

perspectives



**SAINT-DENIS,
137 ANS APRÈS
SA VICTOIRE
PAGE 24**

A NICOLET, ON AIME BIEN JOUER AUX POLICIERS ET AUX VOLEURS

PAR PIERRE TURGEON

Par ce bel après-midi d'automne, un fermier ramasse en petits tas les feuilles mortes qui jonchent la pelouse autour de sa maison. Brusquement, une voiture ireine sur la route: quatre cagouards claquent les portières et, les bras chargés de mitraillettes, se précipitent vers un second véhicule à bord duquel ils démarrent en trombe, pour disparaître enfin dans un nuage de poussière. Le fermier est resté figé, son râteau dans les airs. Il le dépose à peine qu'une autopatrouille surgit en faisant hurler sa sirène et s'arrête au même endroit que les bandits précédemment.

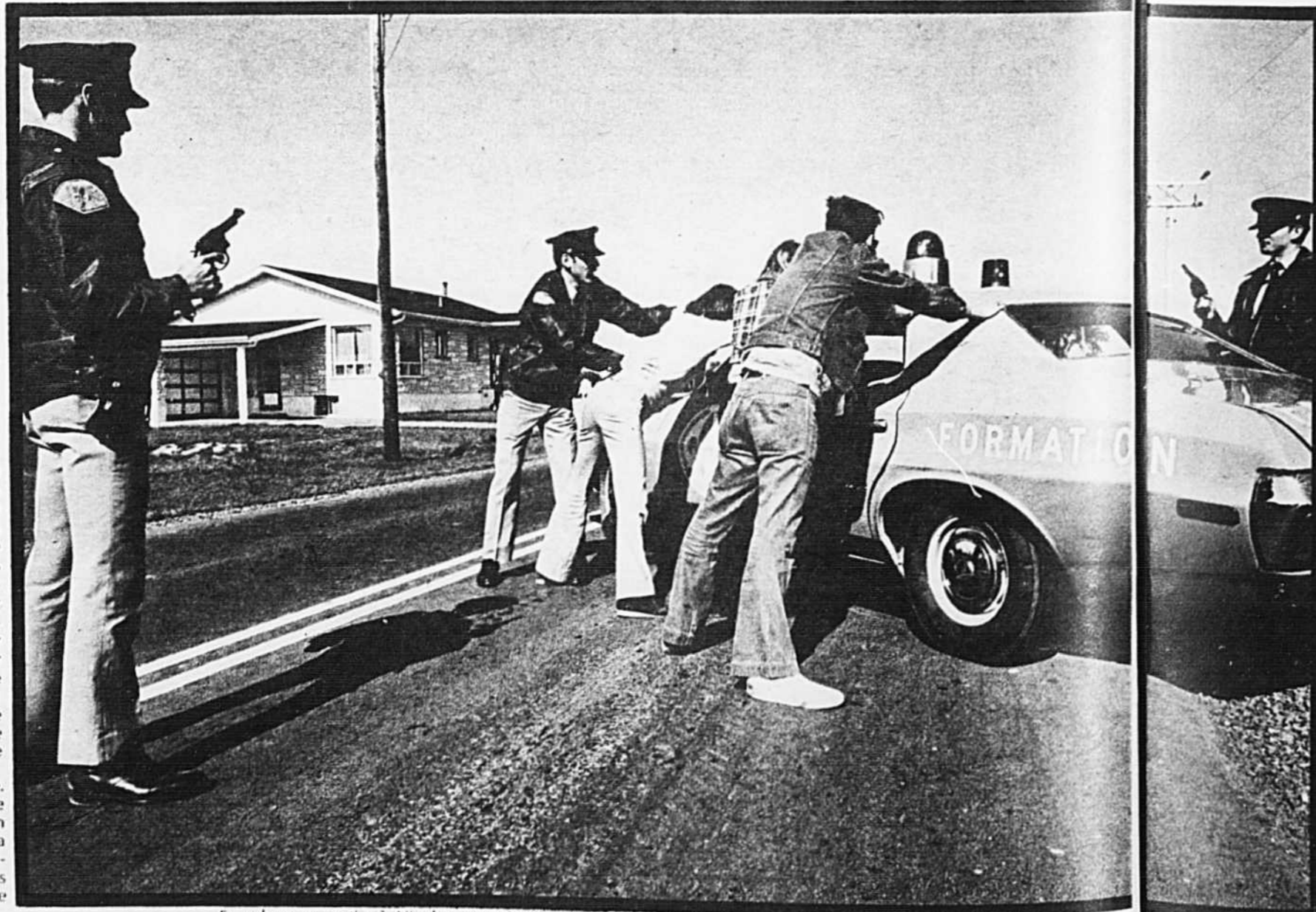
"Vous n'auriez pas vu quatre individus armés, portant des cagoules?" demande un agent.

Le fermier hésite un instant, puis fait signe que non. Les policiers se concertent et concluent que les fuyards ont dû emprunter un autre chemin. Ils font demi-tour et s'apprêtent à s'éloigner quand, de l'orée du bois voisin, apparaît la voiture recherchée. Les cagouards klaxonnent, comme pour provoquer les agents au combat, et descendent sur la chaussée, mitraillette au poing. Le fermier cherche un endroit où s'abriter des balles quand il entend le chef des bandits lui dire:

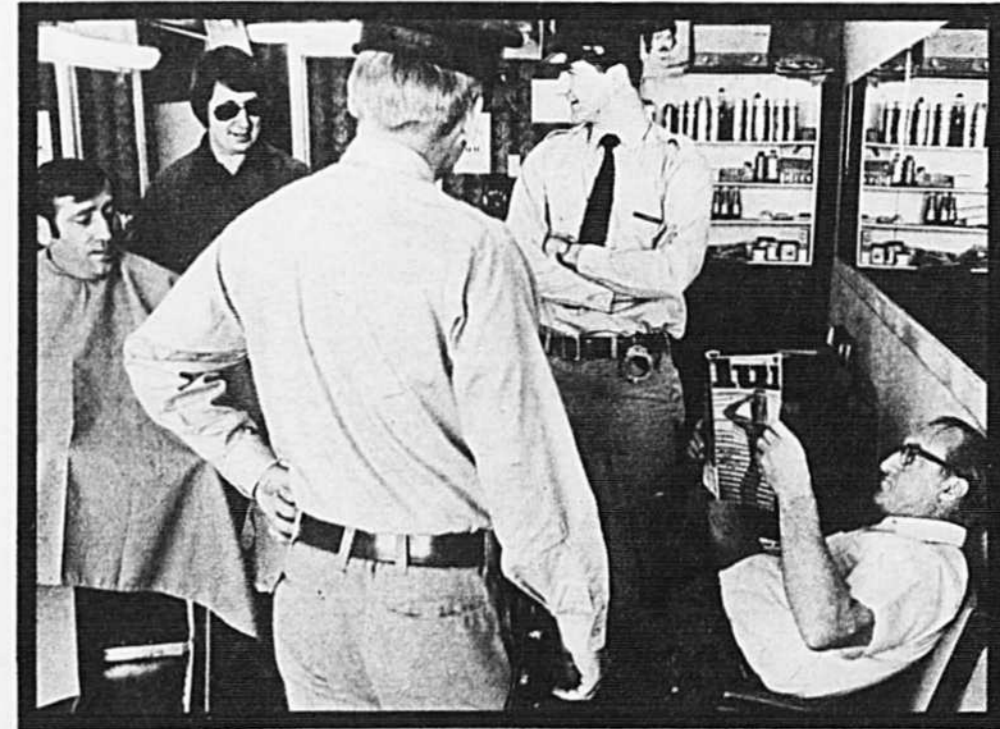
"Qu'est-ce qui vous prend de mentir comme ça aux forces de l'ordre? Mais avec moi, ça ne prend pas."

Le fermier pense qu'il rêve. Pourtant, tout cela ne se passe pas dans sa tête, ni dans un film d'avant-garde, mais dans la réalité, durant une des simulations organisées par les élèves et les professeurs de l'Institut de police du Québec, à Nicolet.

Dans cette petite ville si paisible, le théâtre est dans la rue. Certains jours, les habitants abandonnent leur rôle quotidien de coiffeur, de camionneur, de commerçant et ils se mettent à jouer des personnages fictifs dans des suspenses où rien ne manque: l'humour, les poursuites effrénées, les bagarres, le dénouement imprévisible. Tout cela vise évidemment un objectif pédagogique très sérieux: repro-



Faux barrage routier à Nicolet: pour fouiller des suspects, les élèves-policiers les forcent à s'aligner et se pencher.



Ce faux client malcommode continue de lire et feint de ne pas entendre les élèves-policiers qui lui ordonnent de déguerpir du salon de coiffure.

PHOTOS DENIS PLAIN — PERSPECTIVES

duire, au profit des élèves policiers, les conditions réelles de leur futur travail.

"Grâce aux simulations, dit M. Marc Pagé, responsable de l'enseignement des techniques de patrouille, nous pouvons vérifier si nos élèves ont bien assimilé les cours théoriques. Il arrive souvent qu'ils se trompent, mais mieux vaut qu'ils le fassent ici, alors que cela ne prête pas à conséquence et qu'ils ont la possibilité de corriger leurs erreurs. Quand plus tard ils devront faire face à un véritable vol à main armée, avec des bandits qui ne tireront pas à blanc, ils réagiront plus efficacement, en se souvenant d'une situation analogue vécue pendant leur entraînement."

Comme la vraisemblance d'une fiction dépend en bonne partie de la qualité des décors, on a minutieusement reconstitué un poste de police, avec ses cellules, ses salles d'interrogatoire, son centre de communications qui coordonne les déplacements de quatre autopatrouilles. Installé au cœur de l'ancien séminaire de Nicolet, le dispatcher s'adresse par radio aux élèves, les prévenant à mesure que se déclenchent les hold-ups, querelles de ménage et rixes prévus au programme de la journée.

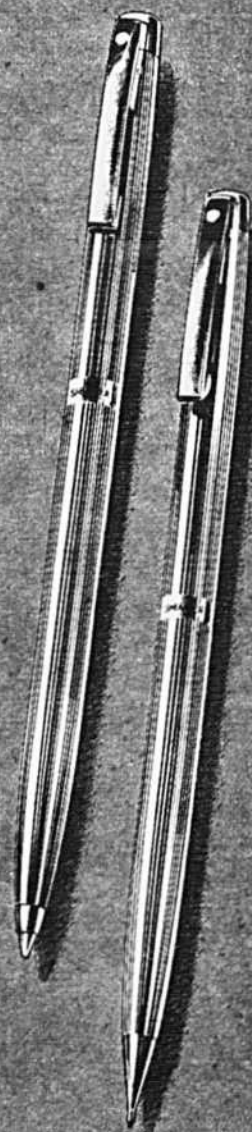
Je suis à présent installé à la table d'une brasserie, en compagnie de mon guide, M. Marc Pagé. Malgré l'heure matinale, trois jeunes aux cheveux longs écluent bière après bière en essayant d'engager la conversation avec une cliente, jolie fille qu'accompagnent deux garçons paisibles. Les avances des buveurs se font peu à peu vulgaires et provocantes. La jeune femme se fâche, réclame l'intervention du propriétaire, lequel, n'arrivant pas à maintenir l'ordre, finit par appeler la police. A ce moment un officier en uniforme surgit des cuisines et dit:

"Attendez encore un peu. Ça manque encore de violence."

Au bar, un client sursaute: son verre lui tombe presque des mains.

Suite page 4

Pour les besoins de l'entraînement des élèves de l'Institut de police du Québec, on y simule en pleine rue hold-up et bagarres



Ne cherchez pas plus loin

Admirez la forme nouvelle et moderne de ces élégants stylos Sheaffer "White Dot". Vous serez fier de les offrir—ou de vous en servir. Chrome étincelant, \$6.00 ch. ou \$12.00 l'ensemble. Electroplaquage or, \$12.50 ch. ou \$25.00 l'ensemble.

SHEAFFER
SHEAFFER ROSS & SIBSON COMPANY
CANNON, CANADA

POLICIERS ET VOLEURS

"Personne n'a dû prévenir ce gars-là" me dit M. Pagé en rétréchant mal un sourire.

La querelle s'envenime au point de nécessiter l'apparition de deux agents. Un de ceux-ci s'approche des ivrognes et met les mains sur leur table.

"Voilà un geste à ne pas faire, me chuchote M. Pagé. On dirait un défi à se battre."

Pendant ce temps, l'apprenti policier a prié les fauteurs de troubles de vider les lieux. Inutilement.

"Ou bien vous sortez sur vos jambes, ou bien je vous fais sortir sur le ventre" lance alors le policier.

A mes côtés, M. Pagé secoue la tête en signe de désapprobation. La tension a subitement monté dans la salle. Le jeune policier empoigne un quadragénaire qui se rebiffe: les deux hommes vont heurter le mur. Quelqu'un brandit un tabouret.

"O.K., O.K., on arrête ça là" crie M. Pagé en voyant la tournure imprévisible que prennent les événements.

Aussitôt les deux policiers libèrent les "prévenus", demandent nerveusement à ces derniers s'ils ne leur ont pas fait mal, puis ils quittent les lieux, en même temps que le buveur solitaire et innocent qui affiche le sourire fataliste de celui que n'étonnerait pas la vue d'un éléphant rose.

Les anciens belligérants se sont réunis autour d'une grande table et ils devisent paisiblement. Trois d'entre eux sont des policiers en herbe; les trois autres, des comédiens professionnels: Danielle Beaudoin, Jean Dallaire et Léandre Melançon.

"Nous participions à un atelier d'art dramatique au cégep de Trois-Rivières, me dit M. Melançon, lorsque le psychologue Pierre Dubois nous a proposé de travailler dans les laboratoires de comportement humain qu'il organisait à l'Institut de police de Nicolet. Il s'agit à présent pour nous d'un emploi à plein temps. Nous avons créé des rôles, des situations à partir desquels nous improvisons en fonction du comportement des élèves policiers. Ainsi tout à



Les élèves-policiers essaient d'abord (ci-dessus) de persuader les fêtards de sortir puis se décident (ci-dessous) à user de la force.



l'heure nous allions nous calmer et sortir sans résistance ou bien déclencher la bagarre, selon qu'on nous traitait humainement ou non. Nous devons imiter le mieux possible les réactions réelles des gens. Nous y réussissons au point que tout le monde oublie parfois que nous jouons des rôles."

Ces trois comédiens affrontent quotidiennement la police, plus qu'aucun criminel ne le fera jamais. Ils se font pourchasser, arrêter, séquestrer pour avoir violé à peu près tous les articles de la loi. Quelle situation trouvent-ils la plus difficile à vivre, même avec la distance donnée par le théâtre?

"Il s'agit de l'interrogatoire, répond sans hésiter Jean Dallaire. Bien sûr, nous ne sommes pas maltraités physiquement, mais nous subissons une grande violence psychologique du fait que, pour répondre à des questions de plus en plus précises et personnelles, nous devons recourir à des éléments de notre personnalité, à certains de nos souvenirs d'enfance. Ainsi la frontière entre notre personnage et nous-mêmes a tendance à s'effacer. Souvent la crise de nerfs que nous vivons au terme de ces interrogatoires n'a rien de fictif. Je ne connais rien de plus intense comme psychodrame que la re-



Ça contente.



BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL

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



Dans le monde, plus de 250,000 coiffeurs
ont confiance en la Coloration de L'Oréal.
Que dire de plus?

L'ORÉAL

250,000 COIFFEURS NE PEUVENT PAS SE TROMPER!

POLICIERS ET VOLEURS

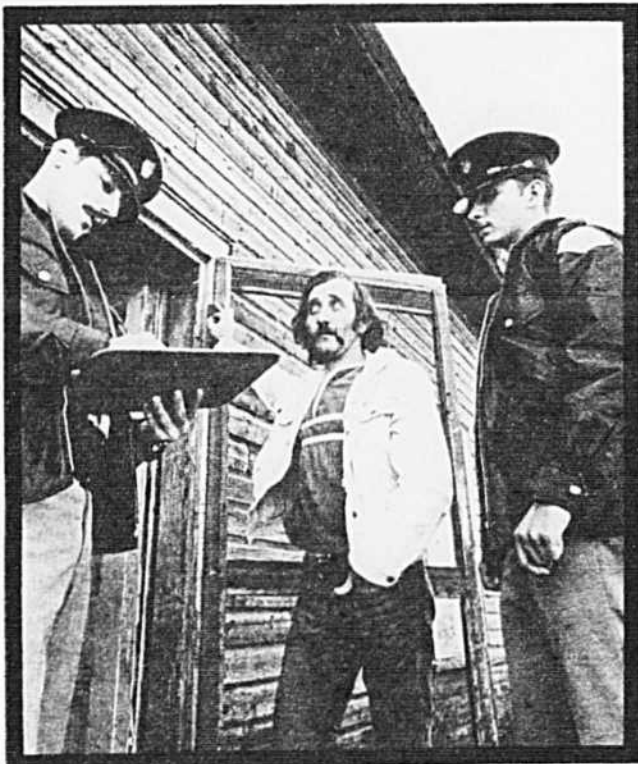
lation entre questionneur et questionné."

