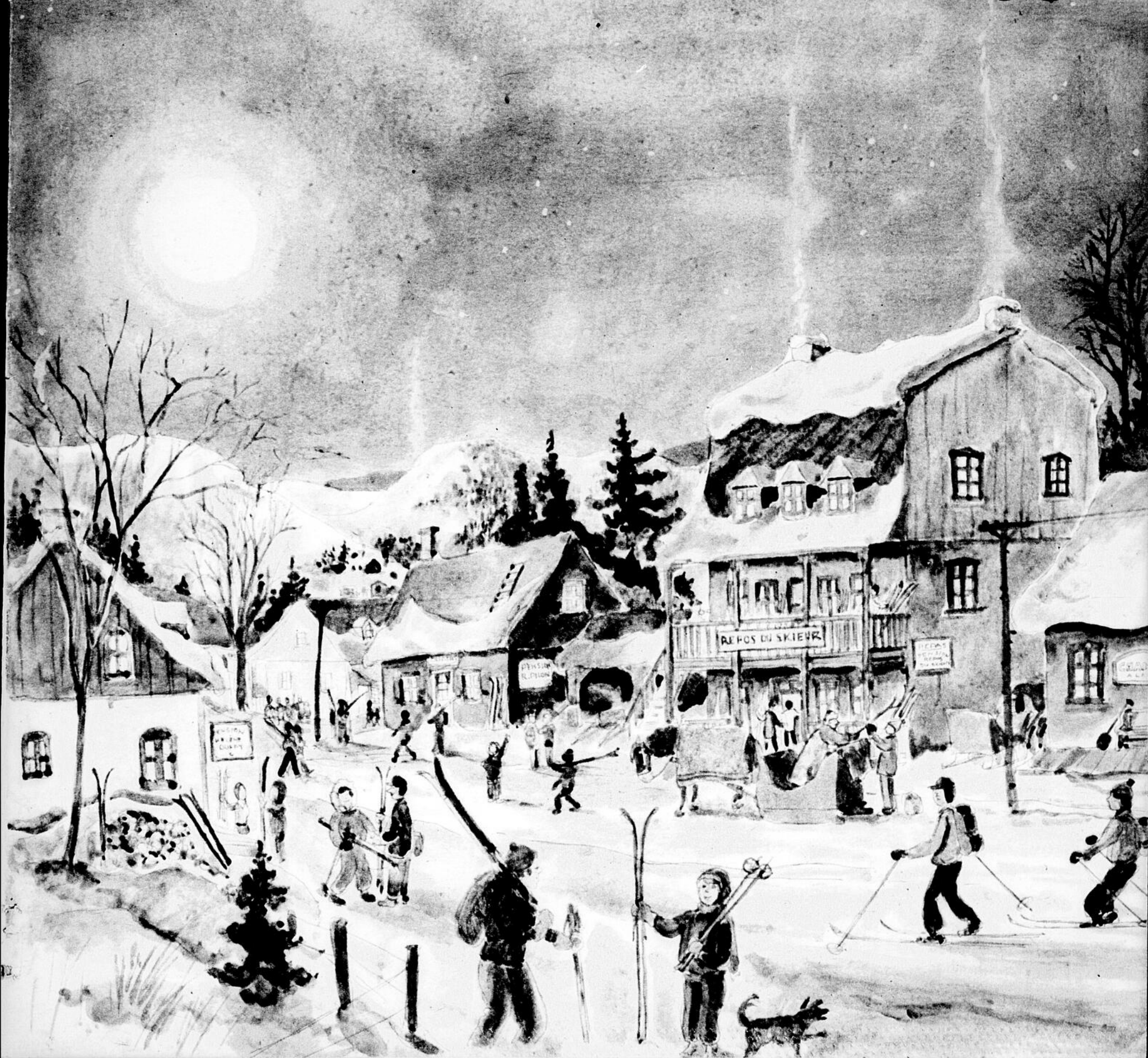


26 janvier 1974 Vol. 16, No 4

# perspectives

LE SOLEIL

au temps des trains de ski  
page 12



# GAGNER SA VIE OUI MAIS AUSSI ET SURTOUT LA VIVRE

Le travail se dévalorise  
et la morale puritaine de l'effort est contestée.  
Pour concilier haute productivité  
et bonheur de leurs employés,  
les patrons devront  
faire des prodiges d'imagination

par Céline Legaré PERSPECTIVES

"Je me demande comment tu as fait pour durer trente ans au ministère des Postes!"

Dans la voix du fils claironnant sa mobilité de diplômé (il ne moisira pas dans l'enseignement secondaire!) perce de la condescendance à l'endroit de ce fonctionnaire sans histoire qu'a toujours été son père. Celui-ci a pourtant aimé son métier. "Aimé", c'est peut-être trop dire. Mais sa tâche effacée, sans panache, d'humble rouage au sein d'une vaste administration, il l'accomplit d'un coeur léger puisqu'elle lui a permis d'élever ses quatre fils, d'en hisser deux au palier universitaire. Pour lui, la fin a ennobli le moyen; elle a suffi à justifier une partie de son existence. Et puis, le surcroît d'énergie que lui laisse une tâche facile, il le dépense à la direction de son syndicat. Non, sa vie de neuf à cinq ne l'a pas frustré.

En cela, il rejoint la majorité des travailleurs de plus de 45 ans. Dans une enquête faite sous l'égide du ministère américain du Travail, 89 p.c. des salariés appartenant à ce groupe d'âge déclarent que leur emploi leur offre des conditions suffisantes d'épanouissement. Ont-ils de l'épanouissement une conception plus modeste que leurs jeunes collègues? Ce pourcentage baisse à 50 lorsqu'on s'adresse aux moins de 30 ans.

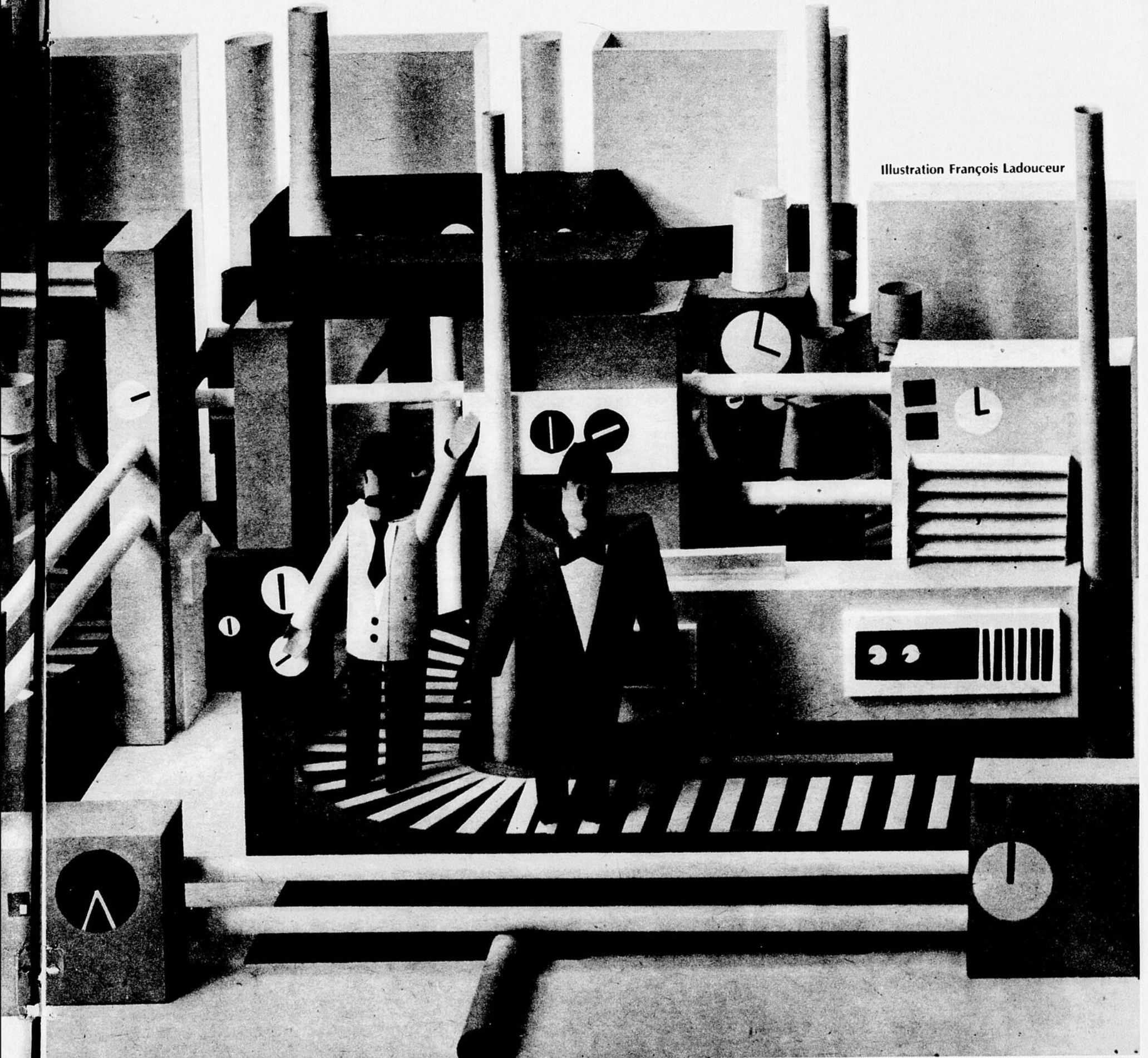
Une équipe de l'université d'York, à Toronto, se livrant à une recherche semblable sur le degré de satisfaction des Canadiens au travail conclura-t-elle dans le même sens? Peut-être.

Pour leur part, employeurs, chefs de personnel, spécialistes du comportement ou des relations industrielles observent à l'unanimité de profonds changements d'attitudes face au travail, d'une génération à l'autre. Ces changements d'attitudes faisaient même l'objet de la dernière conférence de Couchiching, tenue comme chaque année sous les auspices de l'Institut canadien des affaires publiques.

Suite page 4



Illustration François Ladouceur



## GAGNER SA VIE OUI

## MAIS AUSSI ET SURTOUT LA VIVRE

L'éthique du travail est une notion de plus en plus contestée parmi la jeune génération, affirmaient alors des sociologues anglophones. En français, le citoyen moyen déplore plus simplement que la conscience professionnelle se perd, que le goût du travail s'affadit et cela, à tous les échelons de la hiérarchie, du prolétaire au professionnel. Le médecin se fonctionnarise, accrochant sa blouse blanche au vestiaire du vendredi soir au lundi matin, tandis que les hôteliers se cherchent désespérément du personnel malgré qu'au Québec, notamment, le taux de chômage s'entête autour de 8 p.c.

