

le magazine de

LA PRESSE

MONTREAL, LE 22 DECEMBRE 1962



**NOS
LECTEURS
NOUS
ÉCRIVENT**

Chomedey, 20 novembre 1962

Monsieur le Rédacteur,

Suite à un article de M. Rémi Roure, paru dans La Presse (Magazine) du 17 novembre, je me permets d'écrire ces quelques lignes.

Il se passe en Belgique, pour le moment, des choses déplorables, et je suis contre tout fanatisme, mais, vous écrivez que : "Si beaucoup de Flamands savent le français, les Wallons ignorent le flamand, DIALECTE GERMANIQUE SANS RAYONNEMENT INTELLECTUEL SÉRIEUX, et se soucient peu de le faire apprendre à leurs enfants." — Je connais beaucoup de Wallons qui ont appris le flamand et l'exigent pour leurs enfants aussi. Je connais aussi des fanatiques pour qui la Flandre ne devrait pas exister, qui ignorent que tous les livres d'histoire parlent de l'école flamande, leurs peintres, leurs architectes, leurs musiciens. Pensez-vous, M. Roure, que des villes comme Bruges, Gand, Louvain ou Anvers ont été construites par des ignorants ? Avez-vous lu les livres de Geselle, Strewels, Walschap et d'autres ? Avez-vous jamais parcouru le pays flamand ? Quant à l'incivisme, des milliers de Flamands sont tombés en 14-18 et 40-45, respectez leur mémoire, de tous les temps, dans tous les pays, il y a eu des traitres, laissez ce règlement à la justice du pays. Vous avez trop facile d'accuser d'incivisme un peuple courageux qui se défend. La haine n'a jamais résolu un problème. Essayez, M. Roure, d'être plus objectif quand vous écrivez sur un sujet aussi délicat et que Flamands et Wallons se donnent la main en égaux et avec une compréhension mutuelle.

Gérardo Frère,
Chomedey

à propos

Le tableau de la Nativité de Georges de la Tour (1593-1652, musée de Rennes), qui paraît en première page, est apparenté, par l'humble conception du sujet, aux naitivités flamandes ou médiévales. Il a longtemps porté le titre de NOUVEAU-NE, tant qu'a prévalu en art religieux la



pompe de l'époque et certaines influences italiennes.

La vie de Georges de la Tour (ce qu'on en sait) offre peu d'éléments propres à éclairer une inspiration profondément mystique et peut même décevoir par son souci abusif de promotion sociale en des temps troublés.

D'autre part, la réputation du peintre a subi une courbe singulière. Reconnu en son temps, du moins dans sa province, la Lorraine, la Tour tombe bientôt, après sa mort, dans un oubli presque total. Ce n'est qu'en 1915, à partir de quelques toiles, dont précisément cette Nativité, que l'on assiste à la renaissance parmi nous d'un grand maître de l'École française.

Simplicité et rigueur de la composition, richesse du coloris, transfiguration d'éléments domestiques et quotidiens en vérité définitive et lumineuse intemporelle font de la plupart des œuvres de Georges de la Tour une aventure artistique bouleversante et comme une invitation au silence.

**cette
SEMAINE**

**MINUIT
SONNE**

Ce n'est probablement plus au journaliste qu'il convient aujourd'hui de livrer son cœur au bénéfice des Chrétiens qui croient mais s'expriment mal. Laissez-les la place à l'écrivain. A Paul Claudel, l'un de ceux dont on ne peut pas dire qu'ils ont cru sans connaître. On permettra sans doute aux Chrétiens toujours nombreux de reprendre confiance à la méditation d'un témoignage si peu artificiel. (1)

Minuit sonne. Poursuivez votre chemin et entrez.

Quel cœur si dur qui ne se fonde au spectacle qui nous est présenté ! Lui qui nous aime tant, qui ne l'aimerait de son côté,

Et n'aurait les larmes aux yeux, prenant entre ses bras, ce petit pauvre ?

Et si quelqu'un de vous doute encore, qu'il se range à l'écart et vérifie

Ce papier où pour lui depuis Moïse j'ai recensé les prophéties.

Car aujourd'hui un enfant nous est né, un tout petit nous a été donné,

Une tige sortie de David, une fleur de la racine de Jessé,

La personne de David est issue du sein de la Vierge sans péché !

Voici la chair de notre chair, voici l'Enfant-avec-Dieu que nous avons fait,

Restituant le plein héritage que Satan nous déroba,

Et son nom est appelé Admirable, Conseiller, Dieu-fort, Père-du-siècle-futur, Prince-de-la-Paix !

Poursuivez, je vous le dis, et entrez, car pour moi je reste où je suis.

Mais que chacun d'abord pour Jésus prépare ce présent qu'il a pris.

(Qui est fort bien né, comme l'at- teste une étoile de cuivre, en ce lieu précis

Que garde de nos jours un soldat turc, la baïonnette au fusil.)

Puis frappez, et qu'à la Mère tout d'abord cette mère soit amenée,

Qui, tout le lait de la femme en fleur à ses yeux, apporte son fils premier-né;

L'ignorant qui apporte son ignorance, le pécheur qui apporte son péché,

Le commis sans avenir, l'écrivain qui comprend qu'il n'a point de talent,

Le débauché à qui tout d'un coup se remet un cœur innocent,

L'officier qui apporte sa croix d'honneur, la veuve son anneau de mariage,

Et le vieillard le registre de sa vie avec le buvard à la dernière page.

Pour moi qui n'ai rien qui ne m'ait été donné, content de vous avoir amenés jusqu'ici,

Ainsi qu'un bon domestique je reste dehors dans la nuit,

Comme Moïse devant le buisson ardent pendant que le Seigneur lui parlait,

Considérant, d'un cœur fervent et profondément satisfait,

Cette porte fermée que cependant traverse la splendeur du lait !

(1) Paul Claudel, Chant de marche de Noël.

**le magazine de
LA PRESSE**

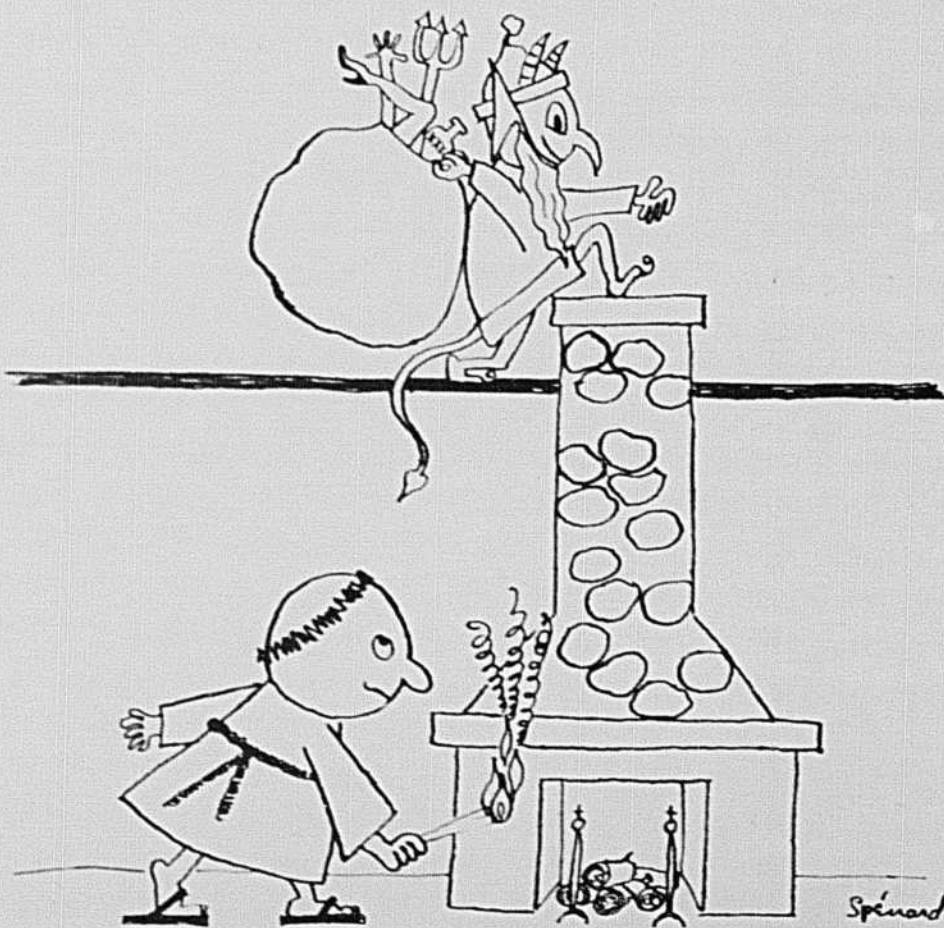
Le magazine de LA PRESSE est publié au 7, quai de la Seine, par la Compagnie de publication de LA PRESSE Limitée. Il est imprimé au même endroit à ses ateliers de rotogravure.

GILLES MARCOTTE Directeur
JEAN-PIERRE BONHOMME Chef de la Rédaction
BERNARD MORRIER Reporter
PIERRE BOUGAULT Reporter
JEAN O'NEIL Reporter
GILLES ROBERT Directeur artistique
NOELLA DESJARDINS Pages féminines

SOMMAIRE

Cardin et la haute-couture	page 6
Un laboratoire monstre sous-marin	page 11
Noël et les traditions	page 12
Les cinq jours de Montréal à Paris	page 16
Les enfants Richard chez le Père Noël	page 22

Les fredaines de Felix



PAR EDMOND LABELLE

DIRECTEUR DE L'ÉCOLE DES BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL

Après la chute et l'exil du paradis, après la promesse et l'alliance avec le peuple choisi, après tant de fidélités et d'égarements et de repentirs, après la si longue attente d'Israël, larmes des justes et cris des prophètes, après la patience maternelle de Dieu inlassablement qui tâche à ouvrir ce coeur fermé et redresser ce front têtu, jusqu'à la Femme entre les femmes, jusqu'à cette fleur et ce vase d'élection, voici la plénitude des temps, voici la mansuétude et la bénignité divine, voici que la Vierge a conçu et qu'elle enfantera un Fils notre Sauveur.

NOËL



La Vierge en adoration devant l'Enfant. Touchant tableau de Sandro Botticelli 1444/45-1510, qui dans cette Nativité pare Marie de la fragile beauté qui caractérise les Madones de son oeuvre.

Après le printemps à grands coups de soleil et de verdure qui annonçait le bonheur, — et nous avons cru et nous voulions tellement croire que c'était pour demain, après certains jours d'été qui nous ont presque rendu le paradis, — mais il n'existe plus pour l'homme que des paradis perdus, après l'opulence de l'automne — démentie par ses parfums d'adieu, jusqu'à l'arrière-saison et sa rigueur et sa nudité, jusqu'à ce dépouillement à notre mesure et ce temps couleur de condition humaine, voici l'hiver qui ne sait pas tricher, voici que l'année va

Jerôme Bosch est le peintre satirique, parfois cynique, de l'École flamande. Sa Nativité, aux traits aigus, nous fascine par ses contrastes. La Vierge, sculpturale, se recueille en toute simplicité devant l'Enfant dont le visage est déjà empreint de gravité. St-Joseph, ascétique, semble se soumettre à l'inévitable. On s'interroge cependant sur l'attitude presque équivoque de ce quatrième personnage à l'arrière plan.



s'éteindre sous la ténèbre accrue, et l'homme se tient devant vous, mon Dieu, comme la terre à ses pieds, dans la lucidité et la dérèliction.

Après l'Avent chaque année qui reprend le mystère du salut, après ces quatre dimanches traversés de rayons prophétiques et d'appels à la vigilance, car les temps sont proches, irrépissable l'espoir, après la clairvoyance de l'évangéliste Isaïe et la naissance du Précurseur de la lumière.

jusqu'à Marie, la petite Juive qui a dit oui à son Seigneur, et qui a chanté le Magnificat, et qui s'achemine présentement vers Bethléem avec Joseph son époux pour le recensement, en méditant toutes ces choses dans son cœur, voici bientôt la nuit entre les nuits, où la délivrance d'une femme sera celle du monde, voici qu'un Enfant nous sera



'O qu'y fait bon se la couler douce !'

Le curling — au pays du Québec! Sport de plus en plus populaire, où règnent la gaieté, l'action et la franche camaraderie — et quelle détente après la partie de savourer une bonne bière O'Keefe, brassée avec le houblon sans graines qui lui assure une douceur naturelle.

buvez O'Keefe... la bière Douce!



donné, Dieu avec nous à jamais.

Après le premier Noël au temps du roi Hérode, alors que le Verbe se fit chair et habita parmi nous, après cette folie de Dieu et ce scandale d'amour, que célébrèrent anges et bergers, étoile et mages, après vingt siècles de Noëls bon an mal an qui ravissent le coeur de la chrétienté, après les souvenirs d'enfance, crèches de carton-pâte et messes de minuit en cantiques et sapins verts,

jusqu'aux siens visités qui ne l'ont pas reçu, jusqu'aux peuples entiers qui n'ont même pas entendu la bonne nouvelle, jusqu'à ces continents où l'on ne mange pas à sa faim, jusqu'à la guerre toujours à l'affût et les camps inexpiables,

voici, mon Dieu, votre frère l'homme, superbe et falot, avec ses vaisseaux interplanétaires et son coeur stagnant,



Brueghel le Vieux 1525/30-1569 a brosse ce tableau très vivant et très coloré du Voyage à Bethléem. Il a donné à ses personnages la rondeur et la truculence des braves paysans flamands.



