

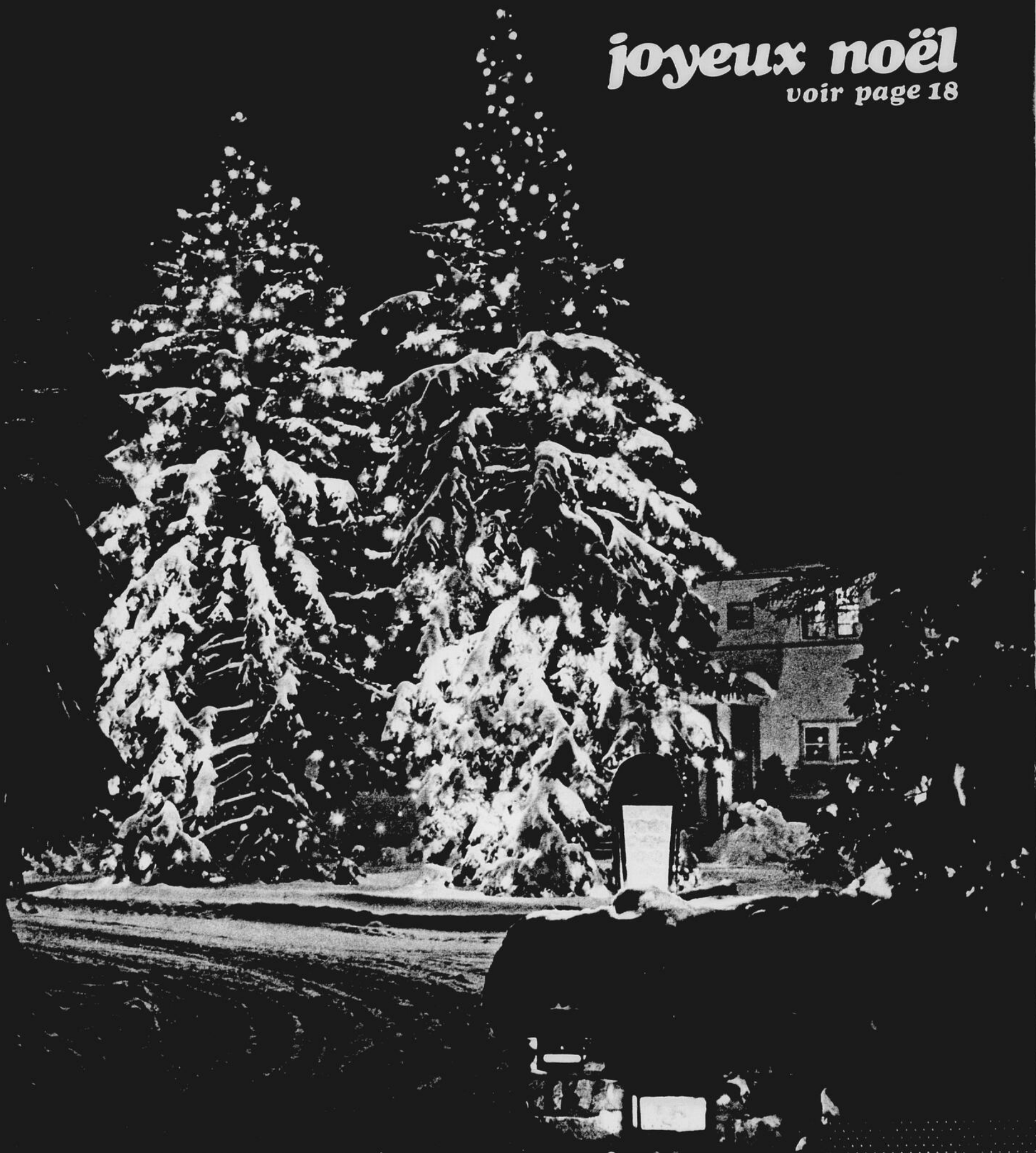
LE SOLEIL

Perspectives

Vol. 19, No. 11

21 décembre 1968

joyeux Noël
voir page 18



Noël chez les Indiens de Chalma, au Mexique

LA RÉSIGNATION RELIGIEUSE, SEULE ARME CONTRE LA MISÈRE

Texte et photos de Françoise Weeger

A PREMIÈRE VUE, Chalma est un village identique à beaucoup d'autres. Mais sa particularité est d'être mexicain, et un village mexicain ne ressemble à aucun autre du reste du monde. Cette localité, sise à une centaine de milles de Mexico, vit en effet encore enfermée dans le Moyen Age. L'électricité y a été introduite il y a deux ou trois ans, mais la plupart des maisons s'éclairent encore à la bougie.

Parvenir à Chalma n'est pas une mince affaire. Il faut d'abord avoir la chance de connaître son existence puis de trouver la route qui y mène. Aucune carte officielle n'en indique le lieu. Il faut questionner les passants et, généralement, les indications qu'ils donnent sont assez fantaisistes. Si vous tenez à y aller, ne soyez donc pas pressés.

Autre inconvénient, une fois que vous avez repéré la "route": l'état de celle-ci. En fait, il s'agit plutôt d'un sentier, défoncé par les cars surchargés pendant la saison sèche et par l'érosion pendant la saison des pluies. La sécheresse aidant, c'est un véritable bain de poussière qu'on supporte pendant trois heures, le temps de parcourir les quelque 70 milles qui mènent de Toluca à Chalma. Il faut vraiment vouloir y aller. Or nous tenions absolument à nous y rendre pour assister à la fête de Noël qui y garde, nous avait-on dit, un caractère populaire extraordinaire.

Pour compenser son mauvais état, la route nous offre son spectacle. On n'y roule pas cinq milles sans rencontrer des voitures défoncées, moteur fumant, pneus crevés, des chiens écrasés, des hommes titubant sous l'effet de la *tequila*. Il faut exécuter un véritable slalom pour réussir à contourner toute cette agitation.

L'arrivée à Chalma est magnifique. Au sortir d'un tournant, au fond d'un col, on découvre une vallée profonde, boisée d'un côté, rocheuse de l'autre et, agrippé à ses flancs, un village que domine la coupole d'une église importante. Sur le bord de la route, des enfants en guenilles offrent des couronnes de fleurs aux pèlerins qui, par petits groupes, bâton à la main, se rendent à Chalma. Toute une région se presse vers ce centre religieux inconnu du reste du monde et même de la plupart des Mexicains. Les habitants de chaque village ont revêtu leurs costumes traditionnels: les femmes portent des robes de couleurs vives, les hommes

des *sarape* et des chapeaux identiques. Tout au long de l'interminable marche, hommes et femmes récitent le chapelet à tour de rôle pendant que les enfants, fatigués, les yeux bouffis, essaient de suivre leurs pas sans rechigner.

Enfin, on entre dans le bourg. Deux rues perpendiculaires: l'une grimpe vers la montagne, l'autre descendant vers la place de l'église. Pour se protéger du soleil, les marchands ont tendu des toiles au-dessus de leurs éventaires: la rue semble couverte par un immense parasol communautaire. Quelques trous laissent passer des rayons de soleil et un coin de ciel bleu, qui font cligner les yeux. Les commerçants, accroupis sur des nattes de maïs au milieu de l'amas de leurs denrées, interpellent les passants en leur vantant leur marchandise. Les femmes, alourdies par les marmots accrochés à leur dos, s'arrêtent, échangent un mot ou deux, tout en suçant un morceau de canne à sucre, et repartent, trébuchant de leurs pieds nus sur le pavage irrégulier.

La recherche d'un toit pose un grave problème. Les pèlerins dorment à la belle étoile, aucun hôtelier ne voulant construire à Chalma, faute de clients assurés. Aussi le touriste se voit-il obligé de prendre gîte dans un genre de pension de famille. Chaque chambre a un confort très rudimentaire: deux ou trois lits espacés de quelques pieds, une chaise dans un coin et une ampoule au plafond. Juste ce qu'il faut pour dormir, rien de plus.

Nous arrivons à Chalma la veille de Noël et le village est en effervescence. L'endroit est un lieu de pèlerinage réputé. Chaque dimanche les Indiens de toute la région s'y pressent pour adorer *El Señor de Chalma*. Mais demain c'est Noël et ils se font plus nombreux que jamais. A mesure qu'ils arrivent, ils s'installent çà et là sur la place de l'église. Ils déroulent des nattes et installent des braseros pour cuire les légendaires *tortillas* (galettes de maïs). La place se remplit vite d'odeurs et de couleurs de toutes sortes. Dans un vacarme assourdissant, les enfants jouent au milieu de leurs parents qui discutent tranquillement. Les mères allaitent leur bébé, les vieilles préparent le repas. Les pèlerins s'avancent vers l'église, à genoux, bras en croix soutenus par des membres de leur famille. Il n'est pas rare d'en voir, épuisés, s'effondrer sur place. Personne ne s'affole: cela fait partie du pèlerinage. Tout

Suite page 4



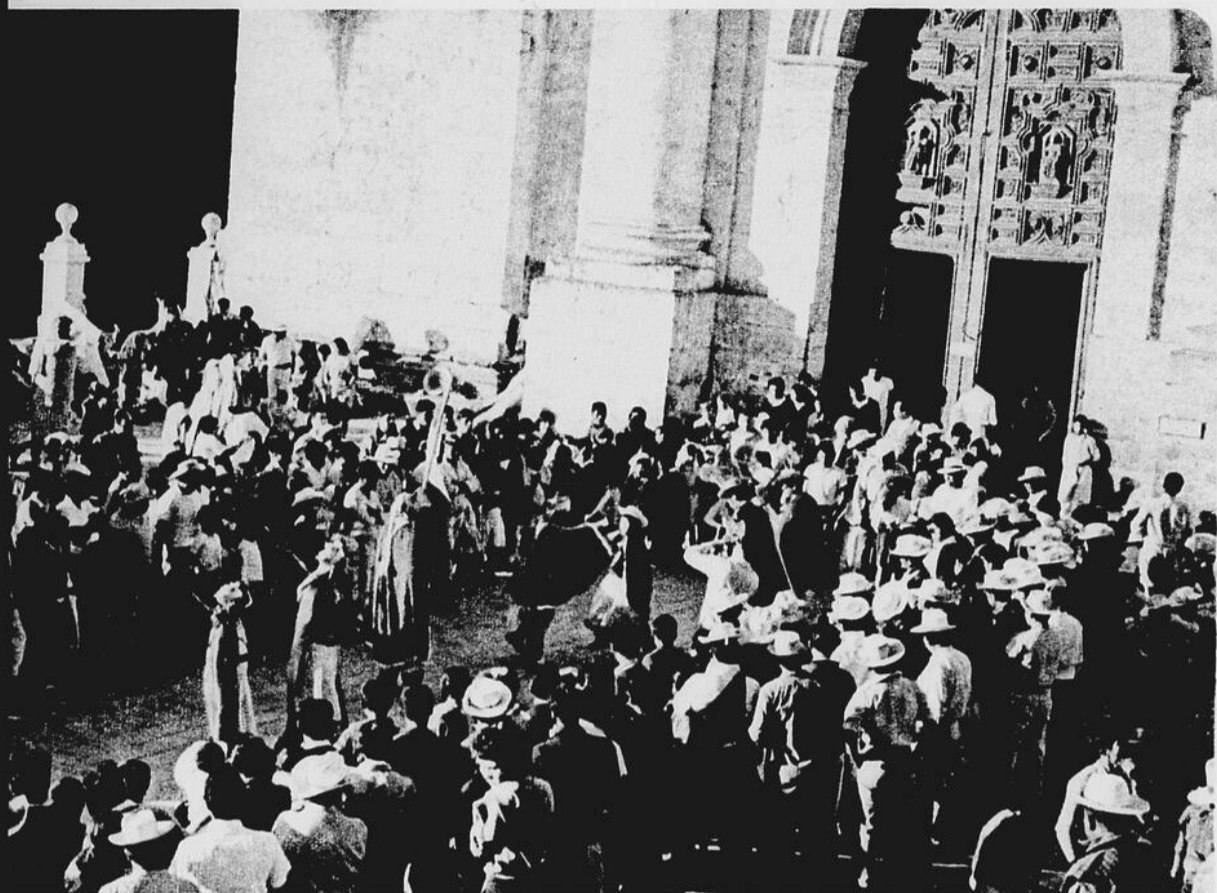


Noël à Chalma donne lieu à un pèlerinage pittoresque. Ci-dessus, procession de fillettes. A g., le trompettiste de l'orchestre. Ci-dessous, préparation du repas en plein air; à dr., famille indienne au soleil.