Car l'un des aspects troublants de notre société prospère c'est qu'y voisinent le chômage et de sérieuses pénuries de main-d'oeuvre. Des fabricants de vêtements doivent limiter leurs commandes faute d'ouvrières pour les exécuter. Pourtant, les "sweat shops" de l'avant-guerre sont devenus des ateliers syndiqués et, dans le vêtement pour dames, le salaire moyen est de 122 dollars pour une semaine de 35 heures. On trouve difficilement des bûcherons même si les conditions de vie en forêt se sont sensiblement améliorées, même si la saison de travail s'est allongée. Dans les techniques et les professions, les vacances sont longues à combler. Les offres d'emploi ont augmenté de 64 p.c. en un an, dans ces sphères, selon le Conseil des services techniques, organisme de consultation et de placement patronné par 400 sociétés industrielles au Canada. Rien qu'au Québec, 520 postes attendaient encore des candidats au début de l'hiver. De plus, nous manquons d'infirmières, de sténographes, d'ébénistes et de mécaniciens. Pourquoi?

M. Raymond Poirier, directeur des Services de placement du Québec au ministère fédéral de la Main-d'oeuvre, attribue ce phénomène apparemment contradictoire du chômage et de la pénurie de bras au développement technologique qui a fait disparaître bien des emplois. Des usines peu compétitives ont dû fermer leurs portes, congédiant des centaines d'employés difficiles à recycler. L'évolution rapide de la société a créé de nouveaux besoins que la formation professionnelle n'a pu prévoir. A certaines occupations — celles des employés de maison, des services de la restauration ou de l'entretien des villes par exemple — collent bêtement de vieux préjugés dévalorisants que perpétue une éducation dispensée par des "cols blancs" qui, avec le savoir, diffusent une échelle de valeurs privilégiant les tâches de gratte-papier.

"Et pourtant, nous l'avons appris à nos dépens lorsqu'ils ont fait grève, ceux qui ramassent les ordures dans une ville sont aussi importants que les chirurgiens puisqu'ils font de la médecine préventive", observe ici M. Poirier.

## Aller vers l'emploi comme Mahomet à la montagne

Il y a aussi que le pouvoir d'attraction des grands centres joue contre certains emplois éloignés. Pour contrer cet obstacle à l'embauche, le ministère fédéral de la Main-d'oeuvre accorde des subventions non seulement à l'installation des travailleurs qui acceptent de se déplacer mais à la prospection des emplois lointains. Ainsi, ce mécanicien en chômage à Sorel obtiendra une allocation pour aller poser sa candidature à Sept-Iles et, s'il est agréé, son déménagement ne lui coûtera rien. Cette largesse du ministère est d'un excellent calcul. L'impôt que paiera le mécanicien rembourse en un an l'allocation gouvernementale. Le travailleur est un contribuable, tandis que le chômeur demeure une lourde charge sociale.

Chômage et rareté de main-d'oeuvre s'expliquent encore, selon M. Poirier, par une augmentation phénoménale de jeunes travailleurs de moins de 25 ans que l'école a insuffisamment préparés à l'emploi. Pour leur part, la majorité des patrons rêvent toujours de trouver du personnel sur mesure dans un marché en perpétuelle mouvance; ils hésitent à investir dans un apprentissage sur place — le meilleur — pour des jeunes gens extrêmement mobiles. Encore là, c'est le gouvernement qui supplée à l'entreprise privée par ses programmes de formation en cours d'emploi. En un an, 12 000 accords entre les employeurs et le ministère fédéral de la Main-d'oeuvre ont permis à 42 000 Canadiens d'apprendre un nouveau métier.

La mobilité des techniciens, des cadres, des ouvriers spécialisés même demeure l'un des traits les plus fréquents observés chez les travailleurs d'aujourd'hui.

M. Jean Champagne, ingénieur à l'Alcan, qui possède une expérience diverse des milieux de travail tant à la C.S.N., au gouvernement que dans l'entreprise privée, remarque avec M. Poirier qu'il y a 25 ans les emplois dans les sociétés de chemins de fer, dans les services d'utilité publique tels l'Hydro-Québec ou la société de téléphone Bell, étaient hautement convoités. Fièrement, on y faisait carrière jusqu'à la retraite. Aujourd'hui, cette mystique de la fidélité à l'entreprise s'émousse, sauf dans les petites villes où l'industrie unique (ou presque) favorise l'attachement parce que le choix est forcément restreint. Ainsi, à Arvida, l'Alcan est sur place depuis 1925; à Shawinigan, elle s'est installée avec le siècle: on y embauche la deuxième et même la troisième génération d'ouvriers. Dans les grands centres, cette vie laborieuse toute tracée effraie plutôt. Le boulot sans surprise ennue et la sécurité ne réussit pas toujours à stopper l'envie d'aventure.

## Gagner des sous, pourquoi, pour qui?

"D'obtenir la montre plaquée or qu'on donne aux employés "quart-de-siècle" me serait apparu comme un échec, une manière d'enlèvement", nous confie un comptable qui vient de quitter sa firme de matériaux de construction après dix années de service.

Aujourd'hui, les jeunes travailleurs recherchent non

seulement un gagne-pain mais ils veulent y être heureux. Enfin raisonnablement. La motivation de la paie n'est plus assez forte pour les retenir à une tâche qu'ils jugeraient par trop ingrate. La résignation de bien des pères de famille d'hier, rivés à la chaîne de montage, esclaves souriants de la vente à commission ou exposés aux quatre vents d'un échafaudage, s'éclairait d'un radieux objectif: la santé, l'instruction, l'avenir des enfants et la sécurité des vieux jours. Maintenant que l'Etat s'occupe de cet essentiel, nous nous sommes trouvés d'autres raisons de gagner des sous. Ces raisons sont-elles assez exaltantes pour nous faire accepter un poids du jour par trop fastidieux?

"Travailler pour payer la résidence secondaire ou la deuxième voiture, est-ce aussi gratifiant que pour offrir le baccalauréat à son fils?" se demande M. Champagne. Il constate, en tout cas, qu'il est plus difficile d'obtenir qu'on fasse du temps supplémentaire dans le premier cas que dans le second. Il constate aussi que l'ouvrier qui possède le nécessaire veut vivre sa vie. La semaine accomplie, l'usine ne peut compenser même en argent le bon week-end familial sacrifié. Et nous l'avons vu récemment, des employés de métro font une grève spontanée pour choisir de ne pas travailler un jour de fête.

Les jeunes d'aujourd'hui sont-ils paresseux? bien des aînés le croient, mais ceux qui connaissent la génération montante au-delà de ses allures dégingandées et de son apparente insouciance réfutent ce préjugé. A toutes les époques, il y a eu des traîne-savates et des consciencieux.

Les moins de 30 ans sont, bien sûr, des enfants de l'abondance. La crise économique qui a traumatisé si fort leurs parents, qui a contribué à leur faire apprécier comme un bien suprême la sécurité de l'enveloppe de paie, si mince soit-elle, semble aussi exotique aux jeunes que la guerre des Boers. Entraînés par les nouvelles méthodes d'éducation à discuter à l'école et au foyer où l'on célèbre les vertus de la démocratie de participation, ils jugent contradictoire que dans nos démocraties modernes le milieu du travail demeure rigoureusement autocratique.

"Plus instruits ou, du moins, plus renseignés, les jeunes travailleurs sont plus exigeants que leurs aînés même si, paradoxalement, ils ont tendance à sous-estimer leur compétence. Paresseux? Non, soutient M. Poirier, et il faut les voir à l'oeuvre lorsqu'ils sont motivés. Les programmes d'initiatives locales, notamment, nous ont fait voir quelle performance ils peuvent atteindre lorsqu'ils croient faire quelque chose d'utile pour la société."

Par exemple, moniteur à 110 dollars par semaine pour 27½ heures de présence dans une de ces garderies temporairement subventionnées par le fédéral, François G., 19 ans, aurait-il lavé lui-même, chez lui, les petites couvertures de la sieste, aurait-il fabriqué de ses mains des jouets pour les tout-petits dans le sous-sol familial s'il n'avait été voué à sa tâche?

Robert D. aurait-il accepté du bureau de placement un petit "job" de peintre en bâtiment alors qu'avec quelques copains il a redécoré des appartements de vieillards dans le cadre d'un projet communautaire?

Considérées par certains comme une expérience avant-gardiste de nature à redéfinir la philosophie du travail, les Initiatives locales sont vivement critiquées par d'autres comme multipliant les marginaux du travail, les subventionnés professionnels qui n'en bouderont que plus longtemps le marché traditionnel de la main-d'oeuvre.

M. Poirier reconnaît, pour sa part, que des mesures sociales généreuses permettent aux jeunes d'attendre l'emploi qui leur convient. Au grand dam d'un patronat qui a besoin de bras aussi impérieusement que l'ouvrier a besoin d'emploi sans pour autant trouver l'équivalent des P.I.L. ou de l'assurance-chômage. Il n'y a pas d'assurance main-d'oeuvre pour les patrons en quête urgente d'ouvriers, déplorent les employeurs.

Par contre, les subventions à l'entreprise existent, elles aussi.

## Des hérons de la fable inquiétants pour l'entreprise

Dans les économies basées sur la productivité maximum, des travailleurs qui jouent les hérons de la fable ne laissent pas d'inquiéter. On les considère comme autant de grains de sable dans l'immense engrenage soigneusement lubrifié.

Lors d'un sondage national conçu pour la Fondation Rockefeller, soixante étudiants américains sur 100 s'inscrivaient en faux contre ce principe sacro-saint de la morale puritaine: le succès couronne toujours l'effort. Il y a à peine quatre ans, 70 p.c. des étudiants adhéraient à ce principe. Si les futurs cadres de la société décrochent, jettent le manche après la cognée où allons-nous? se demandent, anxieux, les dirigeants d'entreprise.

Ils constatent que l'insatisfaction au travail se manifeste par les mêmes symptômes: chute de la productivité, produit qui se dégrade, personnel instable, petits sabotages plus ou moins conscients et taux élevé d'absentéisme. Sous-produit de la société industrielle, cette insatisfaction se retrouve tout autant dans la société socialiste que dans la société capitaliste. A l'est aussi, les jeunes contestent le travail ou, tout au moins, la façon dont il est conçu pour eux, même s'ils ont moins l'occasion d'exprimer cette contestation que dans les sociétés libérales.

Ainsi dans une usine de locomotives en Ukraine, les deux tiers des ouvriers de moins de 25 ans s'estiment mal équipés et surtout mal payés. Cinq ans auparavant, la moitié seulement des jeunes ouvriers exprimaient ces doléances, et pourtant leurs salaires étaient de 18 p.c. inférieurs à ceux qu'ils touchent aujourd'hui.

C'est que des deux côtés du rideau... économique, l'appétit vient en mangeant. L'économiste Kenneth Galbraith le reconnaît dans un langage plus savant lorsqu'il fait remarquer que des revenus élevés, une instruction généralisée alimentent les espérances, décuplent les attentes et entraînent une contestation des technocrates qui ont justement permis de hausser les revenus et de répandre l'instruction.

Gagner sa vie ne suffit donc plus au travailleur d'aujourd'hui à la recherche de gratifications psychologiques tout autant que de sécurité économique. Mais n'est-il pas utopique de croire que toutes les tâches, même socialement indispensables, ont la dimension d'une raison de vivre? Qu'est-ce qu'un travail satisfaisant?