"L'Adoration" tableau troublant de vérité du peintre hollandais (1626-1679). Chacun de ces braves paysans témoigne d'une façon un peu fruste mais sincère, sa foi et son admiration devant l'Enfant de la Crèche. La Vierge semble s'associer à cet humble hommage.

C'est la fête de la Nativité, alléluia! C'est la fête de l'Enfant-Jésus, de tous les enfants du monde, de l'enfant que nous avons été, et qu'il faut redevenir pour entrer dans le Royaume.

Que l'urgence de notre besoin de Dieu, que l'extrême de notre détresse, que cette faim qui nous tenaille secrètement et qui s'appelle Jésus-Christ, rejoignent, en ce cycle de Noël, la liturgie en liesse et l'adoration silencieuse de la Vierge-Mère.

Quant à nous, nous demeurerons dans l'ombre de l'étable, à l'exemple de ces braves animaux de nos crèches, qui ne savent ni prier dévotement ni chanter d'allégresse, qui ne se sentent pas du tout à la hauteur de l'aimable solennité, mais qui offrent à l'Agneau la chaleur de leur présence, tout immobiles et inconsolables de ne pouvoir pleurer d'amour.

voici votre Eglise en concile, voici Noël encore une fois sur la terre.

Les jours sont révolus. La promesse de Yahvé va s'accomplir manifestement, l'alliance entre le ciel et la terre se consommer. Et l'humanité, rachetée, se remet en marche vers le paradis, à travers la création recréée.

Noël... Deux syllabes chantantes nous conduiront à vos pieds, Enfant-Dieu, avec notre foi douteuse, notre espérance en défaut et notre charité officielle. Un souffle frais d'enfance va passer sur le monde vieillissant et désabusé. Une lueur dans la nuit s'allume comme un signe fraternel en ces temps de Grande Peur. Il n'est pas d'ombres si opaques, de tristesses si amères, d'existences si déchues, qui ne soient touchées par la douce clarté de celui qui est la lumière de la vie.



Cette Vierge adolescente, chef-d'oeuvre de pureté et de fraîcheur, se détache du panneau central d'un tryptique ornant la cathédrale de Moulins. Signée du Maître de Moulins, cette oeuvre d'art date de 1498-1499.

pierre cardin

LA HAÛTE COUTURE DESCEND DANS LA RUE

PAR HÉLÈNE PILOTTE

"Les haillons de Paris n'étaient pas très heureux"
Par ce titre venimeux, l'article du "Washington News" saluait la venue en terre américaine de la collection Cardin automne-hiver de la haute couture parisienne.

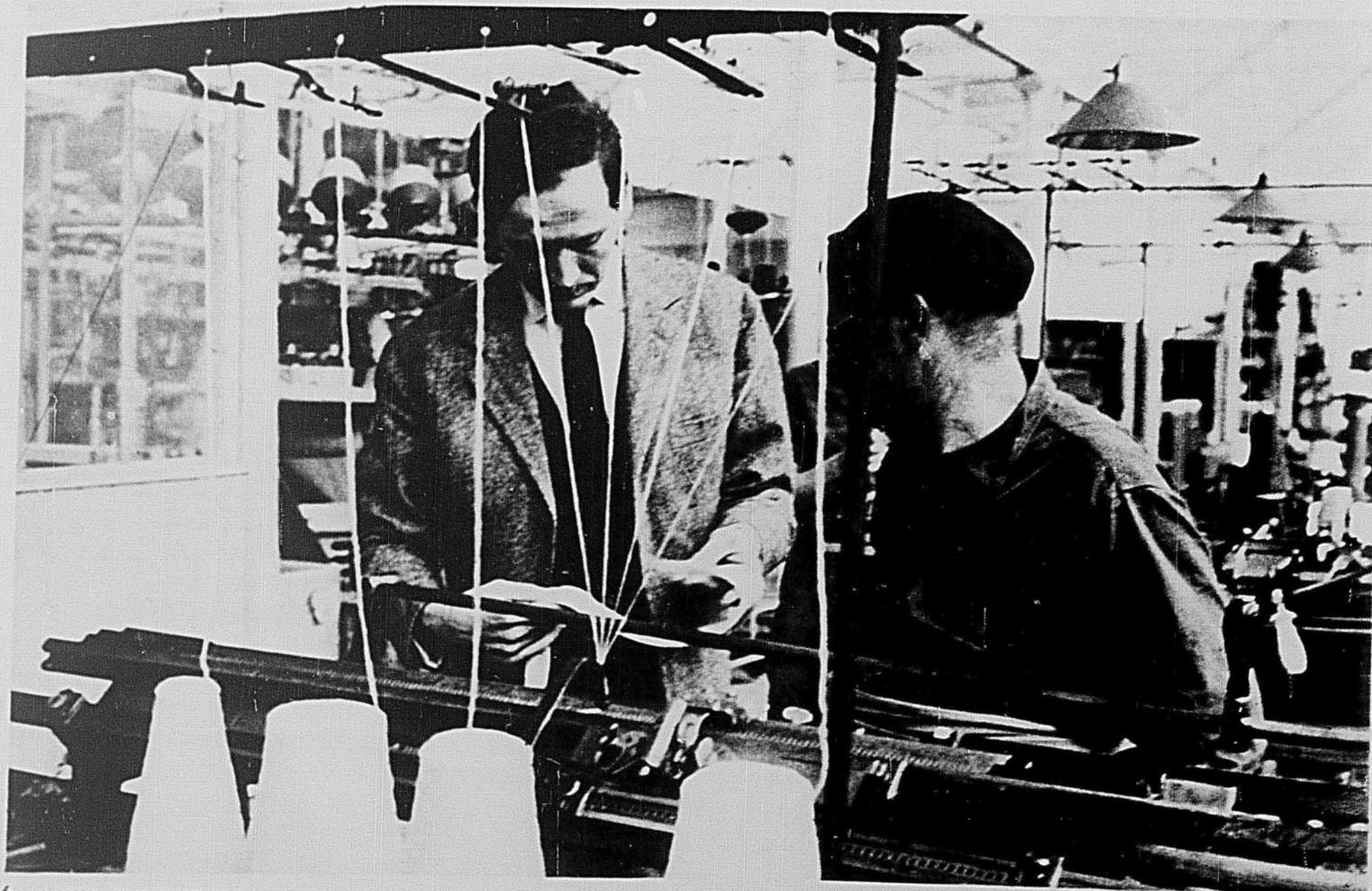
Les modèles français, vendus à des prix extravagants et qui sont arrivés récemment à New-York, ressemblent à des rebuts de solde. Ils ont provoqué la colère des manufacturiers américains.

Dans le "Insider's Newsletter", même attaque virulente : les importateurs américains se plaignent de la camelote contenue dans leur première livraison de robes à 1.000 dollars.

L'Amérique fait semblant de bouder. D'abord, elle ne peut plus plagier les créations de Paris. Son juge fédéral Flynn, de la Cour de Manhattan, le lui a interdit. Par décision

en date du 14 juillet, il a donné satisfaction aux vingt couturiers français qui avaient déposé une plainte en contrefaçon contre les confectionneurs américains et réclamaient un milliard de dommages-intérêts. Ensuite, son Président, John Kennedy, s'est fait l'apôtre d'une politique d'austérité : "Plus de dollars pour la vieille Europe !" Mais la première dame des U.S.A. n'en continue pas moins à s'habiller rue du Faubourg Saint-Honore. L'Amérique exhale sa mauvaise humeur. Boudera-t-elle longtemps ? Non ! L'esthétique vestimentaire est l'apanage de Paris. Entre le modéliste de la 5ème avenue et celui du 8ème arrondissement, il y a la même différence qu'entre un Sauterne de Californie et un cru noble du Bordelais : la largeur de l'Atlantique. Les élégantes de Broadway ne l'ignorent pas.

Pierre Cardin ne néglige aucun détail. En compagnie d'un de ses employés il vient ici juger de la texture d'une étoffe, du choix d'une couleur, du fini de telle ou telle pièce. Cette toilette que vous admirez, elle a dû passer par bien des phases d'atelier, après avoir pris naissance, assez laborieusement parfois, dans le cerveau créateur de l'artiste.



Pierre Cardin acheva sa lecture et jeta les coupures de presse dans la corbeille à papiers. Puis, dans le silence monacal de son studio vert bronze, le couturier se mit à dessiner. En quatre traits de crayon, surgirent une fille à taille de guêpe, une femme-chat et une silhouette étirée, très 1912.

—Une page de l'histoire de la mode est tournée, m'a-t-il dit. Pour la haute couture parisienne, le marché à conquérir c'est Paris.

Et pour assurer son succès, Pierre Cardin n'a pas hésité à associer son talent à celui de la plus célèbre des Parisiennes, l'actrice Jeanne Moreau.

Le 23 juillet 1962, alors que la présentation de sa collection automne-hiver s'ouvrait sur un étonnant manteau de renard, moucheté noir et blanc, Jeanne Moreau était là. En robe de crêpe toute simple, les cheveux relevés à l'impératrice Eugénie. A côté d'elle, Juliette et Marcel

Cette situation paradoxale, les grands couturiers l'avaient créée. Dior, Balmain, Patou, Balenciaga ou Cardin refusaient de vendre leurs modèles pour la reproduction dans un rayon de 130 milles autour de leurs salons, 40 pour Coco Chanel. Le confectionneur bordelais pouvait assister à la présentation d'une collection, acheter les "toiles" et les reproduire. Ce privilège était refusé à son infortuné confrère de la "zone interdite".

Les étrangères, la femme habitant la province, trouvaient la réplique de modèles portant la griffe du grand couturier; la Parisienne n'avait droit qu'à la version originale d'un prix dix fois plus élevé.

Aux Etats-Unis, les copies de modèles de haute couture sont vendus au prix de la confection. Les acheteurs de grands magasins comme Alexander's, Macy's, Orbach's, se rendent à Paris 2 fois l'an. Pour chaque modèle sélectionné, ils paient environ mille dollars et en retiennent une cinquantaine par présentation. Aussitôt, les modèles sont expédiés par avion aux U.S.A. Ils sont démontés dans des ateliers spécialisés, en un temps record. Des patrons sont établis, soit pour la reproduction intégrale soit pour l'adaptation. Parfois, ce travail est réalisé en moins d'une semaine.

"Sphinx", robe de cocktail de chez Heim, en mousseline avec noeud plat à la taille, choisie le 31 janvier dans les

Pourquoi Jeanne Moreau semble-t-elle aussi perplexe au milieu de tout ce monde ? Etait-ce avant ou après la présentation de la collection ?

Hélène Pilotte est une journaliste à la pige qui réside maintenant à Paris.

Achard. Et pour les chroniqueuses les plus chevronnées d'Amérique, celles dont trente lignes imprimées dans les colonnes de "Harper's Bazaar" ou de "Ladies' Home Journal" équivalent à une sentence de Cour d'assises, il n'y avait pas le moindre doute. Cardin avait "pensé sa collection pour elle".

Les mannequins virevoltant sous le feu des spots, Lola, Hiroko, affectaient tous les "maniérismes" de la grande actrice. Même visage exsangue aux yeux cernés et pommettes hautes... mêmes lèvres sans fard... même démarche, mains croisées sur la poitrine. Le visage et la démarche de Jeanne dans son rôle d'"Eva", film fourni sous la direction de Joseph Losey.

Plus qu'un aveu d'amour, c'était la preuve d'une passion ! Mais la redingote-soutane s'évasant souple du bas, les toques-fez ornées de touffes de plume d'autruche n'étaient pas seulement réservées à la femme aimée ou à la cliente richissime. Pierre Cardin avait pensé à d'autres femmes; à toutes celles qui ne sont ni célèbres, ni milliardaires. L'idée avait un an déjà.

Habituellement, après chaque collection, des milliers de Françaises se précipitent à l'étranger afin de s'habiller à la dernière mode de Paris. Pourquoi ? Exposées dans les vitrines du monde entier, de Los Angeles à Tokyo, les reproductions de tous les modèles de la haute couture parisienne sont introuvables dans les rues de la capitale qui les a créées.

Chaque jour, les Caravelles d'Air-France en provenance d'Orly posent sur l'aérodrome de Heathrow un contingent de Parisiennes pour lesquelles ce vol outre-Manche n'a qu'un but : acheter dans un magasin de Maddox street ou de Trafalgar Square, la copie d'un modèle de haute couture présenté, quelques semaines plus tôt, rue du Faubourg Saint-Honoré.





C'est la jeunesse, la grâce, la fantaisie, qui président à ce défilé de modes chez Pierre Cardin. Quelle image rafraichissante nous offre cette jeune fille dans sa robe de mariée, coupée dans un riche brocart. Très féminin ce ruché de l'empiècement qui se prolonge tout autour de la longue traîne.

salons de l'avenue Matignon, pourra être portée par Joan, dactylo de San Francisco, dès le 2 mars !