NOËL A CHALMA

Suite de la page 2



Ci-dessus, sur le parvis de l'église, la danse des Maures, d'après une légende espagnole. Ci-contre, le sanctuaire. Ci-dessous, les hommes exécutent la danse des éperons parmi la foule.



ce tapage est couvert par le chant d'une chorale de jeunes filles qui, depuis le matin, nous abrutissent en répétant sans cesse le même cantique. Un petit homme essaie de les accompagner à la trompette mais n'arrive jamais à rattraper la mesure.

Nous essayons d'agir discrètement avec les Indiens, pour gagner leur confiance, mais ce n'est d'abord guère facile. Les enfants toutefois ne sont pas farouches. Ils se pressent autour de moi pour que je leur montre le paysage à travers l'objectif de mon appareil photo. Grâce à eux, j'arrive à amadouer les parents. Après quelques instants d'hésitation, ils se montrent très accueillants et m'assaillent de questions: d'où je viens; si c'est loin. Ils s'intéressent à tout. Je m'extasie sur les bébés, qui sont tous magnifiques. Les femmes m'adoptent d'emblée.

Elles sont très maternelles et ont un nombre impressionnant d'enfants, très rapprochés en âge les uns des autres. Pourtant, elles ne s'en plaignent pas. Elles portent généralement au dos le plus jeune, enroulé dans un grand châle. Les femmes se marient très tôt ici. Il n'est pas rare de voir des femmes de 15 ans avec déjà un ou deux enfants. Elles trouvent cela normal et sont heureuses ainsi. Elles ne comprennent pas qu'il puisse en être autrement et sont très choquées d'apprendre que, mariée et âgée de 22 ans, je n'ai pas encore d'enfant. Elles ont l'air de se demander si mon mari et moi sommes normaux...

Leur monde se limite aux frontières de leur village. Le Canada pour elle? C'est un pays d'Europe ou un Etat des Etats-Unis, elles n'en ont aucune idée précise. L'une d'elles a dû cependant en entendre parler car elle me dit:

— Le Canada, c'est loin. Il fait froid là-bas, hein?

— Oui et, en ce moment, tout est couvert de neige.

— Ah! ma pauvre petite, nous, on est sûrement pas riches, mais le Seigneur nous épargne ces calamités: la guerre, la neige...

Elle m'explique qu'elle vient d'Ocuila. D'autres sont originaires de Malinalco. Ces dernières portent comme seul vêtement une tunique bleu marine dont les côtés ne sont pas fermés, afin de donner plus facilement le sein à leurs enfants, mais seulement retenus par une large ceinture rouge. Les femmes de Malinalco sont réputées dans toute la région pour leur grande beauté mais acceptent avec beaucoup de réticence le contact des étrangers. Je reste encore frappée de leur beauté et de leur sérénité.

Sereins, ces gens le sont sûrement. Mais sont-ils heureux? De quoi vivent-ils? où vivent-ils? ont-ils l'espoir qu'un jour leur condition s'améliorera? Pour comprendre leur mentalité, il faut connaître le fatalisme profond de l'Indien. Toute question pour lui trouve sa réponse en Dieu. Il s'en remet totalement et constamment à Lui, acceptant sa condition, si misérable soit-elle, comme un don du Seigneur.

En voici un exemple: un industriel a implanté une usine non loin d'ici, et pour éviter toute concurrence possible il a acheté tous les terrains alentour. Il peut ainsi imposer le salaire qu'il veut à une main-d'oeuvre qui ne peut qu'accepter ce travail si elle désire gagner quelque argent: de 75 cents à un dollar par jour! Somme qui ne correspond nullement au travail

astreignant qu'on exige. Bien que ne possédant ni montres, ni réveils, parfois même aucun moyen de transport — sinon la marche à pied sur une distance de plusieurs milles —, les ouvriers doivent arriver à 9 heures tapant. A 9 h 05, le retardataire est renvoyé et sa journée lui est décomptée.

Quel changement radical pour ce même Indien qui, auparavant, labourait son champ sans souci de l'heure, sans contrainte d'aucune sorte!

Le jour de la distribution des salaires, les empreintes digitales sont beaucoup plus nombreuses que les signatures sur la feuille de paie. Plus de la moitié des ouvriers sont analphabètes et le cinquième d'entre eux ne parlent que des dialectes locaux. L'usiner, qui se veut libéral, a créé une classe de lecture et d'écriture à l'heure du dîner. Il n'y a rien d'étonnant à ce que seulement 20 ouvriers sur 1 400 y assistent! Peut-on les en blâmer après quatre heures de dur travail et devant quatre autres heures à venir, surtout que l'Indien n'est pas, de nature, enclin à l'effort?

Les Indiens ne songent même pas à se révolter contre le traitement qui leur est infligé. Ils ne sont pas toujours conscients de son injustice et, de plus, une forte tradition religieuse de résignation les empêche de réagir violemment. D'ailleurs, le patron possède toutes les armes voulues pour les en dissuader. Il y a quelques mois, un petit groupe d'ouvriers d'un même village a commencé de protester contre les bas salaires. Non seulement ont-ils été renvoyés mais, depuis, aucune personne de ce village ne peut se faire embaucher à l'usine.

De tout temps, au Mexique, l'Indien a été le "pauvre". Il a subi le servage des Espagnols d'une part, celui de l'Eglise d'autre part. Sa situation n'a que très peu évolué depuis quatre ou cinq siècles. S'il est maltraité, s'il reçoit une gifle, il n'ira peut-être pas jusqu'à tendre l'autre joue mais il remerciera le Ciel de ne pas en recevoir une seconde!

L'humilité est un témoignage constant de la présence de Dieu dans la vie de l'Indien. Il trouve un refuge dans la croyance aveugle, qu'il extériorise, notamment, dans le pèlerinage. Il attache une importance particulière à celui de Noël.

Pendant toute la journée du 24 décembre, les arrivées en groupe des pèlerins des villages d'alentour se succèdent sans arrêt. Nous enchantons les petits orchestres populaires qui les accompagnent en leur faisant écouter l'enregistrement des pièces musicales qu'ils ont jouées.

Tandis que nous sommes en train de déjeuner, une femme d'une trentaine d'années entre dans le minuscule "restaurant" où nous nous trouvons. Elle mendie, mais conserve sa fierté. Nous lui donnons les tortillas qui restent dans nos assiettes, et elle répand sur nous ses bénédictions, nous baisant les mains comme si nous lui avions fait don d'une fortune.

Le soir descend sur le village et la place de l'église se transforme en dortoir. Il est 10 heures, et les Indiens entendent dormir jusqu'au premier coup de cloche qui leur annoncera la messe de minuit. Un à un, ils s'allongent sur leurs nattes de maïs. Toute une famille se serre sous une même couverture, près de laquelle les hommes ont déposé leur chapeau. L'effet de ces rangées de chapeaux blancs bien alignés est des plus amusant.

Nous nous éloignons momentanément pour descendre vers la cascade qui borde le village. A cette heure tardive, quelques Indiens s'y baignent encore car l'eau qui descend des montagnes environnantes est très fraîche. Une vieille Indienne m'affirme que cette eau a des vertus miraculeuses.

— Pourquoi miraculeuses? dis-je, intriguée.

— Tu vois cette rivière? Si tu t'y baignes, tu ne seras jamais malade. Elle peut te guérir de n'importe quel mal. Mais il faut y croire.

Voyant mon air quelque peu sceptique, elle reprend:

— Il faut y croire, sinon ça ne fera pas d'effet. Si tu n'y crois pas, ce n'est pas la peine. Il faut croire! il faut croire!

Par la suite, j'apprendrai que les vertus "miraculeuses" de cette eau sont simplement dues à certaines propriétés chimiques inconnues de mon Indienne.

Au premier son de cloche, vers 11 h 30, nous remontons le chemin qui mène à l'église. En une ou deux minutes, tout le monde est debout, réveillé, et se groupe devant le porche. Les femmes réinstallent les bébés sur leur dos, les hommes récupèrent leurs chapeaux; les enfants, encore engourdis de sommeil, s'accrochent à leurs parents, de peur de les perdre dans la foule. Enfin, les portes s'ouvrent. C'est une ruée générale dans l'église, qui est bondée en quelques minutes. Nous sommes littéralement soulevés et emportés par le flot humain, essayant de protéger tant bien que mal micros et caméras.

A peine la foule est-elle entrée que l'orgue entame les cantiques de Noël. La cacophonie recommence: chacun entonne un couplet différent! Pourtant, cette messe de minuit est émouvante dans sa simplicité. Quelques femmes pleurent. Les enfants, intimidés, se tiennent tranquilles. Un chant nous semble soudain familier: le *Minuit, chrétiens*, mais en espagnol.

La messe terminée, les Indiens sortent lentement, silencieusement, comme à regret. Encore pénétrés de la beauté et du recueillement de cette nuit, ils regagnent les endroits qu'ils ont élus pour dormir. Ils se recouchent et, en dix

minutes, tout est redevenu calme.

Le jour de Noël est aussi animé que la veille à Chalma. Divers groupes folkloriques miment certains événements historiques; d'autres dansent sur de vieilles mélodies espagnoles: la danse du lasso, celle du toréador. Le tout est couvert par les cuivres d'un orchestre jouant les airs à la mode. Les Indiens se pressent autour de ces attractions et les regardent pendant des heures, sans se lasser.

Quant à nous, épuisés par le bruit, la chaleur et la poussière, nous décidons de quitter Chalma.

Noël à Chalma, c'est envoûtant et nouveau. Mais, malgré tout ce pittoresque, une impression de malaise ne nous quitte pas: celle qu'on éprouve face à un pays en pleines affres de développement. Le Mexique n'est qu'au début de sa révolution industrielle. Il ne pourra que lentement, difficilement, combler le fossé qui le sépare de ses voisins du Nord, les Etats-Unis. Longtemps encore il en demeurera le satellite. Pour rattraper un retard séculaire, il s'équipe des machines les plus modernes, mais la main-d'oeuvre a du mal à suivre. En balayant des siècles de tradition, les usines plongent brutalement l'Indien dans un monde pour lequel il n'est pas encore prêt. Les ingénieurs mexicains ignorent encore beaucoup des nouvelles techniques, aussi l'entreprise privée fait-elle facilement appel à des ingénieurs étrangers. Il est à espérer que, d'ici quelques années, le Mexique aura préparé les nouvelles générations qui pourront prendre la relève des techniciens étrangers.

La situation sociale du Mexique repose sur son système économique. Le gouvernement actuel fait de grands efforts pour éduquer les Indiens, mais la résolution du problème n'est pas facilitée par l'énorme différence de richesse entre les classes sociales. Les grandes familles d'origine espagnole possèdent la grande industrie, les mines, l'exploitation des matières premières, le grand commerce, qui sont les sources mêmes du développement véritable. Le petit commerce, les professions libérales secondaires, le personnel de bureau se recrutent chez les métis, de sang mêlé espagnol et indien. Les Indiens purs, eux, restent agriculteurs et ouvriers.

Le racisme n'existe pas au Mexique, mais une certaine réticence se fait sentir chez les métis vis-à-vis des Indiens. En effet, ce sont eux qui, au premier chef, risquent d'être touchés par l'émancipation sociale des Indiens.

L'éducation est le seul moyen par lequel l'Indien arrivera à s'émanciper. Mais quel pas énorme à franchir pour arriver au premier stade qui est encore d'apprendre à lire et à écrire?

