

# perspectives

## LE DROIT



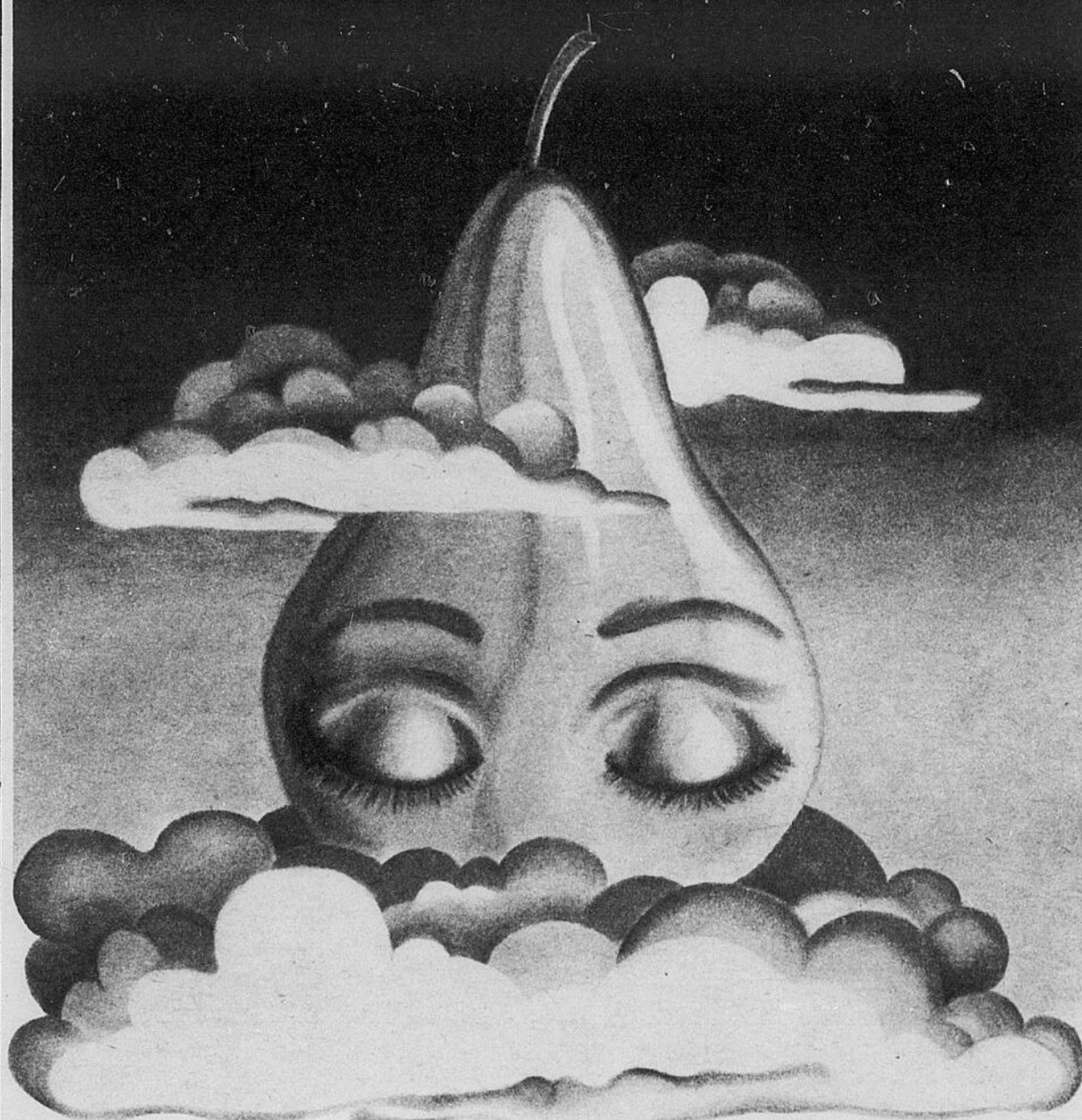


Illustration France Lafond

# \$10 000 POUR APPRENDRE À RÊVER

PAR JEAN-PIERRE NICAISE

La lecture des journaux est souvent amusante. A preuve, cette petite annonce publiée dans un quotidien montréalais, un mercredi pluvieux d'automne: «Atelier sur les rêves. Des Maîtres-Rêveurs initieront les participants de l'atelier à la fois à une tradition humaine vieille de plusieurs siècles et à une nouvelle façon simple et révolutionnaire d'utiliser leurs rêves et leurs sentiments pour changer leur vie. Les participants deviendront des Apprentis-Rêveurs.» (sic)

Alléchant. Rêver, changer la vie: mots magiques. D'autant plus que le Centre de consultation et de recherche en psychothérapie, à Montréal, organise cet atelier en collaboration avec le Center for Feeling Therapy, de Los Angeles. J'ignore tout de ces centres, mais, dites-moi, Los Angeles... la Mecque des gourous du bonheur! Tout cela fait on ne peut plus sérieux et compétent.

Renseignements pris, il s'agit de changer la vie en changeant les rêves. Il fallait y penser. Le prix de participation à l'atelier est de 50 dollars. Hôtel Bonaventure, le dimanche 2 octobre de dix à seize heures.

D'aucuns pourraient penser que je vais retrouver une poignée d'attardés. Au féminin parce que, c'est bien connu, les femmes n'ont rien à faire. Erreur: il y avait pratiquement autant d'hommes que de femmes et c'était une grosse poignée. 250 personnes, environ, à s'asseoir en bon ordre dans le salon Outremont. La même chose la veille, mais au salon Westmount cette fois. Bref, les deux plus grandes salles du Bonaventure consacrées aux rêves pour un prix de location total de \$540. Une excellente affaire, dès le départ.