Les directeurs de personnel, les chefs syndicaux mettent en garde les sociologues contre les notions stéréotypées qui les font souvent opposer l'aliénation de l'usine au romantisme de l'artisanat. Le critère objectif d'un emploi intéressant réside dans une certaine compatibilité entre la fonction et le tempérament de celui qui l'exerce. Ainsi, le jeune homme qui aime le contact avec le public fera peut-être un habile vendeur, un aimable garçon livreur, mais il s'ennuiera ferme comme routier au volant de son camion. La secrétaire à qui répugne l'anonymat d'un ministère peut être plus efficace au sein d'une petite entreprise.

Le critère objectif d'un emploi intéressant réside encore dans un certain équilibre entre la formation reçue et la formation requise. Un excellent contremaître n'a pas nécessairement des aptitudes administrati-

ves. L'on doit donc admettre que fonctions, tempéraments et formations varient à l'infini et qu'ils ouvrent très large l'éventail du choix d'un travail satisfaisant, notion strictement subjective. Aussi faut-il se méfier des définitions arbitraires de tâches dites "ingrètes" que des intellectuels tendent à associer aux emplois routiniers.

## Les confort de la routine ou les attrait du défi

Ils oublient que la plupart des individus appréhendent le changement plus qu'ils ne l'appellent, que des compensations extérieures — vie affective, familiale, loisirs, hobbies, militantisme social, activité syndicale comme celle exercée par notre fonctionnaire du début — peuvent rendre tout à fait supportable un emploi limité tant au plan de la promotion qu'à celui du salaire, lequel ne représente pas, d'ailleurs, à lui seul un appât irrésistible.

Le défi, les responsabilités? 15 p.c. seulement des individus les acceptent, selon un rapport cité à la conférence de Couchiching par le président de l'Association des manufacturiers canadiens, M. Keith Rapsey.

Contestataires du milieu du travail tel que nous l'avons toujours perçu avec son autorité pesante, diffuse ou impersonnelle, ses hiérarchies, ses décisions unilatérales et ses frustrations quotidiennes, les jeunes se résigneront-ils, l'âge aidant, à le reconnaître, à s'y adapter?

## Savoir distribuer les tâches comme des rôles

A cette même conférence de Couchiching, M. Harold Sheppard, de l'Institut Upjohn, de Washington, organisme de recherche en matière d'emploi, mettait les patrons en garde contre cette illusion. Pour s'assurer le dévouement et la stabilité d'un personnel dont dépend la prospérité de leur entreprise, pour assurer aussi la permanence et la qualité d'un service que réclame le consommateur, les patrons devront faire preuve d'imagination, d'autocritique.

Et ces efforts d'imagination ne sont pas toujours coûteux. La défection au travail, les patrons peuvent d'abord la prévenir par une meilleure appréciation des candidats au moment de l'embauche, mais surtout en cours d'emploi puisque les directeurs de personnel que nous avons interrogés reconnaissent les limites des interviews pour détecter les ressources d'un employé, ses possibilités d'adaptation, son évolution, ses besoins de changement. Très souvent, le candidat lui-même les ignore et seule l'expérience les lui révèle. Dans les grandes entreprises, du reste, ces directeurs de personnel connaissent mal les employés, tandis que les chefs de service ont rarement le talent des bons metteurs en scène pour savoir distribuer les tâches aussi judicieusement que les rôles dans une bonne pièce.

Prévenir la défection mais aussi la guérir. Les employeurs le peuvent s'ils ont la saine curiosité de connaître les véritables motifs des départs de leurs em-

ployés. Trop de patrons se contentent des raisons diplomatiques que leur donnent les démissionnaires parce qu'ils ne veulent rien savoir des motifs d'insatisfaction; ce qui les obligerait à des changements auxquels leur conservatisme s'oppose.

Pour rompre la monotonie de certaines tâches, la notion de polyvalence fait son chemin. Qu'est-ce à dire? La rotation: on change de boulot périodiquement ou la méthode de l'accomplir. Mais la polyvalence a ses limites. Si une réceptionniste peut taper le courrier pendant les vacances d'une secrétaire, certains métiers ne sont pas interchangeable. Dans une fabrique de complets, les tailleurs ne deviendront pas assembleurs et vice-versa. En outre, des ouvrières rémunérées à la pièce s'insurgeraient contre un changement qui ralentirait leur rythme et allégerait leur paie.

Pourtant, même à l'usine, la rigidité d'une chaîne de montage, les opérations rigoureusement compartimentées n'interdisent pas toute souplesse. A Arvida, les ingénieurs de l'Alcan ont introduit de nouvelles méthodes pour diversifier le travail aux salles de cuves, voici un an. Les résultats sont positifs.

## Les voies et les limites de l'imagination

"Mais dans l'industrie, la concurrence du marché domestique ou international impose de rudes contraintes aux entreprises; celles-ci doivent toujours en tenir compte dans leur volonté d'accorder un surcroît de bien-être à leurs employés lorsqu'elles modifient les méthodes de production, dit un cadre de l'Alcan, M. Keith Wake, rappelant l'impitoyable règle du jeu de toute activité économique.

La semaine de quatre jours, voire de trois jours, les horaires "à la carte", c'est-à-dire variables, flexibles, décalés, que chacun établit à sa convenance, un peu comme un menu, pourvu que le compte horaire y soit, en fin de mois, constitue également des innovations susceptibles d'aider l'employeur à stabiliser, à stimuler un personnel menacé par la torpeur, à lui faire accepter un travail pénible. Au Canada, ces mesures sont peu répandues encore mais là où on les expérimente, elles ont des conséquences heureuses à la fois sur le moral et sur le rendement des employés. Ces conséquences seront-elles durables ou deviendront-elles inopérantes dès que sera usé leur attrait d'inédit?

Assez curieusement, les leaders ouvriers sont moins prompts que les employeurs à apprécier ces diverses formules qu'ils considèrent comme du *speed up* déguisé. Les plus avant-gardistes de ces leaders préfèrent de beaucoup la consultation systématique, l'intéressement à l'entreprise quand ce n'est pas la cogestion. Là, ils se heurtent à l'unanimité des patrons quand ce n'est pas à l'indifférence de leur propre base.

Quoi qu'il en soit, même contesté, le travail ne peut pas disparaître puisque notre société fonctionne à cause de l'apport de chacun. La société des loisirs ne signifie donc pas que nous ne ferons rien mais que nous en ferons moins, la technologie aidant.

L'hymne au labeur, à l'effort, n'en continue pas moins d'avoir ses chantres. Le Dr Hans Selye est de ceux-là. Ce passionné de l'étude n'en écrivait pas moins récemment que le travail, c'est ce que nous sommes obligés de faire, tandis que le jeu c'est ce que nous avons envie de faire. Désormais, des millions de travailleurs des sociétés industrielles veulent avoir envie de faire ce qu'ils sont obligés de faire, justement. Tel est le sens profond de leur contestation ●





# éblouissant!

Belvedere. Un goût d'aujourd'hui.

AVIS: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.



Qu'elle soit religieuse ou domestique, l'orfèvrerie en Nouvelle-France a d'abord été un art venu directement de la mère patrie, en particulier de Paris. Plusieurs artisans se sont en effet, dès le milieu du XVIIe siècle, installés à Québec, puis à Trois-Rivières et à Montréal. Vers la fin du Régime français, ils étaient une quarantaine en tout qui fabriquaient aussi bien des pièces d'argenterie d'usage courant que des objets de luxe.

Jean Trudel, conservateur de l'art canadien ancien à la Galerie Nationale, présente à Ottawa la première exposition du genre. Avec patience, il a rassemblé 160 pièces diverses, dont une centaine créées en Nouvelle-France et les autres importées à l'époque. Cette exposition couvre une période qui s'étend du milieu du XVIIe siècle jusque vers 1760. Suite page 10

## Cent ans d'orfèvrerie



4

6

1

2

3

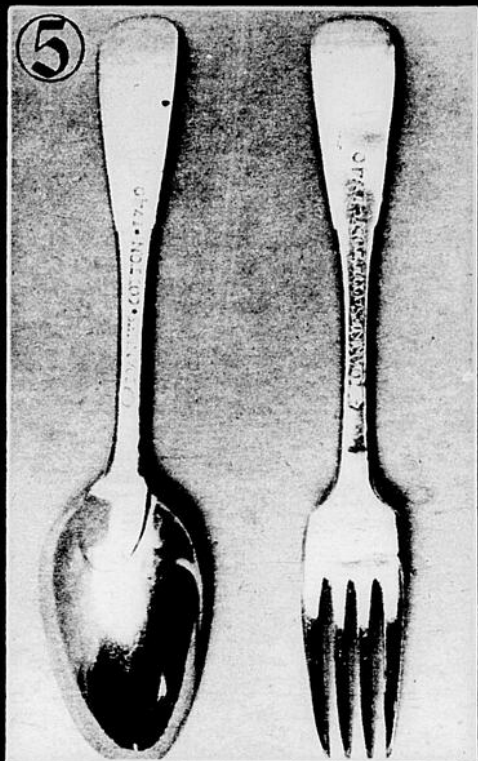
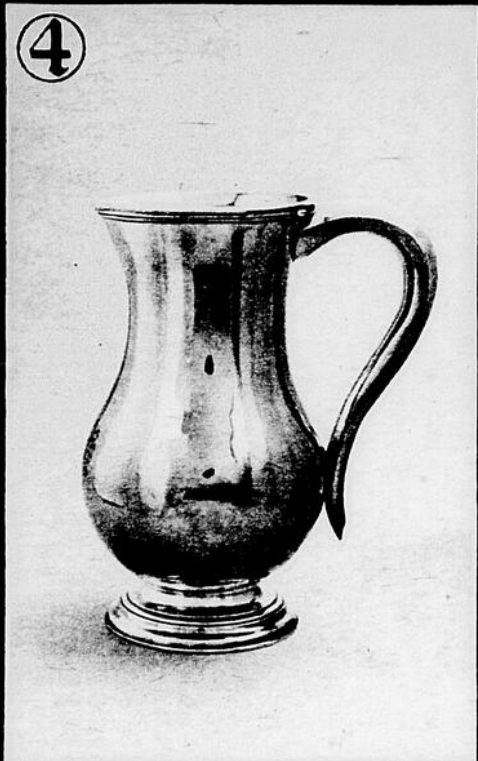
4

5

6

7

Cha  
né à  
Cib  
Vill  
Tass  
né e  
Aig  
et L  
Cui  
par  
Deu  
par  
Cal  
fait



- ① Chandelier, hauteur: 10", fait à Québec vers 1735 par Paul Lambert dit Saint-Paul, né à Arras et mort à Québec en 1749. Collection Henry Birks.
- ② Ciboire, hauteur: 11", orfèvre anonyme, fait à Paris vers 1675-1676. Village des Hurons, église Notre-Dame de Lorette.
- ③ Tasse à goûter, faite à Québec vers 1740 par François Lefebvre, né et mort à Québec 1705-1781. Collection particulière.
- ④ Aiguière, hauteur: 7 $\frac{1}{8}$ ", faite à Paris vers 1725-1726 par Thomas Desmazures et Léonard Mercier. Soeurs de la Congrégation de Notre-Dame, Montréal.
- ⑤ Cuiller et fourchette, longueur: 7 $\frac{3}{4}$ " et 7 $\frac{1}{2}$ ", faites à Québec vers 1740 par Jean Cotton. Musée du monastère des Augustines, Hôpital Général, Québec.
- ⑥ Deux vases à fleurs, hauteur: 7 $\frac{1}{8}$ ", faits à Québec vers 1735 par Paul Lambert dit Saint-Paul. Village des Hurons, église Notre-Dame de Lorette.
- ⑦ Calice et patène, hauteur du calice: 12", diamètre de la patène: 7 $\frac{3}{4}$ ", faits par I.A. à Paris, XVIIe siècle. Basilique-cathédrale Notre-Dame, Québec.