Ce problème de l'émancipation des Indiens, ceux de Chalma et d'ailleurs, est complexe, et plusieurs années passeront encore avant qu'il ne soit résolu. C'est pour nous un soulagement, un refuge, presque une fuite devant la réalité, de penser qu'ils ne sont pas conscients de leur situation. Cependant le gouvernement mexicain est conscient, lui, de l'énorme tâche qui lui incombe. Sans doute réussira-t-il à la mener à bien, mais combien de temps lui faudra-t-il? ◀

Le ski à Québec c'est le ski le meilleur



On s'y amuse en grand, avant, pendant et après . . .

Les Alpes, c'est bien mais c'est loin . . . venez faire du ski à Québec, site, cette année, des épreuves Du Maurier International. Tout près de Québec se trouvent plusieurs des meilleurs centres de ski du Canada, à Stoneham, au Lac Beauport et au Mont Ste-Anne. La neige y est abondante, — 175 pouces ou plus par hiver, — la saison longue, — de décembre à avril. On y compte plus de 30 milles de pistes neigeuses parfaitement entretenues, 20 monte-pentes, y compris des gondoles, 3 écoles de ski reconnues et un service complet de location d'équipements.

Les hôtels de la région de Québec ont tous "un p'tit quelque chose" de merveilleux, depuis la plus modeste auberge où l'on mange comme à la table du roi, jusqu'aux grands palaces et aux motels luxueux. Après le ski, le bon temps . . . dans les petites boîtes, les discothèques à la mode et les grands clubs de nuit de Québec.

Oui, cet hiver venez faire du ski à Québec. Venez pour une fin de semaine, venez pour toutes vos vacances: vous verrez que pour le ski, le confort et l'accueil chaleureux, rien ne vaut la région de Québec.



Demandez des renseignements à votre agent de voyage ou écrivez à:
La Chambre de Commerce du district de Québec,
17, rue St-Louis, Québec 4.

Site, cette année, des épreuves Du Maurier International pour la coupe du monde

Nom _____

Rue _____

P-2

L'année 1968 en photos

L'année qui s'achève a été fertile en événements, partout dans le monde, et la presse s'en est fait l'écho au jour le jour. Mais on oublie vite. A la veille d'une nouvelle année, nous vous présenterons, la semaine prochaine, six pages de photos rappelant les grands événements qui ont bouleversé le monde en 1968.

DEEP HEAT aide à calmer les douleurs arthritiques

En quelques minutes, Deep Heat procure un soulagement des douleurs arthritiques, rhumatismales ou musculaires — Deep Heat Rub pénètre littéralement dans la peau, c'est pourquoi il est si efficace. C'est un analgésique à action rapide qui procure un soulagement bienfaisant aux endroits les plus douloureux. Vous sentez une chaleur bienfaisante qui apaise la douleur. Non gras. Ne tache pas. Economique.

**Mentholatum
DEEP HEATING Rub**

Ne fumez plus

Du nouveau! Une manière agréable d'arrêter de fumer. D'un goût plaisant, légèrement médicamenteux pour vous libérer du goût de fumer. Dès aujourd'hui, cessez de fumer: achetez Ban-Smoke chez votre pharmacien.

**BAN-SMOKE CHEWING
GUM PLAN**

PARIS

DE GRANDS PLACARDS publicitaires dans les journaux parisiens ont annoncé en juillet dernier l'arrivée du Canadien Michel Desrochers sur les antennes d'un des postes les plus écoutés de France, Europe No 1. Kidnappé à C.J.M.S. par le directeur d'Europe, Lucien Morisse — qui avait fait ce voyage spécialement pour lui —, le disc-jockey montréalais bénéficia dès le premier instant de tous les traitements de faveur réservés aux vedettes: voyage en première classe sur le France pour lui-même et sa Chevrolet 68, garçonnière aux Champs-Élysées mise à sa disposition par le poste, et il n'y avait pas deux jours qu'il était à l'antenne que commençaient à arriver les lettres d'admiratrices. Puis ce fut au rythme de 15 à 20 par jour: cartes postales, demandes de renseignements sur le Canada ou de photos et des félicitations.

Donc ce garçon de 23 ans choyé depuis toujours par une mère adorante et par trois soeurs — "A 16 ans, dit-il, je faisais déjà de la radio, alors j'étais le héros de la famille!" —, rond comme un poupon et sérieux comme un pape sous ses airs légers, se retrouva soudain adopté par toutes les dames et demoiselles auditrices d'Europe No 1. On le félicite pour tout: le pays d'où il vient, son naturel, les disques qu'il passe . . .

Pour moi, vous êtes un Canadien, un vrai, qui ne sent pas la Buick et Elvis Presley mais qui préfère son "char" et Pauline Julien. Un lycéen de 17 ans.

Auparavant je n'accordais aucune attention à votre pays, maintenant le Canada me passionne . . . Ce que nous voudrions c'est que vous restiez toujours en Europe signé: une famille parisienne.

Parfois le ton se fait plus intime, les jeunes admiratrices sont plus rêveuses. Je vous baptise le plây-boy des ondes. Je pense que chez vous la voix se rapporte au plumage . . . Envoie-moi ta photo. Si tu es aussi mignon que ta voix est jolie, alors je suis doublement ton admiratrice . . .

Même les garçons lui écrivent, surtout des soldats, pour demander des chansons canadiennes. Si un jour vous avez envie de parler "canayen", passez me voir sans plus de formes! l'invite un de ses compatriotes.

Il y a de quoi réchauffer le coeur d'un Québécois d'origine normande, et ça ne fait pas mauvais effet sur la direction! Venu avec un premier contrat de 6 mois, Michel Desrochers a déjà reçu deux augmentations de salaire, un engagement pour l'année et, devant son expérience — "Je suis le plus jeune mais celui qui a le plus d'années de métier" —, Lucien Morisse vient de lui confier la tâche délicate de relancer Salut les Copains — S.L.C. en argot de métier —, la grande émission des années 55-63, en perte de vitesse depuis.

— Je suis allé passer une semaine à Montréal, début octobre, pour préparer l'émission. Pendant 2 mois, j'avais travaillé avec les adultes, maintenant je suis retourné aux jeunes. J'ai donc essayé de plaire aux deux publics: c'est difficile. Il faut doser Adamo (il plaît à tous) et Halliday. En plus il faut de l'américain, les Français adorent ça, mais pas trop criard. Puis toujours les Canadiens. Ici Félix Leclerc est le numéro 1 mais on demande de plus en plus Ferland. Par le courrier que je reçois, je constate que les Français s'intéressent à la chanson de chez nous et la connaissent. Plusieurs sont allés à Montréal pour l'Expo, d'autres songent à y émigrer. Un grand nombre ont des correspondants là-bas et le mot

MICHEL DESROCHERS, L'ENFANT CHÉRI DE LA RADIO PARISIENNE

par Paquerette Villeneuve

Photos Georges Pierre



Michel Desrochers entre dans la voiture radio d'Europe No 1 pour aller enregistrer un reportage.

Canada les fait rêver de grands espaces, de gens simples au grand cœur.

— Après quatre mois de vie ici, que pensez-vous de Paris? (Quand je l'ai rencontré en septembre, il avait encore un peu l'air du bébé sorti du nid et il s'ennuyait de sa famille, de papa-maman. Depuis son retour, il semble mieux acclimaté.)

— Tout le monde à Europe a été tellement gentil pour moi depuis le début. Dès que j'exprimais un désir, chacun s'empressait de me rendre service. "Tu veux aller chez le coiffeur? Je vais te présenter le mien", et c'était comme ça pour tout. Quand j'ai commencé mon travail, cet été, il a fallu déplacer un ancien présentateur qui ne l'a appris qu'en rentrant de vacances. J'étais mal à l'aise mais il m'a dit simplement: "Si on t'a confié l'émission, c'est que tu es meilleur que moi. Ton travail est très bon!" Je n'en croyais pas mes oreilles.

"Le quatrième jour, j'ai eu un coup de cafard. Vonny, qui est présentatrice à Europe et a déjà vécu à Montréal, m'a invité à dîner chez elle et elle m'a fait parler du Canada. A la fin de la soirée, ça allait mieux!

"Ce qui a été le plus dur? Ça a été de m'habituer à vivre seul. J'y arrive à 75 p.c. A Montréal quand j'avais envie de manger, je téléphonais à St-Hubert Bar-B-Q ou au Chinois et on m'apportait tout à la maison. Ici, il faut se déplacer. Alors, je vais au restaurant. Je mange mieux parce que je grignote moins, alors j'ai maigri. Quand ma mère m'a revu à Montréal, elle était tout inquiète: je ne redemandais plus deux portions à table!"

— A-t-elle trouvé chez vous d'autres changements?

— "Tu as un petit accent", m'a-t-elle dit. Pauvre maman, je n'ai pas eu le temps de beaucoup la voir: j'ai à peine pris deux repas à la maison! Mais je suis revenu avec une liste interminable de cadeaux à acheter: pour ma mère, une montre suisse, pour un copain le dernier San Antonio, pour mes soeurs des colliers. Je leur apporterai tout cela à Noël.

Une de ses admiratrices lui a écrit: "Vous êtes gai, dynamique, dans le vent" . . . mais il a encore peur de passer pour un touriste.

"Croyez-vous que je puisse aller au Quartier latin avec ma caméra?" m'a-t-il demandé et, après son retour de Montréal: "J'ai rapporté ce paletot d'hiver: est-ce qu'il est convenable?"

"On m'a demandé de parler *canayen* sur l'antenne. Je ne veux pas mais j'aime utiliser des expressions canadiennes: tomber en amour, par exemple. Ça n'empêche pas les autres de me taquiner gentiment."

Un jour qu'il préparait son émission, il voit arriver au studio Adamo, qu'il avait déjà rencontré à Montréal.

"Salut, Desrochers, as-tu barré la porte de ton char?" Les autres ont été épatés: "Il connaît Adamo, c'est un "big boy", notre Montréalais!"

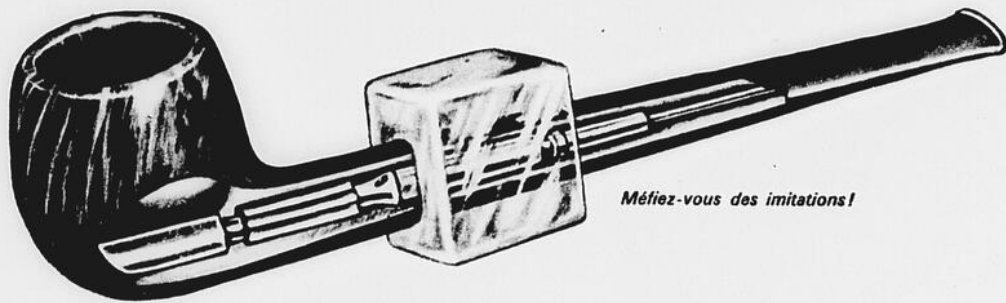
Quand il se promène sur les Champs-Élysées avec sa Chevrolet bleue immatriculée dans la province de Québec, les gens s'exclament: "Oh! la bagnole! Oh! le Québec! Vive le Québec libre! lui a-t-on crié en Belgique.

— Les auditeurs vous demandent-ils beaucoup de disques canadiens?

— De plus en plus. Il y a de plus en plus de disques canadiens qui sortent en France. Georges Dor vient d'avoir un 45-tours. On commence à demander la Manic. Félix Leclerc reste le numéro 1, et Ferland gagne

Suite à la page suivante

Fumer une Dr.Plumb's c'est éprouver la fraîcheur de la glace



Méfiez-vous des imitations!

"Éprouver la fraîcheur de la glace" décrit exactement ce que vous découvrez avec la **Dr.Plumb's**, la pipe parfaite. Elle "climatise" votre bouche, parce que la bride de son système breveté enlève l'excès de chaleur avant que celle-ci n'atteigne la bouche... "Climatise", parce que le système refroidisseur, en faisant fonction de filtre, arrête l'humidité—un tour de tuyau nettoie la pipe du fourneau au tuyau.