Pendant ce temps, à Paris, la survivance d'une politique de prestige contraint à dédaigner les milliards des Françaises moyennes, soucieuses d'élégance.

Or, le 12 mars 1962, un couturier parisien fait sensation en annonçant son projet de collaboration avec un grand magasin. Avec Pierre Cardin, la haute couture descend droit dans la rue.

A 38 ans, l'ancien dauphin de Dior, le magicien du "new look", a choisi. Il est le chef de file incontesté de la "nouvelle vogue." Mais il est las d'être copié, las de disperser aux quatre vents d'une concurrence déloyale mille idées-choc qui valent des milliards et ne lui rapportent pas un franc. Pour que Paris conserve son prestige, Cardin copiera Cardin. L'événement est unique dans les annales de la couture.

Chaque saison, une série de vingt et un modèles "Edition", reproductions exactes de la dernière collection Cardin-haute couture, seront mis en vente à des prix étonnants. Par exemple, une robe en crêpe de laine, comportant un soleil en plissé dégradé avec trente-deux nervures d'exécution très délicate, sera vendue 395 NF (\$80.) en rayon-magasin. Chez le couturier, elle coûterait 2.500 NF (\$500.). Les prix sont différents, la signature est la même. Françoise Arnoul a préféré acheter le modèle en vente à \$80. ! Récemment, la directrice des salons Cardin reprima un sourire en pénétrant au Berkeley parisien. Dans l'assistance, cinq très jolies femmes affectaient de ne pas se voir. Toutes portaient la même toilette. Seule, la robe de la duchesse de K... était un modèle haute couture. Les autres provenaient du grand magasin. L'élégance, la beauté des dineuses et leurs bijoux scintillants rendaient la distinction difficile.

Plusieurs tentatives de démocratisation de la couture avaient déjà eu lieu. Il y a une dizaine d'années, les Couturiers associés : Fath, Griffe, Paquin, Carven, Piguët, avaient pris l'initiative de fournir des modèles à des orga-

nismes de vente en province. Actuellement, le "Prêt à porter Création" diffuse robes et tailleurs vendus avec une griffe spéciale telle que : "Maggy Rouff-Extension, Nina Ricci-Boutique, Jacques Heim-Vedette." Mais tous ces modèles, bien que portant la "patte" du grand couturier, sont mis au point plusieurs mois avant la collection, ce qui est une lacune grave pour des Françaises soucieuses d'être "dans le vent" de la mode la plus récente.

L'initiative de Cardin est bien plus audacieuse. Il sélectionne lui-même des modèles en cours de présentation et en assure une édition spéciale, légèrement simplifiée et réalisée dans des tissus moins onéreux.

Bref, Pierre Cardin vient de sauter le pas. Un pas de 140 milles. Il est vrai qu'en deux bonds, il avait déjà franchi la distance qui sépare l'anonymat de la gloire. Ayant quitté Saint-Etienne et son ciel de suie, il commença une carrière de dessinateur après la Libération. Très tôt, il avait manifesté des tendances artistiques exceptionnelles. Pour ses débuts, Cocteau lui confia la réalisation des costumes de son film "La Belle et la Bête." Après avoir été le costumier de Ruy Blas, il fit la rencontre de Dior.

Avec Christian Dior, c'est la célébrité. Mais il l'abandonne, en 1949, pour s'installer à son compte, rue Richepanse. Cardin pense davantage au théâtre qu'à la mode. Quinze jours plus tard, le premier client se présente. C'est Dior, venu commander un costume de lion pour le bal costumé du comte de Beaumont. L'apprenti fera payer un million au maître. Et Paris a le coup de foudre. Les plus belles robes du soir, les costumes fabuleux du bal Bestegui, ceux d'Arturo Lopez et du Marquis de Cuevas sont signés Cardin. Il s'agrandit. Il achète la maison d'un costumier de théâtre et présente sa première collection de vingt-cinq modèles qui rallient à sa griffe les femmes les plus élégantes de la capitale. Il s'installe au 118, Faubourg Saint-Honoré, la rue la plus chère du monde.

Dessinateur, styliste, modéliste, coloriste, créateur, Car-



din joue avec son inspiration. Il ouvre deux boutiques : Adam et Eve. Adam, c'est le trop-plein des idées nouvelles pour la garde-robe masculine. Eve, c'est le Paradis de la femme.

Greta Garbo se trompe de porte et entre dans la boutique homme. Elle y choisit une casquette de cuir. Michèle Morgan l'imite. Cardin s'en amuse. En vingt secondes, il esquisse une amusante coiffe pour Jeanne Moreau. L'idée fait fureur. Huit jours plus tard, cinq mille jeunes femmes portent la casquette "Jules et Jim". A lui seul, il alimente ses vingt-trois diffusions annexes : cravates de haut luxe dont il dit qu'elles assurent des fins de mois décentes aux grands couturiers . . . Vêtements de cuir et de daim . . . Bijoux, (il adore parer la femme) . . . Echarpes, blouses, gants, chemises d'hommes et même chaussures . . . Chacune de ses créations est une idée inimitable.

Mais c'est dans la préparation d'une collection que Cardin déploie toutes les ressources de son imagination créatrice.

Dix semaines avant la présentation à la presse, une centaine de fabricants de tissus apportent 5,000 échantillons nouveaux, choisis dans la gamme des teintes sourdes qu'il affectionne. Son coup d'oeil est infallible. Au Japon, dans le fouillis indescriptible d'une petite boutique, Cardin repéra du premier coup d'oeil, des "shiboris" authen-

Pierre Cardin discute ici technique parmi ces messieurs. C'est l'envers du décor, loin des lustres et des attraits féminins. C'est l'atelier, implacable, austère, besogneux. On parle de tissus, de coupe, de style, de plis, de coutures, etc., et peut-être aussi de l'administration . . . mais entre hommes cette fois.

On semble s'amuser ferme dans la chambre interdite du salon de couture de Pierre Cardin. Jeanne Moreau n'a jamais été plus épanouie . . . Cette fois la Mode a cédé le pas à l'Amour. C'est pour le moins inattendu dans une maison de haute couture . . .



...et deux
caisses de bière
Molson Export...

Merci et joyeuses Fêtes!



Pour rendre encore meilleurs les bons moments des Fêtes pour vous et vos amis—faites une bonne provision de la bière préférée du Québec. La bière Molson Export.

tiques qu'il ramena à Paris. Son interprète, chroniqueuse de mode depuis trente ans, n'avait rien remarqué. L'honorable Makoto Tsutsumi, négociant en soieries, non plus. Dès le premier tri, la moitié des échantillons sont éliminés. Les autres font l'objet d'une inscription spéciale sur un registre de rentrées.

Derrière les placiers, le cortège des brodeurs, des passementiers et des fabricants de dentelles, déverse dans les studios des milliers d'autres échantillons.

Tandis que Cardin commence à esquisser fiévreusement des centaines de croquis, dans son bureau, au restaurant, dans sa salle de bains, les fabricants se mettent au travail. Ils tissent, teignent, brodent les quinze kilomètres d'étoffes dont un seul mètre représente une dépense énorme. Chaque coupe est le résultat d'une spéculation esthétique et l'enjeu d'un pari.

Finalement, Cardin ne retiendra que 180 ou 200 coupons réservés aux modèles de la future collection. Les coupons livrés entretemps ont fait l'objet d'une facture conditionnelle et sont prêtés pour 60 jours. C'est la tradition. Dans le studio vert bronze, Cardin happe au passage Iroko, son mannequin japonais. Il l'enroule dans un bouillonnement d'organdi. Il la modèle, la pétrit, incorpore sa chair à la matière. Le visage hiéراتique d'Iroko s'anime. Elle "sent" la robe, la devine. Les longues mains creusent son estomac, effacent un renflement, froissent, suggèrent.

Loes, le mannequin hollandais, fragile comme une porcelaine de Delft, est noyée dans un torrent de mousseline bleu ciel. Cardin chiffonne sur elle une robe vaporeuse. Mais une autre idée fulgure. La robe s'évanouit pour faire place à un boléro.

Electrisées, les mains suivent la pensée. L'étoffe vit. Inlassablement, animant un kaléidoscope coloré en vert prune, cuivre, myrtille, les mannequins virevoltent dans le salon. Dix-huit heures de travail délirant, chaque jour, 180,000 pieds de fil, 5 milles de toile de coton, de doublure, de taffetas, d'organza, de mousseline, 100 lbs d'épingles, deux mille croquis, sont les accessoires indispensables de la panoplie du grand couturier. Quant au prix de la collection il approche celui de \$200,000.

Pour la présentation de la collection d'hiver, deux célébrités mondiales ont associé leur nom à la réussite triomphale de Pierre Cardin. Présent ou passé, leur double prestige a pesé dans la balance du succès. L'espionne Mata-Hari, fusillée au polygone de Vincennes en 1917 et l'actrice Jeanne Moreau qui la fera revivre à l'écran, régneront pour un an sur la mode féminine. Sans que vous soyez tenue de dérober un secret d'Etat, d'affronter les sunlights des plateaux ou de payer \$1,000 la toilette de vos rêves, vous serez, Madame, élégante à bon compte. Parce que Jeanne Moreau est "la femme" et qu'elle ose affronter le rôle de la troublante espionne... Parce que Pierre Cardin, par amour, a créé pour elle tous les costumes qu'elle portera dans le film, la mode 1963 s'est inspirée de celle d'il y a cinquante ans.

En 1912, Mata-Hari règne sur les Cours d'Europe et sur les capitales. Elle est l'agent H-21 qui a l'Europe à ses pieds mais elle adore la toilette. Les longues jaquettes glissantes vidées sur la poitrine, les manteaux en châles sans fermeture soupçonnée qu'elle a portés seront, demain, les vôtres. Cardin en a décidé ainsi.

Le lendemain de la présentation de la collection parisienne, le couturier new-yorkais Norman Norell se précipitait au Musée des costumes de Brooklyn pour prendre des croquis de l'époque française 1912. Encore une fois, Paris dictait la mode. Et l'Amérique boudeuse ne put s'empêcher d'écrire: "Un jour prochain, vous serez toutes des Mata-Hari."

L'expérience Cardin est lancée. En quatre jours, quinze mille Parisiennes se sont arraché trois des modèles vedette. Pour satisfaire les clientes impatientes, il fallut même déshabiller les mannequins de cire.

Quant au peintre Touchagues, grand connaisseur de l'éternel féminin, il a déclaré: "Le vêtement prêt à porter qui respecte la tradition des grands classiques, c'est le livre de poche de la mode."

UN NOUVEAU LABORATOIRE-MONSTRE SOUS-MARIN en méditerranée

PAR HENRI DIACONO



Visite de M. Palewski, haut fonctionnaire français, (le 14 octobre) aux chantiers de construction que lui fit alors visiter le Commandant Cousteau. Au second plan, les éléments en cours de montage.

L'équipage d'un quelconque caboteur croisant entre Nice et Calvi pourra rencontrer, perdue au milieu de la Méditerranée, une bouée gigantesque perchée à la surface d'une fosse de plus de 8,500 pieds de profondeur, tel un bouchon de pêche haut de 50 pieds.

INVENTION DU COMMANDANT COUSTEAU

Fantastique en effet, pour le profane, est la dernière née du Commandant Cousteau — construite à Nice — cette bouée-laboratoire de plus de 200 pieds de haut, gigantesque seringue bourrée d'appareils de mesure, baptisée "île flottante".

ASPECT

Cette île flottante, digne des plus purs engins nés de la science-fiction, se présente sous la forme d'un tube en acier de 180 pieds de hauteur par 10 pieds de diamètre, pesant 250 tonnes. L'ensemble est surmonté d'une calotte à deux étages, haute de 20 pieds environ, couverte par une plate-forme de près de 200 pieds carrés et qui comporte deux étages, où quatre hommes pourront vivre en permanence. A la base, une masse de 115 tonnes de plomb jouera le rôle de stabilisateur dans l'eau.

LES ELEMENTS QUI LA COMPOSENT

Outre le réservoir à lest qui en forme le pied, cette partie du cylindre supporte, collés comme des sangsues sur sa base externe, parallèlement par groupes de deux, huit ballasts remplis d'eau de mer et deux réservoirs destinés à emmagasiner 33 pieds cubes de carburant.

Dans son ventre, prennent place deux réservoirs à eau douce, de 1100 gallons chacun; tandis que de nombreuses lucarnes permettent à l'œil humain de jeter un regard sur le monde sous-marin.

Le second élément, haut de 50 pieds, lui aussi submergé, est essentiellement réservé à la partie scientifique. Quatre étages de locaux de travail, avec laboratoires-miniatures de 23 pieds carrés, abritant trois tonnes d'instruments scientifiques et desservis par un ascenseur, s'y entassent. Une vaste baie vitrée constituée par la succession de quelque 20 hublots en font une éprouvette en contact permanent avec les fonds.