J'observe l'assistance. Nous sommes tous francophones, avec nos prénoms épinglés à la hauteur du coeur. Moyenne d'âge entre 30 et 35 ans. Des gens plus âgés aussi, et des plus jeunes. A en juger par l'état de nos mains, les travailleurs manuels ne semblent guère représentés. L'ensemble est assez élégant; les femmes ont fait des efforts de toilette. Non loin de moi, une ravissante blonde, tendue vers l'estrade, exhibe de petits seins pâles frissonnants sous un voilage indien. Sympathique. Plus près de moi, une brune cette fois offre aux regards ses jambes dans une robe noire largement fendue sur le côté. De plus en plus sympathique. J'ai vaguement l'impression d'être dans une agence de rencontre prêt à écouter un discours sur le bonheur.

Sur l'estrade, une animatrice prend le micro.  
— Il y a-t-il des gens qui ne parlent pas anglais?  
Une cinquantaine de personnes, dont votre serveur, lèvent la main.  
— La plus grande partie de l'atelier est en français, mais asseyez-vous en arrière, on va vous aider.

Qu'est-ce que l'humiliation? C'est ça. Notre petit troupeau s'en va s'asseoir docilement dans son ghetto. Personne ne proteste. Angoissée, une femme me demande «qui va nous aider?» Je me décide à élever la voix.

— Vous êtes devant des francophones, pourquoi ne faites-vous pas une traduction?

— Parce que ce n'est pas facile.

— C'est votre problème!

Soudainement, la salle éclate en applaudissements. Je suis étonné. Dans des circonstances à peu près analogues, il y a deux ans, je me faisais traiter d'emmerdeur. Il y a 5 ans, je n'aurais osé protester ouvertement. Alors, je ne sais pas si le rêve peut changer la vie, mais je sais bien ce qui change depuis un an. En conséquence, à l'exception de trois petits films vidéo, l'atelier se déroulera en français, le maître rêveur de Los Angeles parlant, tout compte fait, notre langue.