Une bouffée de fumée fraîche et sèche... toujours douce, toujours propre.

Dr.Plumb's, la pipe parfaite

Un produit de la célèbre famille 

\$4.95
et plus

De  UN NOM FIABLE DEPUIS 50 ANS.

Pierre Dudan à la reconquête de Paris

Après huit années passées au Québec, où il a élu domicile, le fantaisiste Pierre Dudan a fait sa rentrée à Paris où la critique et le public lui ont fait fête. Dans le numéro de la semaine prochaine, nous vous présenterons une interview du chanteur par Armande Saint-Jean.



CIGARETTES

"EXPORT"

BOUT UNI
ou FILTRE

RÉGULIÈRES ET "KING"

MICHEL DESROCHERS

Suite de la page précédente



de plus en plus de terrain. On connaît ici Vigneault, Pierre Lalonde, Ginette Reno. On me parle de Dominique Michel et Denyse Filiatrault qui ont déjà fait un disque en France "Jeunesse d'Aujourd'hui". Je fais jouer Donald Lautrec, Tony Roman et Nanette. On m'a demandé récemment les Houlops, un groupe de St-Hyacinthe.

— Et les vedettes françaises?

— Je fais pas mal d'interviews. Les gens que j'ai rencontrés à Montréal viennent me voir. Hugues Auffray; c'est lui qui a parlé de moi à Lucien Morisse, Eddy Mitchell, Dirk Rivers, Halliday. J'attends encore la visite de BB!

— Les gens sont-ils sympathiques?

— Ça dépend. Dutronc, très fou-fou, est charmant. De temps en temps, je tombe sur un os!

Avec Françoise Hardy, ça n'a pas été du gâteau... mais laissons-le raconter lui-même, puisqu'il a d'excellents dons d'imitateur.

"Elle revenait d'un voyage au Brésil. — De quoi va-t-on parler? lui demandai-je, pour préparer l'émission. — Ah, posez des questions. Moi je ne réponds pas si on ne me pose pas de questions, et elle continue à lire son journal pendant que je la présente au micro. — Françoise Hardy, vous revenez de voyage? — Oui, de Levallois-Perret! (C'est une banlieue de Paris, comme Longueuil). — Vous êtes très occupée? — Oui, tout de suite après cette interview j'ai rendez-vous à Radio-Luxembourg (le concurrent direct d'Europe No 1). — Vous avez un nouveau disque? — Oui. — Quels sont les titres? — Mais vous les connaissez puisque vous avez le disque!"

"Excellent! m'a dit ensuite le réalisateur de l'émission. Elle est rarement aimable à ce point!"

Heureusement, tout le monde ne lui fait pas la vie aussi dure. Lors de son premier gala à Armentières comme animateur, il avait à présenter Sacha Distel et Rika Zarai. Il avait le trac parce qu'il craignait que le public n'apprécie pas son style à l'américaine. "C'est un monsieur très nerveux que vous voyez devant vous", dit-il en guise d'introduction, et les gens se sont mis à l'applaudir. "On vous a adopté dans la région", lui dirent ensuite des spectateurs.

— Lors de votre séjour d'une semaine à Montréal, avez-vous revu vos amis?

— Il y a surtout des gens qui me téléphonaient, sûrs que je m'étais "cassé la gueule" et que je revenais définitivement! — Tu es de retour? — Oui. — Tu restes ici? — Non, je rentre faire Salut les Copains. — C'est sûr, ça? — Oui, je commence le 16 octobre. — A quelle heure, ton avion? Mais il reste les vrais amis, ceux qui sont capables de vous dire si ce que vous faites est bon ou non. Je réagis très bien quand c'est sincère. Par exemple, j'ai une grande confiance dans le jugement de Normand Fréchette et je suis allé discuter avec lui de la nouvelle formule que je voulais adopter. Nous comparons nos idées, c'est très stimulant! Déjà au bout d'une semaine que j'étais à Paris, il a su que je m'ennuyais, que j'avais du vague à l'âme. Il m'a écrit une lettre pour me secouer. C'est le gars qui m'a le plus aidé. Lui et sa femme Viviane croyaient en moi! A la radio canadienne on a des idées d'émission qui retiennent l'intérêt des Français. M. Morisse en a rapporté quelques-unes, et ça marche bien.

Michel Desrochers ne parle que radio. D'où lui vient cette passion?



Michel Desrochers (à g.)
jouit de la confiance
de Lucien Morisse,
directeur d'Europe No 1.

— Il y a 10 ans je suis allé avec mon père à Matane et nous avons visité le poste C.K.B.L. J'ai eu le coup de foudre pour le métier de disc-jockey! J'étais fort en français à l'école et je me suis inscrit aussitôt que possible à l'Académie Nationale des Annonceurs à Montréal. L'enseignement est très bon. On nous apprend la diction, la phonétique et tout ce qui concerne la radio. A 16 ans j'étais le plus jeune animateur au Canada.

— Le travail est-il très différent à Paris?

— A C.J.M.S., je faisais tout tout seul. Ici, il y a 5 personnes pour l'émission: un réalisateur, un technicien, un opérateur et un programmeur qui prépare la sélection des disques en accord avec moi.

Que fait Michel Desrochers quand il ne fait pas de radio?

— Je fais encore de la radio. Il faut que je voyage: j'apprends l'allemand, ensuite j'apprendrai l'espagnol. Je pourrai aller dans ces pays et discuter avec les gens... car en voyage, on peut écouter la radio!

— Vous apporte-t-elle quelque chose personnellement?

— Oui, elle m'a appris à vivre avec les gens, à pouvoir communiquer, discuter, échanger des idées, voir vivre les autres. Je suis moi-même, à la radio, je suis dans mon élément naturel, parfois blagueur, parfois sérieux: comme dans la vie.

— Avez-vous déjà pensé à faire autre chose?

— J'aurais aimé enseigner: c'est encore une façon d'apprendre! Mais surtout j'aimerais, quand mon intérêt pour la présentation des émissions aura disparu ou qu'on ne voudra plus de moi, m'occuper de la direction d'un poste de radio ou de TV.

— Mais les Françaises, tout de même, vous avez eu le temps de les voir?

— Ce qui me frappe, chez elles, c'est qu'elles portent moins la mini-jupe qu'à Montréal, mais elles se parfument. Quand on passe à côté d'elles on respire leur bon parfum.

Voilà ce qu'en pensent ses yeux et son nez: je n'ai pas pu en savoir plus!

— Et les Français en général?

— Disons les Parisiens. Aux Champs-Élysées, le public a toujours l'air triste. Puis ils sont de plus en plus chauvins. Je regardais la TV pendant les jeux Olympiques et on entendait des choses comme: "Évidemment l'équipe de France (arrivée en troisième place!) a fourni un extraordinaire effort. Les Russes et les Américains sont arrivés avant, mais s'ils n'étaient pas arrivés si vite, les Français auraient gagné!" Mais j'ai aimé l'image de la petite Colette Besson qui, montée sur le podium pour recevoir sa médaille, a pleuré en entendant *la Marseillaise*. Ça c'est du patriotisme, c'est une émotion belle et compréhensible!

"J'aime bien vivre ici. Ça permet de faire des comparaisons entre les "Français du Canada", comme nous appelle le général de Gaulle, et les Français de France. On gueule, nous aussi, au Canada. Une différence: les Français sont toujours fiers de voir qu'un des leurs réussit!"

Sans commentaires!

Il a fallu peu de temps à Michel Desrochers pour s'acclimater. Il lui reste encore quelques petites habitudes à acquérir. Lorsque nous sommes allés prendre un café ensemble au bistrot de mon quartier, il est parti sans laisser de pourboire. Heureusement, j'étais restée pour téléphoner et j'ai pu réparer son oubli. Il apprendra... ◀

Vive la différence!



Il existe une différence réelle entre un "London dry gin" ordinaire et un "dry gin" qui vient vraiment de Londres. Beefeater: le "dry gin" doux au goût raffiné.

Vous le savez... vos amis aussi.



Beefeater Beefeater

Distillé à Londres depuis plus d'un siècle.
Le "dry gin" qui se vend le plus au Québec.

A LA MODE 1900

Photos Claude Fournier



*Oh! les beaux chapeaux qui s'harmonisent
avec (à g.) un paletot ajusté par une
ceinture et (à dr.) une cape en fourrure!*

Quand le luxe vestimentaire de nos grands-mères conduisait le pays à la ruine...

par Marie-José Raymond

DANS le *Monde illustré* du 28 septembre 1896, les Canadiennes françaises pouvaient lire un article coiffé du titre suivant: "Quelle va être la nouvelle physionomie de la mode, cet hiver?"

Cette question complexe aurait pu rester sans réponse s'il n'y avait eu Blanche de Géry, correspondante parisienne de mode. Le *Monde illustré*, c'était en quelque sorte l'ancêtre de *Perspectives*, le plus populaire magazine illustré, vers la fin du siècle dernier. On y publiait des photos — instantanés dont le temps d'exposition durait jusqu'à une minute — et nombre de croquis en tout genre.

Blanche de Géry n'était pas la seule femme à dispenser des conseils aux lectrices de cet hebdomadaire montréalais qui consacrait dans chaque numéro un espace important à la mode. Souvent les articles étaient empruntés aux journaux français et vantaient les mérites de la mode new-yorkaise...

Dans ces pages féminines que lisaient avidement nos arrière-grands-mères, on y trouvait également des annonces de remèdes comme la Salsepareille qui guérissait le cancer ou encore un produit qui assurait la guérison complète du beau mal. Mais hélas! pas de remèdes contre les corsets à baleines et autres cuirasses amenaisantes!

Vers 1900 — comme de nos jours —, la mode empruntait à l'histoire et à la géographie ses éléments de définition. On voyait par exemple un chapeau de style Henri II avec une toilette en lainage uni vieux bleu, ou un collet Pompadour accompagnant un chapeau à la Louis XVI. Il y avait aussi le noeud alsacien. La main que l'on baisait portait un gant de Toscane ou encore de Biarritz. Et que diriez-vous, Madame, d'"une robe en batiste de lilas rouge à semis de chrysanthèmes" agrémentée d'"un chapeau en paillason vert"?

Mais, de tout temps, la mode a eu ses détracteurs. C'est dans le *Monde illustré* du 27 juin 1896 qu'Alexe Topaze (comment aurait-elle osé signer de son véritable non?) écrivait: "Si, comme l'affirme un parti politique, notre pays court à sa ruine, la première cause de cet état de choses est certainement le luxe chez les femmes!" En fait, certaines chroniques de mode de cette fin de siècle ressemblaient à des sermons; en février 1897, on lisait dans le *Monde illustré* l'édifiant article qui suit:

"Tout en écrivant pour vous, mes petits enfants chéris, nous nous adressons aussi à vos bonnes mamans. Voyez! pour vous faire beaux afin de mieux faire ressortir les grâces dont le bon Dieu pare l'enfance, comme il pare la fleur des champs en entourant sa corolle d'un calice toujours assorti, votre journal expose la manière de vous faire les deux jolis costumes que vous voyez. Puissent vos âmes être parées à leur tour de tant de piété, de tant de beauté que simplement en vous apercevant tout le monde s'écrie: qu'ils sont gracieux!"

Et nos grands-mères, qui furent ces "enfants bons et gracieux", jouaient sans doute à la marelle pendant que leurs parents lisaient la chronique de Blanche de Géry entre un grand reportage sur la peste aux Indes et une annonce vantant les mérites thérapeutiques du vin à l'extrait de foie de morue.

Ce 20 septembre 1896, Blanche de Géry répondait à cette grave question sur la nouvelle physionomie de la mode, "cet hiver". Elle sera "plus simple, beaucoup plus simple que l'hiver dernier".

Un an plus tard, elle disait encore avec son à-propos coutumier: "La mode est une roue qui tourne constamment."

Comme quoi, les temps n'ont pas changé!



Enfant "gracieux et bon" habillé d'une blouse russe brodée au point de croix; ci-dessous, joli bouillonné de dentelle pour la femme à la mode.