Le centre nerveux de l'île se trouve dans l'élément supérieur, la calotte plate-forme, partie la plus lourde de tout l'engin, reposant sur un cou de 38 pieds de haut, dont 11 encore sous l'eau. Deux étages forment cette tête de près de 200 pieds carrés, haute d'environ 23 pieds. Le premier renferme les machines et le groupe électrogène actionnant l'ascenseur intérieur. Le second connaît tout le confort moderne. De grands livings-laboratoires tout vitrés, avec poste de radio à ondes courtes, voisinent avec quatre chambres de huit pieds sur quatre, une cuisine, une douche-lavabo et une chambre froide pouvant emmagasiner jusqu'à deux mois de vivres.

Comme toit, enfin, la plate-forme balisée sur laquelle pourra se poser un hélicoptère.

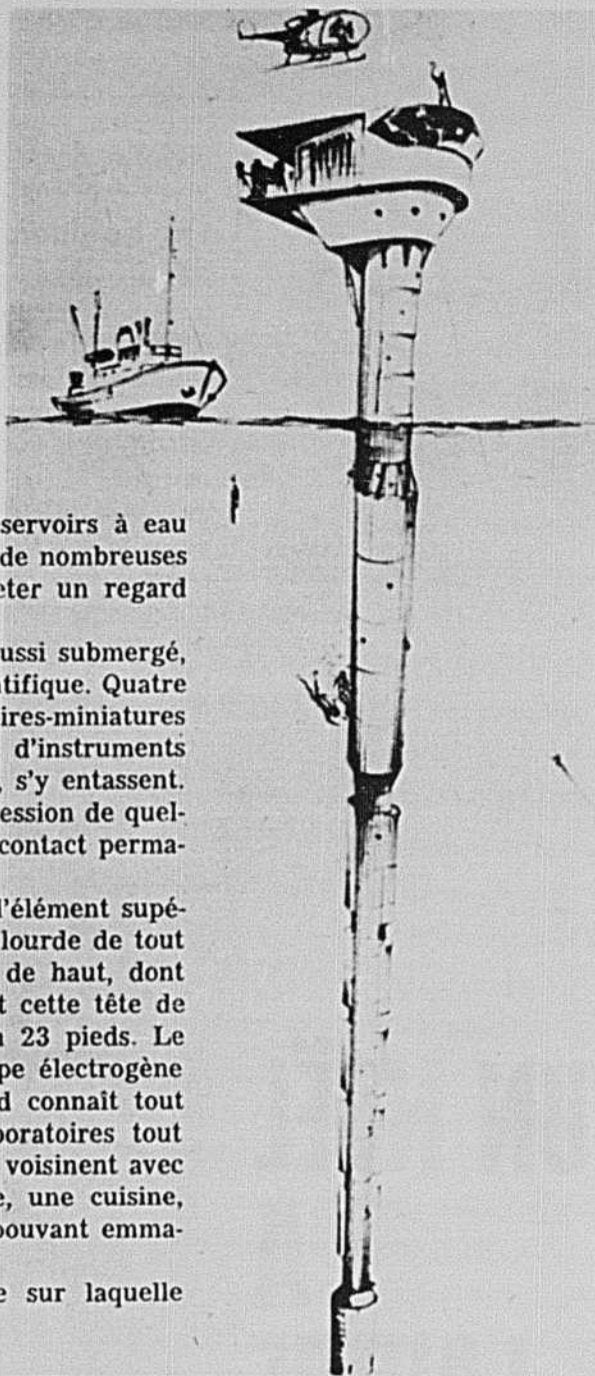
AUTRES DETAILS INTERESSANTS

Après des essais dans la baie de Villefranche, l'énorme masse se dirige vers le but de son premier voyage, quelque part entre Nice et Calvi. Incapable de se mouvoir par ses propres moyens jusque-là, elle est halée légèrement inclinée, par un remorqueur, à la vitesse de deux noeuds. Auparavant, elle aura été immergée lentement, par paliers de 16 pieds, jusqu'à sa position "de combat". Ce monstre des temps modernes, en mesure de résister aux plus violentes tempêtes, surveillé et commandé pendant un an par deux hommes d'équipage, un chef de bord, M. Jean-Louis Martinet, et un mécanicien, est appelé à recevoir deux autres passagers, choisis parmi les biologistes, hydrologues, acousticiens, physiciens de la mer.

OBJECTIFS DE L'INVENTEUR

Mouillée pendant des campagnes variant de six mois à un an, en un point précis grâce à des câbles spéciaux faits d'un alliage d'acier, de nylon, de poly-propylène donnant une grande élasticité, l'île flottante autorisera toutes les recherches océanographiques de façon continue. Cette nouvelle réalisation du Commandant Cousteau permettra de faire un grand pas dans la connaissance de l'océanographie, le dernier mystère naturel qui reste encore presque totalement inconnu de l'homme.

La mesure continue de la température, de la salinité de l'eau, de son alcalinité, l'enregistrement de l'absorption des radiations solaires et l'étude du comportement des animaux marins en fonction des plans de polarisation lumineuse tout au long des quatre saisons de la mer, constituent quelques-uns des objectifs de l'île flottante du Commandant Cousteau, premier sputnik de l'océanographie nouvelle.



L'île flottante du Commandant Cousteau, extraordinaire laboratoire sous-marin.

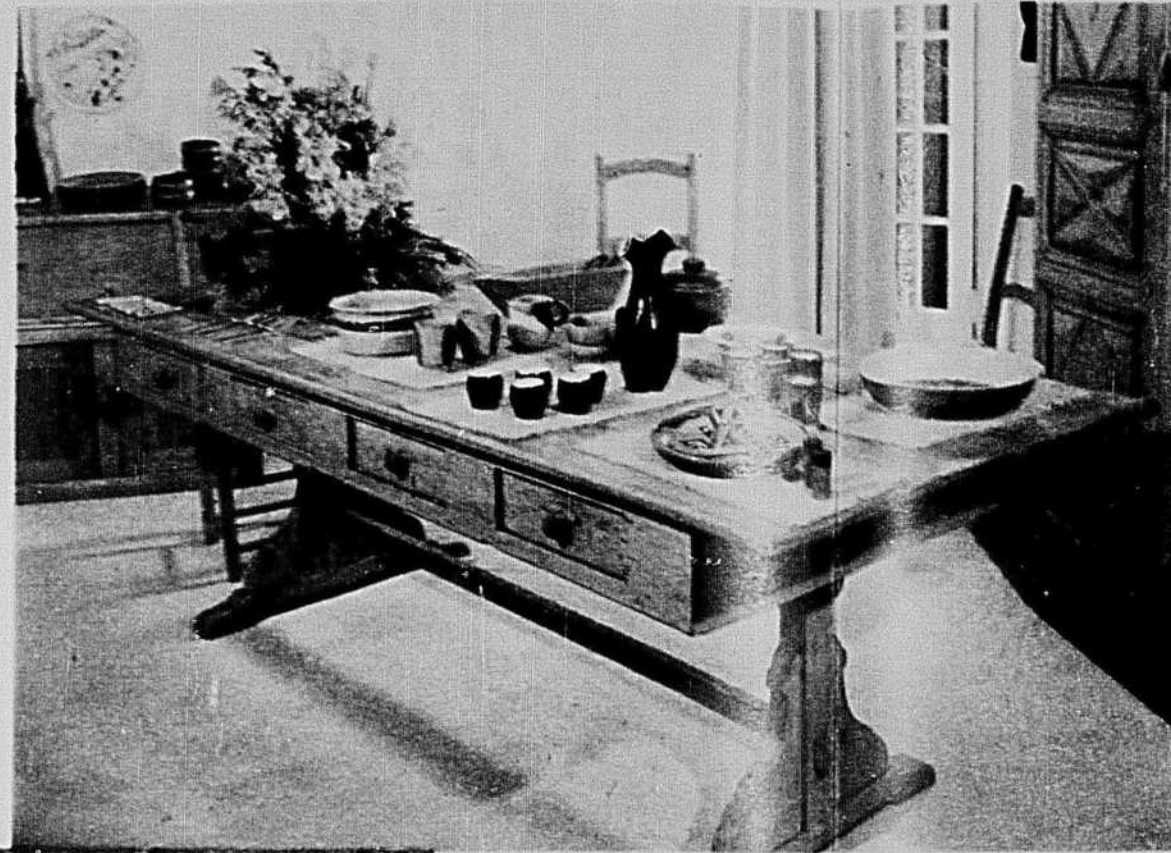
Noël au Québec fait revivre les vieilles coutumes léguées par nos ancêtres français, et parvenues presque intactes jusqu'à nous, malgré les influences étrangères. Mais c'est assurément dans nos campagnes que survit le plus fidèlement la tradition. Remontons dans le passé, jusqu'aux débuts de la colonie.

Les traditions paysannes

La population était alors à 75% paysanne. Les vaillants terriens aux bras vigoureux, à la foi naïve, à la joie simple, furent les premiers gardiens de cette tradition. Noël était avant tout pour eux une fête religieuse. Et c'est en 1645 que remonte la première célébration de la messe de minuit, dans une vieille église de Québec.

La petite histoire rapporte qu'on devait chauffer le temple au moyen de poêles à la mode du temps. Les traditionalistes ayant crié au sacrilège il fallut les remplacer par deux énormes chaudières remplies de braise ardente qui faisaient également office d'éclairage. Quatre chandelles de suif complétaient ce pauvre luminaire. "Excellent prétexte à ne pas suivre la messe dans son missel", ajoute la chronique.

À la suite de nos villageois, quittons l'église sur le dernier couplet de "Il est né le Divin Enfant". De loin en loin se perd la mélodie à mesure qu'on regagne sa carriole. Il a

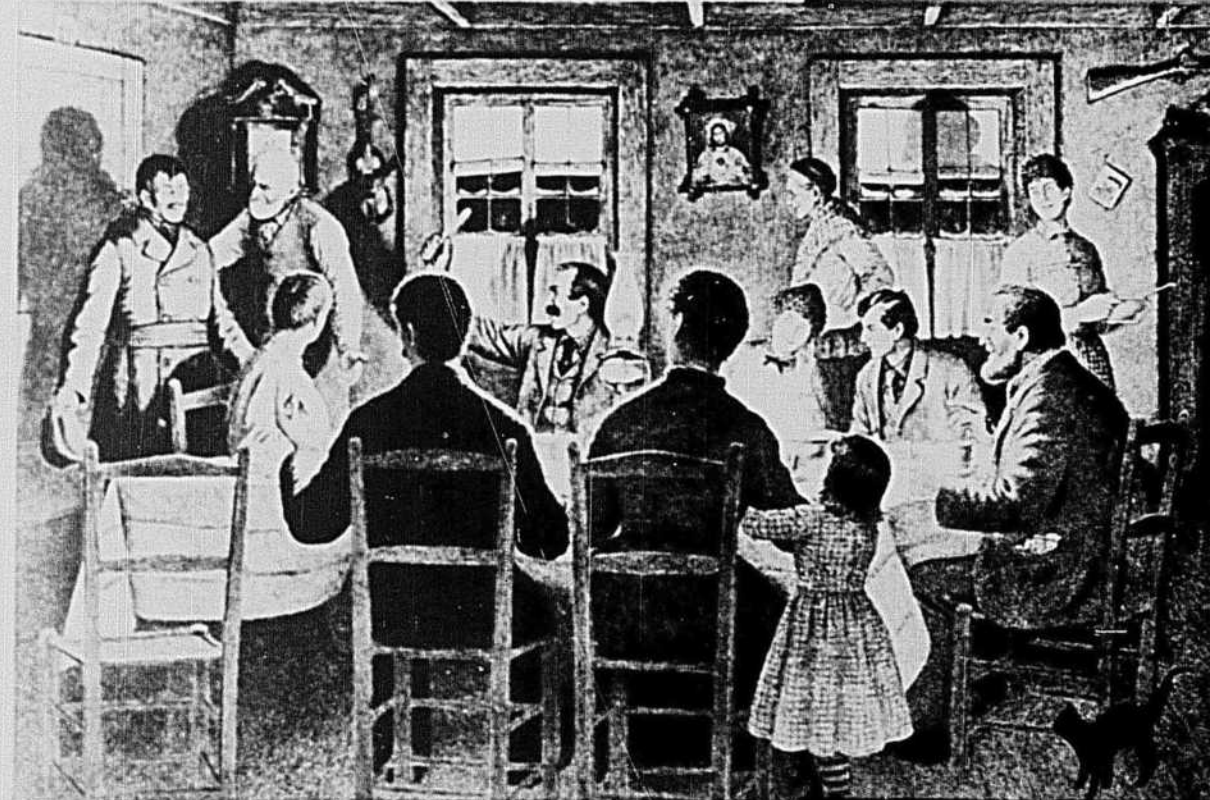


D'inspiration canadienne, cette table paysanne d'aujourd'hui, stylisée, a été décorée par les soins de Mlle Carol Koculym et Diane Dunkerley, élèves de Mme Madeleine Arbour, à l'Institut des Arts Appliqués.

Le centre de table composé de feuilles de cèdre et d'herbes folles des champs passés à la neige, met l'accent sur le contraste des boules rouges se détachant sur la tenture de lin doré tissé chez nous.