Mais la petite troupe qui vient de nous donner une représentation dans cette brasserie de Nicolet se compose également de policiers qui jouaient avec conviction des rôles de délinquants.

"C'est curieux de se retrouver de l'autre côté de la clôture, me dit un des élèves policiers qui vient d'enlever la longue perruque qu'il portait. Je crois qu'on ressent ainsi très clairement, très viscéralement les types de comportement policier qui appellent la violence. Nous devons oublier le plus possible l'arme que nous portons, l'assurance artificielle et provocante qu'elle nous donne."

Quant à la population de Nicolet, qui voit sa ville transformée en plateau de cinéma, elle semble se prêter volontiers à toutes ces expériences.

"Nous ne pouvions imaginer collaboration plus complète de la part des citoyens d'ici, me dit M. Pagé. Bien sûr, l'Institut de police occupe une place très importante pour le commerce local. Et comme des rumeurs sur notre relocalisation courent régulièrement, on fait tout pour nous garder ici. A 24 heures d'avance, je peux téléphoner à un restaurateur et lui annoncer qu'un hold-up se produira chez lui dans la matinée. Non seulement il va jouer son rôle, mais il va recruter une quinzaine d'autres personnes comme figurants. Et tous se comporteront comme s'il s'agissait d'un vol véritable. De fait notre problème ne consiste pas à obtenir des gens qu'ils croient un peu au scénario, mais au contraire à leur rappeler qu'il s'agit d'une fiction. Ainsi nous avons dû interdire à un brave citoyen de participer à nos simulations: il y croyait au point de vouloir se battre pour vrai. Et comme il pèse près de 250 livres et me-



Dans le scénario joué ci-dessus, la femme a fui après une querelle de ménage et le mari reste seul à s'expliquer avec les policiers.

sure plus de 6 pieds, il faisait peur aux policiers. Quand nous avons commencé ces mises en scène, certains citoyens non prévenus ont failli faire un mauvais parti à nos élèves déguisés en voleurs et armés. Nous devons parfois répéter à nos cadets que, dans les grandes villes, ils n'obtiendront presque jamais un pareil appui des civils. Ces derniers vont jusqu'à se laisser appréhender, interroger, puis ils se présentent à l'Institut, au tribunal que nous y avons reconstitué, afin de servir de témoins pendant les procès simulés que nous organisons."

Le théâtre exprime sans doute un aspect universel de la nature humaine. Interrogés sur les raisons de leur participation aux scénarios policiers, les citoyens de Nicolet ont répondu qu'ils aimaient "jouer des rôles". De fait les personnages les plus convaincants m'ont paru être ceux incarnés par des gens ordinaires. Les futurs policiers, eux, apprennent un rôle qui leur colera à la peau souvent pour le reste de leur vie. Seulement, en attendant de se retrouver dans le théâtre de la vie, ils peuvent se permettre de commettre des erreurs qui ne seront coûteuses ni pour eux, ni pour les autres.

Mais à Nicolet, dans la réalité, comment cela se passe-t-il? Si vous posez la question aux quelques agents qui composent la police municipale, ils répondront qu'il n'arrive jamais rien dans leur ville, et ils espèrent que cela continuera ainsi. ●



REMEDIOS GUANZON.

PÈRE MORT.

MÈRE AVEUGLE.

REMEDIOS GUANZON.

5 ANS. Père mort de tuberculose. Mère aveugle. Gagne quelques sous en mendiant. Un frère est boueur. Remedios guide les mains de sa mère pour froter les taches des vêtements. Famille vit dans petite chambre; y pénètre en rampant dans un petit trou. Murs recouverts de matériaux trouvés au dépotoir. Aucun aménagement sanitaire.

Un grand nombre d'enfants et de familles font la queue à la porte de nos bureaux dans le monde, attendant anxieusement l'aide que le Plan de Parrainage peut leur donner grâce à votre appui. Vous pouvez aider un garçonnet ou une fillette de la Bolivie, du Brésil, de la Colombie, de l'Equateur, de l'Indonésie, de Haïti, du Pérou; des Philippines, de la République de Corée ou du Viêt-nam. Un don mensuel au comptant aide à subvenir à l'instruction primaire des enfants adoptés et de leurs frères et soeurs. De plus, le PLAN offre aux familles un service d'aide, des soins médicaux et dentaires, des programmes d'éducation et de bien-être social, tous dirigés dans nos bureaux outre-mer par un directeur nord-américain aidé d'un personnel local. Le PLAN met l'accent sur l'éducation, ce qui aide les enfants du PLAN et les membres de leurs familles à devenir indépendants. Vous recevez sa photographie et un relevé de son histoire. Vous écrivez et recevez des lettres (textes originaux et traductions). Ces lettres vous disent comment les programmes du Plan de Parrainage aident un enfant et sa famille. Lettres et rapports annuels de progression aident à faire développer des relations d'affectueuse sympathie entre parrains et enfants adoptés.

Nous sommes si fiers de la gestion de nos fonds que nous nous engageons d'offrir nos états financiers à qui en fait la demande.

Le PLAN est une organisation sans but lucratif, apolitique et non confessionnelle, reconnue et enregistrée par le Gouvernement fédéral comme organisme de bien-faisance canadien (Enregistrement no 0249896-09-13).

PRIÈRE DE SIGNER ICI... DÈS MAINTENANT

Plan de Parrainage du Canada



Case postale 1961, Montréal, P.Q.

Je veux être parrain ou marraine d'un garçon d'une fille de _____ ans, du pays

suivant _____ . Où le besoin est le plus pressant J'inclus mon

premier paiement de \$17.00 par mois \$51.00 par trimestre \$102.00 par semestre

\$204.00 par année

Je ne peux devenir un parrain dans le moment, mais j'inclus ma contribution de \$ _____

Veuillez m'adresser plus de renseignements Tél. no _____

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov _____ Code _____

Prière de m'adresser toute communication concernant le Plan en français en anglais

Le PLAN est actif dans ces pays: Bolivie, Brésil, Colombie, Equateur, Pérou, Haïti, Indonésie, République de Corée, Philippines et Viêt-nam. Le Plan de Parrainage du Canada est officiellement enregistré comme organisme de bien-faisance canadien par le Gouvernement fédéral. Les contributions sont déductibles de l'impôt. PE1N234

PLUS DE 35 ANS D'ASSISTANCE HUMANITAIRE

On s'en faisait moins autrefois!



Tommy, R. Venturiens dans le film Jean-Jacques

NE SOMMES-NOUS PAS UN PEU **ESCLAVES** DE NOS BONNES MANIÈRES?

PAR JEAN-PIERRE NICAISE

Dis, monsieur, pourquoi il faut que je mange avec une fourchette? Pourquoi j'ai pas le droit de me moucher dans mes doigts? De me curer les dents avec mon couteau? De recracher dans la soupière quand c'est trop chaud? De me promener nu, de faire pipi devant mes concitoyens et l'a-

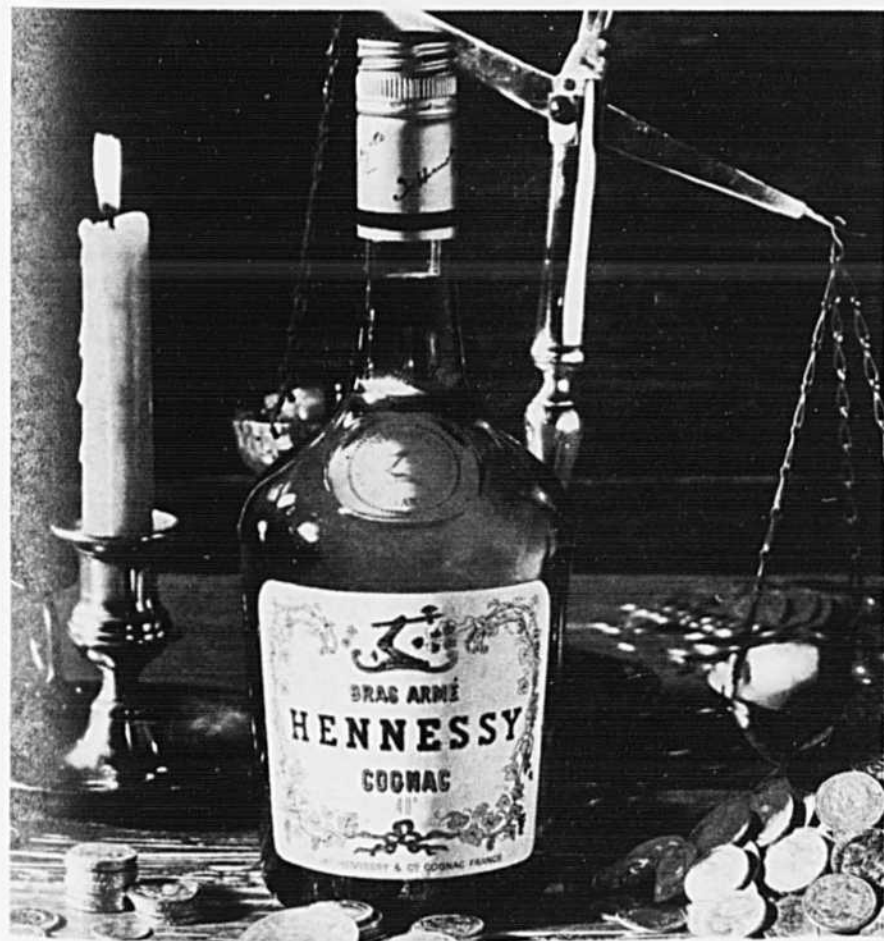
mour devant ma mère? Hein! Dis, monsieur... Je suis comme les enfants, je pose des questions en me pendant aux basques de la veste de mon patron qui m'avait emmené dîner. Funneste erreur! Je manque de "savoir-vivre", de "bonnes manières". On me renvoie derrière ma machine à écrire tirer la langue sur cette question fon-

damentale: Quelle différence y a-t-il entre l'homme qui tue son voisin de table avec son couteau et l'homme qui va jusqu'à s'interdire d'utiliser un couteau pour couper la salade? Voilà qui va égayer votre fin de semaine!

Über den Prozess der Zivilisation. Du processus de la civilisation (à prononcer avec une patate chaude et un

doigt dans la bouche), ou pourquoi nous ne faisons plus ce que nos ancêtres faisaient avec naturel et plaisir. Bref, nos bonnes manières nous ont-elles rendus meilleurs ou pires? Que voulez-vous, pour moi, le restaurant, c'est toute une fête. Pas pour les autres. En un mot: sommes-nous "civilisés"?
Suite page 10

Il faut neuf bouteilles de vin pour faire une bouteille de Cognac.



Hennessy est une valeur sûre.
C'est un Cognac cher, mais il vaut son pesant d'or.

Cognac est une ville ?

Dans un pays qui a pour nom la France, au coeur d'une ancienne contrée serpente une rivière calme et paresseuse, la Charente. De part et d'autre de cette rivière se trouve la petite ville de Cognac. Prenant sa source dans les distilleries du voisinage, coule cependant une autre rivière : celle des 85 millions de litres d'un brandy qui se nomme le Cognac.

Alors le brandy est du Cognac ?

Non, mais le Cognac est du brandy. Le Cognac est le meilleur brandy et Hennessy est le plus célèbre Cognac.

Mais qu'est-ce que le Cognac ?

Le Cognac est le résultat de la distillation du vin. Sachons d'abord que la ville et la région de Cognac sont voisines d'un des plus grands vignobles de France, le vignoble de Bordeaux. Il semble qu'au temps de l'occupation

romaine, les bonnes gens de Cognac étaient déjà vignerons et produisaient un vin très honorable.

Quand et pourquoi ont-ils fait du brandy ?

Les vins du Bordelais étant meilleurs, et plutôt que d'essayer de les concurrencer, les Cognacais se mirent à distiller leur vin et par là même, à en augmenter le degré alcoolique. Ce Cognac distillé en 1765, année où Richard Hennessy fonda la Société Hennessy, diffère très peu du Cognac d'aujourd'hui.

Hennessy, quel curieux nom pour un Français ?

Richard Hennessy était un vrai Irlandais. Venu en France comme officier de la brigade Irlandaise qui était incorporée à l'armée française, il fut blessé à la bataille de Fontenoy. Convalescent à Cognac, il tomba amoureux du Cognac.

Qu'est-ce que le Cognac a de si différent ?

Le vrai secret du Cognac réside en deux opérations qui demandent beaucoup de savoir-faire : la distillation et la coupe. D'après la législation française, le vin provenant de certains cépages seulement peut entrer dans sa composition. Le moût doit fermenter de quatre à six semaines pour être ensuite distillé dans d'immenses alambics de cuivre en forme d'oignon. Ce lent procédé, qui se prolonge d'ailleurs tout l'hiver, est confié à des spécialistes qui dorment même auprès de leurs

alambics. C'est un procédé long, coûteux peut-être même archaïque, mais c'est la seule façon d'obtenir le goût et le bouquet du Cognac.

Qu'est-ce que la coupe ?

Chez Hennessy, un maître-dégustateur des plus compétents exerce cette délicate opération. Monsieur Maurice Fillieux, dont la famille collabore avec les descendants de Richard Hennessy depuis six générations, porte jugement sur les eaux-de-vie qui lui sont soumises. Il déguste le matin, à jeun, trois fois par semaine et détermine avec certitude les infimes nuances des plus subtils Cognacs. Sa tâche est de désigner parmi les milliers de barriques des chais Hennessy, celles dont le contenu entrera dans les coupes qui composeront les cinq qualités du Cognac Hennessy de réputation mondiale.

Quelle est l'importance de la Maison Hennessy ?

Disons, pour terminer, que la Maison Hennessy possède une réserve de Cognac équivalente à 55 millions de bouteilles. Tout ce Cognac vieillit en fûts de chêne du Limousin, une certaine quantité atteignant l'âge très vénérable de 170 ans. De plus, la Maison Hennessy exporte ses Cognacs dans plus de 150 pays. Mais l'importance de ces considérations s'estompe au moment privilégié où l'on déguste et reconnaît le riche bouquet et toute la finesse d'un Cognac Hennessy.

HENNESSY

Maison fondée à Cognac, France, en 1765.



LES BONNES MANIÈRES

Nous sommes en droit de nous poser la question alors qu'en jetant un simple coup d'oeil sur notre planète apparaissent la torture, la faim, l'exploitation, voire la dictature pour ne pas parler de la tyrannie. On le voit, j'ai des digestions difficiles! Un vieux monsieur de soixante-dix-sept ans, Norbert Elias, d'origine allemande mais professeur de sociologie à Leicester et à La Haye, tente de répondre à cette question en soulageant mes aigreurs. Ou plus exactement, démonte admirablement le long processus qui a fait de nous, à travers les âges, des êtres propres, propres, propres. Son livre: *la Civilisation des mœurs* vient de paraître en français aux éditions Calmann-Lévy. Et je pourrais le résumer en une phrase lapidaire de mon cru: Quand l'homme se met une serviette autour du cou pour ne point se tacher en mangeant, c'est en réalité un "mur émotionnel" que l'homme dresse entre lui et son propre corps. Toute une histoire que je m'en vais vous conter.

Afin de mieux comprendre, il nous faut remonter quelque peu dans le temps; disons au milieu du XVI^e siècle. A cette époque, si l'on en juge par les reproductions de banquets, on se servait de bien peu de vaisselle. Ainsi, même dans les maisons de riches, les plats sont servis à partir de l'office, souvent sans ordre précis. Chacun prend ou demande ce que la fantaisie lui suggère. On se sert dans des plats communs. On mange les matières solides — et plus spécialement la viande — avec les mains, les matières liquides à l'aide d'une cuiller ou d'une louche. Mais très souvent, on boit la soupe ou la sauce en portant le récipient à ses lèvres. Pendant longtemps, on sert tous les mets dans les mêmes plats. On mange tout avec le même couteau, avec la même cuiller. On boit dans les mêmes verres.