L'incident étant clos, l'atelier commence. «Depuis vingt ans, toutes les recherches effectuées sur les rêves des gens normaux démontrent que les rêveurs sont tendus, anxieux. Ces gens se réveillent le matin en se sentant mal. Leurs rêves ne travaillent pas pour eux. Alors on va vous montrer un nouveau type de rêve, où le rêveur est actif, bouge, parle.»

Pendant vingt minutes, on nous répète strictement la même chose, puis l'Américain prend la suite. «Votre rêve est votre meilleur professeur. Il faut se laisser mener, guider, envahir par son maître rêveur. Les rêves sont toujours les photographies des *feelings*. Fermez les yeux et faites des photographies. Excitant. Seul. Triste. Colère. Peur. Qui a des photos?»

Nous n'avons pas beaucoup de photos à proposer, il faut bien le dire. Ça ne fait rien. «Fermez les yeux, on fait une photographie de cauchemar, très ennuyeux, misérable.» Nous ne sommes manifestement ni tristes, ni misérables. Par contre l'ennui point. «On va vous présenter un film en anglais.»

Après une petite attente, loin, très loin, une femme glapit dans un poste de télévision. Elle n'est pas contente de son coiffeur, elle rêve que son coiffeur lui a trop coupé les cheveux; un homme intervient et l'amène à prendre conscience de son rêve. Me semble-t-il, parce que je n'y comprends pas grand-chose. «Les rêves, c'est ce qu'on veut.»

Pour suivre, un homme vient raconter au micro son rêve de la nuit précédente. Il court après un avion qui décolle sans lui, rejoint l'avion dans les airs. «C'est un joli rêve, vous êtes d'accord?» — «Oui, oui», approuvons-nous. L'animateur place sur les oreilles du monsieur qui rêve si bien des écouteurs reliés à un magnétophone qui diffuse des bruits de fond. Tout cela pour pas qu'il s'entende. Il recommence son histoire et nous constatons qu'il parle plus fort, comme c'est étrange! «On parle plus fort, donc le rêve est plus clair», nous fait remarquer l'animateur qui a dû découvrir cette nouvelle technique sous le casque d'un salon de coiffure: J'avoue être le seul à faire la moue, tout le monde semble intéressé. «Bon, alors maintenant, bouchez vos oreilles et racontez tout haut votre rêve.» Nous racontons, ravis de faire quelque chose et, à partir de ce moment, c'est nous qui ferons le show.

Par petits groupes d'une dizaine de personnes, nous racontons mutuellement nos rêves. Ainsi, dans mon groupe, une jeune femme rêvait qu'elle mangeait des frites et de la pizza. L'animateur passait par là à ce moment. «Debout: dit très fort que tu aimes les frites et la pizza.» Elle s'exécute. «Plus fort!» Elle s'exécute encore. «Monte sur la chaise, plus fort!» Eh bien, je crois que cette jeune femme a pris conscience qu'elle aime les frites et la pizza! Ce qui amène quelqu'un à me demander quand est-ce qu'on mange. Je ricane méchamment qu'on rêve mieux le ventre vide. Et, comme c'est à mon tour de raconter, eh bien, je raconte. Tout le monde est content. Pendant une

heure et demie nous allons nous raconter nos rêves. Les gens crèvent de solitude, c'est évident. *Communiquer*, n'importe comment, à n'importe quel prix, mais *communiquer!*

Allons-nous finir par parler du rêve? du sommeil paradoxal? des phantasmes? de l'interprétation des rêves? Non! Le lendemain, lors d'une entrevue, Mme Micheline Piotte, l'une des responsables, me dira qu'ils agissent ainsi au nom «d'une approche thérapeutique. C'est un choix didactique, précise-t-elle. Les personnes accordent tellement peu de place dans leur vie à leurs sentiments que la plupart s'ennuient, désespèrent, s'occupent, se résignent ou s'étourdissent. Elles ont appris à cacher leurs sentiments, à les arrêter, à les raisonner. Elles se contentent de penser avec nostalgie à la fraîcheur de leur enfance et aux rêves de leur adolescence. Peu de gens croient qu'ils peuvent avoir une vie différente.