Photo prise chez Mme Arbour. Service de table en grès et céramique gracieusement prêté par Mlle Madeleine Marcoux de la Centrale d'Artisanat du Québec.

D'UN NOËL À L'AUTRE



s'allument, et où attend une table abondamment garnie. Au Moyen Age, d'un bout à l'autre de l'Europe, châteaux et maisons avaient table ouverte, la nuit de Noël, pour les voyageurs et les pauvres. De là peut-être, l'habitude d'inviter le voisin solitaire à partager son repas ?

Dès le seuil franchi, de toute part fuse cette exclamation : "Que ça sent bon !" Tourtières et ragoût de pattes de porc dégagent un tel fumet ! Déjà pendant la messe plus d'un s'était délicieusement laissé distraire par le démon de la gourmandise. Comme ce pauvre curé des "Trois messes basses"...

Vite, on range pelisses, mitaines et tuques de laine et on s'assoit autour de la longue table. Les petits à peine réveillés courent vers la cheminée pour en décrocher leur bas rempli de bonbons acidulés, noix, pommes, oranges etc., friandises qui constituaient autrefois le seul luxe des Fêtes, et qui disparaissaient des étagères aussitôt la quinzaine terminée.

Ce repas se parait du mot pompeux de festin, surtout après le long jeûne de l'Avent qui était très rigide, et pendant lequel on se nourrissait de morues salées pêchées en Gaspésie.

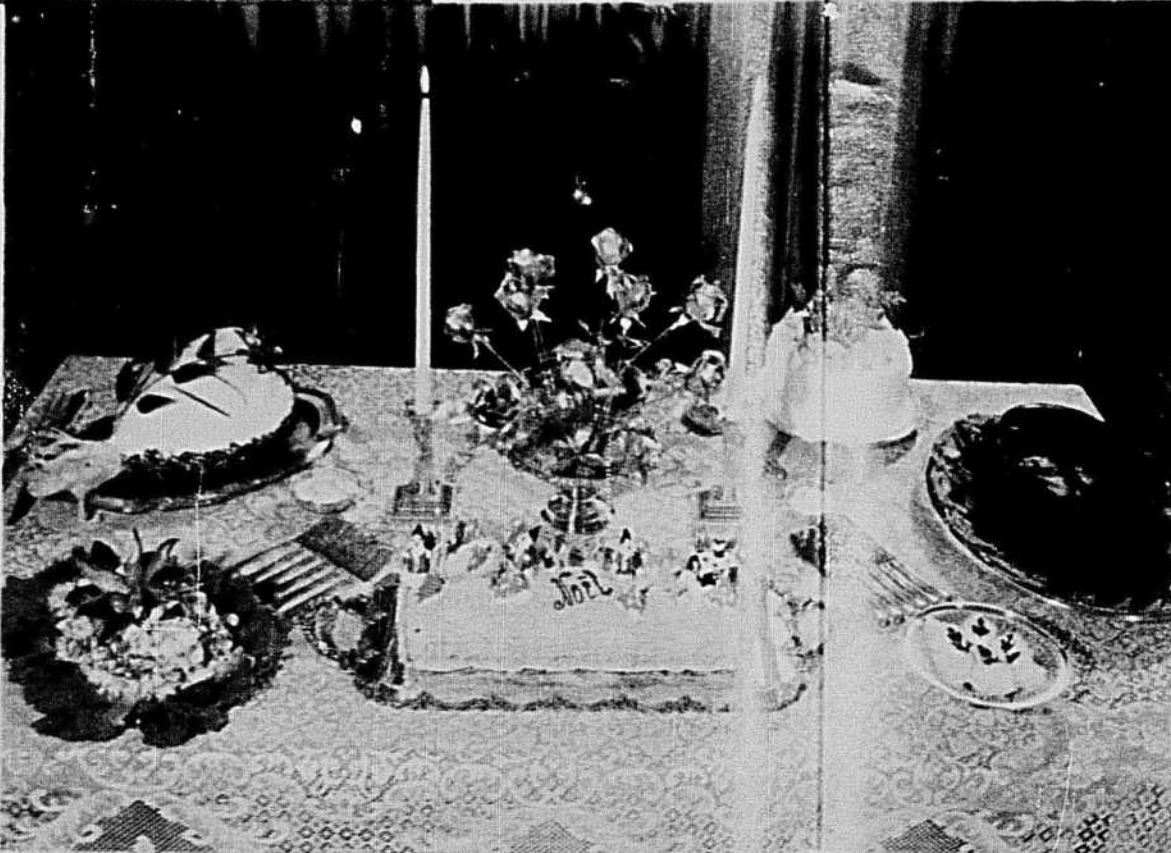
neigé. Le firmament s'illumine et fait éclater toute cette blancheur. Le calme de cette grande nuit n'est troublé que par l'éclat des voix et des rires qui se mêlent au son clair des grelots. Autour de tout ce monde emmitoufflé flotte une odeur d'encens et de cierges brûlés.

"Avez-vous remarqué la Crèche ? Elle était encore plus belle cette année. Il a bien travaillé notre bedeau." — "Oui, mais avec l'aide de la ménagère de Monsieur le Curé. C'est elle qui a habillé le petit Jésus." Et chacun y va de ses réflexions.

À propos, vous saviez que cette pieuse coutume de rappeler les grands mystères de la Nativité remonte au treizième siècle ? C'est le bon saint François d'Assise qui avait imaginé une représentation matérielle de ce qui s'était passé à Bethléem. À sa demande, un gentilhomme nommé Jean avait élevé dans la vallée de Greccia une image de la crèche, entourée de personnages représentant l'Enfant-Jésus, la Vierge, Saint Joseph, les bergers, les Mages, etc. Les religieux franciscains propagèrent cet usage devenu peu à peu partie intégrante du cérémonial de Noël.

Aux personnages vivants on a plus tard substitué des figurants en cire ou en plâtre, fort heureusement si on pense à l'âne, au boeuf et aux moutons...

Maintenant place au réveillon. Chaque équipage s'immobilise devant une maison à pignon, dont les fenêtres



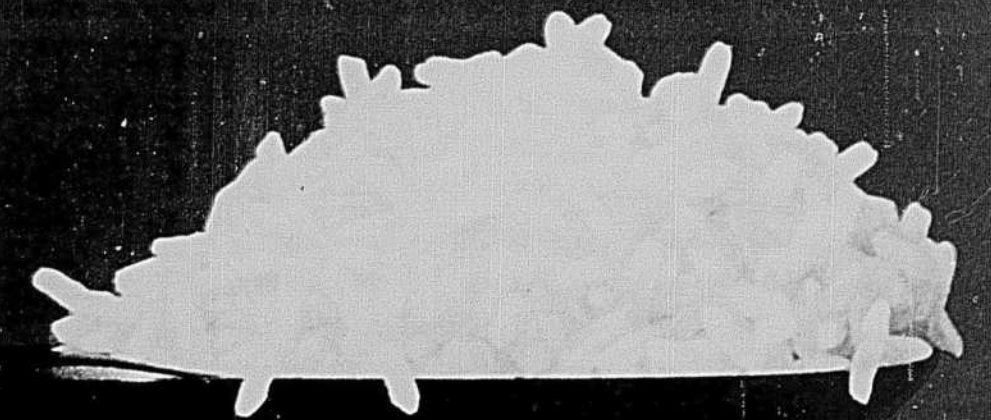
Par contraste la table bourgeoise moderne se présente dans sa parure plus conventionnelle.

Le menu se compose comme suit : la bûche traditionnelle de Noël, la galantine de volaille aux truffes, un jambon en chaud-froid et une salade de homard. Comme dessert, un vacherin au rhum et des petits fours glacés. Discretement, les pastilles de menthe remplaceront pour quelques-uns le pouce-café.

Photo prise chez Berthe Dansereau. Pièces montées par son chef Léon Rochat.

DANS PAR LE NOËLLA DESJARDINS TEMPS

Dainty
est la marque
d'un nouveau
riz de luxe
à grain long



Recherchez la boîte rouge ornée d'une cuiller noire.

Ce paysan authentique, solide comme un roc, perdu dans ses sages réflexions, pourrait être un de nos ancêtres.



La semaine de pleine lune de décembre, après les grosses gelées, on avait fait boucherie. On avait tué le cochon gras et les poules non pondeuses, pour préparer les cochonnailles : boudin, saucisse, cretons, tête fromagée, rillettes, et le lard destiné au saloir. C'était là la nourriture toute simple, économique, qui apparaissait normalement sur la table du pauvre. C'est avant tout une nourriture de pays froid parce que très forte en calories. Une autre contrée nordique, la Scandinavie, nous a cédé plusieurs de ses coutumes. Jusqu'à l'envahissement, nous dit Mme Françoise Gaudet-Smet.

Il existait toutefois des familles plus fortunées qui avaient élevé du boeuf. Elles échangeaient volontiers, à l'occasion des festivités de Noël, quelques pièces contre de la soupe aux pois du voisin. Ce dernier pouvait ainsi s'offrir un bouillon ou un consommé.

Les terres neuves, abondantes en légumineuses après avoir été soumises au feu d'abatis, produisaient les pois jaunes, les haricots blancs, le maïs qu'on faisait gonfler au lessis, ainsi que toutes les fines herbes que les femmes faisaient sécher avant de les passer au tamis et de les sceller dans des bocaux.

Chacune était également fière de ses conserves. La réserve potagère regorgeait de légumes : pommes de terre, carottes, choux de Siam, betteraves, concombres, oignons etc. C'était à qui offrirait à ses invités la plus grande variété des produits de son jardin; sans oublier les marinades de toutes sortes et les confitures de petits fruits, selon les régions et les saisons. Le céleri, une autre faveur du temps des Fêtes, avait été au préalable soigneusement enterré dans le sable de la cave.

Une autre anecdote racontée par Mme Gaudet-Smet ne manque pas d'intérêt. Il s'agit de la tomate, qui aurait fait son apparition à nos menus, il y a environ cent ans. Jusque là, elle était considérée comme une plante ornementale. La première fois que ma grand-mère vit un de ces arbustes

ployant sous les beaux fruits rouges, elle resta hésitante, ne sachant pas si elle devait les admirer ou les manger !... Elle ajoute que jusqu'en 1914, tous les gens de nos campagnes vivaient uniquement de leurs réserves. On n'achetait chez le marchand général que le strict minimum. Que diraient-ils s'ils revenaient aujourd'hui, alors qu'on peut commander par téléphone un repas tout préparé ?

Ces préparatifs culinaires prenaient pour chaque ménagère la signification d'un rite. Quinze jours avant Noël on s'affairait devant le gros poêle à deux ponts qui ne dérougissait pas. Le garde-manger de la cuisine d'été s'emplissait de tourtières, de tartes à la citrouille, au sucre, aux pommes, à la mélasse, communément appelées tartes à la "ferlouche", de croquignoles, de galettes à l'anis, etc.

Il fallait aussi faire griller la farine qui servirait à enrober les boulettes du ragoût, nettoyer les pattes de porc, et préparer la pâte pour les grands-pères canadiens trempés dans le sirop d'érable.

On ajouterait comme desserts de la dernière heure, les oeufs à la neige, le pouding au suif, les noix longues dorées dans le sirop d'érable, et le fameux sucre à la crème, dont chaque cuisinière conservait jalousement le secret. Ce dernier remplaçait alors le chocolat inexistant.

Ah, ces réveillons du bon vieux temps ! Une grande rasade de whisky blanc ou de caribou mettait nos hommes en verve, tandis que les femmes sirotaient sagement un petit vin de cerises ou de gadelles. Le repas se poursuivait dans la plus franche gaieté. Le diapason montait petit à petit, rythmé par les histoires gaillardes, les bonnes blagues, les chansons et les danses : giques, quadrilles, polkas, lanciers etc. On se séparait au petit matin, repus, satisfaits, heureux.

Le tempo de ces boustifailles se maintenait depuis la nuit de Noël jusqu'au soir des Rois. C'est à la vieille maison ancestrale que revenait l'honneur du "grand repas". Pouvoir à son tour donner "son repas" signifiait la réussite de ceux qui avaient débuté modestement.

—Les coutumes alimentaires tiennent des habitudes et des émotions d'enfance, qui sont ce qu'il y a de plus enraciné dans un être humain, de dire Mme Gaudet-Smet.

De nos jours, les paysans sont les plus fidèles à suivre les traditions. Depuis une cinquantaine d'années on y a ajouté la dinde traditionnelle, qui nous vient semble-t-il des États-Unis. Au centre de la table on peut admirer la non moins traditionnelle bûche de Noël, savamment décorée par nos habiles pâtisseries. Cette charmante coutume viendrait de France. La bûche, souvent bénite avant de brûler dans l'âtre, entretenait le feu toute la nuit de Noël, veillée par la famille réunie.

Le retour de la messe de minuit, d'après une gravure d'Edmond Massicotte. Les paysans bien emmitouffés viennent de quitter la petite église. Dans la nuit étoilée ils regagnent gaiement leur carriole.