C'est là, si l'on peut s'exprimer ainsi, le niveau de la "technique de table" jusqu'à la Renaissance où est apparue la fourchette, technique qui reflète un niveau bien déterminé des rapports humains et des réactions émotives. En effet, riches ou pauvres vivent étroitement mêlés. Et cette société "courtoise", ce monde qui peut nous paraître non civilisé, qui prenait la viande dans le même plat avec les doigts, qui buvait le vin dans la même coupe, qui lampait la soupe dans le même bol — sans parler des autres particularités de leur comportement que nous verrons plus tard — entrete-



souliers sur la table.

C'est l'heure du repas. Chacun plonge dans le plat commun son morceau de pain, y mord et le replonge. La pièce est trop chauffée: tout le monde transpire. Il y a beaucoup de malades. Certains d'entre eux, explique à Erasme un interlocuteur, sont atteints de la maladie espagnole et sont plus dangereux que les lépreux. "C'est vrai, dit quelqu'un, mais les gens courageux s'en moquent."

Ainsi, ce qui serait aujourd'hui intolérable, impensable, était rendu possible par cette absence de distance entre les corps. Le corps de l'autre ne gêne pas. L'une des manifestations du processus de civilisation sera justement de créer des distances en multipliant contraintes et interdits. Ceux-ci, en s'extériorisant peu à peu, sont devenus inconscients et donc automatiques. Ils ont constitué ce que Freud a appelé le "sur-moi" et ce que les Québécois nomment, dans leur fruste sagesse, "le pognage". Tout compte fait, c'est plus clair!

Il y a des lecteurs qui vont sans doute penser que nous commençons à nous révolter, d'une certaine manière, contre la "civilisation". Ouais! Tu parles! Prenons l'exemple le plus récent de cette manifestation: le nudisme ou *striking*. Vous vous souvenez: on se met nu dans la rue ou au bureau et on court à toute vitesse. Eh bien, ce qui frappe M. Elias, c'est moins la nudité que la course, qui est, comme chacun sait, une fuite. C'est une petite révolte, si vous voulez, mais qui révèle surtout la force des tabous qui frappent toujours le corps et qui n'ont cessé de se multiplier depuis le Moyen Age. J'y reviens.

Ainsi, quand, à cette époque, une famille allait au bain, sa nudité allait sans dire. Un document raconte comment dans les petites villes d'Allemagne on se déshabillait tout d'abord à la maison. Puis, toute la famille, le père parfois vêtu de son caleçon, mais sa femme nue, ses enfants nus faisaient un bout de chemin dans les ruelles étroites avant d'arriver à l'établissement de bains. La nudité ne provoquait pas de réactions. Dans les établissements de bains, non seulement la nudité intégrale était la règle mais les hommes et les femmes n'étaient pas séparés. Une miniature de l'époque nous montre les baignoires installées deux par deux sous de petites tonnelles. Dans chaque couple de baignoires, un homme et une femme nus. Entre eux, une planche sur la-

Suite page 12

Vous irez loin avec Samsonite

La nouvelle Saturn II de Samsonite est une valise de grande qualité à petit prix. Caisse robuste en polypropylène, carcasse légère en métal, charnière pleine longueur, poignée escamotable, serrures de qualité, en retrait, avec fermoirs de sécurité.

Au Centre-cadeaux Samsonite en ce moment.



Saturn II de Samsonite

SAMSONITE CANADA LIMITED/STRATFORD/ONTARIO

nait des rapports bien différents des nôtres. Norbert Elias note: "Ce qui faisait défaut ou ce qui n'existait pas dans la même mesure qu'aujourd'hui, c'était ce mur invisible de réactions affectives se dressant entre les corps, les repoussant et les isolant, mur dont on ressent de nos jours la présence au simple geste d'un rapprochement physique, au simple contact d'un objet qui a touché les mains ou la bouche d'une autre personne; il se manifeste déjà dans le sentiment de gêne que nous éprouvons en assistant à certaines fonctions physiques, et très souvent à leur évocation, il se manifeste aussi dans le sentiment de honte

qui s'empare de nous quand certaines de nos fonctions physiques sont exposées au regard des autres et parfois même quand nous prenons conscience de leur existence."

Un texte d'Erasme, l'humaniste de la Renaissance, éclaire parfaitement notre propos. Dans ses *Diversoria*, qui datent de 1523, Erasme décrit une salle d'auberge en Allemagne. Quarante-vingt-dix personnes environ s'y entassaient. Des pauvres, mais aussi des nobles et des riches, des hommes, des femmes, des enfants. L'un lave ses vêtements, l'autre, ses mains dans une eau si sale qu'il n'arrive à rien. On crache partout. Quelqu'un nettoie ses

Chrysler

tout n'y est que luxe...



Newport Custom

L'élégance de cette voiture et sa mécanique de classe font la preuve de votre bon goût. De plus, la Newport Custom, comme toute voiture Chrysler 1975, roule à l'essence avec ou sans plomb. Chrysler, c'est la voiture de luxe qui se vend le mieux au Canada depuis dix ans.



CHRYSLER
CANADA LTÉE

Cordoba

une Chrysler de fine taille.



Cette voiture sport est une Chrysler de race. Car sa luxueuse décoration intérieure veut refléter votre personnalité.



Chrysler 1975

Imperial, New Yorker, Newport, Cordoba.

WINNIPEG

1919

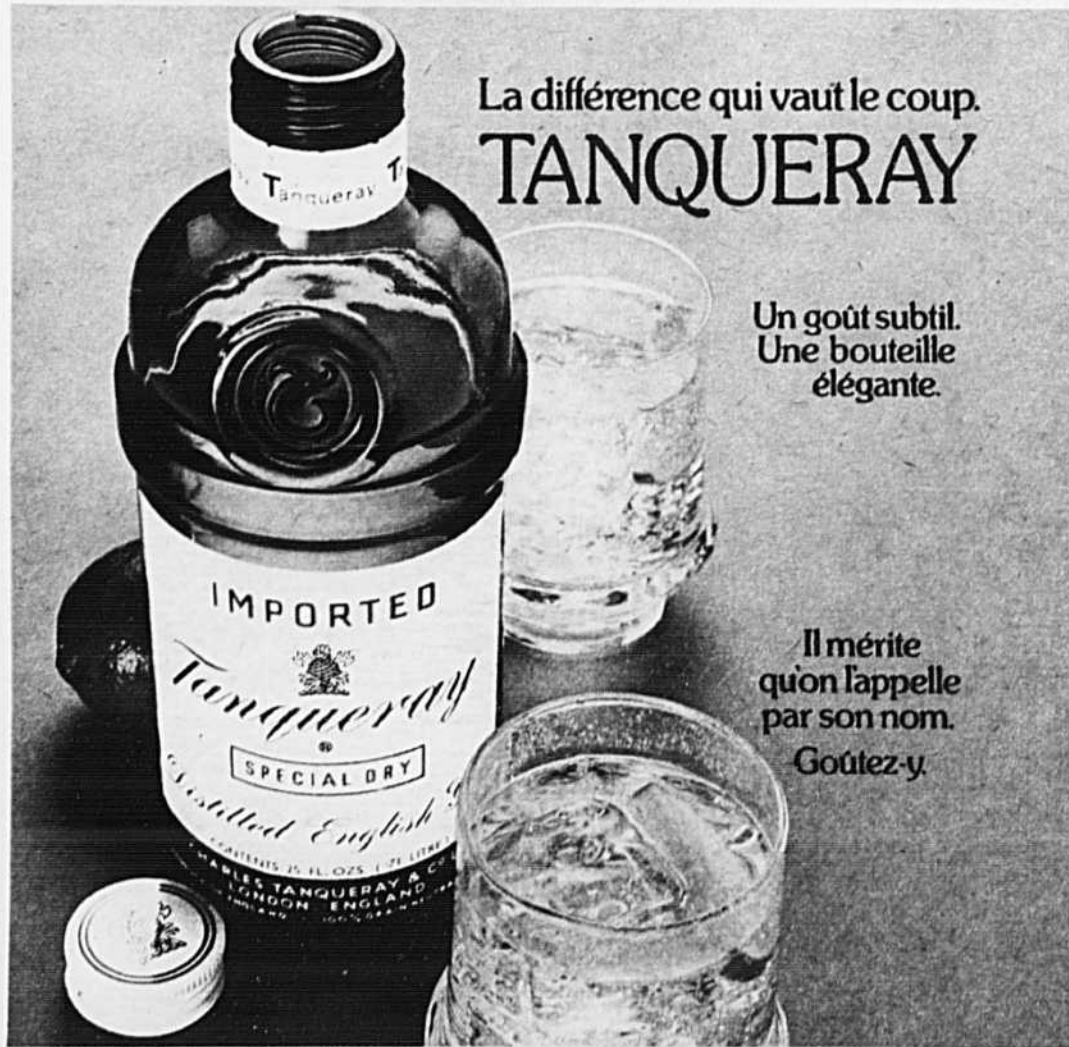
Gilles Raymond nous raconte l'histoire de la première grève canadienne, celle qui a aussi marqué la première peur rouge.

La différence qui vaut le coup.

TANQUERAY

Un goût subtil.
Une bouteille
élégante.

Il mérite
qu'on l'appelle
par son nom.
Goûtez-y.



Distillé et embouteillé à Londres, Angleterre

12 — 23 novembre 1974

LES BONNES MANIÈRES



quelle sont posés des fruits et des boissons. Une parfaite ingénuité devant la nudité qui a été remplacée, encore à la Renaissance, par de la pudeur avec l'apparition de la chemise de nuit et même par de la honte avec le pyjama, né dans notre siècle. Et je passe sous silence le fait que nos ancêtres dormaient en commun, faisaient l'amour devant leurs enfants, ou leurs domestiques, et que la "défloraison" de la mariée avait lieu en public. Et qu'ils s'en trouvaient très bien! Il me semble que nous sommes à plus de cinq siècles de la "révolution sexuelle"!

Mais revenons aux bonnes mœurs de la table, au couteau et à la fourchette. Le couteau, pendant longtemps une arme et le seul instrument de table, devient un symbole de danger et de mort. Dans la société extrêmement violente du Moyen Age, bien plus violente que la nôtre, eh oui! il fait naître un sentiment de malaise qui aboutira à la restriction puis à la suppression de son usage en société. Dès le milieu du XVe siècle apparaît dans un traité de civilisation la règle, toujours en usage de nos jours, selon laquelle il faut tendre un couteau le manche et non la pointe en avant. Cette règle non expliquée est due au fait que la société de l'époque commence à se soucier de la sécurité de chacun et se met à entourer de tabous les symboles, les gestes et les instruments de la menace. Il est d'ailleurs intéressant de comparer cette évolution à celle qui a prévalu en Chine, où l'usage du couteau de table a disparu depuis des siècles. Ainsi, pour eux, sommes-nous des "barbares". Quant à la fourchette, il a fallu cinq cents ans avant que les puissants et les riches ressentent le besoin de s'en servir à leur table et son emploi

ne s'est généralisé qu'au XVIIIe siècle. Les raisons que donnent les traités de savoir-vivre sont bien confuses, peu précises: "C'est d'un cannibale de manger avec les doigts", "C'est peu hygiénique". Sans doute, encore qu'il me semble bien qu'il n'est pas plus hygiénique de manger son poulet avec les doigts — ou d'avoir une brosse à dents individuelle — que d'embrasser sa blonde sur la bouche, ou ailleurs. Je n'insiste pas. Norbert Elias est formel, pour lui, ce sont des justifications tardives. "L'explication véritable tient à un très lent et très profond changement dans le subconscient des hommes d'une société. Ces hommes ont commencé à construire un mur affectif entre leur corps et celui des autres. La fourchette a été l'un des moyens de prendre ses distances avec le corps d'autrui et avec son propre corps. Ce corps, on le repousse, on l'isole, on en a honte, on veut l'ignorer. C'est un changement considérable. Pendant des siècles, ce mur n'existait pas."

A travers les manuels de savoir-vivre des différentes époques, je me suis amusé à répertorier les grandes étapes de notre frustration collective. Voici:

XIIIe siècle (Tannhäuser). Celui qui se penche sur la soupière et, malproprement, y laisse couler sa bave comme un cochon, ferait mieux d'aller rejoindre les autres bestiaux.

XIVe siècle (The Babees Book). Celui qui se mouche sur la table et essuie le résultat avec la main est un sot qui, à mon avis, ne sait pas conduire.

XVe siècle (Contenances de la table)
Enfant d'honneur, lave tes mains
A ton lever, à ton disner,
Et puis au supper sans liner;
Ce sont trois loys à tous le moins.

XVIe siècle (Erasmus). Ne plonge pas le premier tes mains dans le plat que l'on vient de servir; on te prendra pour un goinfre et c'est dangereux. Car celui qui fourre, sans y penser, quelque chose de trop chaud dans la bouche, doit le recracher ou se brûler le palais en avalant.

XVIIe siècle (Marquis de Coulanges)
Jadis le potage on mangeoit
Dans le plat, sans cérémonie,
Et sa cuiller on essuyoit
Souvent sur la poule bouillie.
Dans la fricassée autrefois
On saussait son pain et ses doigts.
Chacun mange présentement
Son potage sur son assiette;
Il faut se servir poliment
Et de cuiller et de fourchette,
Et de temps en temps qu'un valet
Les aille laver au buffet.

XVIIIe siècle (Nouveau traité de civilité par Courtin). Il est très indécent de toucher à quelque chose de gras, à quelque sauce, à quelque syrop, etc. avec les doigts, outre que cela en même temps vous oblige à deux ou trois autres indécentes.

XIXe siècle (The Habits of Good Society). Les fourchettes ont sans aucun doute été inventées après les doigts, mais comme nous ne sommes pas des cannibales j'incline à croire qu'il s'agit d'une bonne invention.

Et comme j'espère que vous avez bien digéré tout cela, il ne me reste plus qu'à vous proposer un très rapide regard sur la manière de satisfaire nos besoins naturels. Le *Galateo*, ouvrage publié en 1558 et destiné aux seigneurs, nous en donne un exemple extrême et très choquant: "Quand on voit à rencontrer par chemin quelque chose de mauvais goût, il n'est pas honnête de se tourner vers la compagnie et de lui montrer cette ordure. Encore moins doit-on présenter à autrui choses puantes, ce que quelques-uns ont accoutumé de faire, se l'approchant eux-mêmes du nez et disant les sentez un peu, je vous prie, comme ceci pue; au contraire, ils devraient dire, ne le flairez pas, car il pue."

Aujourd'hui, un tel geste serait pathologique, note Norbert Elias. Il indique toutefois combien les humains de ce temps entretenaient entre eux des rapports différents des nôtres et combien, en définitive, les "bonnes moeurs" ne sont jamais que le code de formation de l'Etat. En effet, pour constituer, ou préserver, l'unité nationale, l'établissement d'un code unique de comportement, d'une discipline générale, devient une nécessité.

Si, par hasard, cet article vous donne quelques idées pour répondre en fin de semaine à l'invitation de votre belle-mère et que vous souhaitez vous y rendre, en famille, nus comme des vers et que vous vous proposez de cracher le potage entre vos jambes, d'uriner dans les pots de fleurs et de profiter du dessert pour fabriquer un nouvel héritier, ou juste faire du "fun", je vous suggère fortement d'apporter cet exemplaire de *Perspectives* avec vous. Peut-être réussirez-vous alors à convaincre le psychiatre avant qu'il vous passe la camisole. Pour ma part, je n'ai voulu montrer que la libération de la femme, la libération de l'homme, la libération tout court, ce n'est pas pour demain. ●

\$2⁵⁰ de rabais sur ce bol Gaines-burger* pour chien

Un bol d'une valeur de \$5⁰⁰† pour \$2⁵⁰ seulement—plus 3 dessus de boîtes de Gaines-burgers. (Au moins un de ces dessus "refermables" doit provenir d'une boîte de Gaines-burgers aux oeufs ou au fromage.)

Bol de haute qualité en acier inoxydable. Capacité: 2 pintes.



Offre de bol en acier inoxydable

Veillez m'envoyer _____ bol(s) en acier inoxydable. Vous trouverez ci-joint \$2.50 (plus taxe de vente provinciale) et 3 dessus de boîtes "refermables" de Gaines-burgers par bol commandé.