«Nous, nous savons qu'en accordant la première place à nos sentiments nos vies changent. Nous réapprenons à rire, à pleurer, à vouloir, à bouger, à jouer, à aller vers d'autres personnes. Maintenant, dans nos vies, nous accordons la première place à nos sentiments et nous voulons former autour de nous une communauté thérapeutique.

«Notre thérapie est efficace parce que nous savons que nous avons encore besoin d'aide et que nous ne demandons jamais à nos clients d'expérimenter et de vivre ce que nous n'avons pas nous-mêmes accepté de faire. Nous ne voulons pour nos clients rien de moins ou de différent que ce que nous avons fait nous-mêmes pour nos vies. La personne qui se présente au Centre découvre rapidement que la thérapie n'est pas le fait d'un moment limité de la semaine, ni un lieu pour parler ou régler des problèmes personnels avec une personne accueillante et attentive. Elle découvre que toute sa vie quotidienne et concrète est prise en charge, confrontée et remise en question.»

Pour l'heure, sur l'estrade, un maître rêveur nous pose cinq questions:

● Est-ce que vos amis sont dans vos rêves?

● Vos rêves sont-ils suffisamment clairs pour vous permettre d'éviter des situations désagréables dans la journée?

● Avez-vous le rôle vedette dans vos rêves?

● Est-ce que vos rêves influencent votre vie?

● Est-ce que vos rêves vous aident à vous sentir bien?

Un tiers de l'assistance a une seule réponse affirmative. «Vous laissez passer le tiers de votre vie à dormir et à rêver», lapsus oh combien révélateur!

Un second tiers d'entre nous avons deux réponses affirmatives. «Vos rêves ne travaillent pas pour vous.»

Trois oui, et dernier tiers: «Vos rêves ne vous aident pas.»

Quatre oui: «Dans une certaine mesure, vos rêves travaillent pour vous. Vous êtes des apprentis rêveurs.»

Cinq oui (et plus personne): «Vous êtes un maître rêveur!»

On aura compris que nous sommes alors invités à en découvrir plus, une autre fois; ce n'est pas difficile, il suffit de remplir la fiche qu'on nous a distribuée. Jamais, nulle part, il n'est question des conditions monétaires et, en fait, nous venons tous ensemble de payer plus de \$10 000 pour assister à une séance d'information sur une nouvelle thérapie où il ne nous a pas été offert d'information. Il faut tout de même le faire!

C'est la cinquième manifestation de ce genre effectuée par les maîtres rêveurs. 3 000 personnes, selon eux, se sont déjà penchées sur leurs rêves. 30 p.c. des participants de l'atelier vont continuer, du moins un certain temps. Que va-t-il leur en coûter? Voici: ce programme de rêve se définit en cinq points: sensibilisation, approfondissement, thérapie intensive, intégration, cothérapie. Les deux premiers points s'effectuent au cours d'une période de 18 semaines, deux fois par semaine. \$115 la première semaine, \$60 ensuite. Soit \$1 135 au total.

«A ce stade, me dit M. Georges Tremblay, maître rêveur qui ne lésine pas sur les chiffres, le client doit se demander s'il retourne à la vie qu'il avait avant ou s'il continue, c'est-à-dire, s'il entre dans la communauté thérapeutique.»

Voyons un peu. Pour les trois derniers points — thérapie intensive, intégration, cothérapie — il faut qu'il compte de deux à trois ans à raison de deux séances par semaine à \$65 la semaine. Ainsi, devenir un maître rêveur représente un investissement de \$10 000 en chiffres ronds.

Je n'ai pas envie de plaisanter sur la question, de prétendre que c'est inutile, bien, ou mal, je n'en sais rien! Je constate simplement en lisant un article consacré au Center for Feeling Therapy par le *Los Angeles Times* qu'aux Etats-Unis cette association se déclare comme étant sans but lucratif. Au Québec, nous ne sommes pas si bêtes! En tout cas, notons que la demande est forte au Québec, comme partout. On ne compte plus les groupements divers qui, moyennant des frais onéreux, nous proposent des méditations transcendentes et autres sciences du bonheur de vivre.