Calices, ciboires, ostensoirs, burettes, encensoirs, croix, chandeliers, autant d'objets du culte qui ornaient les églises de la Nouvelle-France et qui sont encore aujourd'hui la propriété de communautés religieuses, de musées ou de collectionneurs privés. A cette nomenclature, il faut ajouter l'argenterie d'usage courant comme fourchettes, cuillères, tasses, assiettes, écuelles, bougeoirs, qui témoignent d'une certaine richesse de la part de leurs premiers acquéreurs, comme le marquis de Montcalm.

Toutes ces pièces anciennes, qu'on peut admirer à la Galerie Nationale du 1er février au 17 mars, permettent de constater que l'orfèvrerie en Nouvelle-France émanait d'une longue tradition et que cet art laissait à l'artisan toute latitude à son imagination pour créer d'authentiques chefs-d'oeuvre. Jacques de Roussan Perspectives

## Cent ans d'orfèvrerie



8 Soupière (détail d'un pied), hauteur: 11 $\frac{3}{8}$ "", longueur: 19 $\frac{1}{2}$ "", faite à Montréal vers 1790 par Jacques Varin dit Lapistole, né et mort à Montréal 1736-1791. Musée de l'église Notre-Dame de Montréal.

9 Deux burettes et plateau, hauteur des burettes: 6", longueur du plateau: 12 $\frac{1}{8}$ "", largeur: 9 $\frac{1}{4}$ "", faits à Québec vers 1735 par Paul Lambert dit Saint-Paul. Village des Hurons, église Notre-Dame de Lorette.





## au temps des trains de ski Illustrations Carlo Italiano

Entre Montréal et les Pays d'en Haut, la distance à parcourir n'était que de deux heures pour le skieur qui, avant et même pendant la guerre, prenait le petit train du Nord. On partait le matin dans une joyeuse cohue puis, une fois installés les skis en les sacs à dos, on bavardait, on chantait, on faisait connaissance. Au passage, le train de ski s'arrêtait entre autres à Sainte-Rose, à Sainte-Thérèse et surtout à Saint-Jérôme où montaient des gens de la région pour aller voir la parenté.

A cette époque, il n'y avait pas beaucoup de voitures et, pendant la crise, le ski était l'un des rares sports pouvant être pratiqué à peu de frais. On partait généralement pour la fin de semaine et on allait faire du ski de fond — sport nouveau — sur la piste Maple Leaf, tracée vers 1930 par Herman Johannsen: elle commençait à Labelle pour finir à Shawbridge, mais c'est à partir de Sainte-Agathe, en descendant. Dès l'arrivée en gare, on pouvait se rendre en traîneau à l'hôtel le plus proche ou chausser tout de suite les skis pour suivre le tronçon de la piste qui vous menait au village plus bas. De là, on continuait ou bien on s'arrêtait dans une bonne pension de fraîche ambiance laurentienne. C'était alors la franche gaieté des bonnes soirées d'autrefois.

Le lendemain, dimanche, on assistait à la messe des skieurs à l'église du village, avant de repartir le long de la piste: côtes, descentes, plats et lacs attendaient encore le skieur qui se rendait, toujours plus bas, jusqu'à l'étape de midi puis jusqu'à la gare qui le ramenait à Montréal, le soir, fourbu mais revigoré par le plein air et l'ambiance du petit train du Nord.

Suite page 14



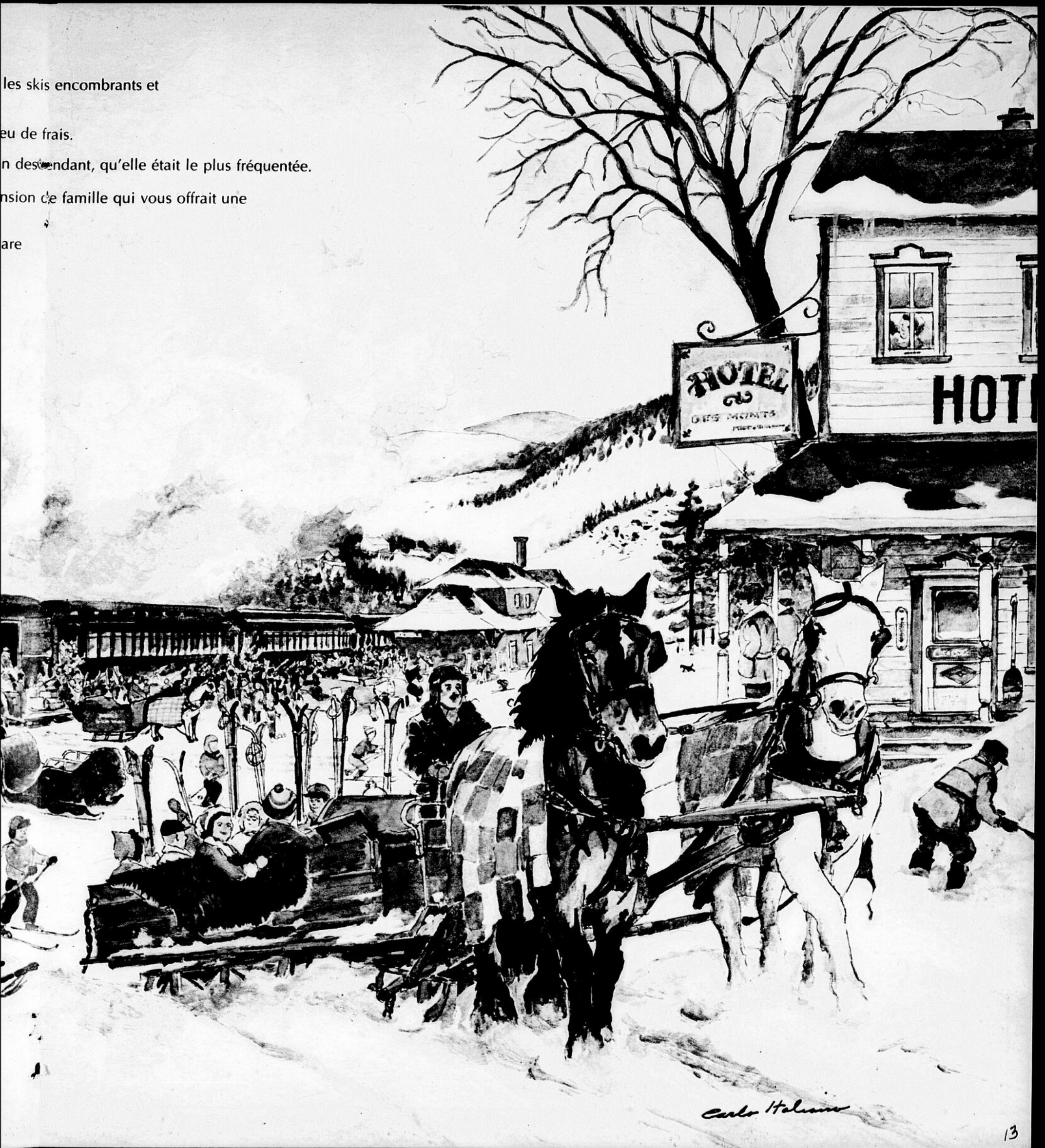
les skis encombrants et

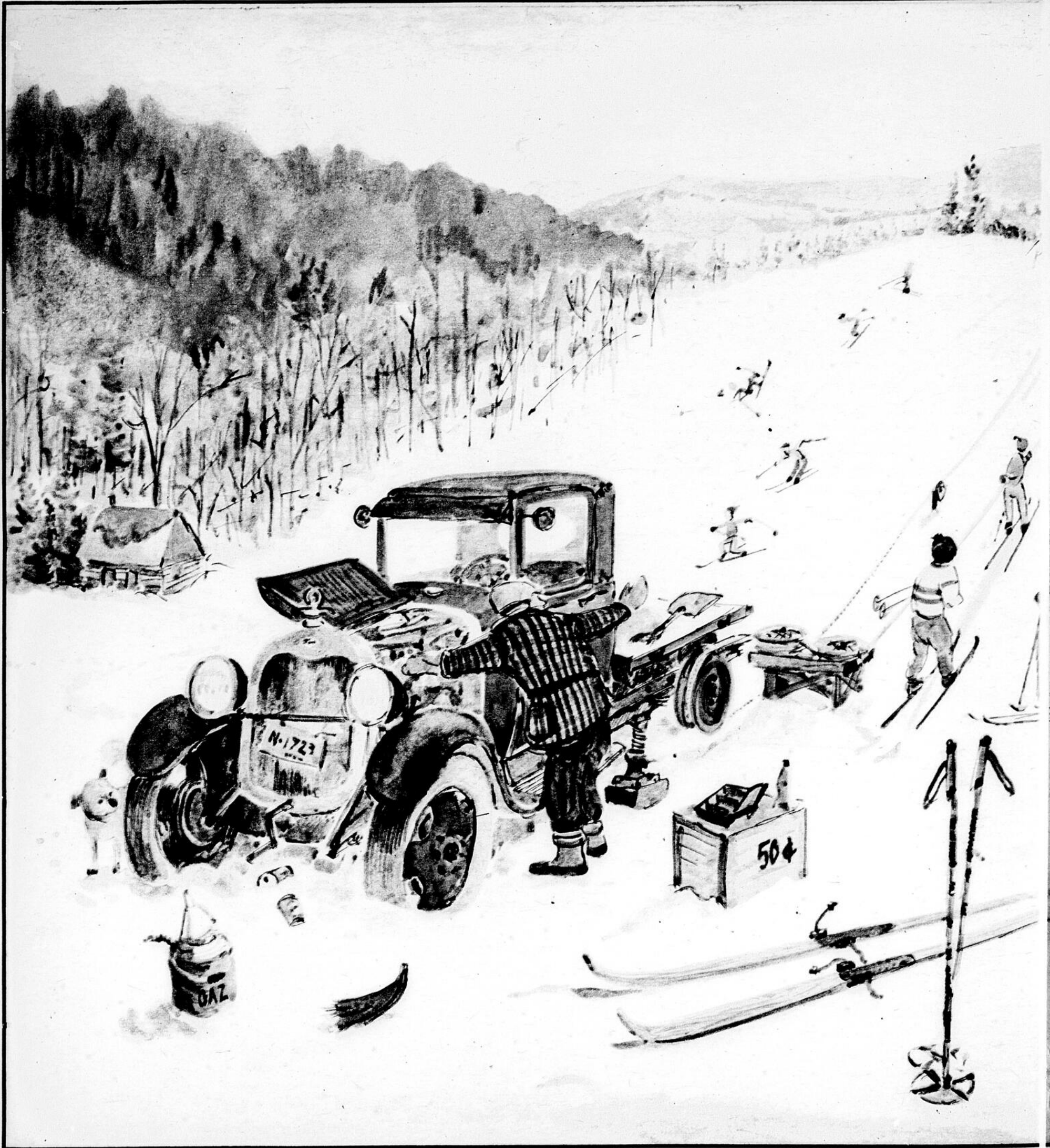
eu de frais.

n descendant, qu'elle était le plus fréquentée.

nsion de famille qui vous offrait une

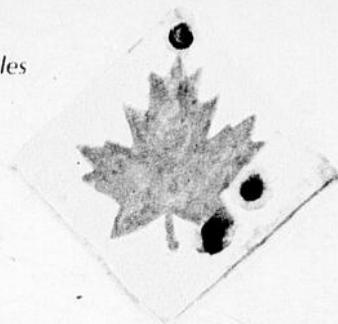
are





# au temps des trains de ski

En page couverture, les skieurs, arrivés à l'étape du soir, cherchent une pension ou un hôtel pour y passer la nuit; dans les pages précédentes, l'arrivée du train, comme à Mont-Rolland, met en branle la journée des skieurs: en traîneau jusqu'à l'hôtel ou départ immédiat jusqu'au prochain village; ci-contre, à Shawbridge, près de la gare, le premier remonte-pente mécanique en Amérique du Nord, vers 1930, était dû à l'ingéniosité de Josaphat Guenette.