Pour l'heure du thé en 1896, deux petites robes bien simples, à dr., en étamine de laine et, à g., en velours brodé.



Les manches à gigot, quelle élégance, ma chère! L'important, c'est la taille cambrée et le chapeau qui donnent un air coquet à ces deux bourgeoises de la fin du siècle dernier.



LE QUÉBEC A



A OSAKA



Photo Denis Plain
Perspectives



La maquette du pavillon du Québec a l'aspect d'un voilier.

par Colette Beauchamp

PRÈS DE L'ENTRÉE PRINCIPALE de l'Expo 70 à Osaka, au Japon, se dressera, à côté du pavillon du Canada, une structure aux couleurs du fleurdelisé: le pavillon du Québec. Le Premier ministre Daniel Johnson avait devancé ses collègues de l'Ontario et de la Colombie britannique — les deux seules autres provinces participantes — en annonçant, lors de la journée nationale du Japon à l'Expo 67, le 12 juillet, que le Québec prendrait part à l'Expo d'Osaka.

Geste qui en était d'abord un de savoir-vivre international car, si le Canada a été l'hôte de l'Expo 67, celle-ci s'est déroulée en terre québécoise. La participation du Québec à la troisième exposition universelle et internationale de première catégorie, qui se tiendra à Osaka, représentera un déboursé de \$3 300 000 pour l'édification d'un pavillon comparable en dimensions à celui de Cuba à l'Expo 67.

Au-delà de ce geste, le commissaire du pavillon québécois, M. Louis-Hébert Desjardins, signale le désir de faire connaître le Québec au Japon et d'intensifier nos relations culturelles et économiques avec ce pays: "Nous avons intérêt à développer des liens plus étroits dans plusieurs domaines avec ce peuple de 100 millions d'habitants. Pour ne citer qu'un exemple, celui des ressources naturelles: le Japon en a peu, le Québec en est riche."

La participation du Québec est donc axée sur ses rapports avec le Japon plutôt qu'avec les autres pays participants (qui sont au nombre de cinquante à l'heure actuelle). Non seulement pour ces raisons d'ordre économique mais à cause d'un autre facteur particulier à la manifestation d'Osaka: 97 p.c. de ses visiteurs seront nippons.

"Nous voulons, poursuit le commissaire Desjardins, que le Québec signale sa présence là-bas par son hospitalité et son dynamisme." Ainsi les vingt-cinq hôtes et les six guides du pavillon seront choisis en fonction de leur talent à accueillir les visiteurs et de leur connaissance de la langue japonaise.

L'architecte du pavillon, Jacques de Blois, a conçu celui-ci comme un voilier amarré à quatre colonnes d'acier rappelant la forme des cheminées d'usine. Cette nef cache dans sa voilure trois paliers où le visiteur découvrira successivement où vit le Québécois, de quoi il vit et comment il vit.

L'aménagement intérieur a été confié au concepteur Julien Hébert, qui a créé le symbole de l'Expo 67. A l'aide d'explications et d'objets s'adressant aux divers sens — vue, ouïe, toucher —, le visiteur fera d'abord connaissance avec le climat québécois à travers les quatre saisons. Il se familiarisera avec la situation géographique du Québec; son immensité, ses lacs, ses forêts, ses ressources hydro-électriques, forestières, minières et ses principales industries.

A un autre palier, des écrans synchronisés projeteront des scènes de la vie au Québec sous tous ses aspects. Des scènes illustrant sa joie de vivre, quelle que soit la saison: plaisirs d'été, d'automne, d'hiver, Carnaval de Québec . . .

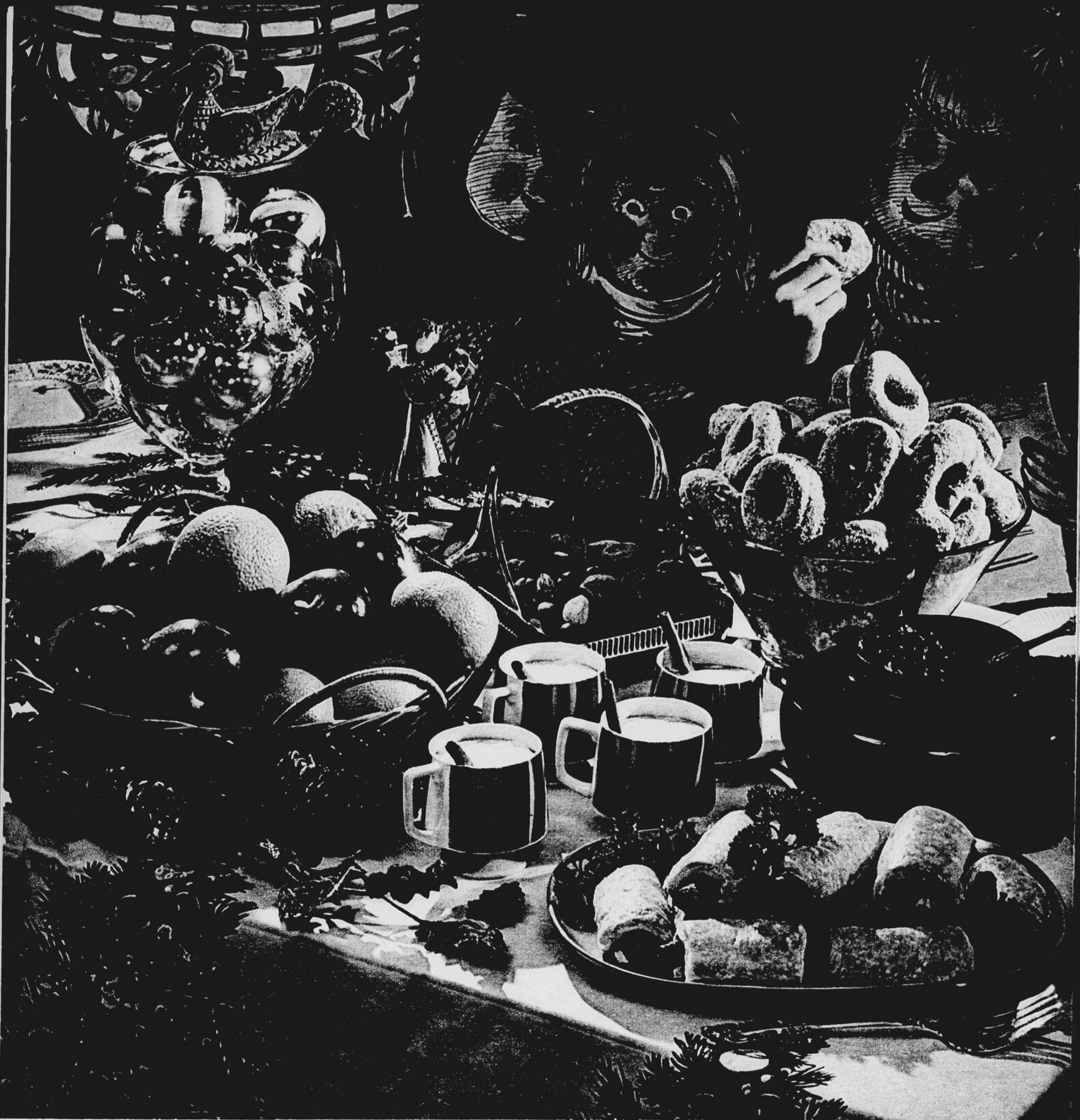
Au dernier palier, le visiteur saisira de façon plus concrète le milieu sociologique dans lequel évolue le Québécois. Statistiques et informations diverses seront animées là aussi par les techniques audiovisuelles.

Vous descendez quelques marches et parvenez sur une place intérieure, climatisée et agrémentée de pièces d'eau et de verdure. Vous faites quelques pas et, selon votre intérêt, vous vous dirigez vers le bar-salon — au menu: bière et "caribou" — ou vers la salle polyvalente qui fera revivre la culture et les arts québécois.

Quel sera le budget du secteur culturel et artistique? Il n'est pas encore déterminé. Mais le ministère des Affaires culturelles a été chargé d'établir le calendrier des manifestations artistiques, et la salle polyvalente présentera tour à tour séances de cinéma, conférences, spectacles dramatiques ou lyriques et expositions (peinture, sculpture, artisanat). Quelques oeuvres de sculpteurs québécois — on ne sait encore lesquels — seront placées à l'extérieur du pavillon, et une murale décorera l'un des murs extérieurs, sur la place du Québec. Entre les deuxième et troisième paliers, des tapisseries, tissées par des artistes québécois et illustrant des poèmes japonais, flotteront au vent en guise d'adieu.

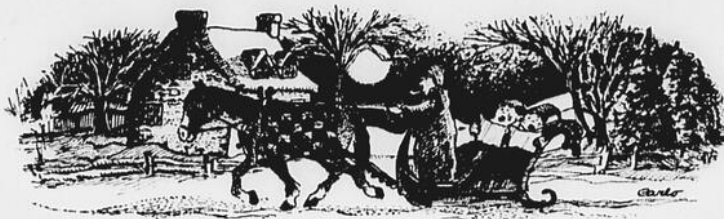
Une étrange ressemblance avec le pavillon du Québec à l'Expo 67 frappera qui fait ce rapide tour du propriétaire: les quatre saisons, au début de la visite; l'importance accordée aux ressources naturelles; l'utilisation poussée des techniques audiovisuelles; et la part relative mince faite à la culture et à l'art du Québec.

Le pavillon du Québec à l'Expo 70 sera-t-il vraiment l'expression dynamique d'un pays en pleine évolution? La réponse, nous la connaissons le 15 mars 1970 à Osaka, au Japon. ◀



Au menu: saucisses en pâte, beignets au babeurre et fèves au lard. La boisson chaude au chocolat

Chantons et mangeons



La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

A NOËL et pendant tout le temps des Fêtes, le monde s'humanise un peu et bien des gens reprennent goût à des plaisirs simples. Chanter en chœur, par exemple, que ce soit des cantiques ou des chants populaires. Visiter amis et voisins, aller de maison en maison en offrant ses souhaits et sa bonne humeur.

Vous aurez plaisir, aussi, à bien accueillir ces bruyants visiteurs. Offrez-leur quelque chose de chaud, de bon, de reconstituant. Que la table soit dressée pour eux et pour vous. Et si vous ne savez trop quoi servir, voici quelques suggestions.

SAUCISSES EN PÂTE

1½ livre de saucisses	Moutarde
Pâte gonflée (notre recette)	1 jaune d'oeuf
	1 cuil. à table d'eau

Mettre les saucisses dans de l'eau bouillante, dans une grande poêle épaisse, et faire mijoter pendant 5 minutes. Egoutter et laisser refroidir.

Chauffer le four à 375°. Avoir sous la main une grande plaque à biscuits. Rouler la pâte pour en faire une abaisse d'environ ¼ de pouce d'épaisseur. Y tailler des carrés de 3½ pouces de côté. Badigeonner chacun de moutarde et le rouler autour d'une saucisse. Faire un joint solide en humectant la pâte et en la soudant bien mais laisser les bouts des petits rouleaux ouverts. Battre ensemble le jaune d'oeuf et l'eau et badigeonner la pâte du mélange. Mettre dans la plaque, les joints en dessous.

Cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit brunie et les saucisses bien cuites. Servir très chaud. (18 saucisses)

Pâte gonflée

2 tasses de farine à tout usage, tamisée	¾ de tasse de beurre froid
1 cuil. à thé de sel	½ cuil. à thé de jus de citron
	½ tasse d'eau glacée

Tamiser, dans un bol, la farine et le sel. Couper le beurre en noisettes et le mettre dans la farine. Mêler délicatement, en travaillant directement avec la main, pour que tout le beurre soit bien enrobé de farine.

Faire un puits au centre des ingrédients et ajouter le jus de citron et 1 cuil. à table d'eau. Mêler délicatement, à la fourchette, sans écraser les morceaux de beurre. Ajouter l'eau, 1 cuil. à table à la fois, et travailler ainsi le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme contenant de petits morceaux de beurre. Ramasser en boule et mettre au réfrigérateur pendant quelques minutes.