La classe bourgeoise hier et aujourd'hui

La cuisine canadienne faisait également le régal de la classe bourgeoise d'antan résidant dans nos campagnes. Outre les mets déjà mentionnés on servait souvent le petit cochon de lait, le pâté de gibier, la galantine de volaille, et des salades variées. Ce même menu s'est perpétué jusque dans nos villes. A la rubrique des desserts, certains ont implanté la coutume du plum pudding anglais, ainsi que diverses pièces montées qui révèlent le talent de nos cuisiniers et cuisinières.

Mme Berthe Dansereau que nous avons questionnée à ce sujet nous dit ceci :

"La vie moderne et son rythme trépidant ont contraint plusieurs personnes à se soumettre à un régime plus sobre. Il a donc fallu composer des menus appropriés, qui nous forcent à mettre de côté quelques-uns des mets traditionnels à base de viande de porc.

"On insistera spécialement sur la décoration de la table, la finesse et l'originalité des plats. Voici comme exemple ce que nous proposons pour le réveillon.

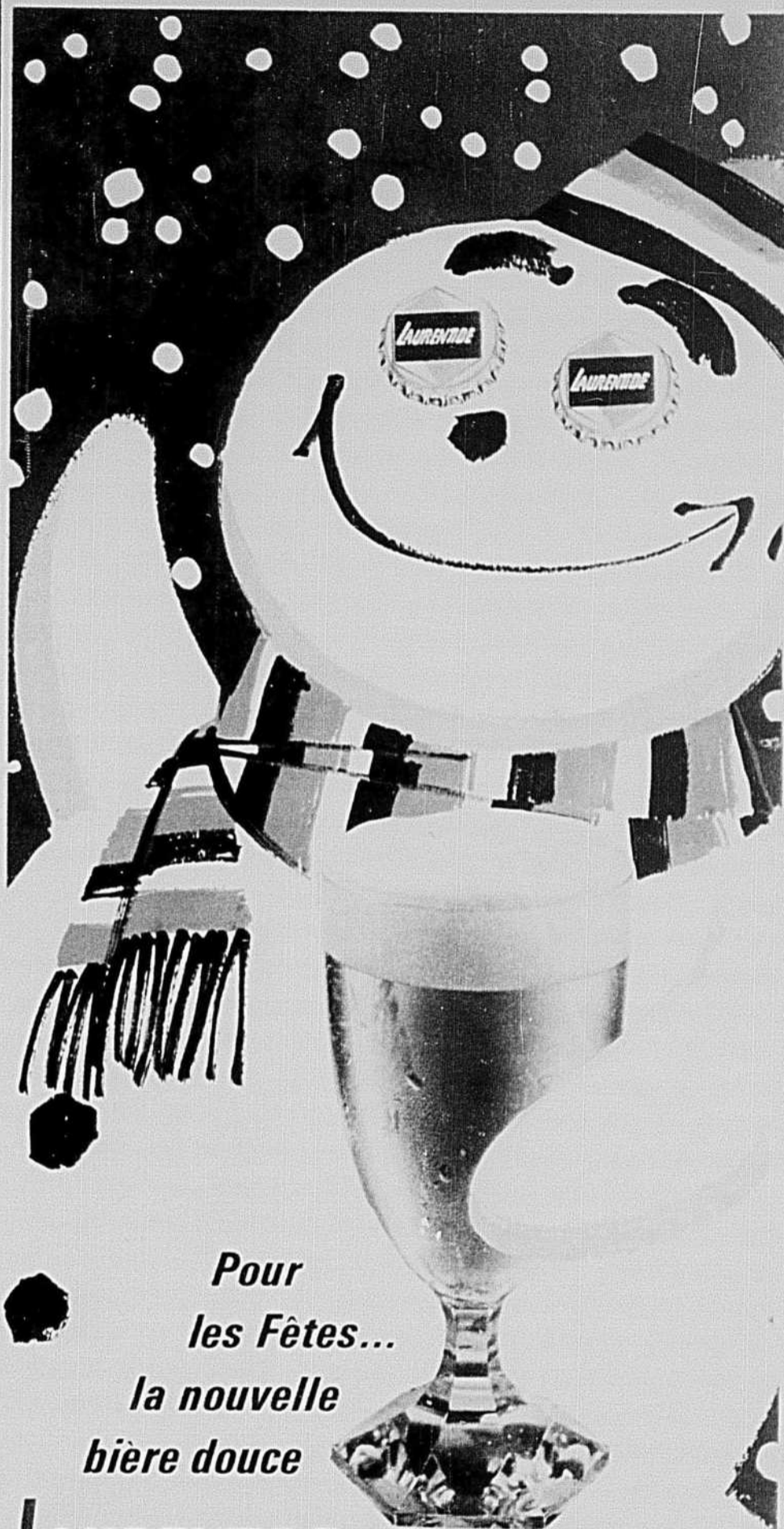
"Une galantine de volaille aux truffes, un jambon en chaud-froid, une salade de homard. La bûche de Noël occupera sa place coutumière au centre de la table, entre les bougies blanches ou de couleurs. Comme dessert, un vacherin au rhum. Des petits fours secs ou glacés, des charlotte-russes, des gelées au vin rouge, des tranches de gâteau aux fruits et des pastilles de menthe, compléteront ce menu léger, raffiné, et coloré."

Bien entendu, beaucoup d'autres menus varieront selon l'heure du repas et le nombre des invités. Pour de petits diners on appréciera les petits poussins farcis. Mais la dinde farcie aux champignons reste encore la pièce de résistance des grands diners. Il en est cependant qui préfèrent un canard à l'orange, des vol-au-vent financière ou le homard à la Newburg.

Ces nouvelles coutumes prennent-elles souche pour l'avenir ? Que servira-t-on à l'ère spatiale ? Que mangeront nos enfants et nos petits-enfants ? Quel sera le Noël de ces derniers ? Car cette fête n'est-elle pas d'abord pour eux ? Il serait impensable de rompre totalement avec les coutumes anciennes. Imaginez-vous, par exemple, un Noël sans le sapin rutilant de lumière ? C'est d'Allemagne cette fois que nous arriverait cette forme de décoration. Le sapin présidait à la fête des campagnes—les Saturnales—au dernier siècle avant Jésus-Christ. Une princesse allemande aurait introduit la coutume en Angleterre. Elle fut peu après adaptée au pays de la fière Albion depuis que le prince Albert, mari de la reine Victoria, fit garnir un arbre de Noël dans les salons du château de Windsor en 1841. Passant ensuite d'un pays à l'autre, la coutume s'est fixée en Amérique. Il se fait même une grande exploitation commerciale de conifères au Canada. Et les bûcherons se mettent à l'oeuvre plusieurs semaines à l'avance. Notre pays serait vraiment le territoire de l'arbre de Noël. Il en exporte à lui seul environ 18 millions. Et cela sans compter ceux que nos braves paysans vont abattre dans la forêt pour leur propre usage, et la consommation des citadins.

Malgré la vie qui va. En dépit du tourbillon qui nous entraîne à une allure vertigineuse, la nuit de Noël suggère à tous une halte apaisante.

FIN



*Pour
les Fêtes...
la nouvelle
bière douce*

LAURENTIDE

*Les amateurs
de bière douce
s'en réjouiront
à vos soirées*



*C'est un produit de chez nous —
un produit MOILSON!*

LES CINQ JOURS DE MONTRÉAL À PARIS

TEXTE ET PHOTOS ARMOUR LANDRY



L'hon. Pierre Sévigny, suivi de Mme Sévigny et de M. et Mme Vinant, de France-Amérique, reçoit le salut militaire de la Garde Républicaine à son arrivée dans le hall d'honneur de l'Institut France-Amérique pour assister à la réception de gala organisée conjointement par la Société France-Amérique et la Chambre de Commerce Canado-Française.

Les jeux sont faits. De haute lutte, le morceau fut enlevé et la Métropole du Canada se voit attribuer le privilège de présenter la grande Foire que l'on connaîtra dorénavant sous le nom de "Exposition universelle et internationale de Montréal 1967." L'ancienne Ville-Marie du 17^e siècle, que le Sieur de Maisonneuve tailla dans le vif à même les bois épais en bordure du Saint-Laurent, au pied du mont Royal, deviendra le chef-lieu mondial de la "Terre des Hommes." Pendant six mois, Montréal aura l'effarant privilège de symboliser aux yeux du monde entier le degré de maturité d'une nation jeune de cent ans devant en illustrer son dynamisme, son élan ainsi que la qualité de ses deux cultures : latine et saxonne. Cette manifestation d'un caractère international servira à souligner l'anniversaire du pacte de la Confédération canadienne. Honneur lourd d'importance, mais ceci n'exclut pas cependant de rappeler que Montréal célébrera en même temps le 325^e anniversaire de la plantation du premier rameau français sur le sol d'"Hoche-laga" appellation indienne de l'île de Montréal au temps de sa découverte par Jacques Cartier, en 1534. Il sera du devoir de chacun de faire sentir la profondeur et la vitalité des racines profondes de cette souche transplantée en Nouvelle-France.

La presse, la radio et la télévision nous ont servi, tout chaud, le 13 novembre dernier, la nouvelle très émouvante de la décision du Bureau International des Expositions de patronner cette manifestation unique dans l'histoire de l'Amérique.

Mais il nous reste à connaître les détails intimes de ce que j'appellerais les "Cinq jours" vécus par la délégation canadienne à Paris se rapportant à cet événement qui laissera sûrement une marque profonde dans nos annales canadiennes.

Le samedi 10 novembre, à Paris, l'équipe chargée de prendre d'assaut le Bureau International des Expositions est au grand complet. Monsieur Jean Drapeau, maire de Montréal, accompagné de sa femme et de monsieur Valmore Gratton de l'Office d'Initiative Economique de la Cité de Montréal arrivent la veille à Orly où déjà cinéastes et reporters se bousculent dans l'accueillante salle de presse de l'aérogare. Les délégués du Quai d'Orsay, de la Ville de Paris, sont aussi dans la place, et bientôt la caravane avec "motards" en tête, jouant gaieusement de la sirène, se fraient un chemin à travers une circulation dense conduisant la délégation montréalaise jusqu'à l'hôtel Georges V où les Canadiens ont établi leurs quartiers.

Monsieur Sévigny et sa femme et monsieur Gaston Lévesque, adjoint du ministre de la Défense, arrivent à Orly par avion de l'Armée de l'air canadienne, et reçoivent les honneurs des autorités françaises.

Dès le petit matin, monsieur Valmore Gratton communique avec monsieur André Kniewasser, délégué du Canada auprès du Bureau International des Expositions, en résidence à Paris, afin de reviser tous les documents nécessaires à la présentation de la requête du Canada pour l'exposition, pendant que monsieur Drapeau accompagné de monsieur Georges Marchais, président de la Chambre de Commerce Canado-Française de Paris s'assure des rendez-vous auprès des personnages à rencontrer avant la réunion de l'Assemblée générale du mardi suivant.

Dans la soirée, le jeune et dynamique attaché commer-



M. le maire Jean Drapeau signe le livre d'or de l'Institut France-Amérique. A l'extrême gauche, M. Marchais. Au centre, Me Mauret-Néry, président de cette manifestation en remplacement de M. le duc de Lévis-Mirepoix, président général de France-Amérique, M. Drapeau et Mme Drapeau.



A l'occasion de cette fête à l'Institut France-Amérique on inaugure l'exposition "Images de Montréal", exposition qui entreprend son tour de France sous les auspices de la Société France-Canada dont le président de la section parisienne est M. le baron de Montgascon. De gauche à droite, M. Johnson, administrateur de la "Transat", M. Vinant, secrétaire général de France-Amérique, bien connu à Montréal, M. Drapeau et Me Mauret-Néry.



Aglaé, artiste de chez nous qui est toujours très estimée à Paris, vient lire l'inscription sur la plaque fixée au pied de l'érable que l'on vient de planter.

On voit une partie de la foule présente sur la Place du Canada, assistance considérable en tenant compte du fait qu'il pleuvait à ce moment.



cial du Canada, monsieur Kniewasser avec sa femme, née Jacqueline Delaney, originaire de Rimouski, accueille la délégation dans sa demeure à Boulogne-sur-Seine. L'équipe canadienne est ici au grand complet mais à ce moment il est difficile de dire si l'enthousiasme qui y règne est provoqué par le sujet qui est d'intérêt commun pour tous, ou par le buffet affriolant abondamment garni autour duquel s'affaire madame Kniewasser, hôtesse accomplie, ou si c'est dû aux fines bouteilles que monsieur Kniewasser a tirées de sa cave de connaisseur subtil et raffiné.

Le dimanche 11 novembre est la journée de rencon-

trés sociales pour tous, et toujours accompagné de monsieur Marchais, qu'on pourrait bien qualifier de notre ambassadeur de Montréal à Paris, monsieur Drapeau fait quelques visites de courtoisie afin de renforcer les positions de la délégation canadienne pour le grand jour. Le lundi 12 novembre, la tension est à son comble. On y est fort au courant que jamais une exposition internationale ne fut attribuée sans quelque réserve ou même sans quelque violente opposition de la part de certains pays et que toutes ces objections étaient généralement de nature des plus imprévisibles. On était aussi au fait de la présence d'un certain délégué américain qui avait mission de supplanter le projet canadien. Mais on a douté qu'il fut même autorisé de pénétrer dans l'enceinte, fermée à double tour, où devait se tenir l'assemblée générale du Bureau International des Expositions. On était déjà assuré que les documents concernant ce projet de dernière heure n'étaient pas en règle.

