA • et beaucoup plus... y compris deux astronautes en scaphandre spatial.

**L'ALBUM "L'HOMME DANS L'ESPACE"** — Montez une station de repérage d'un module lunaire sur la grande carte murale spatiale qui comprend les planches de capsules en couleurs que vous pouvez détacher et coller en place. Vous recevrez aussi un magnifique album illustré "L'Homme dans l'espace", un ouvrage de 8,000 mots qui vous expliquera comment un homme va dans l'espace et en revient... 24 photos en couleurs illustrant les tout derniers appareils de recherches, les fusées, les instruments de repérage, etc... un bulletin scientifique qui vous tiendra au courant tous les mois des toutes nouvelles découvertes scientifiques et technologiques... une jolie bibliothèque à tiroirs pour garder vos albums.

En étant membre de Sciences du Monde, vous participez aux aventures des programmes spatiaux américains. Vous comprenez les merveilleux secrets des missions Apollo et des autres projets de la NASA. Soyez au courant des nouvelles découvertes de la science spatiale.

Partagez tous les moments enivrants de la plus grande aventure de l'homme dans l'espace en construisant votre propre module lunaire (le véritable module de la NASA a 23 pieds de haut et pèse 16 tonnes). Vous n'avez pas besoin d'outils.

Postez simplement le bon-réponse ci-dessous, une pièce de dix cents et vous recevrez un modèle réduit à l'échelle de l'"araignée" lunaire et de ses deux astronautes revêtus de leur scaphandre

spatial... un module à deux étages séparables ascension-descente... train d'atterrissage escamotable... plate-forme et garde-fou... antenne de radio et de radar... plus de 30 pièces de précision.

**Pour 10c seulement**

C'est uniquement pour vous faire connaître Sciences du Monde que nous vous présentons cette offre incroyable. Tous les mois, pour \$1 seulement (plus frais d'expédition), vous recevrez l'AL-

**BUM DE SCIENCES DU MONDE** dont chaque numéro lève le voile sur un nouveau secteur des sciences modernes. Une fois, ce sera un chimiste qui expliquera les secrets d'une nouvelle substance vitrifiée destinée aux nez des fusées ou bien un astronome qui vous montrera comment localiser des nouvelles planètes par les mathématiques. Une autre fois, vous découvrirez les merveilles de la vie sous-marine ou prendrez connaissance des dernières nouvelles de la médecine. Les autres numéros de l'album de Sciences du Monde pourront aborder des sujets différents et variés: photographie, navigation, électronique, lutte contre le crime, course de voitures, etc.

Chaque numéro de l'album Sciences du Monde est un ouvrage de 8,000 mots abondamment illustré qui couvre un domaine scientifique. Des reproductions photographiques en **COULEURS VÉRITABLES** sur feuilles pointillées sont incluses dans l'envoi; gommées, elles peuvent être collées dans cet album. Sciences du Monde est parrainé par les autorités scientifiques les plus réputées en la matière.

**Toute la famille en profitera**

Pensez un instant à ce que Sciences du Monde peut apporter à votre famille — surtout à vos enfants... comment ils

apprendront par la pratique en réalisant eux-mêmes les projets... comment sera éveillé leur intérêt pour les sciences modernes... comment les sujets enseignés à l'école deviendront plus faciles à comprendre... comment ils seront mieux préparés à l'âge spatial... et comment vous pourrez peut-être leur ouvrir la voie d'une carrière scientifique.

**Postez le bon-réponse avec 10c et vous recevrez notre offre de lancement**

Vous deviendrez membre temporaire de Sciences du Monde et recevrez la copie à l'échelle du module lunaire Apollo (30 pièces à assembler), l'album l'Univers avec la série de photographies à coller dans l'album et une bibliothèque à tiroirs. Nous vous enverrons également l'album de Science du mois courant contre \$1 (plus frais d'expédition). Vous pouvez annuler votre adhésion à Sciences du Monde simplement en retournant l'album du mois courant dans les dix jours qui suivent. Autrement, vous recevrez régulièrement chaque mois un nouvel album de Science pour un dollar seulement plus les frais. Vous pouvez accepter le nombre d'albums que vous désirez obtenir et vous êtes entièrement libre, à tout moment, d'annuler votre adhésion à Sciences du Monde. **SCIENCES DU MONDE**, 8955, boul. St-Laurent, Montréal 354 (Qué.)

**REMPLISSEZ ET POSTEZ DÈS-AUJOURD'HUI LE BON CI-JOINT AVEC 10c DANS UNE ENVELOPPE**

**SCIENCES DU MONDE** — Dép. 1-P-71, 8955, boul. St-Laurent, Montréal 354 (Qué.)

Ci-joint 10 cents pour frais postaux. Veuillez m'inscrire comme membre de Sciences du Monde et m'envoyer par retour ce que vous offrez à titre de lancement. Il est entendu que je recevrai l'album scientifique du mois courant pour \$1, plus frais d'expédition. A titre de membre, je recevrai chaque mois un nouvel album contre \$1, plus frais d'expédition. Il est entendu que je pourrai annuler à tout moment mon adhésion à Sciences du Monde.

**GARANTIE:** Si vous n'êtes pas entièrement satisfait de notre envoi, vous pouvez annuler votre adhésion en nous écrivant et en retournant votre album scientifique dans les dix jours qui suivent.

Nom \_\_\_\_\_ (lettres moulées)

Adresse \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_

Ville et zone postale \_\_\_\_\_ Cté \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Si moins de 18 ans, signature des parents requise \_\_\_\_\_

DÉCOUPEZ LE LONG DES POINTILLÉS ET GLISSER 10c ➔

1-P-72