Rouler en une abaisse de 16 sur 8 pouces. Plier l'abaisse en trois de façon à obtenir une nouvelle abaisse d'un peu plus de 5 pouces sur 8 pouces. Tourner cette abaisse sur la table pour pouvoir rouler la pâte dans la direction opposée. Faire de nouveau une abaisse de 16 sur 8 pouces et la plier comme précédemment. Rouler et plier ainsi la pâte encore deux fois en déplaçant la pâte pour la rouler chaque fois dans une direction opposée. (Si la pâte durcit et devient difficile à manipuler

ou si le beurre commence à ramollir, refroidir quelques minutes au réfrigérateur.)

Envelopper la pâte de papier ciré et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Utiliser pour les saucisses en pâte, comme nous l'indiquons dans cette recette.

BOISSON CHAUDE AU CHOCOLAT ET AU MIEL

¼ de tasse de cacao	¼ de tasse de miel liquide
½ tasse de sucre	
⅓ de tasse d'eau bouillante	2 blancs d'oeufs
¼ de cuil. à thé de vanille	2 tasses de lait, frissonnant
2 jaunes d'oeufs	Crème fouettée (facultatif)
	4 bâtons de cannelle, entiers

Mêler le cacao et le sucre, dans une petite casserole. Ajouter l'eau et faire bouillir pendant 1 minute. Ajouter la vanille, en mêlant, et garder bien chaud.

Battre les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien épais et d'un jaune citron. Ajouter le miel, en battant. Battre les blancs d'oeufs en mousse ferme et les incorporer aux jaunes d'oeufs et au miel.

Répartir le chocolat dans 4 grandes tasses ou dans 4 choppes (il y en aura environ 3 cuil. à table par tasse). Ajouter le mélange au miel, en le répartissant également. Remplir les tasses de lait chauffé jusqu'au point d'ébullition et garnir chacune d'une touche de crème fouettée. Les bâtons de cannelle remplaceront les cuillères. (4 grandes tasses)

BEIGNETS AU BABEURRE

¾ de tasse de pommes de terre "en riz", chaudes (voir note)	1 cuil. à thé de sucre
½ tasse de beurre ramolli	1 enveloppe de levure en poudre
2 cuil. à table de sucre	2 oeufs
1 cuil. à thé de sel	De 6½ à 7 tasses de farine à tout usage, tamisée
1½ tasse de babeurre	Friture (au moins 4 pouces d'épaisseur)
½ tasse d'eau tiède	Sucre

Mêler les pommes de terre, le beurre, 2 cuil. à table de sucre et le sel.

Chauffer le babeurre jusqu'au point d'ébullition (ne pas le laisser bouillir mais ne pas s'alarmer s'il perd un peu de son homogénéité). Laisser tiédir.

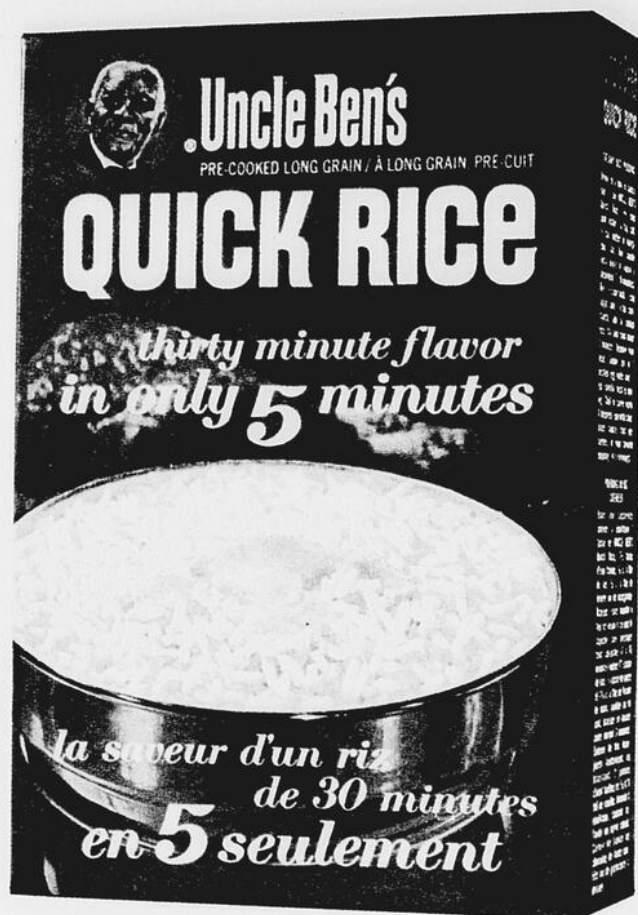
Mettre l'eau dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à thé de sucre et brasser pour le dissoudre. Saupoudrer de la levure et laisser reposer pendant 10 minutes. Bien mêler. Ajouter le babeurre tiède et les pommes de terre. Bien battre avec une cuillère de bois.

Bien battre les oeufs et les incorporer au mélange. Ajouter la moitié de la farine et bien battre avec une cuillère de bois. Pétrir le mélange, en ajoutant suffisamment de ce qui reste de farine,

Suite à la page suivante

et au miel plaira aux adultes comme aux enfants.

en chœur



Voyez:
le riz Uncle Ben's® QUICK Rice

a la saveur d'un riz de
30 minutes en 5 seulement

Le riz Uncle Ben's® QUICK Rice est pré-cuit pendant 25 minutes. Il ne vous faut donc que 5 minutes pour en faire ressortir toute la saveur d'un riz de 30 minutes.

Et aucun doute à ce sujet: en cinq minutes seulement vous obtenez de gros grains bien gonflés et séparés, ainsi que la véritable saveur et la consistance du riz cuit lentement. Vous pouvez également le chauffer à la vapeur, le réchauffer, le cuire en cocotte ou le congeler sans qu'il perde ni son apparence ni sa saveur.

Des maîtresses de maison en ont fait l'essai et le résultat est concluant: à 2 contre 1, elles ont préféré le riz Uncle Ben's à un autre riz à cuisson rapide.

La prochaine fois que vous irez à l'épicerie, procurez-vous donc du riz Uncle Ben's Quick Rice, et vous connaîtrez la célèbre saveur Uncle Ben's d'un riz de 30 minutes en 5 seulement!

UNCLE BEN'S—LE RIZ PAR EXCELLENCE

© 1968 Uncle Ben's, Inc.

La Bonne Cuisine

Suite de la page précédente

pour que la pâte soit facile à manipuler.

Pétrir délicatement, sur une planche enfarinée, pour que la pâte soit bien souple. Mettre dans un bol graissé, couvrir d'une serviette humide et laisser lever, dans un endroit chaud, pendant environ 1 heure et 15 minutes ou jusqu'au double du volume. Abaisser avec le poing et laisser lever de nouveau pendant environ 45 minutes ou presque jusqu'au double du volume.

Mettre la pâte sur une planche enfarinée, en faire une abaisse de 1/3 de pouce d'épaisseur et y tailler des beignets. Laisser lever les beignets sur la planche, sans les couvrir, pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soient très légers.

Chauffer la friture à 375°. Déposer les beignets dans la friture, quelques-uns à la fois, en les retournant après les avoir enlevés de la planche (la pâte sous les beignets aura ainsi une chance de lever avant de frire). Faire bien dorer des deux côtés. Egoutter sur du papier absorbant. Bien agiter les beignets encore chauds dans un petit sac contenant du sucre, pour les en bien enrober. (De 3 à 4 douzaines)

Note: on trouve, dans toutes les quincailleries, un petit appareil, sorte de grosse passoire, servant à donner aux pommes de terre bouillies, la forme de grains de riz. Mesurer les pommes "en riz" sans trop les tasser.

FÈVES AU LARD

1 1/2 livre de fèves sèches	2 oignons moyens
1 feuille de laurier	1/2 tasse de cassonade
1 bouquet de feuilles de céleri (environ 2 branches)	1 cuil. à table de moutarde en poudre
1 bouquet de persil (environ 10 brindilles)	2 cuil. à thé de sel
1/4 de cuil. à thé de thym	1/2 cuil. à thé de poivre
1 petit oignon	2 tasses de liquide de cuisson des fèves
6 clous de girofle	1/2 tasse de mélasse
1/2 livre de lard salé	1/4 de tasse de cassonade

Trier les fèves, pour ne garder que celles qui sont parfaites, les laver et les faire tremper jusqu'au lendemain, si cela est nécessaire. La plupart des fèves, en effet, ne requièrent plus maintenant aucun trempage; bien lire les indications sur le paquet que vous achetez.

Couvrir les fèves d'eau froide, dans une grande marmite et ajouter laurier, céleri, persil, thym et le petit oignon dans lequel on aura piqué les clous. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter pendant une période de 1 à 1 1/2 heure ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres. Egoutter, en conservant le liquide de cuisson. Jeter l'oignon, le céleri et le persil.

Chauffer le four à 250°. Avoir sous la main un grand pot de terre cuite.

Couper le lard salé en tranches très minces.

Mettre les 2 oignons moyens dans le pot et les couvrir de tranches de lard. Couvrir d'une couche de fèves. Remplir le pot en alternant les couches de lard salé et de fèves; réserver toutefois 2 tranches de lard pour le dessus du plat.

Mêler 1/2 tasse de cassonade, la moutarde, le sel et le poivre.

Chauffer 2 tasses de liquide de cuisson des fèves avec la mélasse et verser le tout sur la cassonade assaisonnée. Bien mêler et verser sur les fèves. Taillader un peu les 2 tranches de lard mises de côté et les disposer sur les fèves. Couvrir et faire cuire au four pendant une période de 6 à 8 heures.

Retirer le couvercle, une heure avant la fin du temps de cuisson. Saupoudrer de 1/4 de tasse de cassonade et continuer la cuisson à découvert pour bien faire brunir les fèves. Ajouter, si cela est nécessaire pendant la cuisson, un peu de l'eau de cuisson des fèves. (De 8 à 10 portions) ◀

Lettre à mon ange gardien

Cher Ange,

Moi, je sais bien que le Père Noël n'existe pas, bien que des faux, on en trouve treize à la douzaine dans les grands magasins et au coin des rues, en décembre. Par ailleurs, je suis sûre qu'un ange gardien veille sur chaque famille; chez nous, ça pourrait donc être vous. Alors, voilà, j'ai endossé mon âme d'enfant, j'ai fait le plein d'espoir et de confiance, et je vous écris. Je vous écris parce qu'à la maison il y a beaucoup de choses que vous pourriez peut-être arranger.

D'abord, au sujet de mon mari. Mon mari, il est épatant mais j'ai un mal de chien à le réveiller chaque matin. Il veut toujours gagner une minute, une demi-minute, encore une seconde. Il n'est pas raisonnable. Il n'entend évidemment pas la sonnerie du réveil mais, c'est curieux, dès que je parle à ma mère au téléphone de choses qu'il vaudrait mieux qu'il ignore, là, il entend toujours tout. Comprenez-vous cela?

C'est comme sa voiture, il la conduit comme un fou et la stationne dans tous les endroits interdits. Alors, bien sûr, il attrape des contraventions. Et puis, après, il ne veut pas les payer; il dit qu'il va aller en Cour plaider lui-même sa cause, le temps passe et il paie — trois fois le montant de l'amende.

Il y a autre chose qui me préoccupe chez mon mari. C'est la politique. Parce qu'il est de première force en politique. Il lit deux à trois journaux par jour et suit, à la télé, toutes les émissions d'information. Après quoi, il se dispute avec tout le monde. Mais surtout avec moi. C'est comme l'égalité des femmes, il y croit... pour les autres. A la maison, il faut encore que je lave seule la vaisselle; il n'essuierait pas un seul verre. J'ai beau lui dire qu'un mari comme lui est démodé, que je suis débordée de travail, rien n'y fait.