N. B. Un des dessus de boîtes doit provenir de Gaines-burgers au fromage ou aux oeufs.

Adresser à: Offre de bol pour chien
Case postale 300, Station M
Toronto, Ontario M6S 4T8

Offre valable jusqu'à épuisement du stock

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov. _____

Code postal _____

†Prix de détail suggéré par le fabricant. *Marques déposées de General Foods, Limitée

UN SUJET BIEN EN V

PAR JEAN-PIERRE MAICE

L'avortement complique la vie de beaucoup de personnes, en plus de la rendre impossible à certains autres. A l'heure actuelle, l'avortement sur demande est interdit au Canada. Cette loi, inspirée du principe de libre entreprise, laisse, si je puis m'exprimer ainsi, la porte ouverte aux idiots, aux imbéciles et aux dégénérés de toutes sortes qui en profitent évidemment pour venir au monde de plus en plus fréquemment: laissez un pied de cordon ombilical à un mongol et il en prendra cent! Les défenseurs de l'avortement soutiennent que cette opération permettrait d'éliminer les dégénérés avant qu'ils aient causé trop de dommages. Il y a du vrai là-dedans. Il serait beaucoup plus simple de tuer les débiles mentaux dans l'oeuf que d'avoir à les massacrer sur un champ de bataille, car nous savons que les dégénérés ont tous, de naissance, la

vocation militaire et qu'ils sont soldats de père en fils. Il vaudrait donc mieux les surprendre alors qu'ils sont sans défense que de devoir les affronter plus tard, alors qu'ils sont armés de pied en cap et prêts à mourir pour défendre leur idiotie et leur imbécillité.

L'avortement pourrait remplacer avantageusement la bombe atomique, car tout en ayant les mêmes propriétés nettoyantes et curatives, la première opération est beaucoup plus économique que la seconde. Il est évident que la légalisation de l'avortement sur demande entraînerait cependant des changements radicaux dans notre mode de vie. Je pense surtout aux pères de famille que la grande vogue de l'avortement, jointe à celle de la pilule anticonceptionnelle, mettrait dans l'obligation d'apprendre à leur fils comment s'y prendre pour ne pas avoir d'enfants. Les papas les plus rusés parviendraient peut-être à s'en tirer en parlant à leur gosse des oiseaux, des fleurs et des abeilles. Ce qui pourrait donner à peu

près ceci: "Tu sais, mon petit, que l'on trouve, dans les fleurs, des pistils et des étamines. A un moment donné, les étamines envoient des milliers de graines. Et qu'est-ce qui arrive? Eh bien... il n'arrive rien du tout! Car la très grande majorité de ces graines meurent, purement et simplement. Elles meurent parce que le vent qui les porte les laisse tomber dans des endroits non fertiles, j'oserais même dire des endroits stériles, tu comprends?"

"Par exemple, il y a des graines qui tombent sur des tas de roches: le soleil les dessèche et elles meurent; d'autres vont tomber sur l'asphalte des routes: les automobiles les écrasent et elles crèvent elles aussi; d'autres graines vont tomber dans l'eau où elles sont décomposées par les phosphates. En somme, mon cher enfant, sur un million de graines lâchées par les fleurs, on peut dire que 999 999 meurent tout simplement! Tu comprends ce que je veux dire?" — "Oui, mais j'aurais une question. Si ce que tu dis est vrai, cela signifie qu'il y a

une graine qui ne meurt pas. Supposons que cette graine tombe dans les pistils d'une fleur qui serait plantée dans de la bonne terre noire, pleine d'engrais chimiques et copieusement irriguée, qu'est-ce qui arriverait alors?" — "Mon cher enfant, cette hypothèse farfelue n'offre aucun intérêt: c'est une question sans importance. Ce qu'il faut retenir, vois-tu, c'est que l'immense majorité des graines de fleurs ne sert strictement à rien. Il faut d'ailleurs remercier le Bon Dieu d'avoir arrangé les choses de cette façon."

Ce serait là une méthode efficace de solutionner les problèmes posés par la pilule et l'avortement, mais elle ne vaudrait que pour les quelques enfants qui restent: les adultes, eux, n'arrivent pas à se mettre d'accord sur la délicate question de la limitation des naissances. Il y a ceux qui considèrent l'avortement comme un crime et d'autres qui y voient une source de bienfaits. Ceux qui tiennent l'avortement pour un crime prétendent que le fœtus est un être li-

participez au concours
Catelli paie votre loyer pendant un an
jusqu'à concurrence de \$5,000
tous les détails chez votre épicière.

CATELLI...

Les recettes de la belle-mère
ça fait partie de la famille.

Le Saumon tetrastini

De tendres nouilles aux oeufs Catelli dans une béchamel au saumon et aux champignons, agréablement rehaussée d'olives noires et de fromage... un plat exquis, facile à préparer et digne de votre réputation.

Petites Lasagne comme plat principal

Et pour les gourmets — les Petites Lasagne Catelli... des rangs de pâtes miniatures et de sauce à la viande bien relevée d'ail, de persil et de fines herbes. Le tout recouvert de fromage affiné et grillé au four. Un délice!

Tous les détails de ces recettes à l'endos des boîtes de pâtes Catelli.



LIBERTÉ: L'AVORTEMENT

libre qui a donc le droit de vivre et que l'avortement n'est rien d'autre qu'un homicide volontaire. Cette position est défendable: tout dépend de la définition que l'on donne au mot "liberté". Si un être libre, c'est un être attaché par le nombril à l'intérieur d'une autre personne, incapable de parler, de marcher, de voir ou d'entendre, il faut admettre alors que le fœtus offre toutes les caractéristiques de la liberté la plus absolue. En supposant que le fœtus est un être libre, on rend, bien sûr, l'avortement impossible, mais l'ennui est que cette hypothèse rend également l'accouchement impossible. En effet, l'accouchement est une délivrance, une libération: comment serait-il possible, dans ces conditions, de libérer un être libre?

D'autre part, n'est-il pas permis de penser que, si l'avortement est un homicide volontaire, on pourrait alors conclure que la fausse couche est un homicide involontaire? Et de fil en aiguille je ne vois pas pourquoi on n'en viendrait pas à accuser le mari de conspiration et

de complicité avant le fait. Il faudrait aussi songer à établir une législation permettant de mettre en accusation les femmes dénaturées qui font plus de trois fausses couches: il devrait être possible de faire condamner ces maniaques à la prison à perpétuité comme criminelles d'habitude. Mais il vaudrait mieux, dans ce domaine, prévenir que guérir et la meilleure précaution que l'on pourrait prendre contre les crimes d'avortement et de fausse couche consisterait tout simplement à soustraire le fœtus aux violences possibles de la mère criminelle. Je verrais d'un très bon oeil une loi qui obligerait les femmes enceintes à subir, dès le premier mois de la grossesse, une césarienne préventive grâce à laquelle le fœtus serait arraché au pouvoir de sa mère, déposé dans un flacon de sûreté et confié à la bonne garde de la police.

Tout le monde sait que l'influence du milieu joue un rôle déterminant dans l'évolution de la criminalité: un enfant né dans un mauvais milieu s'orientera

presque automatiquement dans la voie du crime. Or, peut-il exister un milieu plus néfaste que l'utérus d'une criminelle? Soustraire les embryons du sein du mal pour les transplanter dans les éprouvettes d'une escouade spéciale de la Brigade de la moralité serait sans aucun doute dégringoler le taux de criminalité et contribuerait de façon draconienne à assainir le climat social. La césarienne préventive permettrait d'éliminer tous les centres de redressement où l'on s'efforce, beaucoup trop tard, de redresser les enfants qui ont déjà pris le mauvais pli du crime: les centres de redressement pourraient être avantageusement remplacés par des centres de renversement où, dès leur plus bas âge, les toetus pourraient apprendre à vivre comme tout le monde, la tête et les pieds sur terre, dans l'atmosphère saine et vivifiante des postes de police. Contrairement à ce qu'on croit généralement, à savoir que les défenseurs de l'avortement sont des esprits libéraux et progressistes, j'estime, pour ma part,

que ces gens sont au contraire de très réactionnaires. La majorité de ceux qui approuvent l'avortement approuvent également les transplantations cardiaques, de sorte que le résultat de leur action est d'empêcher ceux qui vont mourir de crever tranquillement. Si les deux opérations réussissaient parfaitement tout en étant généralisées, on en viendrait rapidement au *statu quo* le plus absolu qu'on ait jamais vu: ce serait toujours les mêmes qui seraient vivants et ce serait toujours les mêmes qui ne le seraient pas. De toute façon, il s'en faut de beaucoup que la question de l'avortement fasse l'unanimité. Un ami me disait récemment: "Je suis absolument contre l'avortement. La vie pour moi c'est sacré! Si jamais j'apprends que ma femme a l'intention de se faire avorter, je l'étrangle!" C'est évidemment une question d'opinion: d'autres préféreront abattre leur femme d'un coup de revolver ou lui trancher la gorge. Chacun a le droit de faire respecter la vie comme il l'entend.●

Depuis que Jacques a découvert la nouvelle crème de tomate Habitant il cuisine plus souvent... et sa femme ne s'en plaint pas!



Essayez vous aussi une des fameuses recettes Habitant avec la crème de tomate à saveur-maison.

Piments verts farcis

- 1 tasse de riz cuit (1/2 de tasse cru)
- 4 piments verts moyens
- 2 c. à table d'huile végétale
- 1 gousse d'ail hachée fin
- 1/2 tasse d'oignon haché
- 3/4 de lb de boeuf haché
- 1 boîte de 14 oz de SOUPE CRÈME DE TOMATE HABITANT
- 2 c. à table de persil haché
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé d'origan
- 1 pincée de poivre
- 1/4 de tasse de fromage cheddar râpé

Trancher le dessus des piments et les vider. Faire bouillir 10 minutes à découvert dans une grande quantité d'eau bouillante non salée. Égoutter. Saler l'intérieur des piments. Faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la viande et brunir. Retirer l'excédent de gras. Ajouter 3/4 de tasse de soupe, le riz cuit, le persil et les assaisonnements. Farcir les piments de cette préparation, les mettre dans un plat juste assez grand pour les contenir et verser le reste de la soupe autour des piments. Parsemer le dessus des piments de fromage râpé. Faire cuire à 400°F pendant 20 minutes. 4 portions.

Pour connaître d'autres savoureuses recettes avec les nouvelles crèmes Habitant, écrivez, en joignant 25¢ pour frais de manutention, à: CATELLI LTÉE, boîte postale 3000, ST-JOHN, Nouveau-Brunswick



La crème de tomate Habitant... la crème des soupes!



antiquités de demain

Un meuble d'aujourd'hui est pour Pierre Fortier une antiquité de demain: c'est pourquoi il traite chacune de ses créations avec simplicité et bon sens tout en leur donnant un cachet résolument spatial.

C'est parce qu'il a d'abord été sculpteur et qu'il a également étudié la décoration à l'Institut des arts appliqués de Montréal que Pierre Fortier, né à Sainte-Clotilde (comté d'Arthabaska) en 1942, considère le meuble à la fois comme sculpture et objet utilitaire. En employant le cuivre, métal noble qu'on connaît depuis des millénaires, il élimine au départ avec ses tubulures tout ce qui est surcharge; on peut en outre regarder le meuble de tous les côtés car cette esthétique permet de le dégager des murs et des angles morts d'une pièce.

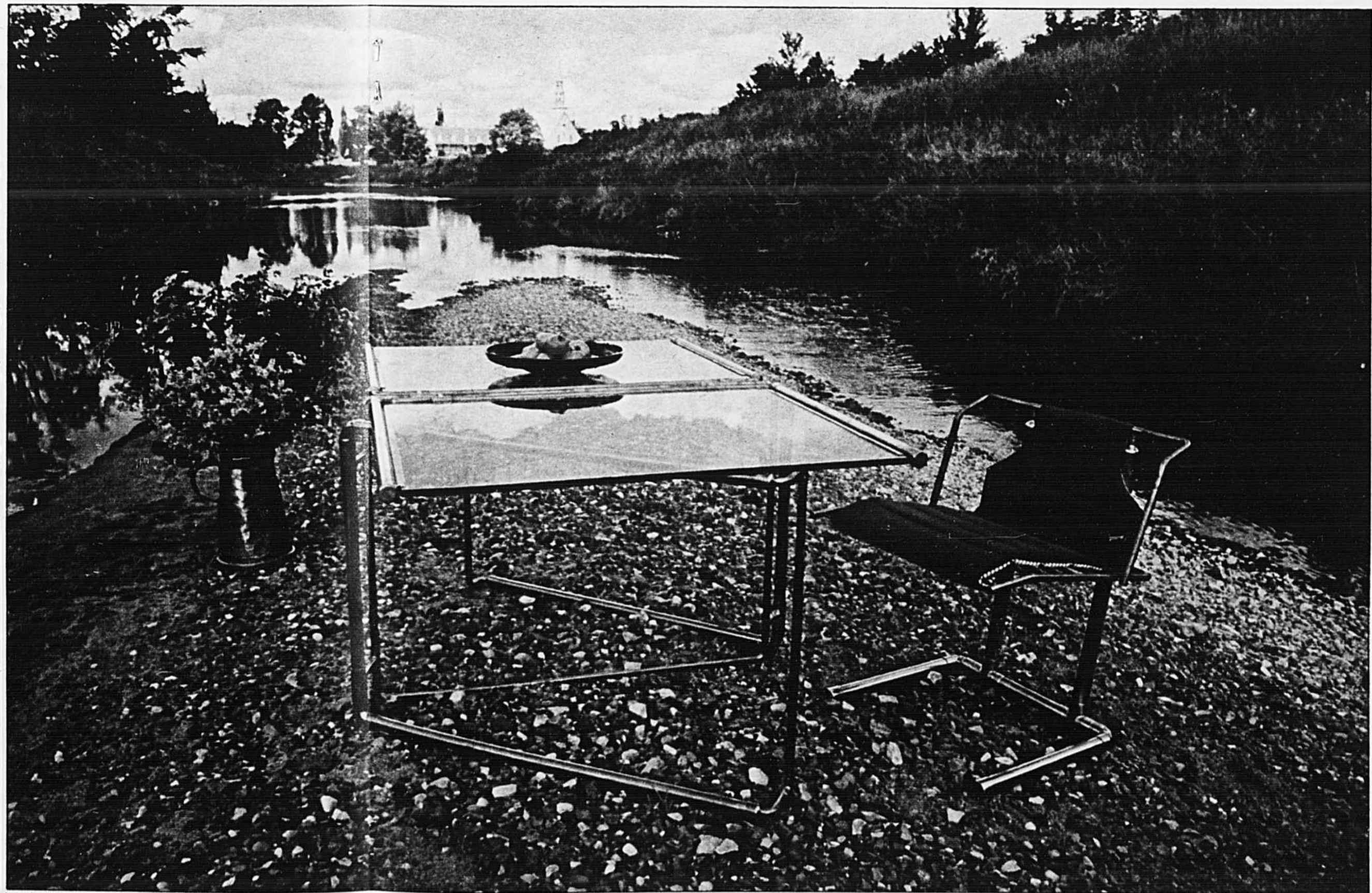
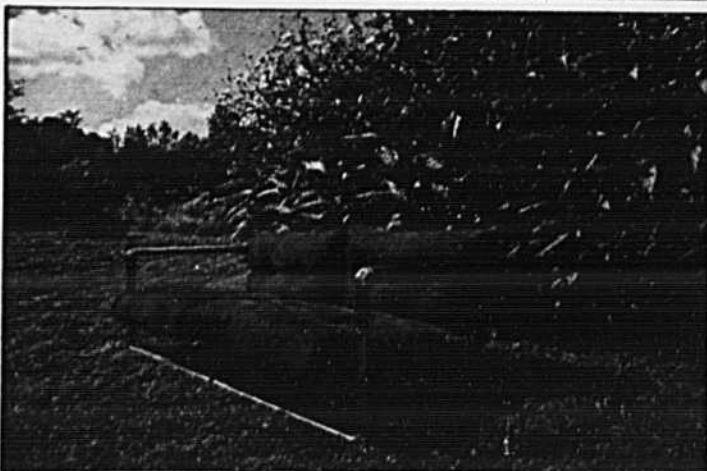
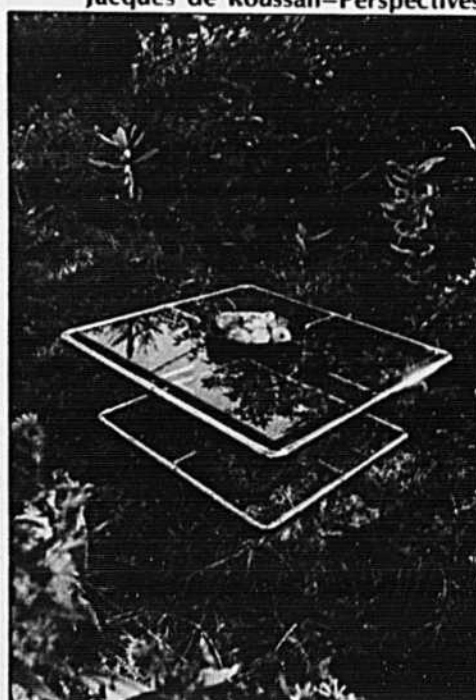
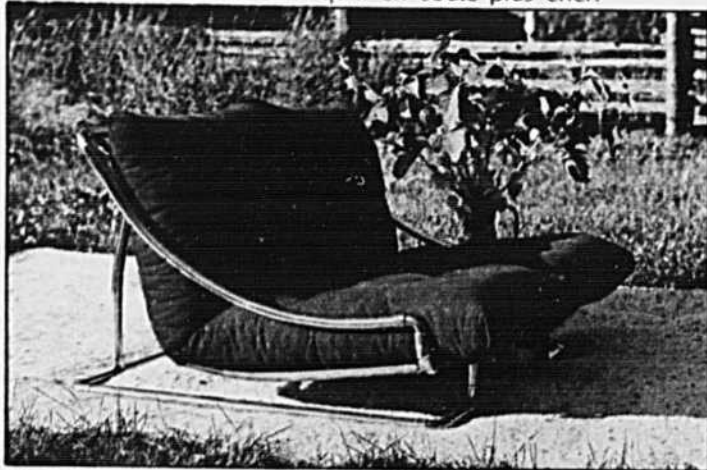
Au début, Pierre Fortier a choisi le cuivre comme matériau de base parce qu'il pouvait le travailler seul et sans équipement spécial. Chaque meuble était donc en quelque sorte un prototype, mais sans lendemain. Aujourd'hui, c'est-à-dire depuis fin 1972, il a monté à Sainte-Foy avec deux associés un atelier de fabrication qui peut sortir ce même meuble en autant d'exemplaires que le public le demande.