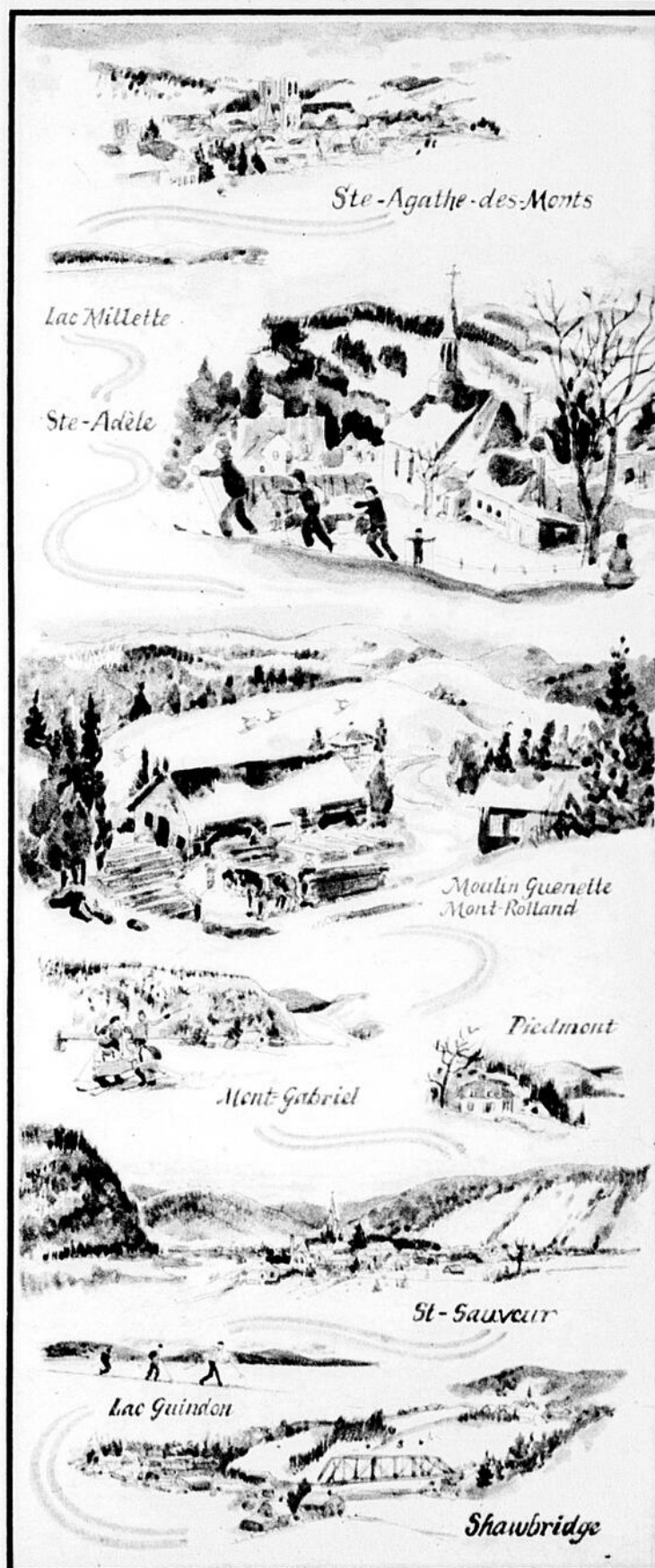


La partie la plus fréquentée de la piste Maple Leaf, dont on voit ci-dessous l'emblème qu'on accrochait çà et là sur le parcours, allait de Sainte-Agathe à Shawbridge: cette piste de skis de fond permettait aux fervents de ce sport de monter des côtes, de filer dans les descentes, de traverser lacs et rivières, de glisser à travers champs et surtout de passer une magnifique fin de semaine à peu de frais, loin de la métropole.



En haut, devant l'église de Saint-Sauveur, comme dans chaque village, une forêt de skis plantés dans la neige formait une haie pittoresque, dans l'attente de la fin de la messe; ci-dessus, dans le train bondé qui ramène les skieurs à Montréal, l'ambiance est joyeuse, tandis qu'un garçon vend ce qui lui reste de boissons gazeuses ●

Carlo Italo





**AVEC CLAUDE GARDEN  
L'HARMONICA  
C'EST PLUS  
QUE DE LA MUSIQUE  
A BOUCHE...**

*Claude Garden répète, accompagné au piano par Neil Chotem.*



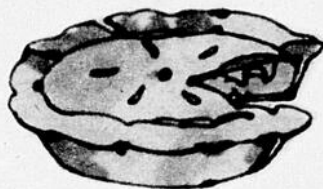
**Texte et photos Daniel Fontigny**

Ruiné-babines, musique à bouche: autant de termes péjoratifs dont on a affublé, bien à tort, ce petit instrument étonnant qu'est l'harmonica. Pour beaucoup de critiques musicaux, il n'est pas digne d'intérêt puisque aucun des grands compositeurs classiques ne lui a consacré de concerto ni de sonate. Ces critiques semblent ignorer que, même s'ils l'avaient voulu, Beethoven, Mozart ou Bach auraient éprouvé certaines difficultés à créer des concertos pour harmonica, l'instrument chromatique tel que nous le connaissons aujourd'hui n'existant tout simplement pas de leur vivant. Successeur de l'harmonica diatonique qui, lui, n'émet que les sons naturels d'une seule gamme, il n'a été conçu qu'en 1910 par l'organiste allemand Frédéric Buchman.

Suite page 18

# Mettez du soleil dans vos desserts...

avec notre nouvelle garniture aux fruits tropicaux.

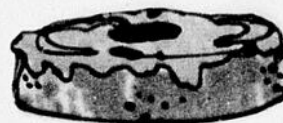


## Tartahiti

Une boîte de garniture Vachon aux fruits tropicaux suffit pour une grande tarte ou deux moyennes. Utilisez votre recette de pâte préférée.

## Pouding polynésien

Dans des coupes à dessert, disposez des langues de chat (ou des petits morceaux de gâteau). Remplissez les coupes de pouding à la vanille et faites une couronne de garniture aux fruits tropicaux.

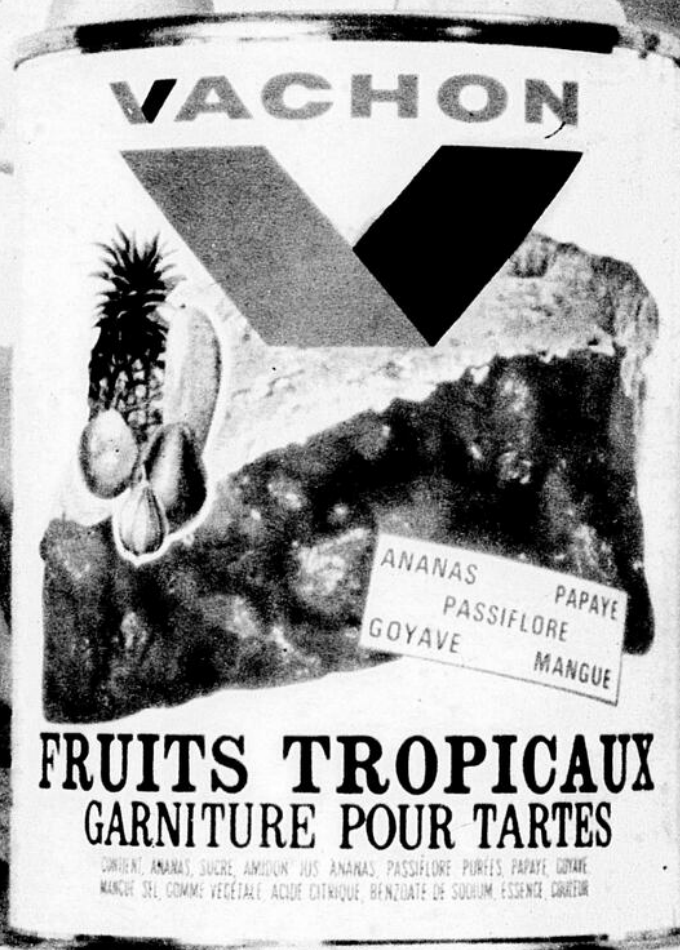


## Renversé Aloha

Transformez en délice tropical votre recette préférée de gâteau renversé. Vous n'avez qu'à remplacer votre garniture habituelle par notre nouvelle garniture aux fruits tropicaux.

## Tornade tropicale

Faites alterner, dans un verre à "sundae", de la crème glacée et de la garniture aux fruits tropicaux. Saupoudrer de noix hachées.



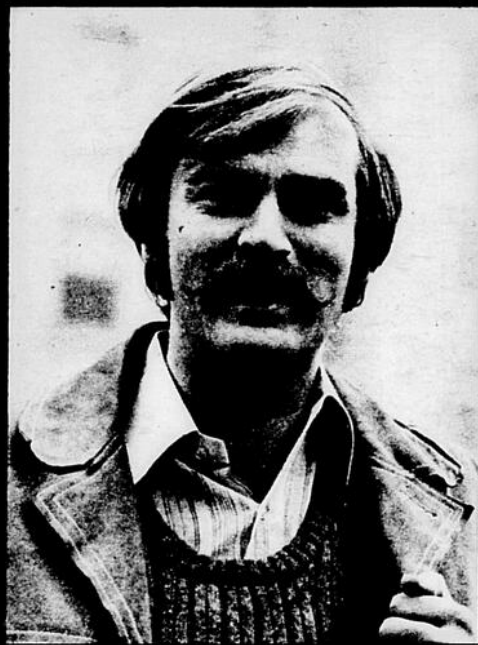
Nous avons réuni pour vous les plus savoureux des fruits exotiques, juteux et bien sucrés: l'ananas, la papaye, la passiflore, la goyave et la mangue. Le résultat? Une saveur nouvelle et originale, une fraîcheur ensoleillée qui mettra de la couleur et de la gaieté dans vos tartes et tous vos desserts.