Le matin, à dix heures et demie, dans la salle de conférence de la chancellerie de l'ambassade du Canada, au 35 rue Montaigne, la délégation se réunit en assemblée régulière. Le plan d'attaque est dressé, c'est un plan d'équipe et tous les documents d'importance capitale sont révisés dans le menu détail. Les positions à prendre doivent être invulnérables et chacun est en position de remplir son rôle sans fléchir. La réunion est brève mais tout a été fixé avec assurance.

Après le déjeuner, on continue de s'assurer la collaboration des délégués étrangers.

Le mardi matin, à dix heures et demie, le Comité exécutif du B.I.E. se réunit afin de s'assurer que tous les documents pour la requête du Canada soient en bonne et due forme. Et nos deux délégués ayant voix au chapitre sont présents: Monsieur André Kniewasser, conseiller commercial près l'ambassade du Canada à Paris, et monsieur Bannerman, directeur de la Commission des Expositions à Ottawa. Réunion "pro forma" de courte durée. L'heure d'importance capitale approche. L'assemblée générale est convoquée pour l'après-midi, à trois heures et demie. Tous les membres du Bureau accompagnés de leurs conseillers y sont convoqués. Monsieur Drapeau et monsieur Gratton avalent un frugal déjeuner, en deux bouchées, et sont déjà à la Salle des Conférences Internationales, au 19 avenue Kléber, près des Champs-Élysées, dès deux heures. Entre temps, une exposition d'une soixantaine de photographies de Montréal présentant une ville fort sympathique, autant vue des airs qu'au niveau du sol, est étalée dans le grand vestibule attenant à la salle de l'assemblée. Tout aussitôt arrivent les membres de la délégation du Québec, dirigée par monsieur Lussier, puis nous voyons monsieur Kniewasser accompagné de son équipe de l'ambassade. Tout le groupe présent connaît Montréal et chacun est en mesure de répondre à toute question que la présence des photographies pourrait provoquer. L'exposition "Images de Montréal" qui entreprend actuellement son tour de France, fixe dans les esprits la qualité du site sur lequel on doit décider instamment le choix pour la prochaine exposition internationale. A trois heures et demie précises, le président du bureau, monsieur Baréty ouvre la séance. Inutile de dire que dans l'assemblée, la délégation la plus nombreuse est celle du Canada. Le président l'accueille par une mention toute spéciale et souligne la présence de l'honorable Pierre Sévigny représentant spécial du premier ministre du Canada.

Les matières de routine du bureau sont vite expédiées et le sujet le plus prenant pour les Canadiens est tout aussitôt attaqué.

Après un exposé clair et concis par l'honorable Sévigny, demandant au nom du Canada de tenir l'exposition de 1967 à Montréal, monsieur Baréty demande à l'assemblée si elle est disposée à passer au vote sur la requête de notre pays. Comme mû par un ressort, le jeune et enthousiaste délégué du Portugal, monsieur Chaves de Oliveira, attaché commercial près de l'ambassade de son pays à Paris, demande la parole et, au nom de son pays,

donne les raisons pour lesquelles on devrait choisir Montréal pour la prochaine exposition universelle, commentant brièvement le magnifique exposé de l'honorable Sevigny et demande que la requête canadienne soit acceptée à l'unanimité des voix. Aussitôt le délégué de la Grande-Bretagne déclare qu'il endosse la proposition du délégué du Portugal et avant qu'il n'eut le temps de se rasseoir, un tonnerre d'applaudissements prolongés démontrait au président que la demande était acceptée d'emblée, même avec enthousiasme. Placés discrètement à la cantonnade, avec vue générale sur l'assemblée, nous avons remarqué que les délégués des pays communistes ont applaudi avec autant de vigueur que les autres. Ce moment solennel fut enregistré le soir à 4h35 minutes, heure de Paris. Pendant la réunion de l'assemblée, à l'extérieur de la grande salle aux portes fermées à double tour, séparée du hall d'entrée par un long corridor et un grand vestibule, à la porte d'entrée principale, les gardes avaient grande misère à contenir l'armée de journalistes et de photographes qui attendaient impatiemment, l'heure de la déclaration officielle du président Baréty. Par quel tour de passe-passe, au moment même où les applaudissements se faisaient entendre, monsieur Patrick McNulty, de l'Associated Press se trouvait près de la porte principale donnant sur l'assem-

L'assemblée générale du B.I.E. est en pleine fonction. A la tribune : le président M. Baréty, ancien ministre du gouvernement français, et aussi président du Comité Français des Expositions. A sa gauche, Me Geneviève Maréchal, avocat, directeur des services du B.I.E.



blée, et il se saisit tout aussitôt du téléphone d'une cabine téléphonique tout à côté, pour refiler la nouvelle à son agence que Montréal venait à l'instant de gagner la partie. Au même instant, monsieur Saulnier, du Comité exécutif de Montréal, obtenait la communication avec monsieur Drapeau, puis ce fut le tour de monsieur Ferdinand Biondi de CKAC. Pendant près d'une heure, les quatre téléphones de la place n'ont cessé d'être en contact avec Montréal, et monsieur Drapeau avait parfois à répondre à deux appels à la fois. A 6 heures les portes de la grande salle de l'assemblée générale étaient ouvertes aux journalistes pour une



Au mérite

L'été prochain, 350 étudiants des écoles secondaires seront choisis pour aller étudier dans les Collèges des forces armées, sous le régime du Programme d'instruction pour la formation d'officiers des forces régulières (ROTP), programme commun aux trois Armes. La sélection des candidats et leur avancement par la suite se feront sur une seule et unique base: AU MÉRITE.

Des possibilités exceptionnelles sont ainsi offertes aux jeunes gens qui possèdent leur immatriculation ou leur immatriculation supérieure et qui remplissent les autres conditions d'admission. Les études sont de haute qualité, et le vaste choix d'activités sportives et récréatives qui s'y ajoutent contribue à la réalisation d'une vie estudiantine bien équilibrée. Partout et toujours on met l'accent sur la formation du caractère, l'acceptation des responsabilités et l'acquisition des qualités de chef, vu qu'il s'agit de futurs officiers des forces armées du Canada.

Les Collèges des forces armées sont au nombre de trois: le Collège militaire royal de Saint-Jean (P.Q.), le Collège militaire royal du Canada, à Kingston (Ont.), et le Royal Roads, à Victoria (C.-B.).

Ceux qui fréquentent les Collèges militaires sous le régime du ROTP ont le grade d'élève-officier dans l'Arme de leur choix: la Marine, l'Armée ou l'Aviation. En plus de payer les frais de scolarité, la pension et le logement, les uniformes, les livres et les instruments, et de fournir les soins médicaux et dentaires gratuitement, l'Etat leur verse une solde mensuelle de base. Pendant l'été, les élèves-officiers poursuivent leur entraînement dans l'Arme à laquelle ils appartiennent et ils bénéficient d'un congé de 30 jours.

Au terme de leurs études, les diplômés commencent leur carrière d'officiers dans les forces régulières, comme le font les élèves-officiers du ROTP qui ont fréquenté une université canadienne. Les élèves-officiers de réserve, qui fréquentent les Collèges militaires à leurs propres frais, deviennent officiers dans les forces de réserve dès l'obtention de leur diplôme.

L'admission a lieu par voie de sélection et le nombre des places est limité. Ceux qui ont leur immatriculation ou leur immatriculation supérieure auraient intérêt à présenter leur demande le plus tôt possible et de toute façon avant le 1^{er} juillet, date de clôture des demandes d'admission.

On peut obtenir de plus amples renseignements en s'adressant à un bureau de recrutement régional de la Marine, de l'Armée ou de l'Aviation, ou en écrivant au Directeur du ROTP, ministère de la Défense nationale, Ottawa 4 (Ont.).



Des méthodes pédagogiques excellentes, des professeurs en nombre suffisant et un corps enseignant des plus compétents, voila quelques-uns des avantages qu'offrent les trois Collèges des forces armées du Canada au point de vue études. Le Collège militaire royal du Canada confère des degrés universitaires en arts, en sciences et en génie, et les diplômés reçoivent un brevet d'officier à titre de sous-lieutenants dans la Marine, de lieutenants dans l'Armée ou de lieutenants d'aviation dans l'A.R.C.



conférence de presse. Monsieur le président Baréty fit une brève allocution donnant des détails sur l'événement historique qui venait de se dérouler, soulignant surtout que ce sera la première exposition internationale de première catégorie enregistrée par le Bureau International des Expositions qui se tiendra sur le continent américain. Cette conférence de presse fut suivie d'une brillante réception dans la grande salle d'honneur du Centre des Conférences Internationales, où les représentants du corps diplomatique accrédité à Paris et de hautes personnalités françaises sont venus pré-



A 5.34 h du soir, heure de Paris, la victoire de la délégation canadienne était complète et la conférence de presse était peu après convoquée. Devant les journalistes et les représentants de la radio et de la TV, M. Sévigny exprime au nom du Canada sa vive reconnaissance auprès de tous les délégués de la B.I.E. et donne quelques détails au sujet de ce que devra représenter l'Exposition universelle et Internationale de Montréal. De gauche à droite, nous voyons M. Charles Lussier, délégué général du gouvernement du Québec, M. Drapeau, M. Sévigny, M. Baréty et M. Schulz, délégué d'Allemagne.

senter leurs hommages et leurs félicitations aux délégués canadiens. Le mercredi, 14 novembre, son Excellence monsieur Pierre Dupuy, ambassadeur du Canada, recevait à la résidence de l'ambassade, rue Faubourg Saint-Honoré, tous les délégués et représentants officiels de la B.I.E. ainsi que les membres de la délégation canadienne.

Tous les représentants étrangers qui avaient assisté à l'assemblée générale de la veille étaient présents, et la délégation canadienne composée de représentants de la Maison du Québec et des attachés culturels et des attachés commerciaux de l'ambassade du Canada eurent fort à faire pour répondre à toutes sortes de demandes de renseignements concernant notre pays et particulièrement Montréal.

En dehors des manifestations officielles concernant l'exposition universelle il y eut aussi la cérémonie bien touchante de la plantation d'un érable à sucre sur la place du Canada.

Cette place occupe un des plus beaux sites de Paris, au pied de l'avenue Franklin-Roosevelt, en bordure de la Seine, face aux Invalides. Elle fut baptisée de ce nom en 1934 lors de l'installation, en ce lieu, du monument Jacques-Cartier, à l'occasion du 4^e centenaire de

la découverte du Canada par le célèbre navigateur de Saint-Malo. La réplique de ce monument se trouvait à Montréal, sur le pont Jacques-Cartier. On a dû l'enlever récemment pour faire place à la nouvelle rampe de sortie de l'île Sainte-Hélène.

Cette manifestation fut présidée par monsieur Christian Taittinger, président du Conseil de Paris et grand ami des Canadiens. Il y eut aussi une brève allocution par monsieur le maire Jean Drapeau. Malgré la pluie, un grand nombre de Canadiens vivant à Paris étaient présents. Il est certain qu'en viendra souvent faire son petit pèlerinage au pied de cet arbre de chez nous pour en noter la croissance dans cette terre du "vieux pays". Déjà, des érables poussent en beauté, depuis 1934, dans un parc de LaRoche. Ce fut un don de la ville de Trois-Rivières au maire de la ville d'où sont partis plusieurs colons qui sont venus s'établir au Canada. Le colonel Vieljeux, maire du temps, fut fusillé par les Allemands, durant le dernier conflit mondial.