Le meuble de cuivre n'est pas de nos jours d'une fabrication courante, aussi les divers modèles de Pierre Fortier restent un phénomène unique au Canada, même si leur prix de vente n'est pas en fin de compte plus élevé que celui des meubles de fabrication standard.

Pierre Fortier a tenu compte avant tout de l'environnement dans lequel nous vivons à l'heure moderne. Ainsi, nos appartements ont maintenant des murs de huit pieds de hauteur: il faut donc dégager le meuble pour qu'il ne paraisse pas écrasé par le plafond relativement bas: tubulures et dessus de verre permettent ainsi d'apporter une troisième dimension à la vision. De plus, le cuivre, en s'oxydant et en se patinant, apporte une diversité dans la coloration du métal qui lui donne encore plus de vie.

Avec les huit modèles actuellement en production et tous ceux qui sont restés à l'état de prototype, Pierre Fortier veut prouver que l'originalité peut être mise à la portée de tous, en fonction de notre environnement et sans qu'il en coûte plus cher.

Jacques de Roussan-Perspectives



Quelques-uns des meubles de Pierre Fortier dans le décor de son jardin de L'Acadie: de g. à dr. deux causeuses, une table rectangulaire à café et, ci-dessus, une table et un siège de salle à manger transformables pour le salon. ● Photos Denis Plain-Perspectives.

LEADER DE
HOCKEYRATÉ

PAR
DAVE SCHULTZ



Schultz '74



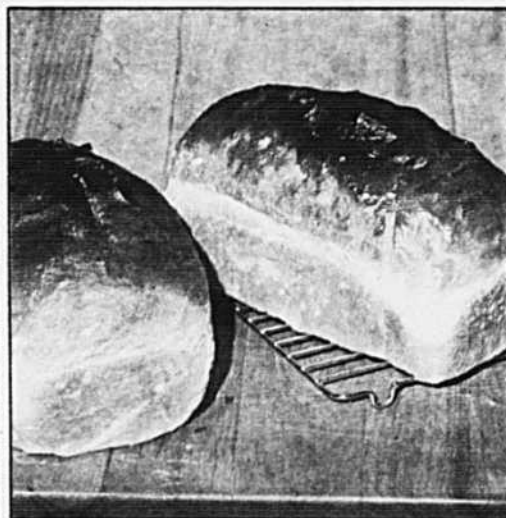
une douceur
qui se goûte!

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

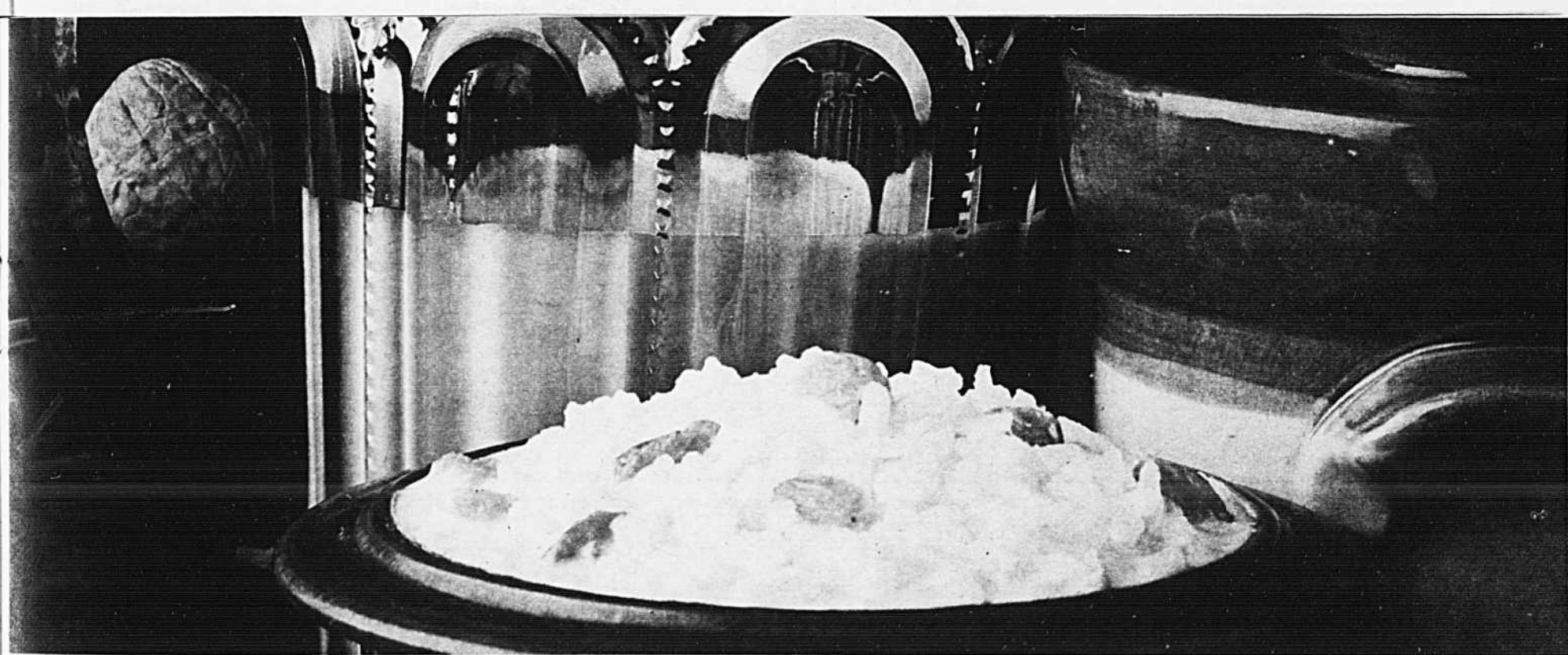
La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

"Il m'arrive de faire du pain pour ne pas décocher un coup de pied au chat" m'a confié une amie. J'ai bien ri, d'abord, et j'ai réfléchi.

Rien de tel, en effet, pour calmer l'agressivité et les tensions journalières, pour oublier les petits soucis que de triturer, de pétrir, de battre de la pâte à pain. Pendant la dernière guerre, des médecins conseillèrent aux femmes de Londres de faire du pain pour contrer le stress énorme qu'elles subissaient. Faire du pain, quoi qu'on en dise, c'est une occupation facile et agréable. Et pensez à la bonne odeur dans votre maison et à la joie de votre famille quand vous mettez vos beaux pains sur la table. Recette à la page 22



QUELLE THERAPEUTIQUE!



1. Amener à ébullition $\frac{3}{4}$ tasse d'eau et $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel. Incorporer $\frac{3}{4}$ tasse de riz Minute Rice; couvrir et retirer du feu. **IMPORTANT:** laisser reposer 5 minutes.



2. Mélanger $\frac{1}{4}$ tasse de lait avec un jaune d'oeuf légèrement battu. Incorporer au riz. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs, $\frac{1}{8}$ c. à thé de cannelle et 1 c. à table de beurre. Bien mélanger et amener au point d'ébullition, en remuant constamment.

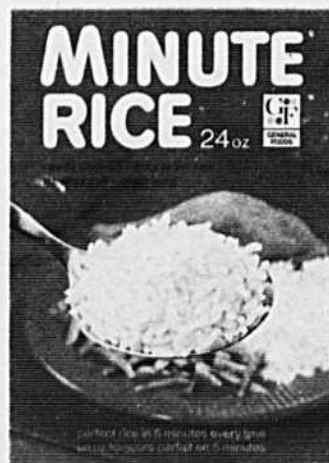


3. Couvrir et retirer du feu. Laisser reposer pendant 1 heure. Remuer avant de servir et saupoudrer de muscade (facultatif). Servir chaud ou refroidi. 4 portions.

Le pouding Minute Rice*

Il a le même goût que le pouding d'autrefois mais il se prépare en une fraction du temps et avec beaucoup moins d'efforts.

Le riz à grain long toujours réussi.



Autres Fav-O-Riz

Pour varier, ajouter l'un des ingrédients suivants au pouding Minute Rice:

$\frac{1}{3}$ tasse de raisins de Corinthe

$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

$\frac{1}{4}$ tasse de cerises du Marasquin, hachées

$\frac{1}{3}$ tasse de noix de coco râpée

$\frac{1}{2}$ tasse de morceaux d'ananas

$\frac{1}{2}$ tasse de dattes hachées



*Marques déposées de General Foods, Limitée



PAIN BLANC DE BASE

½ tasse d'eau tiède
 2 cuil. à thé de sucre
 2 paquets de levure sèche
 1¾ tasse de liquide tiède (eau, eau
 de cuisson de pommes de terre
 ou lait: voir note)
 2 cuil. à table de sucre
 1 cuil. à table de sel
 2 cuil. à table de graisse végétale
 ramollie
 Approximativement 6½ tasses de
 farine à tout usage
 Graisse végétale ramollie

Mettre ½ tasse d'eau tiède dans un grand bol. Ajouter 2 cuil. à thé de sucre et brasser pour le dissoudre. Saupoudrer de la levure et laisser reposer 10 minutes. Bien mélanger.

Ajouter le liquide (si vous utilisez du lait, le chauffer jusqu'à ébullition et le laisser ensuite tiédir), 2 cuil. à table de sucre, le sel, 2 cuil. à table de graisse végétale et la moitié de la farine. Battre vigoureusement, avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et tombe en nappe de la cuillère.

Ajouter suffisamment de ce qui reste de farine pour que la pâte soit facile à manipuler sans être trop ferme. Maintenant, commencez à vous débarrasser de vos soucis en mêlant bien la pâte, directement avec les mains; la rejeter violemment contre les parois du bol et la presser fort, entre les mains, pour qu'elle s'échappe entre vos doigts. La travailler ainsi jusqu'à ce qu'elle soit ferme et bien lisse à la surface.



CARRRRIO.CA

c'est mieux c'est clair

Claude Mouton
 annonceur sportif

Un produit des Distilleries Schenley du Canada, Ltée
 Commanditaires des Trophées de Football Schenley depuis 1953.

1 Ramasser la pâte en boule et la mettre sur une planche enfarinée. (Retrousser maintenant vos manches et préparez-vous à travailler fort.) Pétrir la pâte en la repliant en deux, vers vous, et en la repoussant vigoureusement, d'une main, dans un mouvement légèrement rotatif. L'autre main doit reposer sur la pâte et tourner celle-ci, d'un quart de tour, après chaque mouvement de l'autre main. Pétrir ainsi avec beaucoup d'énergie car c'est le pétrissage qui dégage le gluten de la farine et fait que le pain est léger et beau. (Et n'oubliez pas, c'est aussi une façon extraordinaire de relaxer). Pétrir comme nous l'indiquons jusqu'à ce que la pâte soit très souple et que de petites bulles apparaissent à sa surface. Il faut, pour cette opération, environ 10 minutes au bout desquelles vous vous sentirez en grande forme.

2 Mettre la pâte dans un bol graissé, l'y retourner une fois, pour la graisser, couvrir d'une serviette humide et laisser lever, dans un endroit chaud, 1 1/2 heure ou jusqu'au double du volume. (Si la cuisine est fraîche, mettre le bol de pâte sur une clayette au-dessus d'une plaque d'eau bien chaude. Ou alors, chauffer le four quelques secondes, pour en chasser l'air frais, et éteindre le feu. Mettre alors la pâte au four, en même temps qu'un grand pot d'eau très chaude. La vapeur s'accumule alors dans le four et la pâte lève rapidement.) Abaisser la pâte, en y enfonçant le poing fermement, en rapprocher de nouveau les bords, la reformer en boule et la retourner dans le bol. Couvrir de nouveau et faire lever de nouveau, 45 minutes ou jusqu'au double du volume.

3 Abaisser de nouveau la pâte et la diviser en deux parts, en la pinçant au centre avec les doigts.

4 Aplatis l'un des morceaux de pâte en une sorte de rectangle. (Si la pâte rebondit beaucoup — comme elle le devrait — la laisser reposer de 10 à 15 minutes avant de la travailler.) Presser la pâte avec vos jointures en un rectangle plutôt mince et d'environ 8 pouces de largeur. Travailler d'un bout du morceau de pâte en allant vers l'autre. Sous vos jointures, les petites bulles se déplaceront, vers le bout du morceau de pâte, et éclateront finalement avec un petit bruit sec. (Ce procédé empêche les grands trous dans le pain.)

5 Rouler le morceau de pâte vers vous, en serrant passablement. Bien souder la pâte à elle-même, tout au long du rouleau, en la pressant avec la paume.

6 Du bout d'un doigt, repousser la pâte à l'intérieur, à chaque bout du rouleau, frapper vigoureusement, avec le côté de la main, pour aplatir le bout du rouleau et replier ce dernier par en dessous.

7 Mettre le rouleau dans un moule à pain, de 9 x 5 x 3 pouces, bien graissé. Presser légèrement le rouleau contre l'un des côtés du moule pour le rendre bien droit et d'une grosseur uniforme. (Inutile de centrer ensuite le rouleau; laisser la pâte d'un seul côté, elle s'étendra dans le moule pendant la cuisson.) Répéter toutes ces opérations avec l'autre morceau de pâte.

8 Laisser lever la pâte 1 heure ou jusqu'au double du volume. Elle est prête quand une légère pression du doigt, dans un coin, laisse une marque.

Chauffer le four à 425°. Cuire les pains 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien brunis. Ils sont cuits quand ils rendent un son creux quand on les frappe sur le dessus, du bout des doigts. Les retourner sur des clayettes et en badigeonner le dessus, légèrement, avec de la graisse végétale ramollie. Laisser refroidir le pain avant de le couper, si vous et les vôtres pouvez vraiment attendre. Ne vous sentez-vous pas un peu mieux maintenant?

Note: cette recette donne 2 pains. On peut doubler la recette mais, et ceci est important, sans doubler la levure. N'utiliser que 2 paquets de levure mais le double de tous les autres ingrédients. L'eau, comme liquide, donne le pain le plus léger et le plus levé. L'eau de cuisson de pommes de terre donne un pain plus moelleux. Enfin le lait donne un pain très moelleux et très nourrissant mais qui a un peu moins de volume. Si cela est possible, éviter les moules en métal brillant. Ils réfléchissent la chaleur et la croûte du dessous du pain ne brunit pas aussi bien. Les moules foncés, en verre à feu ou en aluminium non brillant absorbent la chaleur et les pains qu'on y fait cuire ont une croûte croustillante et d'une belle couleur dorée. ●

3 façons de libérer vos enfants de la télé et de les stimuler

Achetez un jeu Lakeside et voyez-les s'amuser.

Toute la famille peut participer. Vous serez surpris de voir à quel point l'habitude de s'écraser devant la télé disparaît vite.

Essayez par exemple **Kismet**. **Kismet** est un jeu classique. Il combine l'action rapide des dés avec la stratégie du poker. Le jeu est complet. Il comprend: le cornet à dés, des feuillets pour le pointage, 5 dés tricolores et un crayon.

Ou essayez-vous la main avec **Aggravation**, un jeu amusant pour toute la famille.