## Et sucrez-vous le bec avec les autres garnitures Vachon!

Vachon vous présente une douzaine de garnitures aux fruits de la plus haute qualité. Essayez celles-ci et toutes les autres. Utilisez-les dans vos tartes, dans les recettes mentionnées ci-dessus, dans vos gâteaux, vos chaussons, vos biscuits, vos feuilletés, ou laissez courir votre imagination.

**“Moi, je croyais que c'était  
le gouvernement et mon employeur  
qui s'occupaient de toutes  
ces histoires d'assurance-vie et  
de caisse de retraite.”**



Si vous pensez comme lui, vous avez à moitié raison... À votre retraite, il est probable que vous vous tirerez d'affaire, mais il n'est pas sûr du tout que vous ayez les moyens de vivre très confortablement.

Savez-vous, par exemple, si les régimes d'assurance collective attachés à votre emploi sont totalement transférables? Ou perdez-vous certains avantages lorsque vous changez d'emploi? Êtes-vous vraiment au courant de ces choses?

Comprenez-nous bien. Nous n'avons rien contre les programmes de retraite de l'État ni contre les régimes d'assurance collective des employeurs. Ils sont excellents. Nous croyons cependant qu'ils doivent servir uniquement de base à votre programme financier personnel... un programme qui protège les vôtres maintenant et vous garantit le niveau de vie dont vous rêvez pour votre retraite.

Nous aimerions en discuter avec vous, ou répondre à toute autre question que vous vous posez sur l'assurance-vie. Pourquoi ne pas nous écrire ou, mieux encore, nous téléphoner gratuitement? Nous avons beaucoup de choses à nous dire.

Pour obtenir plus de renseignements sur toute question touchant l'assurance-vie, téléphonez-nous sans frais au numéro

**1-800-361-8070.**

Vos appels seront tenus confidentiels, nous vous l'assurons.

**Les Compagnies d'assurance-vie  
du Canada**

## L'HARMONICA C'EST...

Pour apprécier toutes les possibilités de cet instrument qui, avec ses trois octaves chromatiques, offre la même étendue que le saxophone ou le hautbois, il faut entendre Claude Garden. L'écrivain Jean Giono a dit de lui: "Il est le maître incontesté de l'harmonica." Les compositeurs Patrice Sciortino, Pierre Max Dubois, Henry Sauguet ont écrit, à son intention, des concertos pour harmonica et orchestre. Le *Garden Concerto*, entre autres, créé par Henry Sauguet et que Claude a enregistré sur disques Barclay avec l'Orchestre symphonique de Québec dirigé par Pierre Derveau. Son répertoire comprend également des œuvres de Bach, de Ravel, de Debussy, de Vivaldi, de Manuel de Falla, de Bartok et de Prokofiev. Depuis presque 20 ans, durant lesquels il a enregistré une quinzaine de disques, Claude Garden parcourt le monde en donnant des concerts, ambassadeur d'un instrument qui, malheureusement, reste trop souvent associé dans l'esprit du public au folklore ou à la gigue de matelot.

Né en Normandie en 1937, Claude eut son premier contact avec l'harmonica dans des circonstances pour le moins originales: "C'était pendant la Seconde Guerre mondiale, raconte-t-il, et à cette époque j'habitais à Versailles avec ma famille. Une bombe est tombée sur notre maison et le plancher de l'étage que nous occupions s'est effondré. Nous nous sommes tous retrouvés, miraculeusement indemnes, à l'étage inférieur où vivait un Breton barbu et sympathique. C'était un adepte de l'harmonica et, durant les bombardements qui suivirent, il jouait, pour nous rassurer, des airs d'un répertoire d'ailleurs assez limité."

Mais ce premier contact choc devait être suffisant pour provoquer chez Claude une passion pour l'harmonica. Quelques années plus tard il suit, sans grande conviction, des cours d'art décoratif tout en consacrant la plus grande partie de ses loisirs à la musique. Les années 50 sont des années fastes pour l'harmonica; c'est l'époque du trio Raisner, du grisbi et autres airs créés pour cet instrument. Des ensembles composés uniquement d'harmonicistes obtiennent les faveurs du public et des clubs groupant les amateurs du petit orgue à bouche poussent en France comme des champignons, atteignant bientôt le chiffre record de 200. A 16 ans, Claude Garden est lancé: il remporte le premier prix lors d'un concours mettant en lice les meilleurs harmonicistes européens, succès qui lui vaut l'enregistrement d'un premier disque et, en compagnie de Zizi Jeanmaire et de Jacques Brel, un engagement dans une tournée mise sur pied par Johnny Stark, actuel agent de Mireille Mathieu.

Après l'obligatoire service militaire effectué en Algérie, Claude se produit dans toutes les grandes salles parisiennes: Pleyel, l'Alhambra, la salle Gaveau où il est accompagné, au piano, par Tassos Janopoulos. On lui propose également des tournées de concerts qui l'amènent en Thaïlande, à Hong-Kong, en Nouvelle-Zélande, en Australie et, finalement, au Canada. Intallé à Montréal en 1968, Claude a joué, depuis, à Toronto et au Grand Théâtre de Québec où il passait encore, le 12 décembre dernier, accompagné par le pianiste et chef d'orchestre Neil Chotem. Les téléspectateurs l'ont vu à des émissions telles que *les Beaux Dimanches* et *Vedettes en direct*. On aurait pu s'attendre à l'entendre également à la salle Claude-Champagne où sont présentés régulièrement les concerts de Radio-Canada, mais pratiquerait-on là une certaine forme de xénophobie? "Le responsable des émissions classiques, rapporte Claude, m'a dit que la participation à ces concerts était réservée uniquement aux artistes canadiens." Il n'a pas eu plus de chance auprès des J.M.C. (Jeunesses musicales du Canada) qui lui ont fait savoir que son instrument n'intéressait pas leur public. Quant à la tournée des cégeps, très prisée par les artistes puisqu'elle atteint un auditoire composé de jeunes et qu'elle est, ce qui ne gêne rien, assez rémunératrice, il n'a pu l'obtenir jusqu'à maintenant.

En février, Claude Garden s'embarquera sur le paquebot *France* pour une croisière au cours de laquelle il donnera des concerts et qui l'emmènera à Bali et à Hong-Kong; croisière qui n'est pas à la portée de toutes les bourses puisque les passagers, dont l'âge se situe dans les 68 ans, en moyenne, payent 6 000 dollars par personne. C'est à l'occasion de l'une de ces

En compagnie de Salvador Dali, à New York.



croisières qu'en 1971 Claude rencontrait Salvador Dali: "Une sorte de génie, dit-il, dont les connaissances dans presque tous les domaines sont stupéfiantes et pour qui le monde entier est une scène de théâtre où il joue constamment la comédie." Dali, enthousiasmé par la virtuosité du jeune harmoniciste, l'invitait sur-le-champ à venir se produire à l'hôtel St. Regis de New York. Le maître passe en effet trois ou quatre mois par an dans cet hôtel et il y organise des réceptions, concerts et galas très courus par la gent artistique new-yorkaise.

Mis à part quelques pionniers de l'harmonica comme Larry Adler, Tommy Reilly, John Sebastian ou Toots Tillemans qui ont dépassé la soixantaine, Claude Garden est sans doute, actuellement, le seul harmoniciste de sa génération à pouvoir vivre de son instrument. De ses instruments, devrait-on dire, car les notes s'oxydant assez rapidement il consomme, chaque année, trois douzaines d'harmonicas qui lui sont offerts par la fabrique allemande Hohner. Pour les concerts et enregistrements, Claude utilise un instrument dont il remplace les ouïes chromées d'origine par des plaques d'or, métal qui, n'étant sujet à aucune vibration, lui permet d'obtenir des sons plus ronds et plus purs qu'avec un harmonica standard.

Contrairement à Larry Adler, auquel on peut parfois reprocher de jouer un peu trop la carte de la virtuosité, Claude Garden tient à rester simple, surtout lorsqu'il interprète de la musique classique: "Les ouas-ouas, dit-il, (technique qui consiste à ouvrir et à refermer alternativement les mains formant chambre de résonance) vibratos et autres astuces peuvent servir dans certains cas mais il faut se méfier car, avec l'harmonica, on tombe vite dans la vulgarité."

L'harmonica chromatique sera-t-il un jour auréolé du même prestige que la flûte traversière ou le hautbois? Son format restreint et son prix (quelque 20 dollars pour un 12 trous) semblent jouer contre lui dans l'esprit de beaucoup de gens qui l'associent encore à l'harmonica diatonique de quatre ou six trous, véritable jouet d'enfant ou de boy scout. Pourtant, au même titre que les instruments considérés par certains comme plus nobles, l'harmonica exige une longue étude et autant de talent: "J'en joue depuis 20 ans, remarque Claude, et presque chaque jour je lui découvre de nouvelles possibilités. En choisissant l'harmonica, dit-il encore, j'ai relevé un défi dont les résultats sont, jusqu'à présent, fort encourageants. Mon dernier disque, *The Magic Garden*, vient d'être mis sur le marché. J'ai également commencé à donner des cours privés à des amateurs que je reçois chez moi par groupes de cinq. De toute façon, conclut-il, je préfère être le numéro un de l'harmonica que le dernier au piano." ●

# GAGNEZ AU CONCOURS "AVALANCHE DE LITERIE" Wabasso DE \$64,000

3,400 ENSEMBLES  
DE DRAPS ET  
TAIES D'OREILLER  
WABASSO  
À GAGNER



**Vous pouvez gagner l'un des 3,400 ensembles de draps et taies d'oreiller Wabasso à motif "Park Lane", dont les couleurs de l'arc-en-ciel font rêver avant même de dormir... et la literie Wabasso est de tout repos: fabriquée en fibre de coton-polyester, elle ne requiert aucun repassage.**

## REGLEMENT DU CONCOURS

1. Pour participer: inscrivez vos nom, adresse et no de téléphone sur un bulletin de participation ou sur une feuille de papier et postez à:

"AVALANCHE DE LITERIE"  
Concours Wabasso de \$64,000  
B.P. 9145  
Saint John, Nouveau-Brunswick

2. Participez autant de fois que vous voulez, en postant chaque envoi sous pli séparé. Tout bulletin devra inclure une preuve d'achat de l'un des produits suivants, format au choix: Arctic Power (1 extrémité de cartonnage), Bio-Ad (1 extrémité de cartonnage), Palmolive Vaisselle (1 étiquette). Un fac-similé dessiné à la main et non reproduit mécaniquement d'une partie de toute étiquette ou cartonnage, comportant le nom de l'un des produits admissibles, sera accepté en guise de preuve d'achat.

3. Une sélection sera faite parmi tous les bulletins suffisamment affranchis, reçus et postés au plus tard le 30 juin 1974, le cachet de la poste faisant foi.

4. Les concurrents choisis devront répondre correctement et sans aide, au préalable, à une question-épreuve d'ordre mathématique, pour être déclarés gagnants. Le calcul devra être effectué et la réponse communiquée aux juges en un temps limité. La décision des juges sera sans appel. Aucune correspondance ne sera échangée, sauf avec les concurrents choisis qui seront informés par lettre.