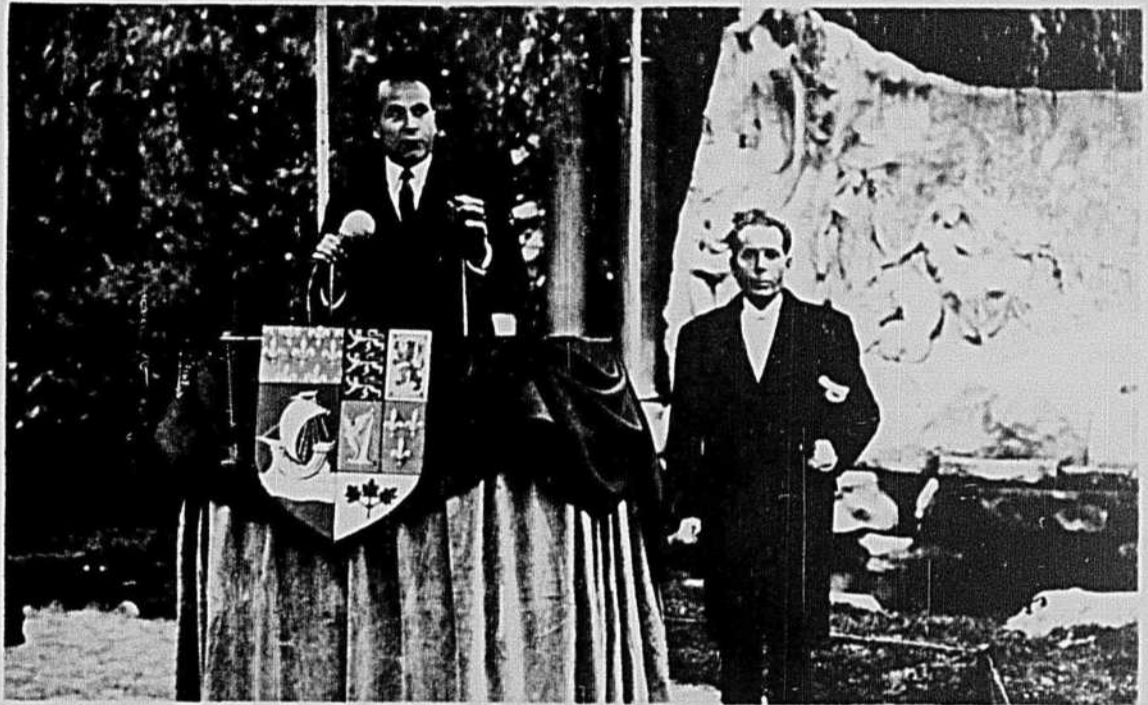
Des amis du Canada, à Paris, ne sont jamais en reste de cordialité. On n'a pas voulu laisser quitter la délégation canadienne sans la recevoir avec appareil dans une fête d'adieu. L'Association France-Amérique et la Chambre de commerce canado-française dans leur fas-

tueux quartier, avenue Franklin-Roosevelt, ont offert un grand diner où l'élite française de Paris fut conviée ainsi que plusieurs personnalités canadiennes. Présidé par un grand ami du Canada, Me Mouret-Nery, monsieur Sévigny et monsieur Drapeau y furent invités à adresser la parole. Coïncidant avec cette réception de gala, on installa, dans le grand hall d'honneur de l'Institut, l'exposition de photographies "Images de Montréal", exposition présentée sous les auspices de la Société France-Canada dont le président de la section parisienne est monsieur le baron Jean de Montgascon, bien connu comme propagandiste de Montréal en France. A l'occasion de cette présentation, en causant avec monsieur Drapeau, monsieur de Montgascon se plut à mentionner comment le lien Paris-Montréal est plus intime qu'on ne le croit, car c'est à Paris que fut dressé le projet de fonder Ville-Marie, ici habitait monsieur Jean Olier, fondateur du Collège de Saint-Sulpice et c'est à Paris que monsieur de la Dauversière rencontra Paul Chomedey de Maisonneuve. Marguerite Bourgeoys et Jeanne Mance y sont venues et l'ancêtre de son Eminence le Cardinal Léger fut baptisé à Saint-Etienne-du-Mont, montagne Ste-Geneviève; et combien de Montréalais, ajouta-t-il, ignorent que sur l'Arc de Triomphe, apparaît le nom d'un Chossegros de Léry, dont la famille s'est illustrée dans l'histoire de Montréal.

Avant de quitter Paris, l'Administration du B.I.E. dirigée par mademoiselle Maréchal s'est occupée de remettre à monsieur Jean Drapeau et à monsieur Valmore Gratton une volumineuse documentation renfermant l'histoire des expositions universelles du passé afin de mieux orienter le projet de celle de Montréal qui devra laisser une marque profonde dans l'histoire de la "Terre des Hommes".

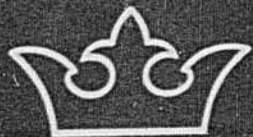
FIN

M. Christian Taittinger, président du Conseil de Paris, adresse la parole à l'assistance au moment de la plantation d'un érable à sucre sur la Place du Canada.



À TOUS NOS AMIS NOUS SOUHAITONS

le plus joyeux
des NOËLS



LA BRASSERIE DOW LIMITÉE



QUAND LES ENFANTS D' HENRI RICHARD VISITENT LE PÈRE NOËL

PAR ANDRÉ TRUELLE

RÉDACTEUR SPORTIF À LA PRESSE

Voici la famille Henri Richard réunie auprès du Père Noël. A gauche, Mme Lise Richard tenant le bébé France, puis Gilles et Denis, entre les bras du bonhomme Noël, la fée des étoiles et Michèle.



PHOTOS : ANTOINE DESILETS



"Maman, le Père Noël ne m'a pas demandé "à qui le petit garçon". J'aurais répondu : "A toi" et il m'aurait sûrement promis de plus gros cadeaux..." Déçu, Gilles Richard, qui n'a que quatre ans, se rapproche instinctivement de sa maman, en quête d'une phrase ou d'un geste compréhensif qui le consolera un peu.

Quelques instants plus tard, on le retrouve le nez bien aplati sur la vitrine qui protège une vaste cour de wagons miniatures. Gilles regarde attentivement la locomotive électrique qui serpente dans un labyrinthe de rubans d'acier.

Mais si le train le fascine, ce n'est pas exactement ce qu'il désire pour Noël. Ce qu'il réclame, ce sont des camions et des avions.

Quand il se présente, Gilles ajoute de lui même : C'est moi le Fatigant. Je parle beaucoup." Et sa mère ajoute : "On dit que les Richard parlent peu; celui-là est l'exception."

Il ressemble étrangement à son père, Henri Richard, mais les yeux foncés et vifs font aussi penser à sa maman, Lise. Elle est bien courageuse d'ailleurs la maman, de trimpler toute sa petite famille de quatre enfants (l'aînée n'a que cinq ans et demi) et de la piloter à travers la foule du grand magasin Dupuis Frères. Le papa est en voyage. Il faut bien quand même faire voir le Père Noël aux petits enfants! Quel est-il ce Noël des enfants des athlètes professionnels? Pour l'épouse des joueurs de hockey, il est deux grands inconvénients. La crainte des blessures graves et les absences plus ou moins prolongées de leurs époux, absences motivées par les fréquentes joutes à l'extérieur. Dans le cas du Canadien, les voyages sont aussi nombreux que pour les autres clubs du circuit, mais de plus courte durée. Il n'y a que deux longs voyages par an. Ceux qu'il faut bien faire pour permettre aux Ice Capades et aux Ice Follies de se produire au Forum.

Mais les magnats de la Ligue Nationale de hockey n'ont pas encore songé aux joies qu'ils procureraient aux enfants des joueurs, au matin de Noël, s'ils recevaient leurs étrennes des mains de leur papa.

Chaque 25 décembre est inscrit au calendrier du circuit et deux ou trois joutes sont invariablement à l'affiche.

Il est vrai que la direction du Canadien pallie un peu à cet inconvénient en organisant chaque année un dépouillement d'arbre de Noël au profit des enfants de ses joueurs. Mais Noël à Noël c'est dans l'ordre des choses, pour le voisin et les petits camarades.

"Chez-nous, explique Mme Lise Richard, "Henri et moi remettons les cadeaux aux enfants la veille de Noël,

France, la benjamine de la famille Richard, sourit toujours, surtout quand on lui permet d'examiner de près un jouet qui est tout à fait de son âge, comme le fait ici sa maman Lise.

quelques heures avant le départ de mon mari. Mes enfants se couchent tôt car ils sont tous en bas âge. La remise se fait avant de les mettre au lit."

Et le règlement du dodo ne souffre même pas d'exception le samedi soir pour que les enfants puissent voir leur père jouer au hockey à la télévision! Chez Dupuis, où se poursuit la visite des enfants, après le "Petit Train du Nord", qui évoque bien avant la réalité la neige blanche, le froid de l'hiver et les sports sur glace, c'est la rencontre avec le bonhomme Noël

Ici on peut bien ouvrir une parenthèse au bénéfice des parents qui lisent entre les lignes et raconter un petit incident amusant.

Lors de la prise de la photo, par Antoine Désilets, de LA PRESSE, ce dernier a demandé à Gilles et Denis Richard: "Tirez bien la barbe du Père Noël". "Aie, pas trop fort" est aussitôt intervenu le bon papa Noël, "vous allez tout arracher."

Les enfants n'ont pas trop tiré, et Antoine Désilets, qui avait peut-être prévu "une photo de l'année" du Père Noël sans barbe en a été quitte pour sa suggestion.

Pour Michèle, qui a cinq ans et demi et va à l'école, elle était surtout intéressée et attirée par les poupées.

"Je désire une poupée qui parle", a-t-elle demandé à sa maman.

"L'as-tu dis au Père Noël", a questionné la mère à son tour.

Et comme Michèle ne l'avait pas fait, elle s'est reprise en faisant promettre à sa maman d'écrire le renseignement au Père Noël.

"Tu dis toujours que tu vas le faire et tu ne le fais pas..." s'est plainte Michèle.

Espérons que le message a été fait.

France, qui n'a que treize mois, se contente de peu. Elle va à tout le monde. Au journaliste, au photographe ou à Marie, qui prête main-forte à Mme Richard.

Il suffit de lui adresser un beau sourire.

On peut lui prêter un jouet pour une photo, le lui enlever, sans qu'elle ne trouve à rechigner.

Si le Noël des autres enfants d'athlètes ressemble à celui de la famille Henri Richard, au fond, ils ne sont pas tellement à plaindre. Ils ont peut-être un Noël hâtif, mais combien d'autres enfants sont moins fortunés, dans tous les sens du mot.

"Gilles regarde attentivement la locomotive électrique qui serpente dans un labyrinthe de rubans d'acier..."

FIN



*Délicieux, décoratif et bien
dans l'esprit des Fêtes!*

Aspic de Jambon nappé de Glace Mayonnaise



ASPIC DE JAMBON

- | | |
|---|--|
| 2 paquets de 3 oz (ou un de 6 oz) de gélatine au citron | 4 tasses de jambon cuit et/ou viande de conserve, passé au hachoir |
| 2 tasses de jus de canneberge (1 bouteille de 16 oz) | ½ tasse de cornichons sucrés, hachés et égouttés |
| ¼ tasse d'eau | ½ tasse de piment vert haché fin |
| ¼ de tasse de jus de citron | ½ tasse de piment rouge doux, haché |
| 1 c. à thé de sel | Glace de Mayonnaise Kraft* |
| 3 c. à thé de zeste de citron râpé | Piment rouge doux, cornichons, pour décorer |
| ¼ de tasse d'oignon haché fin | |
| ½ tasse de céleri haché fin | |

Dans une petite casserole, mélanger une tasse de jus de canneberge et une tasse d'eau. Amener à ébullition; verser sur la gélatine en remuant jusqu'à dissolution. Ajouter l'autre tasse de jus de canneberge, le ¼ de tasse d'eau restant, le jus de citron, le sel, le zeste de citron et l'oignon; mélanger. Mettre au froid, le temps d'épaissir mais sans laisser prendre.

Entre temps, badigeonner légèrement d'huile à salade un moule de 9" x 5" x 2½" ou un moule en anneau de 8 tasses. Bien mélanger ensemble: jambon cuit ou viande de conserve, céleri, cornichons hachés, piments vert et rouge hachés. Incorporer ce mélange à la gélatine épaissie. Verser dans le moule préparé.

Faire prendre au froid pendant deux heures ou jusqu'à fermeté. Démouler sur un plat. Glacer avec la Glace de Mayonnaise Kraft* et décorer tel qu'indiqué.

Avant de faire la Glace Mayonnaise, préparer les éléments de décor en s'inspirant, si désiré, de l'illustration ci-dessus: pétales découpés dans du piment rouge doux; lanières de cornichon dans les coins.

*GLACE DE MAYONNAISE KRAFT:

Faire gonfler un sachet (1 c. à table) de gélatine non aromatisée dans ¼ de tasse d'eau froide; puis dissoudre au bain-marie sur de l'eau bouillante. Incorporer la gélatine fondue à 1½ tasse de Mayonnaise Kraft. Mettre au froid jusqu'à ce que le mélange commence à raffermir mais puisse encore être versé à la cuiller. Cela prend très peu de temps. Verser cette glace sur l'aspic de jambon dans son plat, la laissant couler un peu sur les côtés de l'aspic; disposer le décor (piment et autres) sur la surface, en pressant dans la glace avant qu'elle ne durcisse. Mettre au froid jusqu'au moment de servir. Garnir le plat de légumes, etc. au goût. Servir en tranches. Pour 8 à 12 bonnes portions.



Tout nous parle des Fêtes dans ce superbe plat, de formule inédite mais inspiré de nos meilleures traditions culinaires. La véritable trouvaille ici est la Glace de Mayonnaise... si savoureuse et si attrayante que vous voudrez l'utiliser aussi sur vos galantines, aspics de tomates et autres! Le secret de sa réussite réside dans l'emploi de la Mayonnaise Kraft. Aucune autre mayonnaise n'a cette texture crémeuse et veloutée; aucune autre n'a ce goût riche et fin. C'est que la Mayonnaise Kraft est aromatisée au jus de citron pur; voilà pourquoi elle donne tant de relief aux bonnes saveurs de vos mets!

La meilleure des mayonnaises... parce que c'est KRAFT qui la fait!