Avec un peu d'adresse et de chance, vous aurez un plaisir fou à déloger les pions de vos adversaires qui devront recommencer à zéro.

Et si vous voulez améliorer votre vocabulaire tout en vous amusant, choisissez le **Perquackey**,



LE JEU DE MOTS DIFFÉRENT
perquackey
THE DIFFERENT WORD GAME



le jeu de mots pour la famille. Il s'agit de former autant de mots que possible dans le temps alloué. Complet avec treize dés marqués d'une lettre sur chaque face, un cornet à dés et un sablier.

Nous avons un grand choix de jeux tout aussi passionnants les uns que les autres. (Surveillez nos annonces dans les semaines à venir.)

Ils sont beaucoup plus amusants que la télé.

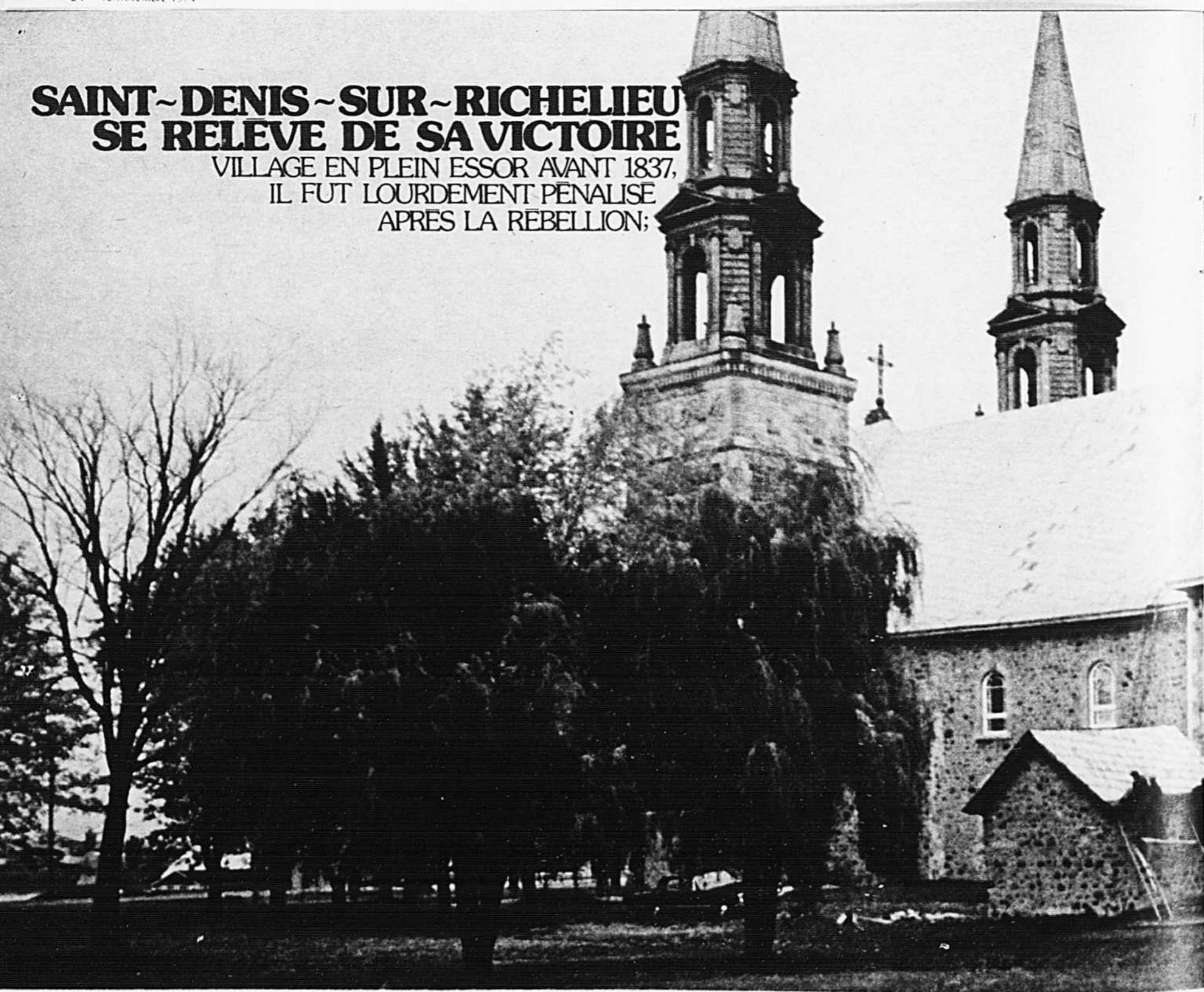
Et ils sont plus stimulants que la télé.



Division de Leisure Dynamics of Canada Limited
1315 Lawrence Avenue East, Don Mills, Ontario

SAINT-DENIS-SUR-RICHELIEU SE RELEVE DE SA VICTOIRE

VILLAGE EN PLEIN ESSOR AVANT 1837,
IL FUT LOURDEMENT PÉNALISÉ
APRÈS LA REBELLION;



PAR MICHEL BEAULIEU

Saint-Denis: un village de moins de 2000 habitants que rien ne distinguerait de centaines de villages du Québec s'il n'avait été, il y a 137 ans aujourd'hui, 23 novembre, le théâtre de la seule victoire des Patriotes de la Rébellion de 1837-38.

Destiné par sa situation géographique à devenir le lieu le plus important de la vallée du Richelieu, situé

sur les rives de la rivière du même nom, à égale distance ou peu s'en faut de Sorel, Saint-Hilaire et Saint-Hyacinthe, le village de Saint-Denis n'a pas pourtant connu cet essor que les années précédant la Rébellion laissaient entrevoir.

"En 1800, la population s'établissait à 2300 habitants, explique M. Jacques-Aimé Saint-Pierre, curé actuel de Saint-Denis. Elle était donc supérieure à celle de maintenant. Les premiers

colons s'y étaient établis en 1724 et la paroisse a été créée 16 ans plus tard. La diversité des entreprises en faisait un des villages les plus importants de la région. On y trouvait une horlogerie, une orfèvrerie, une chapellerie où l'on fabriquait des "tuyaux de castor", une distillerie et plusieurs potiers."

Curé de Saint-Denis depuis quelques années seulement, M. Saint-Pierre s'intéresse beaucoup à l'histoire

du village, "une histoire que je ne connaissais pas avant d'y venir", précise-t-il.

"À cette époque, trois navires faisaient le trajet depuis Montréal trois fois par semaine, tant pour des raisons commerciales que pour transporter des passagers. C'était un centre commercial important. Quand Cherrier a bâti l'église, il croyait que Saint-Denis allait être le siège d'un évêché."

François Cherrier, curé de Saint-Denis

Suite page 26

AUJOURD'HUI, LES JEUNES LE REDECOUVRENT ET FONT REVIVRE SES TRADITIONS



PHOTOS DENIS PLAIN-PERSPECTIVES

Denis de 1769 à 1809, architecte et bâtisseur, a donné au village l'église telle qu'elle existe maintenant, bien que la façade en ait été refaite en 1922.

S'il avait vécu, il aurait vu aux prises ses deux neveux, Mgr Lartigue, évêque de Montréal, qui devait condamner énergiquement l'appel aux armes des Patriotes, et Louis-Joseph Papineau, l'illustre tribun.

"Mais, poursuit M. Saint-Pierre, les Anglais ont brûlé la chapellerie, la distillerie et plusieurs autres bâtiments."

Dans une brochure publiée en 1937 et rééditée par les soins de l'actuel curé, *les Evénements de 1837 à Saint-Denis-sur-Richelieu*, le Dr J.-B. Richard rapporte "qu'à 6 heures du soir, le 2 décembre, la population de Saint-Hyacinthe aperçut une lueur rouge à l'horizon, annonçant l'incendie du village de Saint-Denis".

Celui-ci ne devait jamais s'en relever tout à fait. Et si M. Saint-Pierre refuse de voir dans l'établissement de l'évêché à Saint-Hyacinthe ou dans le passage de la ligne de chemin de fer à Saint-Hilaire des formes de présailles, il n'en va pas de même pour le jeune secrétaire-trésorier de la municipalité, M. Michel Gaudette, qui, à 24 ans, doit bien être parmi les plus jeunes directeurs de banque du Québec. Énergique et dévoué à son village natal où il est revenu après avoir poursuivi ses études à Montréal, M. Gaudette affirme que le village a été lourdement pénalisé à la suite de la

victoire du 23 novembre.

"Si le village a eu beaucoup de misère à remonter la côte, il n'en reste pas moins qu'il connaît depuis quel-ques temps un regain d'énergie, m'explique-t-il. Mais nous vivons en 1974 et nous ne devons pas vivre repliés sur le passé."

L'un des problèmes du village concerne la population. Stable jusqu'à un certain point, le village et la paroisse n'en font pas moins face au problème aigu de la dénatalité. Des 900 habitants de la paroisse et des 800 du village, 40 p.c. sont des rentiers.

"On aspire à un essor au niveau démographique et industriel, poursuit Michel Gaudette, mais en gardant au village son caractère historique. Le milieu lui-même est foncièrement agricole, et il n'est pas question de changer le visage de Saint-Denis pour les gens qui viennent s'établir ici. En ce moment, par exemple, nous lançons un projet de développement domiciliaire. Mais ces résidences seront construites à la périphérie.

"Mais parmi cette couche de nouveaux arrivants, qu'ils soient ou non permanents, il y a plusieurs jeunes qui font revivre les traditions, et, depuis deux ans, nous mettons sur pied chaque année un festival culturel en mai."

Comment ces nouveaux arrivants sont-ils reçus par les gens du village, milieu dont on dit qu'il est généralement fermé? Il semble que cela dépende beaucoup du tempérament de l'arrivant. Le potier Serge Fisette ad-

met qu'il a eu "peu de rapports comme tels, parce que je restais dans ma grange, un point c'est tout. Je connais très peu les gens du village et, où j'habite, je vois toujours les mêmes têtes." Serge Fisette admet par ailleurs qu'il préférerait vivre en dehors du village, s'établir sur une ferme, rêve qu'il caresse depuis un an.

Mais il n'en va pas de même pour Jacques Naud, installé depuis le milieu du mois d'août. Originaire de Sainte-Geneviève-de-Pierrefonds, dans l'île de Montréal, Jacques Naud a appris la tannerie artisanale après avoir passé un trimestre à l'option Théâtre du cégep Lionel-Groulx. "Les gens, dit-il, sont assez contents de voir des jeunes arriver et qui travaillent. On n'arrête pas de me parler, de me poser toutes sortes de questions.

"Il n'est pas question de laisser se perdre l'énergie qui se dégage du village, poursuit Jacques Naud. Il est question que le ministère des Affaires culturelles achète l'ancien local de la Coop, en vue de le reconstituer et d'en faire un lieu où les artisans pourraient établir une boutique. Mais s'il ne le fait pas, je vais en ouvrir une à même la maison que j'habite."

Serge Fisette s'est retrouvé à Saint-Denis un peu par hasard. "Grâce à des amis qui louaient la maison que j'habite maintenant, précise-t-il. On m'a offert de me servir du bâtiment situé à l'arrière comme atelier. Quand ils sont partis, en mai, j'ai sauté sur l'occasion. Mais j'ai toujours l'impression que le village a périçité après

avoir connu ses heures de gloire. Tout ce qu'il y a comme industrie, c'est une entreprise de conserves et une fabrique de chemises."

"La chemiserie, précise Michel Gaudette, c'est la Jane Manufacturing, industrie très importante pour le milieu et qui emploie 100 personnes à temps plein. La Pierre Foods, pour sa part, une conserverie de légumes, emploie plus de 100 personnes mais sur une base saisonnière, de juillet à novembre. Dans les bonnes années, elle emploie jusqu'à 300 personnes, avec une vingtaine de permanents."

Il va sans dire que la majeure partie des travailleurs trouvent leur emploi en dehors du village, jusqu'à Montréal où la route peut les conduire en moins d'une heure.

"Nous voulons donner un essor au village, poursuit Michel Gaudette, mais nous ne pouvons le faire que progressivement. Pour chaque projet particulier, nous faisons appel à des compétences. Depuis quelques années, par exemple, nous avons mis sur pied un service de loisirs. Et les projets abondent. Nous avons demandé au gouvernement de construire un pont entre Saint-Denis et Saint-Antoine, ce qui nous rapprocherait encore plus de Montréal. Pour l'instant, nous attendons la réponse. Dans un avenir plus immédiat, nous projetons la construction d'un quai public et d'une rampe de lancement pour les voiliers. Tous ces projets, sans compter les plans domiciliaires, visent à redonner au village l'importance qu'il a perdue par

Vous ne prendrez que 3 secondes pour savoir quelle machine à écrire électrique offrir à Noël

La nouvelle machine à écrire à cartouche de Smith-Corona

Pour aider l'étudiant, donnez-lui à Noël la nouvelle machine à écrire à cartouche de Smith-Corona. C'est la seule dont le ruban se change en 3 secondes. C'est un changement extrêmement rapide et propre.

De plus, la Coronomatic^{MD} contient soit un ruban nylon soit un ruban carbone (habituellement disponible pour les machines à écrire de bureau seulement).

Cela ne prend encore que 3 secondes pour passer du ruban nylon au ruban carbone qui donne une frappe semblable à celle de l'imprimerie.

RUBAN CORRECTEUR



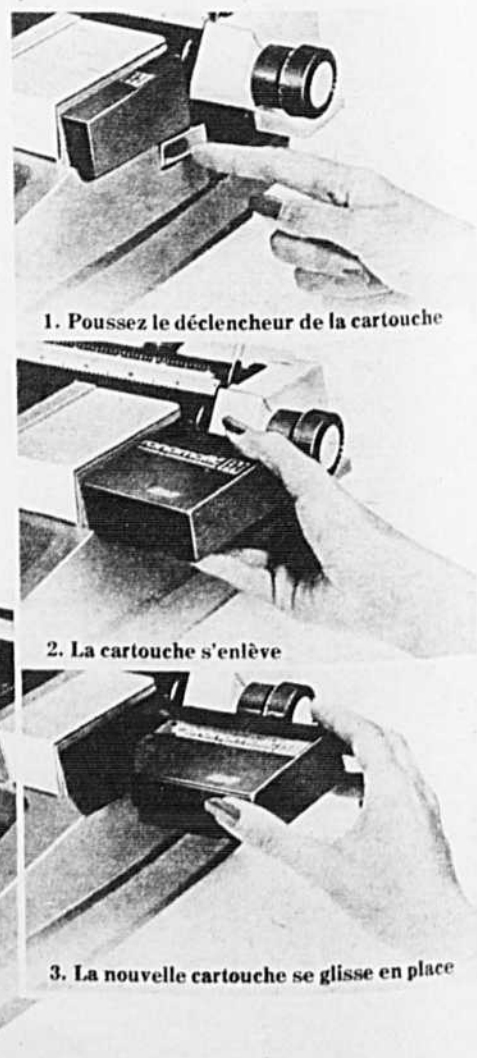
Si vous faites des fautes, utilisez la cartouche de ruban à corriger. La correction se fait en quelques secondes. Il y a aussi un choix de couleurs, si vous désirez ajouter de la couleur à votre travail à la machine.

Les machines portatives électriques à cartouche à ruban Smith-Corona. Parce que l'étudiant de la famille a autre chose à faire que de changer des rubans.

SCM SMITH-CORONA MARCHANT
DIVISION DE SCM (CANADA) LIMITEE
1725 VOIE DE SERVICE NORD
ROUTE TRANS-CANADA, DORVAL
BUREAUX ET CONCESSIONNAIRES
DANS TOUT LE CANADA



'Seulement 3 secondes'



1. Poussez le déclencheur de la cartouche

2. La cartouche s'enlève

3. La nouvelle cartouche se glisse en place

APPAREILS SCM POUR LE FOYER OU LE BUREAU:
MACHINES À ÉCRIRE PORTATIVES, MACHINES
À ÉCRIRE COMPACTES POUR LE BUREAU,
ADDITIONNEUSES, PHOTOCOPIEURS.

suite de circonstances historiques, mais qu'il n'a pas perdue géographiquement. Saint-Denis peut enfin devenir le centre auquel sa situation le destinait."