5. Le concours est ouvert à tous les résidents du Canada. Sont exclus: les employés de Colgate-Palmolive Ltd., de Wabasso Limited, de leurs agences de publicité, les membres du jury indépendant arbitrant le concours, ainsi que leur famille.

6. Prix: les gagnants recevront un ensemble de draps et de taies d'oreiller Wabasso "Park Lane" (un drap plat de dessus, un drap-housse et deux taies d'oreiller), soit pour lit double ou pour lits jumeaux.\* Veuillez indiquer votre choix— lits jumeaux ou lit double—sur le bulletin de participation.

7. Les prix devront être acceptés tels quels. Limite: un prix par famille. Ce concours est assujéti aux lois fédérales et provinciales. Afin de recevoir la liste des gagnants, veuillez en faire la demande dans les six semaines suivant la date d'échéance du concours; joindre une enveloppe pré-adressée et affranchie.

\*Prix de détail suggéré par le manufacturier: \$19.00 00



## Le concours est commandité par les produits suivants:

ARCTIC POWER—  
rend plus net à l'eau  
froide qu'un détergent  
connu à l'eau chaude.

BIO-AD—  
détrempe la saleté  
et les taches.

PALMOLIVE VAISSELLE—  
il adoucit les mains  
en lavant la vaisselle.

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

APP. \_\_\_\_\_

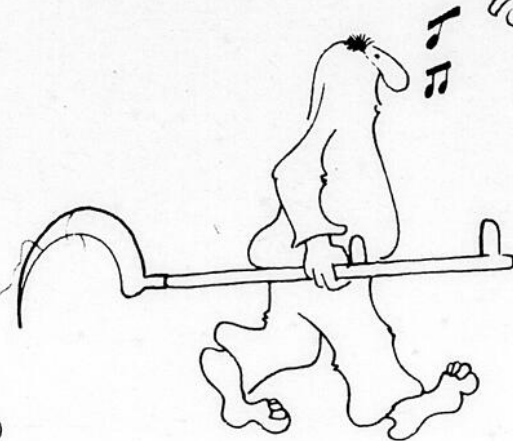
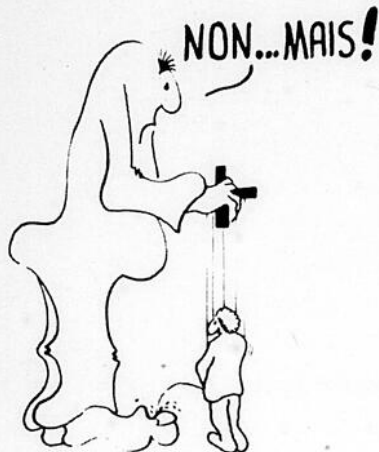
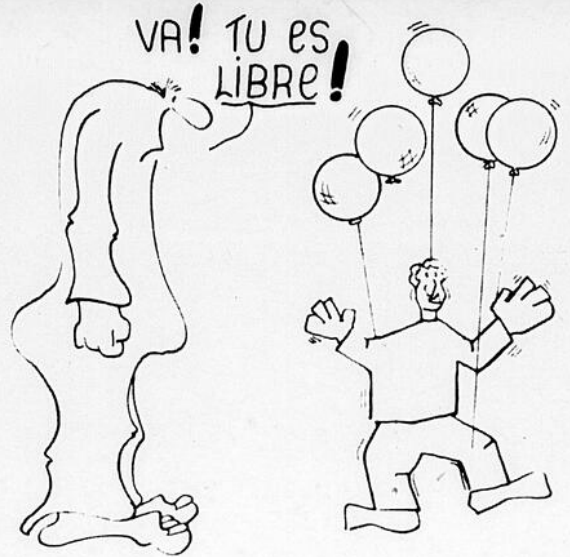
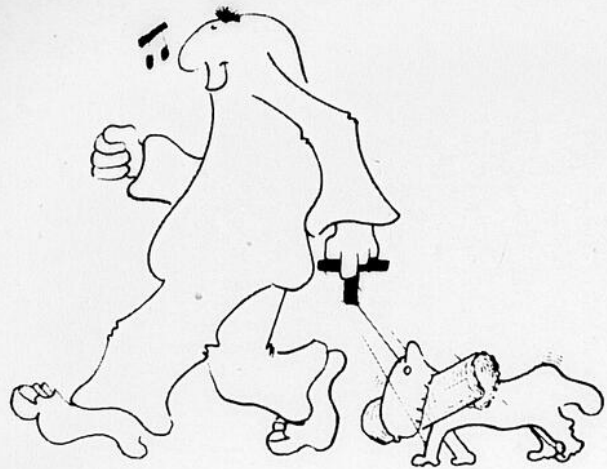
VILLE \_\_\_\_\_

PROVINCE \_\_\_\_\_

Indiquez la grandeur préférée, en cochant la case appropriée.

Pour lits jumeaux  Pour lit double

# FILOSOPHIE



# MINUTE!

Prends donc une bonne Player's Filtre



Avis: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.



# qu'journalier

Si j'étais femme...

"C'est pas drôle d'être une femme de nos jours..."

Ecrasée dans le fauteuil de la chambre, ma femme attendait que je finisse de déshabiller le lit.

— Et tu crois que c'est plus drôle d'être un homme? dis-je en repliant symétriquement la courtepoinette.

— Oui! et je ne vois pas pourquoi tu te plains, dit-elle en venant s'asseoir lourdement sur le lit.

— Je ne me plains pas, mais si tu insistes, laisse-moi te dire que ce n'est pas drôle d'être homme.

— Comment ça?

— Je te donne juste un exemple. Tu vois, quand on se couche, si je veux être un bon mari, je dois te faire des avances...

— Et puis?

— Bien, je suis fatigué, moi. J'ai passé une journée d'enfer au bureau. J'arrive, je mange en vitesse et je gaspille ma soirée à préparer le lendemain.

— Tu travailles trop!

— C'est facile à dire quand on n'a pas de responsabilités financières. Au prix où se vend l'essence, je ne vois pas très bien comment je pourrais ralentir. Quand je pense qu'il est question de vendre le pain à une piastre...

— On en mangera moins. De toute manière, il faut maigrir...

— Toi! Pas moi. Je n'ai que la peau et les os.

— T'es bien chanceux.

— Je ne passe pas mes journées à grignoter.

— C'est facile pour un homme de ne pas manger. Au bureau, il y a de la vie, du va-et-vient, vous rencontrez des

gens, mais à la maison, entre quatre murs, que veux-tu que je fasse? Alors je grignote...

— Et tu te plains!

— Je ne me plains pas, mais si tu insistes, je vais te dire que je donnerais cher pour être à ta place.

Elle se glissa sous la couverture qu'elle remonta par-dessus sa tête et se mit à renifler.

— Mais veux-tu bien me dire ce que tu as?

— Tu pourrais au moins avoir un peu de sympathie.

— Pourquoi?

— Mais pour ma condition de femme. Nous les femmes, on nous a appris à être soumises, attentives aux besoins des autres, à nous laisser faire. Vous autres, vous êtes libres, vous pouvez avoir de l'initiative...

Comme elle sanglotait de plus en plus, je m'approchai d'elle doucement pour lui caresser les épaules. Elle s'éloigna brusquement en rabattant la couverture sur ses genoux.

— Tu vois? Encore! Pourquoi ça ne serait pas moi qui te ferais la cour, par exemple, qui poserais le premier geste? Il faut toujours que ça soit toi.

— Mais je ne demande pas mieux.

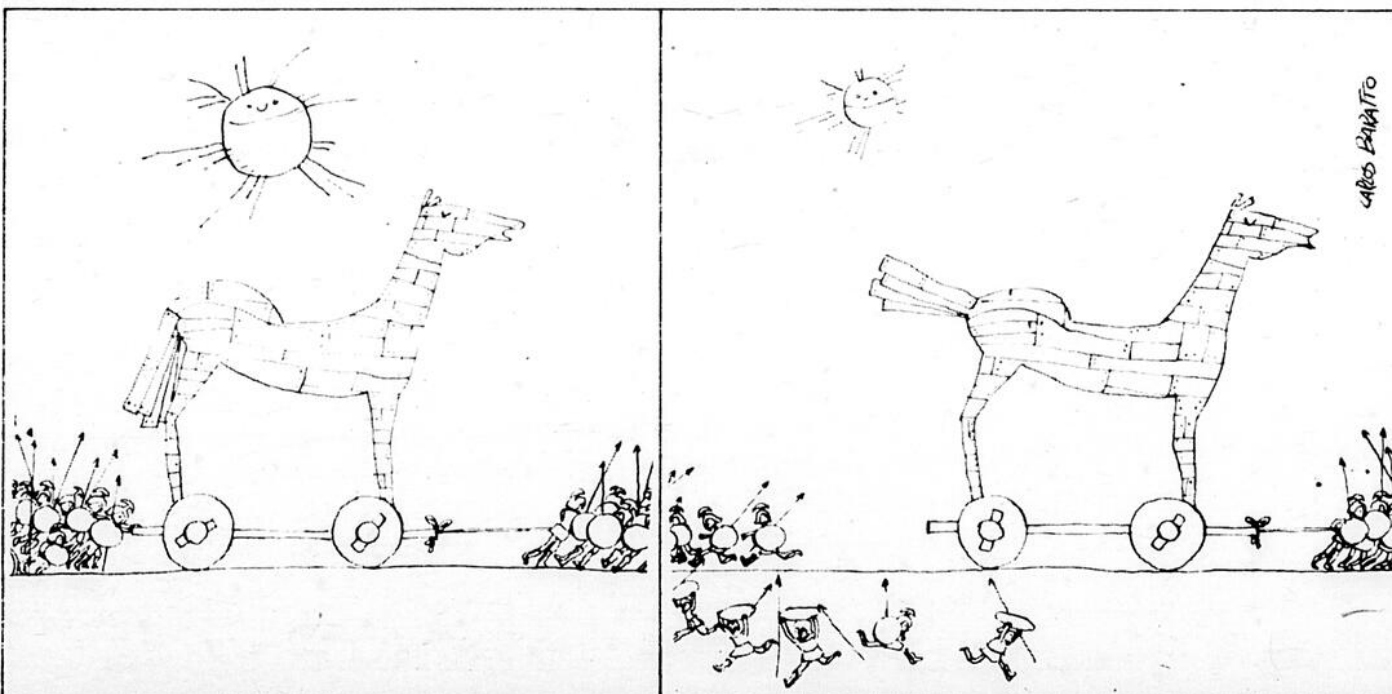
— Pas ce soir, tu as tout gâché.

Elle ferma la lumière et, au moment où j'allais m'endormir, elle la ralluma.

— Sais-tu une chose? dit-elle. Si j'étais un homme, et toi une femme, nous n'aurions pas de problèmes...

Et elle referma la lumière.

Ne saisissant pas son point, je me suis levé et suis allé grignoter...



**GRATIS** 198 TIMBRES DIFFÉRENTS DU MONDE ENTIER ainsi que notre sélection de timbres en approbation



inclure 25¢ pour frais de poste et manutention

**QUEBEC STAMP CO LTD**  
C.P. 7300, QUÉBEC 7, P.Q.

Ce coussinet de plastique doux

**retient fermement le dentier**



dure des semaines avec confort. Plus de problèmes quotidiens!