D'ailleurs, je voudrais bien trouver le moyen de m'arrêter de toujours faire dix choses à la fois. Ah! ce n'est pas facile, vous savez, d'être femme au XXe siècle! Nous ressemblons à des Picasso: six mains sortant du ventre, deux pieds à la tête, un oeil monumental de face, trois autres de profil, et le reste à l'avenant. Moi, quand on me dit qu'une femme de ce siècle ne coud plus, ne raccommode plus, ne lave plus à la main, que des machines frottent, briquent et nettoient tout pour elle; que ses enfants, elle n'a qu'à les confier à l'Etat pour qu'il les garde pendant qu'elle va travailler; tenez, j'ai envie de rire. Vous ne pourriez pas

nicole



me les envoyer des fois, ces gens qui s'imaginent que les femmes ont obtenu des droits égaux à ceux des hommes, c'est-à-dire que ceux-ci partagent ensemble la direction du ménage et en assument les mêmes responsabilités? J'aimerais leur parler entre quatre-z-yeux.

Car moi, je vous le dis, je cours toute la journée. On n'a pas idée du temps qu'une femme perd chaque jour à faire les lits, ramasser ce qui traîne, suspendre les pantalons et les manteaux dans les placards, ranger chemises, cravates et chaussettes dans les commodes, à accrocher des torchons, à jeter de vieux journaux, à remettre verres et assiettes dans l'armoire (pour les ressortir quelques heures plus tard!), à laver tout ce que bébé salit. Car il y a mon bébé, son enfant, notre fille, un petit être qui réchauffe le coeur au moindre sourire, au plus léger gazouillis. Et puis, entre nous, hein, tout à fait entre nous, je crois bien qu'Emmanuelle aussi est un ange. Mais j'ignorais qu'un ange pouvait tant se mouiller... Un service de couches, me direz-vous, oui, je sais, cela donne un joli petit coup de pouce, mais cela ne suffit

pas. D'autant qu'il ne faudrait pas oublier de compter les instants innombrables passés à la cuisine et à galoper éperdument les jours de sortie à la recherche d'une gardienne...

Encore, avec une bonne, une gardienne, une femme de ménage, ou un très grand sens de l'organisation, la vie quotidienne, on peut la régler (essayer du moins). Mais son propre mari? Lorsque je vois le mien prendre un air rêveur et tendre et que je l'embrasse en lui demandant: "A quoi penses-tu?" Il me répond: "A mon estomac" ou "Au travail qui m'attend demain" ou "A la partie de golf que je vais jouer samedi avec Claude". Monsieur l'Ange, est-ce que de temps en temps mon mari ne pourrait pas me mentir un petit peu et me dire: "A toi, ma chérie..." ou "A la chance que j'ai d'avoir une femme adorable comme toi!" C'est révoltant cette manie qu'ont les hommes de dire des choses aimables à des gens qui leur sont totalement indifférents et de rester muets avec leur propre femme. Vous seriez très surpris, cher ange, de voir avec quel enthousiasme le mien supporte, de ses amis, des stupidités qu'il n'admettrait jamais venant de moi.

Et dès que la petite Marguerite Y... se met à battre des cils comme une ancienne actrice du muet, le voilà qui fait le galant! Je fais semblant de ne rien remarquer mais celle-là... si vous pouviez lui couper ses cils pendant qu'elle dort, vous me feriez drôlement plaisir. Ce n'est pas que mon mari ne m'aime pas! Non! Et moi, je l'adore... il est merveilleux. Mais c'est un enfant (sans moi, il serait perdu): il y a des choses qu'il ne comprend pas. Alors, si vous pouviez lui expliquer?

Pendant que j'y pense, pourriez-vous lui rappeler qu'il m'offre ce fameux bracelet en or qu'on a admiré ensemble l'autre jour à la devanture d'une boutique? Est-ce qu'aussi on ne pourrait pas avoir plus d'argent pour la maison? Peut-être que le patron de mon mari pourrait nous accorder une augmentation de salaire...

Enfin, ne pourriez-vous obtenir que le coeur des parents pèse plus fort que la raison de l'Etat, les exigences de la vie économique, le pouvoir politique, afin que dans le feu d'artifices des friandises, le scintillement des cadeaux, l'éblouissement de cette nuit d'or, personne ne soit oublié. Car vous, les anges, vous êtes le dernier et fidèle miracle d'une époque où tout se vend et s'achète, où l'on a mis son coeur en équation et sa conscience à l'ombre.

Nicole Charest

Postum... à l'effet magique.



"Je me suis toujours demandé pourquoi Alice était si détendue, jusqu'au jour où elle m'a révélé son secret."

"MAIS oui, nous a dit Mme Albina Dubois, Alice est une voisine en or, comme il ne s'en fait plus. Aussi j'ai pris l'habitude de lui rendre une petite visite au moment creux de l'après-midi. Après avoir bavardé des menus événements qui se passent dans notre patelin, nous buvons ensemble une savoureuse tasse de Postum bien chaud.

Un jour je lui dis:—Tu sais Alice, comme je me sens détendue après une demi-heure en ta compagnie. Aurais-tu un secret?—Mais oui, m'a-t-elle répondu.—Lequel?—Si je le disais ce ne serait plus un secret.

Continuant à siroter ma tasse de Postum je l'examinai en silence. Et je compris qu'elle voulait être priée davantage.—Ce secret tu le possèdes depuis longtemps?—Depuis des mois.—Et tu veux me dire en quoi il consiste? Alice se fit prier encore un peu, pour la forme, puis elle m'avoua que son secret c'était... Postum.—Tu sais, m'a-t-elle dit, Postum ne contient pas de caféine.—Mais de quoi est-il fabriqué?—De céréales et de mélasse. C'est de là que vient sa saveur unique. Inutile de dire que j'ai essayé le secret d'Alice. Et Postum est devenu le breuvage préféré de ma famille."

guy fournier

La dame de coeur et le



TOUT EN MÉLANT les cartes, la vieille Elisabeth marmonnait des mots inintelligibles, laissant entre chacun échapper un sifflement qui faisait toujours grande impression sur la cliente. Même si on l'avait prévenue du moindre tic de la voyante, Marie se sentit mal à l'aise et, pour se donner contenance, elle poussa du bout de l'index la boule de cristal qui reflétait dans ses yeux l'éclat de la lampe. Elisabeth lui jeta un regard sec et Marie entreprit de replacer la boule. La voyante sortit un mouchoir dont elle couvrit le cristal et, une à une, commença d'étaler les cartes sur la table. Marie la regardait faire, retenant son souffle. C'est tout son avenir qu'on couchait ainsi sur la table, face contre le tapis. La dernière carte posée, Elisabeth retourna la première.

Valet de pique! Marie tressaillit. Depuis sa plus tendre enfance, le pique lui avait paru si violent, sans doute à cause de ce fer de lance menaçant et noir. Machinalement, elle porta la main à sa taille. Elisabeth sourit:

— Une situation nouvelle, dit-elle d'un ton qui accusait son âge, une situation toute nouvelle exigera de vous beaucoup de diplomatie . . .

— Je suis enceinte, avoua Marie tout de suite, amusée de voir que ce premier message arrivait à pic.

— Son père est Poissons, commenta la voyante après avoir tourné le deux de trèfle.

— Il est né le 19 mars. Vous avez deviné?

Elle ne répondit pas, se contentant de lever les yeux au ciel. Marie conclut que tant de science ne pouvait venir des cartes seules. On soufflait aussi les réponses d'en haut. Cette perspective parut la rassurer. Elisabeth souleva ensuite un coin du mouchoir qui recouvrait toujours la boule de cristal et annonça à Marie qu'elle était Taureau.

— Je suis du mois de mai . . .

Elle tourna successivement le deux de coeur, le trois, le quatre et sembla en être si surprise que sa cliente encore une fois y vit un mauvais présage.

— Une suite très rare . . . Je vois entre le Taureau et le Poissons une entente parfaite, la plus grande harmonie . . . Voulez-vous maintenant savoir de quel sexe sera votre enfant?

Marie n'en attendait pas tant. Tout au plus espérait-elle quelques vagues conseils contre ces petits riens qui rendent insupportables les femmes enceintes.

— Tournez la carte de votre choix!

Marie faillit prendre la première carte devant elle, mais se ravisa. Quelle responsabilité! Pourquoi la voyante n'a-t-elle pas tourné elle-même la carte?

— Allez, allez!

L'as de coeur. Marie sursauta et Elisabeth pâlit subitement.

— Quelle coïncidence! J'ai rarement vu pareille chose. L'as de coeur. Vous aurez un fils sensible, compréhensif, tolérant, mais un fils que rien ne détournera de sa voie . . .

— Vous avez bien dit un fils?

Et, pendant que Marie essayait une larme, Elisabeth expliqua qu'il voyagerait beaucoup, mais qu'il aurait une jeunesse heureuse auprès de ses parents, qu'il s'intéresserait beaucoup aux autres, qu'il serait fort, viril et très beau, qu'il bouleverserait le monde . . .

— Je n'aime pas beaucoup ça, dit Marie, timidement.

Elisabeth fit un geste en voulant dire qu'elle n'y pouvait rien. Les cartes . . .

— Si je tourne maintenant la dame de coeur, dit-elle, il sera Capricorne et, s'il l'est, vous serez, je crois, la plus illustre des mères.

Sa main tremblait un peu en se promenant sur les cartes, puis, lentement, elle en choisit une qu'elle retourna presque avec piété. La dame de coeur!

"EN CES JOURS-LÀ, Marie partit et s'en alla en hâte vers la montagne en une ville de Juda. Et elle entra dans la maison de Zacharie et salua Elisabeth. Or, quand Elisabeth entendit la salutation de Marie, elle fut remplie du Saint-Esprit. Et elle s'écria à haute voix, disant: "Vous êtes bénie entre les femmes, et le fruit de vos entrailles est béni. Et d'où m'est-il donné que la mère de mon Seigneur vienne à moi?"

coups d'oeil

Perspectives

est publié chaque semaine
par Perspectives Inc.
231 ouest,
rue Saint-Jacques,
Montréal 1er

Président:
A.-F. Mercier

Vice-président:
A. Gratton

Secrétaire-trésorier:
J.-G. Francoeur

Directeur de la rédaction:
Pierre Gascon

Notre page couverture

Trois mille ampoules embrasent de lumière les deux épinettes géantes qui font face à la maison de M. Gabriel Drouin, expert en arbre . . . généalogique. La photo a été prise par Cicot à Laval-sur-le-Lac.

Français typiques?

Alors qu'il était à Paris, au cours de l'été 1967, le photographe Michel Monticelli, attablé à la terrasse du Fouquet's, sur les Champs-Élysées, aperçut deux inconnus qui discutaient sur le trottoir. Les trouvant très Français typiques, il prit à leur insu une série de photos que nous avons publiées sous forme de séquence dans notre numéro du 14 octobre 1967 (voir photo).

Retournant à Paris l'été dernier, Monticelli montra notre double page au directeur du Fouquet's, M. Charles Lanzman, qui déclara bien connaître nos deux Français typiques. L'un est le sénateur Guy de La Vasselais, membre de la Com-



A dr., le sénateur
de La Vasselais.