Mais tous ces développements, tous ces projets ne risquent-ils pas de mettre en péril le caractère même du village? "Oui et non, dit Michel Gaudette. Le phénomène peut jouer dans les deux sens, et tout dépendra de ceux qui les mèneront à terme. Il est certain qu'il existe un risque d'endommager le village tel qu'il existe et que la construction d'un pont, par exemple, amène beaucoup de monde. Pourtant, un phénomène assez révélateur est que de plus en plus les jeunes reviennent s'établir au village une fois leurs études terminées, quitte à voyager ensuite soir et matin. Ces jeunes sont en quelque sorte le garant de la conservation du village tel qu'il existe. Plusieurs de ceux qui étaient partis s'établir ailleurs sont aussi revenus, au moment de leur retraite. Et si une bonne part de l'intérêt que les gens prennent à s'établir au village tient dans son caractère historique, ils ne seront certainement pas de ceux qui voudront le détruire."

Et ces jeunes qui, venus d'ailleurs, se sont retrouvés à Saint-Denis pour travailler aux métiers d'art, se sentent chez eux.

"C'est, affirme Serge Fisette, le premier endroit au monde où j'ai voulu rester. Pour un potier, c'est un endroit extraordinaire. La vallée du Richelieu regorge de faïence, une argile très

douce qui reste toujours poreuse. Pour moi, c'est important de travailler sur place avec les matériaux qu'on y trouve."

Ce n'est que depuis quelques années que des artisans se sont établis à Saint-Denis où, comme dans plusieurs villages, on pratique encore quelques métiers à la façon des ancêtres. Ces nouveaux artisans prendront la relève puisqu'on assiste à un regain de ces modes d'expression, comme en fait foi le Salon des métiers d'art, qui ouvre ses portes durant quelques semaines à la fin de chaque année.

Dans le village même, Jacques Naud reprend à son compte les méthodes artisanales de tannerie, "mais, dit-il, j'espère être en mesure, bientôt, de me limiter à la coupe et à la confection". Pour l'instant, cependant, il doit nettoyer ses peaux de mouton, les tendre et en confectionner des chapeaux, des manteaux, des carottes.

Serge Fisette, pour sa part, affirme sa fierté de reprendre un métier, celui de potier, qui faisait la gloire de Saint-Denis au début du siècle dernier.

A quelques milles du village, Ema et Gil Barcelo se sont installés sur une ferme il y a près de six ans. Leurs 200 moutons fournissent la laine qu'Ema Barcelo travaillera durant la longue période qui va d'octobre à mai. A eux deux, ils feront toutes les opérations par lesquelles la laine se transformera en une pièce de vêtement. "Nous tondons les moutons en avril et en mai, dit Ema Barcelo. Puis

il faut laver la laine, la carder et la filer."

Pour carder et filer une livre de laine, il faut compter entre quatre et cinq heures. Ema Barcelo me montre comment on file à la quenouille, ce qui donne une laine irrégulière qui, dans la confection, donne les meilleurs résultats quand on attend d'un vêtement qu'il soit non seulement chaud, mais aussi chaleureux. "Mais d'un autre côté, me dit-elle, un manteau demande une grosse semaine de travail." Les couleurs: le blanc, le gris et le brun.

Germain Boivin, dont la grange se trouve à mi-chemin du village et de la ferme des Barcelo, en allant vers Saint-Ours, a lui aussi laissé tomber la ville. "Ma démarche, dit-il, je ne peux pas dire qu'elle ait été orientée: il y a deux ans, j'étais criminologue. Si j'ai tout lâché, ça n'a rien à voir avec la criminologie, mais plutôt avec la notion de professionnel. J'avais le choix de devenir artisan puisque je connaissais déjà les techniques de base du travail du bois. Il s'agissait de faire quelque chose de plus intéressant sur le plan du vécu, quelque chose où je pouvais définir mon propre rythme et sortir du circuit de la consommation."

Il a donc ouvert sa boutique en août de l'an dernier. Mais s'il a choisi de travailler dans le meuble, c'est aussi une affaire de goût.

"Ce que je fais, dit-il, c'est de la conservation du patrimoine. Je récupère des meubles qui autrement seraient laissés à l'abandon ou jetés. Concrète-

ment, j'achète, je restaure et je vends des meubles québécois."

Germain Boivin peut aussi fabriquer, sur commande, des copies de meubles, selon les méthodes anciennes d'assemblage.

"Il y a aussi les dames de l'A.F.E.A.S., association qui réunit des personnes de tous âges, reprend Michel Gaudette, et beaucoup de connaissances sont ainsi transmises de mère en fille. Nous devons à tous ces artisans de retrouver quelque chose de typique de la vallée. Alors, même si on construit le pont, le caractère traditionnel de Saint-Denis sera conservé."

Aujourd'hui, on célébrera à Saint-Denis l'anniversaire de la victoire des Patriotes. Et chacun pourra voir les trois monuments qui sont, dit Michel Gaudette, l'honneur de la ville: celui qui se trouve là où s'élevait autrefois la maison Saint-Germain, lieu même de la bataille; celui qu'on a érigé à la mémoire de Louis Marcoux, tué dans une rixe au cours des élections de 1834, et, bien sûr, celui qui commémore les Patriotes eux-mêmes.

"Malheureusement, dit Michel Gaudette, au cours des cérémonies on exagère tellement que j'irais même jusqu'à dire qu'on manque de respect à leur mémoire. L'an dernier, le maire du village assistait pour la première fois à ces cérémonies, ce qui leur donnait un cachet historique. Mais si c'est d'une commémoration dont il s'agit, qu'on s'en tienne là, sans tenter d'extrapoler." ●

Les vêtements Arctic.

Bien au chaud à 37° sous zéro!



Vous sortez de la maison... il fait 10° F... confortable. Vous décidez de pousser votre motoneige à 40 m/h et vous vous retrouvez automatiquement à 37° sous zéro! Brrrr... c'est à bien y penser! Voilà justement pourquoi Arctic Cat y a bien réfléchi avant de choisir les matériaux essentiels de ses vêtements, conçus pour vous tenir douillettement au chaud même bien au-dessous de zéro. Par exemple, tous les costumes Arctic sont munis de glissières "2 sens" en nylon robuste. Le col et les poignets en acrylique moelleux isolent parfaitement bien du froid. Et la doublure, faite d'épais Dacron 88®, est recouverte de nylon résistant et tissé serré.

Le tout est également très bien renforcé. Double piqûre sur les coutures extérieures... renforcements aux points d'usure... surjet et biais aux coutures.

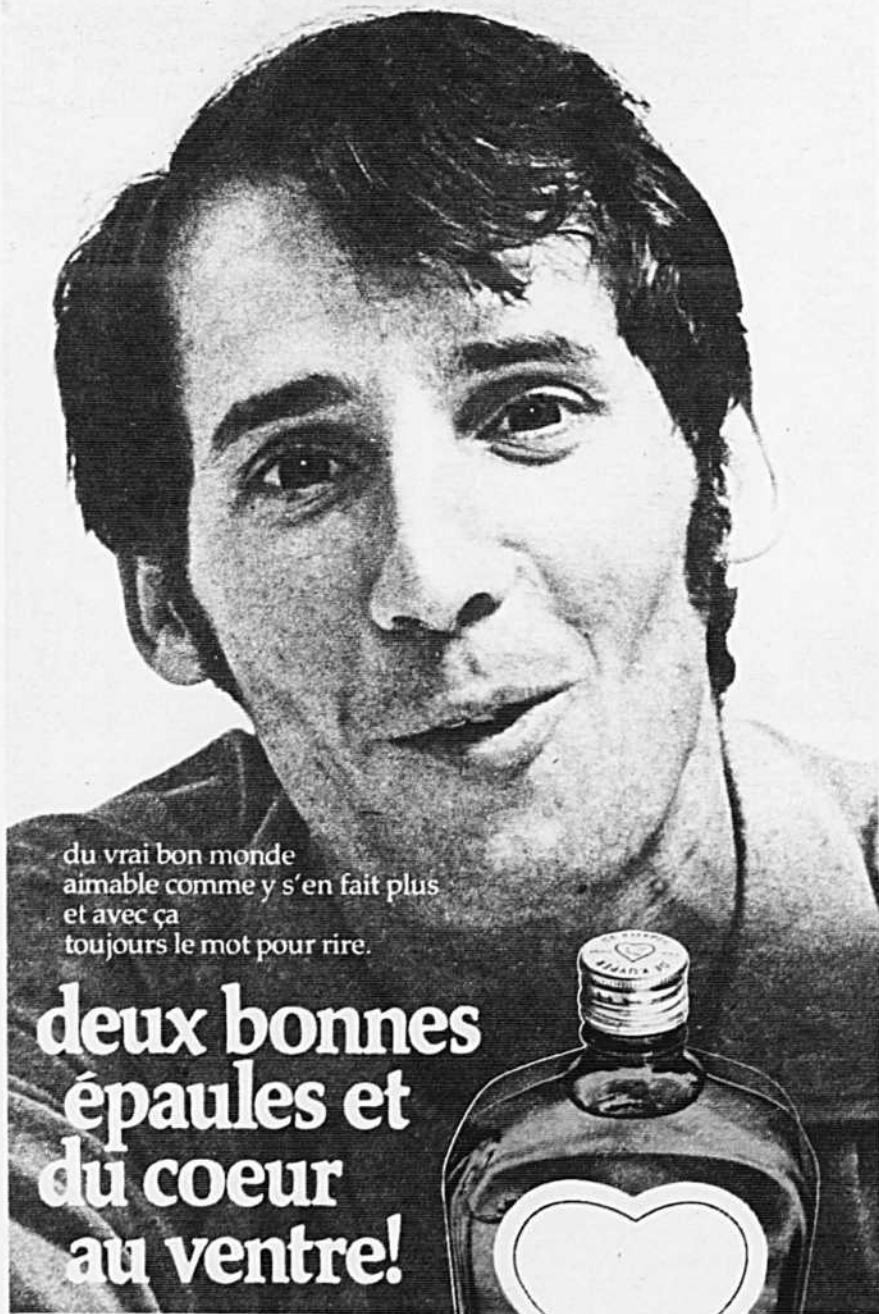
Et ce n'est qu'un début! Passez chez votre concessionnaire Arctic Cat. Vous y trouverez "l'Arctic" qu'il vous faut! Monopiece et deux-pieces... bottes... vestes... chapeaux... gants et mitaines... et même des chandails. Couleurs et styles pour tous les goûts et pointures pour toute la famille.

Cet hiver, bravez le froid bien au chaud. Venez-en à la mode Arctic!

Important! Il y a une Cat par mois à gagner au Québec. Voyez tous les détails chez les concessionnaires participants. Le concours se termine le 31 décembre 1974.

Vous y venez
Cat par Cat

mon snoreau!



du vrai bon monde
aimable comme y s'en fait plus
et avec ça
toujours le mot pour rire.

deux bonnes
épaules et
du coeur
au ventre!

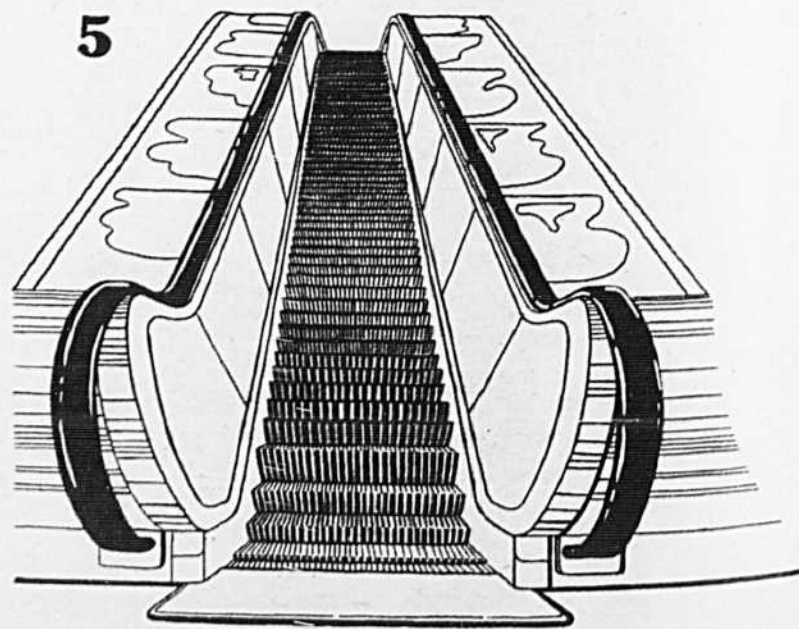
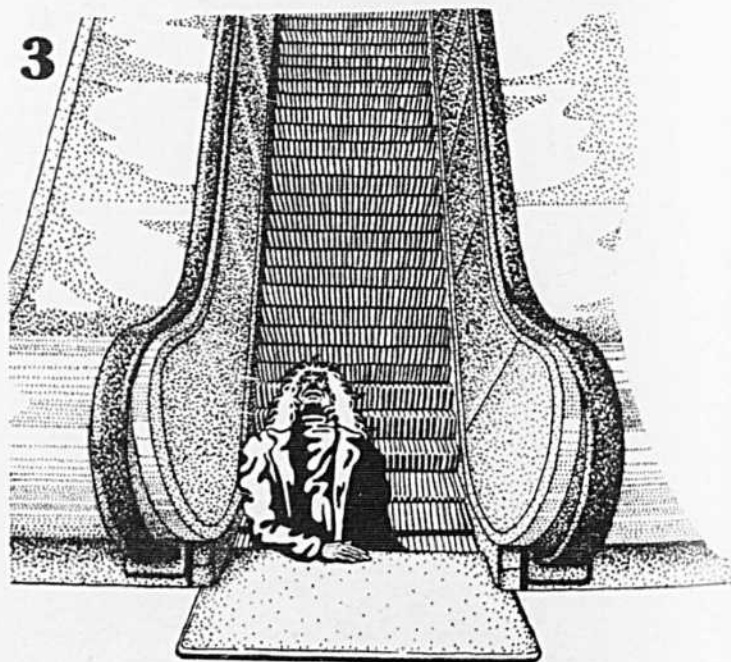
le gin
au grand coeur