En sortant de l'atelier, à deux heures et demie, avec une confortable avance sur l'horaire, nous avons eu droit à un café-pomme-biscuit. J'ai entendu des protestations, les seules! Le rêve consiste encore à faire un bon dîner, comme c'est désespérant! Dans le métro qui me ramenait chez moi, par le plus grand des hasards, je reconnais Petits-Seins-Pâles-Frissonnants-Sous-Un-Voilage-Indien accompagnée d'une amie. Elles s'asseyaient derrière mon dos. Je sens mon oreille gauche, la seule qui me reste, se tendre désespérément vers l'arrière.

— Pourquoi t'as rien dit? demande l'amie.

— ....

— Tu voulais pas raconter tes rêves?

— Euh, oui, non, c'est pas ça...

— Alors?

— Eh bien... je ne m'en souviens jamais! ●

Perspectives ne sera pas publié la semaine prochaine.

Nous reprendrons la publication

dès la fin de semaine suivante avec notre numéro spécial de fin d'année, qui sera en fait notre 52<sup>e</sup> numéro de 1977.

### Antoine Robichaud, luthier

Contrairement à ce que nous écrivions dans un reportage publié dans notre édition du 25 novembre dernier, M. Antoine Robichaud, luthier de Montréal, n'est pas retiré et tient toujours boutique au 1647 de la rue Saint-Denis.



L'AS DE PIQUE,  
LE GIN DES  
QUÉBÉCOIS!



Pour vos autres spiritueux et liqueurs fines  
exigez les excellents produits MELVILLE

DISTILLERIES **MELVILLE** LTÉE

1860 Boul. Fortin, Chomedey, Laval, Québec, Canada  
H7S 1N8 Tél.: (514) 667-9120

## ÊTES-VOUS UNE FÉE OU UN MAUVAIS GÉNIE?

ter que ces contes ne font pas allusion à la «vraie vie» comme si la réalité intérieure, les sentiments inquiétants qui nous habitent ne faisaient pas aussi partie de la «vraie vie».

«Pourquoi tant de parents intelligents, bien intentionnés, modernes et appartenant aux classes aisées, soucieux du bon développement de leurs enfants, déprécient-ils les contes de fées et privent-ils leurs enfants de ce que ces histoires pourraient leur apporter?» C'est une des questions que pose Bruno Bettelheim dans un gros bouquin de quatre cents pages publié chez Laffont et intitulé *Psychanalyse des contes de fées*. On y apprend que ces récits, que notre sensibilité moderne juge cruels et effrayants, charrient des vérités importantes concernant les conflits intérieurs avec lesquels les jeunes enfants commencent à se débattre. «Lorsque les désirs les plus ardents de l'enfant sont personnifiés par une bonne fée, lorsque ses pulsions destructives le sont par une méchante sorcière, toutes ses peurs par un loup vorace... l'enfant peut alors commencer enfin à mettre de l'ordre dans ses tendances contradictoires.»

Pour un jeune enfant, ses parents sont à la fois des géants tout-puissants, des génies bienfaisants et des êtres menaçants. Les contes de fées lui apprennent qu'on peut combattre les loups et les dragons, que les bonnes fées neutralisent les méchantes sorcières et que les petits bonshommes futés viennent à bout des ogres et des géants; les trois petits cochons représentent trois stades de développement au cours desquels l'enfant devient de plus en plus sage et capable de prendre soin de lui-même; à la fin, le troisième petit cochon pourra maîtriser le loup, c'est-à-dire ses propres tendances agressives. La marâtre permet à l'enfant de garder intacte l'image de la mère toujours bonne et aimante; les enfants abandonnés dans les bois finissent par retrouver leurs parents; le vilain crapaud se transforme en prince charmant.

Dans les contes de fées, les bons sont entièrement bons et les méchants foncièrement mauvais: les tendances positives sont nettement séparées des tendances agressives, ce qui permet de mieux évaluer les unes par rapport aux autres.