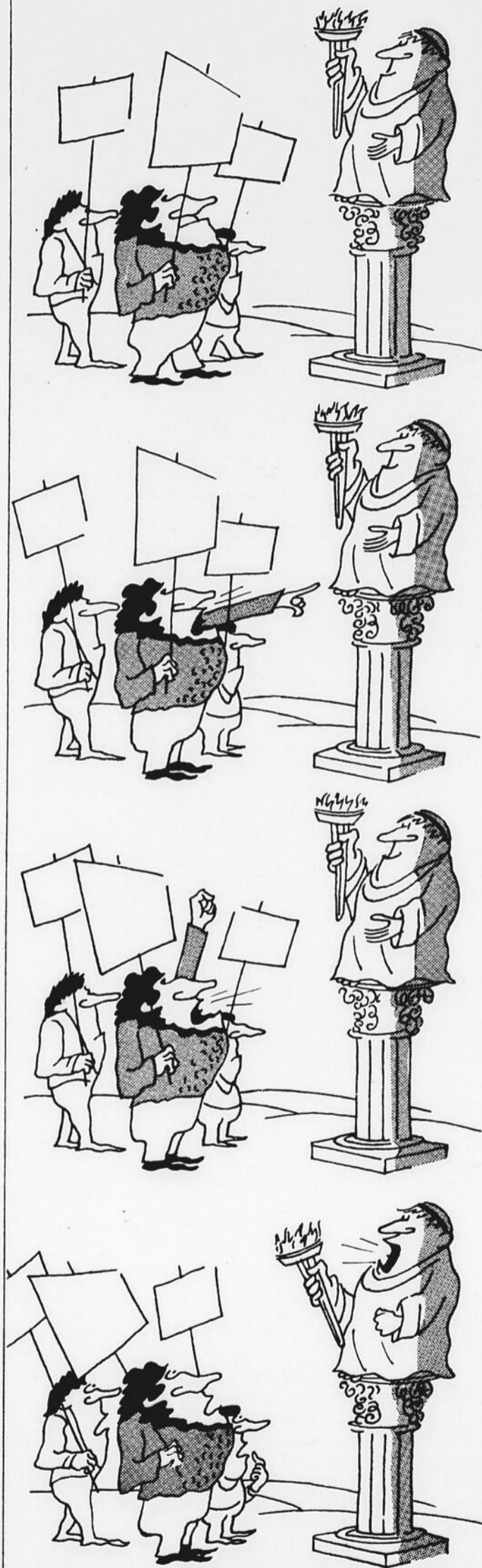
mission des Affaires étrangères, de la Défense et des Forces armées, et l'autre, dont nous ignorons le nom, est l'ambassadeur de la République de San Marin en France.

Devant l'exemplaire de *Perspectives*, nous dit Monticelli, le sénateur a bien ri, en plus de se réjouir du fait que nous lui ayons prêté, en légende, une profession de foi antigauilliste, car, dit-il, je suis réellement antigauilliste. Et pour être bien sûr qu'il passerait à la postérité, le sénateur écrivit à notre directeur pour lui demander deux exemplaires de ce fameux numéro. N'ayant pas de nouvelles du diplomate, souhaitons qu'il ne soulève aucun incident diplomatique . . .

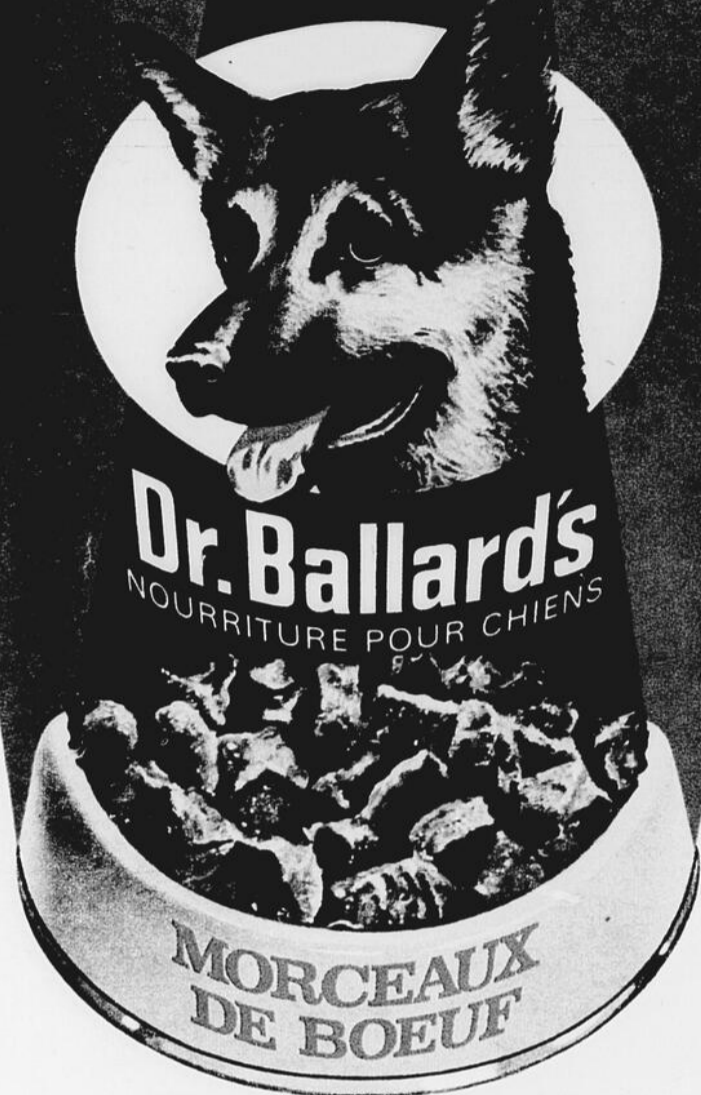
La semaine prochaine, récit d'un sauvetage miraculeux survenu la veille de Noël 1839, à Trois-Pistoles. De plus, Pierre Dudan à la reconquête de Paris; le hockey en Tchécoslovaquie, et des photos de l'année qui s'achève.

LA RÉDACTION

Contestationmanie



robert labuc



nouveau régime de boeuf

pour votre chou-chou de toutou

De délicieux morceaux de boeuf maigre, rissolés au poêlon afin d'en faire ressortir toute la saveur, puis cuits dans leur propre jus dans la boîte même. Enrichis de vitamines A, D, E et B₁, ils constituent un aliment nutritif. Servez-lui-en une bonne portion et regardez-le s'en régaler! On peut dire que le Dr Ballard s'y connaît en toutou!

Donnez-lui les morceaux de boeuf avec son repas pour varier le menu. N'oubliez pas que la viande seule ne suffit pas; pour que son régime alimentaire soit complet et bien équilibré, ajoutez aux morceaux de boeuf du Kibble, des Biscuits ou des Burgerbits du Dr Ballard, ou encore alternez avec les autres aliments équilibrés en boîte du Dr Ballard.

Le Dr Ballard...parce que c'est si bon!





Le premier: saint Nicolas

Les métamorphoses du Père Noël

LE VOICI tel qu'à l'origine: un vieillard barbu à l'air doux qui adore faire des cadeaux, surtout aux enfants et toujours en secret, et qui retrace son ascendance jusqu'à un évêque du IV^e siècle de Myre, en Asie Mineure (la Turquie actuelle). Saint Nicolas de Myre fut inhumé à Bari, en Italie, où trois petits enfants assassinés auraient été ranimés grâce aux priè-

res qu'on lui adressait. Surchargé de présents, le saint observe ici du dehors un salon et cherche comment il pourra y placer ses dons en cachette.

Il est accompagné d'un valet, sorte de nabot à l'air sinistre et au front cornu comme un démon, dont la tâche est de fouetter les enfants qui ont été désobéissants.

Illustrations de Bruce Johnson



Le deuxième: Sinter Klaas

C'EST L'ÉCRIVAIN AMÉRICAIN Washington Irving qui a commencé de transformer saint Nicolas. Du personnage européen presque austère il a fait un bonhomme rubicond et jovial, habillé à la mode des fondateurs hollandais de New York et fumant une

longue pipe de plâtre comme eux. Il l'a pourvu d'une voiture à chevaux pour circuler sur les toits et laisser ses dons tomber dans les cheminées. Après lui, les enfants ont changé le nom hollandais du saint et, de Sinter Niklaas, ont fait Santa Claus.

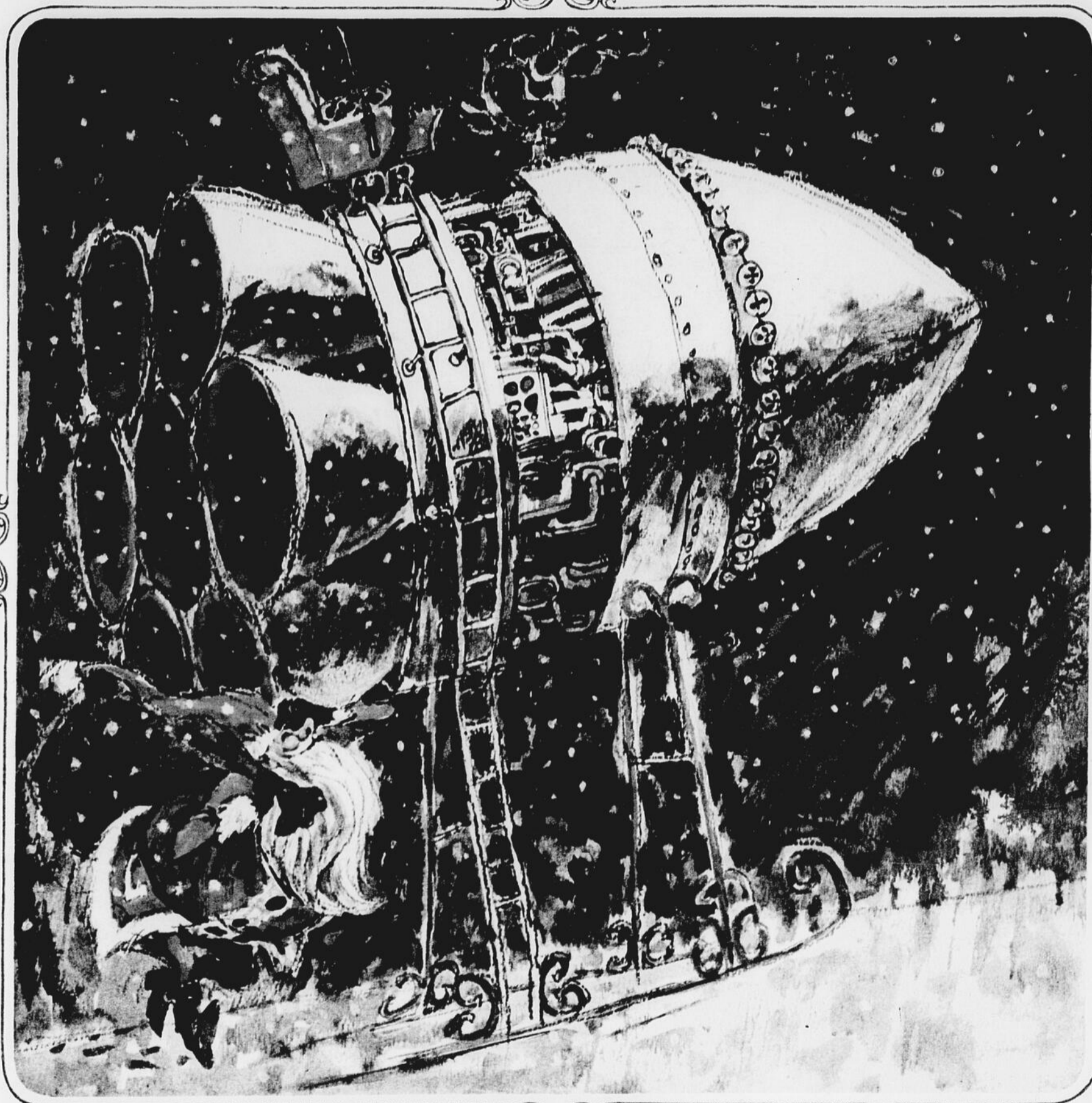
Suite à la page suivante



Le troisième: Santa Claus

DANS UN POÈME qu'il écrit pour ses enfants en 1822, Clement Moore complète la transformation du Père Noël. Il l'habille de fourrures, remplace sa voi-

ture à chevaux par un traîneau que tirent huit rennes mais lui laisse sa tâche, sans cesse accrue, de répandre partout la joie et les cadeaux.



Le nouveau: un cosmonaute

LE PLUS GRAND PROBLÈME du Père Noël est aujourd'hui celui du transport. Malgré l'explosion de la population mondiale, il doit parvenir à visiter

tous les foyers dans une seule nuit, et y arrive grâce à une fusée d'une vitesse foudroyante. Peu importe les changements: il rend les enfants heureux. ◀

le meilleur tabac qui se puisse acheter