de Kuyper

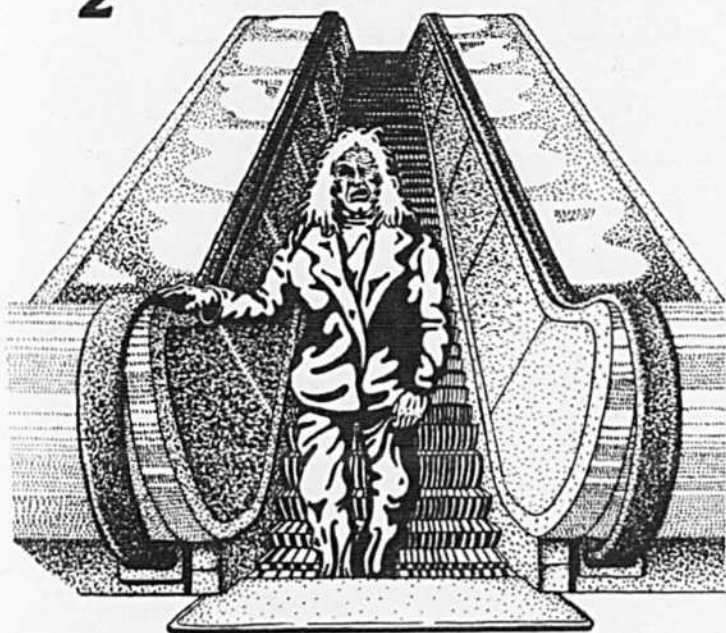


Blended Gin • Distillé au Québec par John de Kuyper & Fils (Canada) Ltée

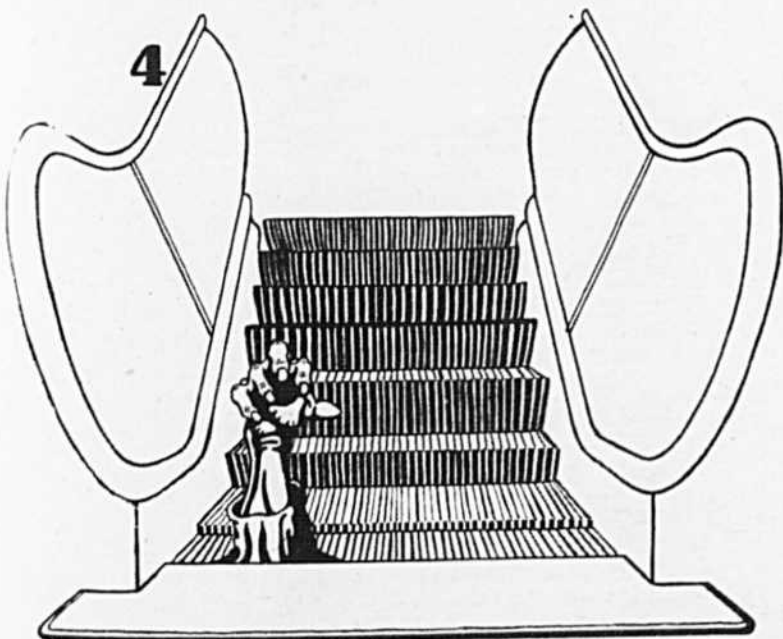
28 — 23 novembre 1974



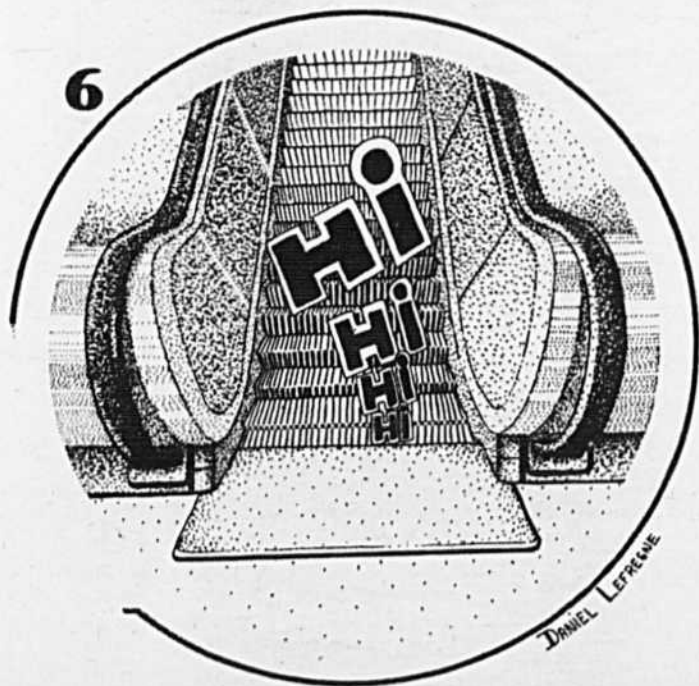
2



4



6



Le premier pick-up à cabine-plus



DODGE CLUB CAB

**La concurrence y vient, mais n'y
arrivera peut-être jamais!**

Chez Dodge, ça devient une habitude de trouver des idées originales. Et le pick-up Dodge Club Cab devient une manie chez plusieurs propriétaires satisfaits. C'est facile à comprendre. Le Dodge Club Cab est plein de bon sens. Il accorde 34 pieds cubes d'espace de rangement supplémentaire derrière la banquette et la possibilité d'y faire installer, en option, deux strapontins munis de ceintures de sécurité pour asseoir deux passagers de plus. Dodge offre en plus le Club Cab à quatre roues motrices. Une exclusivité.

Dodge construit aussi des pick-up à cabine classique et à cabine d'équipe pour satisfaire tous les besoins. Ils offrent toute une gamme d'accessoires de confort, de commodité et d'ornementation.

Le Dodge Club Cab à cabine-plus, une idée originale qui fait son chemin.



**Nos modèles 75: toute essence,
avec ou sans plomb.**

**DUR
EN DODGE**



Tous les soins médico-esthétiques européens à

L'Estérel



L'Estérel, un hôtel de villégiature déjà célèbre pour sa cuisine, son hospitalité et son site enchanteur, s'est maintenant doté d'une station médico-esthétique des plus modernes.

- Examen médical et établissement de régimes individuels sous la direction du Dr Guy Colpron, assisté de spécialistes médicaux et paramédicaux.
- Equipement moderne, comprenant parafango et traitements par ultrasons, pour réduire le poids, détendre les muscles, calmer la fatigue nerveuse et soulager les problèmes de respiration et de circulation.
- Ambiance calme et luxueuse au cœur des Laurentides, à une heure de route, au nord de Montréal.
- Régimes alimentaires prescrits individuellement: vous pouvez maigrir tout en savourant une cuisine de choix.

Vous pouvez profiter de l'expérience des spécialistes et des nombreuses facilités de l'Estérel. Pour de plus amples renseignements, appelez à 866-3594, aujourd'hui. Ou écrivez à l'hôtel l'Estérel, C.P. 38, Ville d'Estérel, Qué.

L'ESTÉREL, STATION MÉDICO-ESTHÉTIQUE.

Watts

Le nom propre
des disques propres.

La poussière et l'électricité statique sont les ennemis jurés des disques. Pour leur faire la guerre et la gagner, utilisez les produits nettoyants WATTS.



Par l'inventeur des produits nettoyants,
Cecil E. Watts.
En vente chez votre disquaire.
Distribués par
Smyth Sound Equipment Limited,
165 Park Road, Longueuil, Qué.

PERSPECTIVES

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

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Paul Audet
Trésorier
Roch Desjardins
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

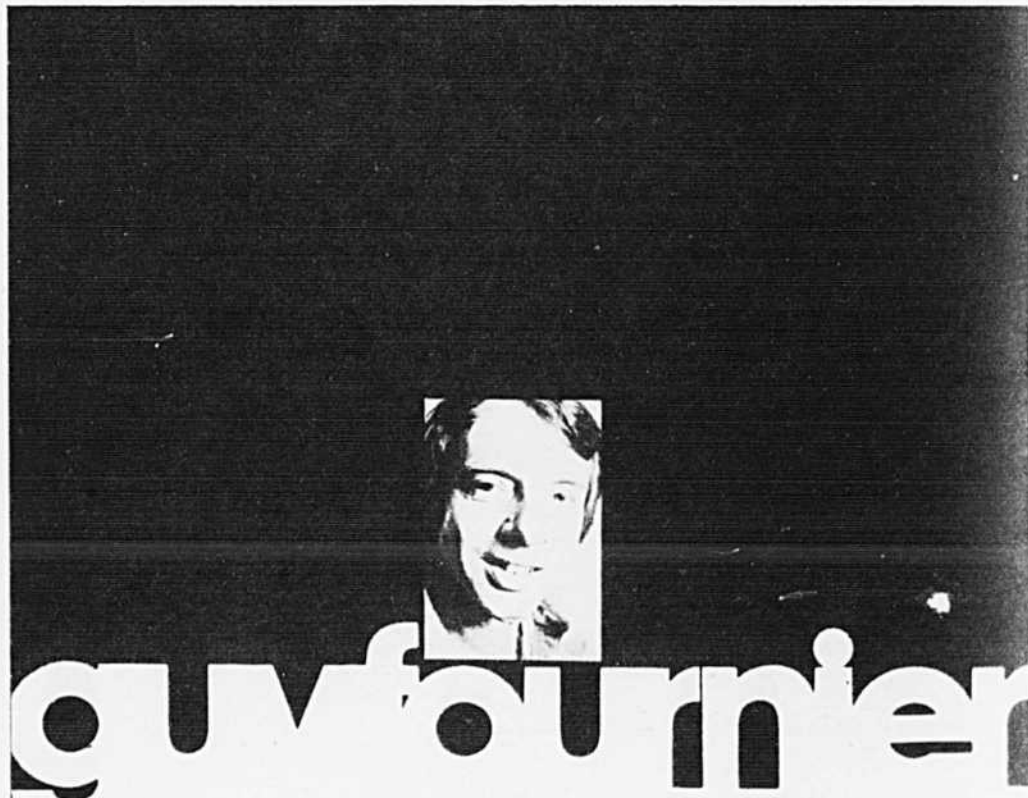
Un coin de forêt sommeille en tout homme



Râse-toi comme
les grands espaces

Produits de toilette "Timberline" pour messieurs
Lotion après rasage, Cologne et ensembles-cadeau.

LOTION APRÈS RASAGE 4 ON. \$4.00. COLOGNE \$6.00
MEM CO. (CANADA) L.T.E.E. BOUCHERVILLE, QUÉ. ©1974



Mes meilleurs vœux!

— Mon Dieu! qu'est-ce que c'est ça?

Ma femme recula épouvantée. Afin que son geste n'apeure pas la pauvre bête que je tenais par le licou, je la flattai doucement entre les deux yeux.

— Ah! non, tu n'entreras pas cette affaire-là dans la maison. Tu es devenu complètement fou!

— Surtout, ne l'énerve pas... Viens, viens mon petit, soufflai-je à l'oreille de la bête qui me suivit docilement au sous-sol où je l'installai sur un vieux tapis de jute.

Quand je pense que nos cultivateurs abattent leurs veaux pour la seule raison que ces bêtes sans défense rapportent moins que ce qu'elles coûtent à nourrir. A ce compte-là, faudrait abattre tout le monde, les femmes et les enfants d'abord. Avez-vous déjà fait le compte de ce qu'il en coûte pour nourrir et habiller une femme? Combien vous en donnerait-on la livre sur le marché? Je ne serais pas surpris que vous accusiez un déficit de plusieurs centaines de dollars, même pour une femme de très forte taille. Quant aux enfants, je n'en parle même pas. On sait combien il est difficile de s'en débarrasser tout en y mettant le gros prix. Les institutions qui avaient l'habitude de les prendre en pension ont toutes fermé leurs portes.

Nos fermiers disent qu'un veau coûte 60 cents la livre et qu'ils en retirent au plus 40 cents. Un déficit de 20 cents la livre. Un rien, quoi!

J'ai déjà payé \$25 la livre pour un caniche de trois mois. Trente-sept livres plus tard, je l'ai vendu pour \$150, soit \$3.75 la livre. Il m'avait coûté 15 cents par jour pour la nourriture, \$30 pour des piqûres, \$50 de médicaments et de vétérinaire, trois dollars de taxe annuelle et \$7.65 pour deux colliers. En tout, \$260.76. C'est \$86.92 la livre pour une bête que j'ai vendue à \$3.75 la livre. On est loin du petit déficit que subissent nos fermiers avec leurs veaux.

Pourtant, Dieu sait qu'un veau vaut mieux qu'un caniche! J'ai eu avec ce chien tous les malheurs du monde. Il jappait après les voisins, perdait son poil, mangeait mes chaussettes, rongea le pied des fauteuils et pissait même sur le lazy-boy. Si je le laissais seul, il pleurait comme un veau.

Je me demande bien pourquoi le veau n'est plus populaire. Les Hébreux l'adoraient. Ils érigeaient même une belle statue en or en son honneur. A une autre époque, le veau a connu des heures de gloire. Venait-il un visiteur important, un ami très cher, un parent qu'on voulait honorer, on tuait le veau gras et on s'en faisait un festin. Si on s'amusait bien, c'est qu'on riait comme des veaux et quand on voulait se reposer, on faisait le veau sur un bon lit ou un fauteuil. Le veau, comme on dit, faisait partie de la famille.

C'est compréhensible parce que c'est un animal utile et qui ne vous donne aucun souci. Pas besoin d'un collier coûteux. Modeste, il se contente d'un licou de corde et on n'a pas besoin de le sortir matin et soir comme un chien. Le veau ne jappe pas, ne mange pas les chaussettes ni le pied des fauteuils.

Quand je remontai du sous-sol, ma femme fulminait:

— Tu n'as pas l'intention de garder cette sale bête dans la cave?

— Pourquoi pas? Tu seras bien contente d'en faire un jour des escalopes et des blanquettes...

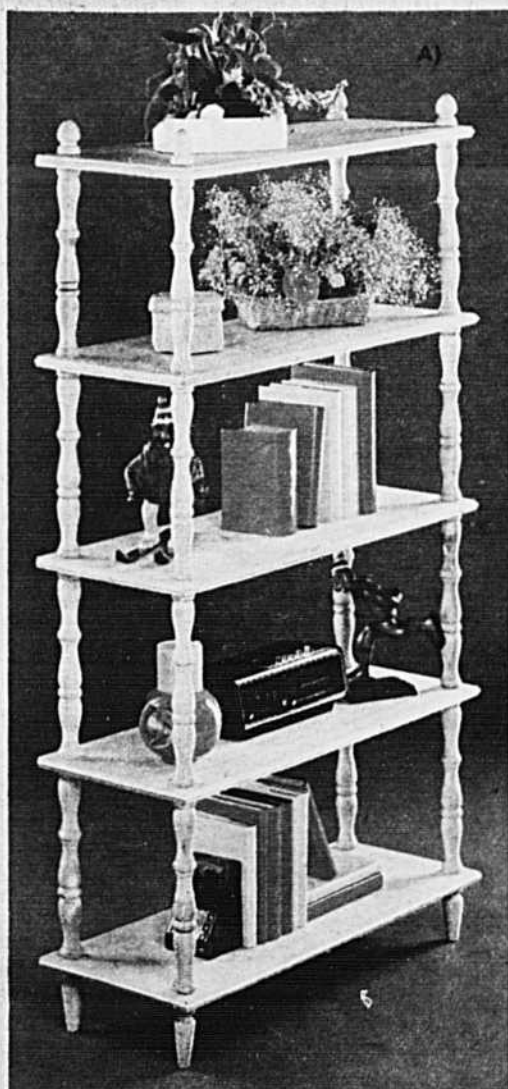
Elle me regarda comme si elle avait eu affaire à un fou furieux.

— Penses-y, dis-je, non seulement nous le mangerons, mais avec la peau je te ferai tailler une belle veste, une paire de gants et même une reliure pour ton livre de recettes favori. C'est tout de même mieux qu'un chien ou qu'un chat qui ne sert à rien et perd son poil partout.

— Ecoute, je n'ai pas l'intention de discuter plus longtemps: c'est moi ou c'est lui, lança-t-elle comme un ultimatum en plantant ses poings sur les hanches.

— Surtout, dis-je avec un calme que je ne me connaissais pas, ne me force pas à choisir!

Étagères en bois prêtes à TEINDRE, PEINDRE ou VERNIR. Vous pouvez les assembler sans aucun outil. MAINTENANT, à PRIX d'AUBAINE chez Eaton!



Ces attrayantes étagères s'assemblent en quelques minutes sans aucun outil et vous offrent une façon pratique, peu coûteuse d'exposer vos livres et vos bibelots préférés. Elles sont fabriquées en panneaux d'aggloméré et prêtes à finir. Les tablettes et les montants se vissent ensemble facilement, au moyen de raccords en métal. Toutes possèdent des fleurons en forme de glands sur les montants.

A) (6058) Étagère de style colonial à 5 tablettes. Montants genre tourné. Env. 32 x 12 x 60" de haut. **Prix Eaton, chacune 31⁹⁹**

B) (6060) Étagère de coin à 3 tablettes. Montants genre Monaco. Env. 18 x 18 x 30" de haut. **Prix Eaton, chacune 19⁹⁹**

C) (6061) Étagère de style Monaco à 3 tablettes. Montants genre Monaco. Env. 32 x 12 x 30" de haut. **Prix Eaton, chacune 19⁹⁹**

D) (6059) Étagère de style colonial à 3 tablettes. Montants genre tourné. Env. 32 x 12 x 30" de haut. **Prix Eaton, chacune 19⁹⁹**

EATON

Bibliothèque enjolivée de montants en bois tourné. Tablettes en placage teint noyer, sur panneaux d'aggloméré, chacune de 42 x 10 x 3/4 po. d'épaisseur. La bibliothèque mesure hors-tout, environ 27 pouces.

E)
(6057) Bibliothèque à montants gracieux—tablettes en placage teint noyer
Prix Eaton, chacune

17⁹⁹



Téléphonez/rendez-vous au magasin Eaton le plus proche de chez vous ou découpez ce coupon et postez-le au:
Service d'achat Eaton, 3e étage, 677 rue Ste Catherine O.,
Montréal H3B 3Y6

Nom _____
(en lettres moulées)

No. de rue _____ No. d'app. _____

Ville _____ Province _____

Code postal _____ Mon no. de téléphone _____

No. de compte Eaton _____

OU chèque ci-inclus _____
Inclure la taxe de vente provinciale avec les chèques.

COMMANDEZ MAINTENANT—UTILISEZ VOTRE COMPTE EATON. S.V.P. N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT LIQUIDE PAR LA POSTE. PRIX EN VIGUEUR JUSQU'AU 31 décembre 1974.

J'aimerais commander:	Prix Eaton,	Quantité	Chacune
A) Étagère de style colonial; 5 tablettes (6058).....	\$31.99		
B) Étagère de coin; 3 tablettes (6060).....	19.99		
C) Étagère de style Monaco; 3 tablettes (6061).....	19.99		
D) Étagère de style colonial; 3 tablettes (6059).....	19.99		
E) Bibliothèque à montants gracieux (6057).....	17.99		

CRAVEN "A"

FILTRE MIEUX

pour votre bon goût!

C'est un art délicat
que de fabriquer
une cigarette
douce et savoureuse.
Fidèle à sa tradition
d'excellence,
Craven "A" a choisi
la crème des récoltes
de tabacs pour créer
cette cigarette d'une
qualité exceptionnelle.



L'art délicat des mélanges savoureux