«Il était une fois...» Les contes de fées se passent toujours à une époque indéterminée, une sorte d'âge d'or au cours duquel les bêtes parlaient et certains êtres avaient des pouvoirs magiques. Les adultes peuvent objec-

ter que ces contes ne font pas allusion à la «vraie vie» comme si la réalité intérieure, les sentiments inquiétants qui nous habitent ne faisaient pas aussi partie de la «vraie vie».

Si vous avez eu la chance d'entendre ou de lire des contes de fées durant votre enfance, vous vous rappellerez l'incroyable fascination que ces récits avaient sur vous. Ils ont gardé le même attrait pour les enfants d'aujourd'hui; il faut les raconter tels que la tradition nous les a transmis, sans les édulcorer, sans en atténuer les passages soi-disant trop violents; ce n'est pas pour rien que ces récits ont traversé les siècles sans presque subir de changements: ils transmettent d'importants messages sur la façon de régler les problèmes avec lesquels ont été aux prises les hommes de tous les temps.

La prochaine fois que vous vous mettez en colère contre un enfant, demandez-vous si vous n'êtes pas en train de jouer la sorcière ou la marâtre, l'ogre ou le méchant loup. Demandez-vous si vous ne jouez pas trop souvent ces vilains rôles, et si, dans votre foyer, la bonne fée maîtrise vraiment la méchante, et si le chasseur parvient toujours à faire fuir le loup. Soyez indulgents et compréhensifs envers le Petit Poucet et le Petit Chaperon rouge: ils sont bien démunis pour affronter le monde hostile des géants. D'ailleurs, les géants eux-mêmes sont souvent aux prises avec de bien menaçants dragons: ils auraient intérêt à chercher dans les contes de fées des solutions à leurs propres problèmes.

Les contes de Perrault et des frères Grimm, les contes des Mille et Une Nuits sont des transcriptions de contes très anciens qui ont d'abord été propagés oralement. Les parents d'aujourd'hui ont tout intérêt à poursuivre cette transmission d'une sagesse millénaire; ils pourraient, en passant, y trouver aussi leur propre profit. Une question que tout adulte devrait se poser de temps en temps: suis-je une fée ou une sorcière? un enchanteur ou un mauvais génie?