Ce n'est ni une pâte, ni une poudre, ni une crème. C'est une doublure en plastique doux qui retient fermement le dentier et assure votre confort. Le Coussinet de marque Snug® pour Dentier dure des semaines et se nettoie si facilement! Une façon incomparable de faire tenir les dentiers les plus lâches. Facile: on découpe et on applique directement au dentier. Donc, finis les problèmes quotidiens. Le Coussinet Snug se nettoie en même temps que le dentier. Procurez-vous le Coussinet Snug qui retient fermement le dentier pendant des semaines, avec un confort inégalé. En vente à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.

**GRATUIT**  
Catalogue de Grainages  
**STOKES**

1300 Fleurs & Légumes. Anciennes préférées et des exclusivités d'Angleterre, d'Europe et du Canada. Demandez-le aujourd'hui.

SEMENCES STOKES LTEE.  
3344 Stokes Bldg., St. Catharines, Ont.

IMPRIMEZ

Nom

Adresse

Code Postal

**La semaine prochaine**

De Mingan à Blanc-Sablon, le long de 450 milles de la Côte-Nord, un bateau-dispensaire apporte, dans une tournée d'un mois, des soins essentiels à une population de 12 000 âmes répartie en 20 villages. Reportage de Agate Legaré.

LES OEURS

SI PRECIEUX

C  
ca  
le  
fé  
Sa  
du  
du  
se  
Co  
br  
qu  
et  
ter  
W  
tan  
Aje  
au  
et  
Me  
ass  
sau  
tion

## La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

Etes-vous de ceux qui s'inquiètent de la couleur des oeufs, qui recherchent ceux dont la coquille est colorée ou, au contraire, d'un blanc presque parfait? Sachez alors que cette différence n'affecte en rien le goût ou la valeur nutritive des oeufs.

On ne le dira jamais assez, les oeufs sont un excellent aliment. Bouillis, pochés, en omelette ou au miroir, comme on dit joliment chez nous, ils sont, pour beaucoup, un plat de tous les matins. Mais ils ont aussi de multiples emplois dans la cuisine. En voici quelques-uns.

### OEUFS EN SAUCE A LA DIABLE

2 cuil. à table de beurre  
2 cuil. à table de piment  
vert haché  
2 cuil. à table de farine  
¼ de cuil. à thé de sel  
1½ tasse de lait  
2 cuil. à table de sauce  
au piment rouge  
(chili sauce), du  
commerce  
1 cuil. à table de sauce  
Worcestershire  
1 cuil. à thé de  
moutarde  
Quelques gouttes de  
sauce Tabasco  
6 oeufs durs, en  
quartiers  
4 rôties chaudes et  
beurrées

**Chauffer** le beurre dans une casserole moyenne. Y cuire le piment vert 3 minutes, à feu doux et en brassant. Saupoudrer de la farine et du sel et bien mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un seul coup et en mêlant bien. Continuer la cuisson, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Ajouter les sauces au piment et Worcestershire, la moutarde et la sauce Tabasco. Ajouter les oeufs (que vous aurez coupés en longueur) et les chauffer doucement. **Mettre** les rôties dans des assiettes et les couvrir de la sauce aux oeufs. (4 portions)

### SOUFFLÉ AUX DATTES

½ tasse de dattes  
dénoyautées  
⅓ de tasse de farine  
¼ de tasse de beurre  
ramolli  
1 tasse de lait  
2 cuil. à table de zeste  
d'orange râpé  
3 blancs d'oeufs  
¼ de cuil. à thé de sel  
3 cuil. à table de sucre  
3 jaunes d'oeufs  
Sauce à l'orange  
(notre recette)

**Chauffer** le four à 325°. Beurrer un plat à cuire de 1½ pinte. Mettre au four une plaque suffisamment grande pour recevoir le plat à cuire et contenant ½ pouce d'eau bouillante.

**Hacher** les dattes très finement (les ciseaux de cuisine sont le meilleur ustensile pour ce faire). Ajouter la farine aux dattes et mélanger parfaitement. Ajouter le beurre et bien mélanger.

**Chauffer** le lait jusqu'au point d'ébullition. Ajouter au mélange aux dattes, petit à petit et en mêlant bien après chaque addition. Remettre le tout dans la casserole déjà utilisée pour chauffer le lait et cuire, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et épaississe. Retirer du feu et ajouter le zeste d'orange.

**Battre** en mousse les blancs d'oeufs auxquels on aura ajouté le sel. Ajouter le sucre, petit à petit et en battant constamment; battre jusqu'à ce que la neige soit ferme et brillante. Battre les

jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et d'un beau jaune citron. Ajouter la sauce aux dattes bien chaude, petit à petit et en battant. Incorporer les blancs d'oeufs, délicatement. Verser dans le plat à cuire.

**Faire cuire** au four, dans la plaque d'eau chaude, 1 heure ou jusqu'à ce que le soufflé soit gonflé et brun. Servir immédiatement avec la sauce à l'orange tiède. (6 portions)

### Sauce à l'orange

1 tasse de sucre  
1 cuil. à table de féculé  
de maïs  
1 pincée de sel  
1 oeuf  
½ tasse d'eau  
½ tasse de jus d'orange  
¼ de tasse de beurre  
ramolli  
1 cuil. à table de zeste  
d'orange râpé

**Mélanger** parfaitement le sucre, la féculé de maïs et le sel dans une casserole moyenne. Ajouter l'oeuf et bien battre le tout, avec une cuillère de bois. Ajouter, au mélange bien lisse, l'eau, le jus d'orange et le beurre. Cuire, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Ajouter le zeste d'orange et garder la sauce bien chaude.

### OEUFS ET FROMAGE EN CASSEROLE

2 cuil. à table de beurre  
2 cuil. à table de farine  
½ cuil. à thé de sel  
⅛ de cuil. à thé de poivre  
⅛ de cuil. à thé de paprika  
1½ tasse de lait  
½ cuil. à thé de sauce  
Worcestershire  
1 cube de bouillon de poulet  
1½ tasse de cubes, de ¼ de pouce, de pain frais  
6 oeufs durs, tranchés  
¼ de tasse de gruyère râpé  
2 cuil. à table de beurre, fondu

**Chauffer** le four à 375°. Beurrer un plat à cuire de 1 pinte.

**Chauffer** 2 cuil. à table de beurre, dans une casserole moyenne. Ajouter la farine,

le sel, le poivre et le paprika, brasser et laisser bouillonner un peu. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un seul coup et en brassant. Ajouter la sauce Worcestershire, en brassant, et le cube de bouillon. Continuer la cuisson, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse.

**Mettre** une mince couche de sauce dans le plat à cuire, ajouter ½ tasse de cubes de pain, la moitié des oeufs et ¼ de tasse de gruyère. Couvrir de la moitié de ce qui reste de sauce, de ½ tasse de cubes de pain, de ce qui reste des oeufs et de ¼ de tasse de gruyère. Verser ce qui reste de sauce sur le tout.

**Mélanger** ½ tasse de cubes de pain, ¼ de tasse de gruyère et le beurre fondu et parsemer le plat du mélange.

**Cuire** au four 20 minutes ou jusqu'à ce que la préparation bouillonne. (4 portions)

### OEUFS ET PÉTONCLES

1 tasse d'eau  
2 cuil. à table de jus de citron  
2 brindilles de persil  
1 petite tranche  
d'oignon  
1 livre de pétoncles  
3 cuil. à table de beurre  
3 cuil. à table de farine  
1 cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de poivre  
½ cuil. à thé de feuilles  
de cerfeuil séchées  
¼ de cuil. à thé de moutarde en poudre  
2 tasses de liquide  
(l'eau de cuisson des pétoncles et de la crème simple)  
2 cuil. à table de persil haché  
6 oeufs durs, hachés grossièrement  
1 tasse de cubes, de ¼ de pouce, de pain frais  
¼ de tasse de parmesan râpé  
2 cuil. à table de beurre fondu

**Chauffer** le four à 400°. Beurrer un plat à cuire de 1½ pinte.

**Mettre** l'eau, le jus de citron, 2 brindilles de persil et l'oignon dans une casserole moyenne. Chauffer jusqu'à ébullition et ajouter les pétoncles. Couvrir et faire mijoter 5 minutes. Egoutter les pétoncles en conservant l'eau de cuisson. Jeter le persil et l'oignon et couper en deux ceux des pétoncles qui seraient trop gros. Mesurer l'eau de cuisson des pétoncles et y ajouter de la crème simple (15 p.c.) pour avoir 2 tasses de liquide.

**Faire fondre** 3 cuil. à table de beurre dans une casserole moyenne. Saupoudrer de la farine, du sel et du poivre et laisser bouillonner un peu. Retirer du feu et ajouter le cerfeuil et la moutarde en mêlant bien. Ajouter le liquide, d'un seul coup et en mêlant bien. Continuer la cuisson, en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouillonne et soit épaisse et lisse. Ajouter le persil haché, les oeufs et les pétoncles, en mêlant bien. Verser dans le plat à cuire.

**Mélanger** délicatement, à la fourchette, les cubes de pain, le parmesan et le beurre fondu. Parsemer le plat du mélange.

**Cuire** au four 20 minutes ou jusqu'à ce que la préparation bouillonne. (De 4 à 6 portions)

### POUDING AU PAIN DES GRANDS JOURS

2 tasses de cubes de pain, de la veille, de ¼ de pouce  
8 onces de fromage à la pie (cottage cheese), en crème  
1½ tasse de lait  
¼ de tasse de beurre ou de margarine, fondu  
2 oeufs, battus  
1 cuil. à table de jus de citron  
½ tasse de miel liquide  
¼ de cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de zeste de citron râpé  
1 tasse de pommes pelées et hachées  
½ tasse de raisins muscats  
Crème simple (15 p.c. ou sauce aux oeufs (notre recette))

**Chauffer** le four à 325°. Beurrer un plat à cuire de 1½ pinte.

**Mélanger** tous les ingrédients excepté la crème ou la sauce aux oeufs; verser dans le plat à cuire. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce que le pouding soit à point (il sera peut-être encore un peu mou, au centre, si les pommes étaient très juteuses).

**Servir** tiède avec de la crème ou avec la sauce aux oeufs. (De 4 à 6 portions)

### Sauce aux oeufs

1½ tasse de lait  
2 oeufs  
¼ de tasse de sucre  
¼ de cuil. à thé de sel  
½ cuil. à thé de vanille

**Chauffer** le lait jusqu'à ébullition, dans la casserole supérieure d'un bain-marie mais en plaçant celle-ci directement sur le feu.

**Battre** les oeufs, dans un petit bol. Ajouter le sucre et le sel, en mêlant bien. Ajouter le lait bien chaud, petit à petit et en brassant. Remettre le tout dans la casserole et cuire au bain-marie bouillant, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuillère de métal. Retirer du feu et refroidir rapidement. Ajouter la vanille ●



ROTHMANS DE PALL MALL  
MONDIALEMENT RÉPUTÉE DEPUIS 1890

# Le meilleur tabac qui se puisse acheter



Les cigarettes Rothmans sont aujourd'hui vendues dans plus de 160 pays,  
100 lignes aériennes et 150 lignes maritimes.

Avis: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.