Henriette Major

# La Matinée **FILTRE SPÉCIAL**

## **LE DOUX ÉQUILIBRE FILTRE / TABAC**



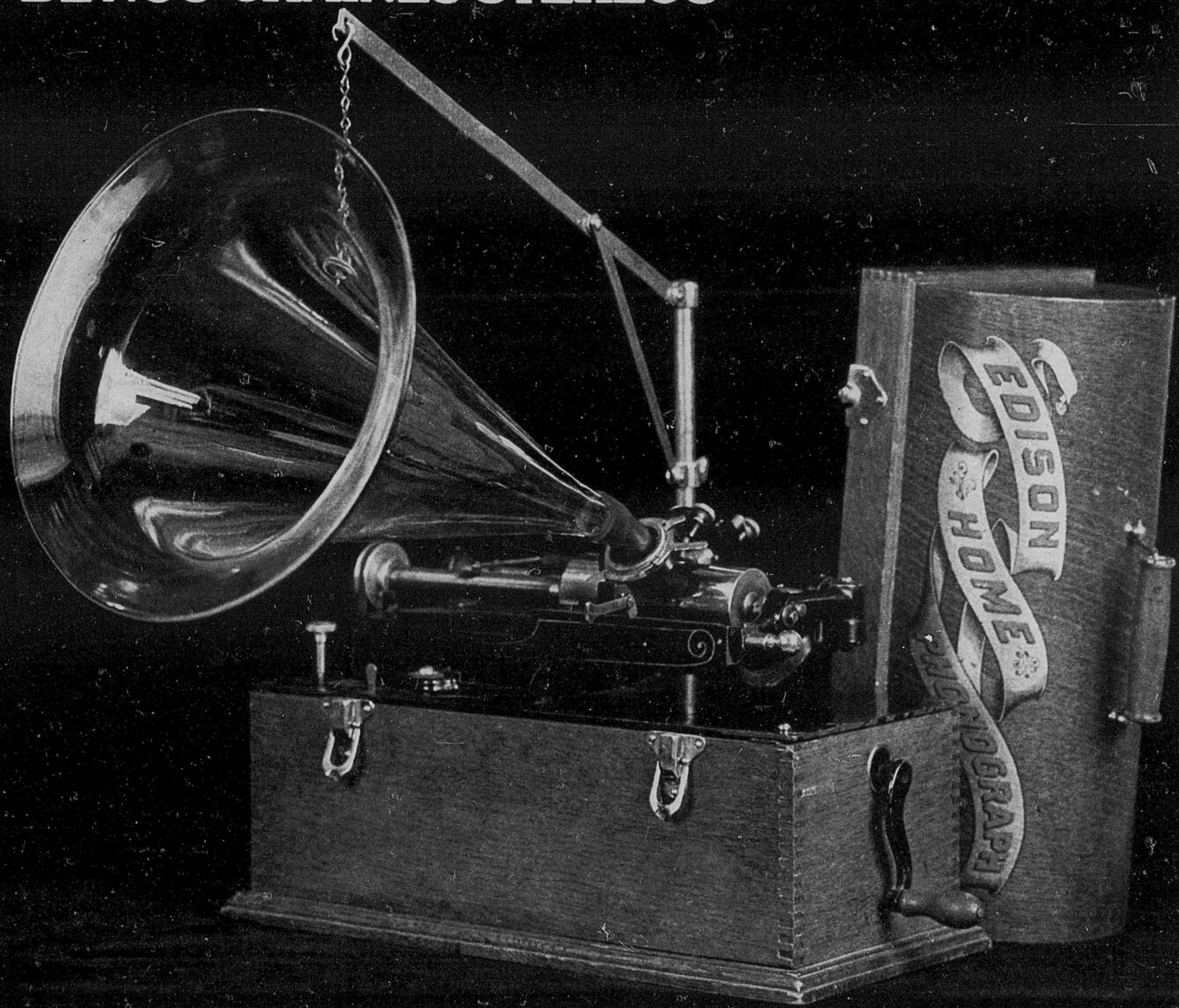
La Matinée **FILTRE SPÉCIAL**  
est la seule cigarette dans sa catégorie  
à offrir un équilibre entre le filtre et le tabac.  
Son filtre spécial exclusif est tellement efficace qu'il  
permet l'emploi d'un riche tabac corsé. Vous obtenez donc  
une saveur plus franche, une satisfaction plus complète.  
Elle est disponible en formats King Size et 100 mm.

## La Matinée **FILTRE SPÉCIAL**

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette—100 mm: "goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg. King Size: "goudron" 10 mg, nicotine 0.7 mg.

LE PHONOGRAPHE  
A CYLINDRE  
DE THOMAS EDISON  
A 100 ANS

## PREMIER MAILLON DE NOS CHAINES STEREOS



PAR PEDRO RODRIGUES

Il y a cent ans aujourd'hui, Thomas Alva Edison déposait le brevet du phonographe à cylindre. «Mais, direz-vous, n'est-ce pas le Français Charles Cros qui a inventé le phonographe?» Oui, parfaitement, mais c'est l'Américain Edison qui l'a fait breveter le premier. Ce fut une drôle d'histoire.

De tout temps, des esprits inventifs ont rêvé de faire mentir le proverbe

latin affirmant que, si les écrits restent, les paroles ne peuvent que s'envoler. De la boîte magique des empereurs de Chine aux paroles de Rabelais, chacun prétendait qu'il serait un jour possible de conserver indéfiniment le son des paroles que seul l'écho, dans la nature, préservait la durée de quelques secondes. Un navigateur hollandais, Votelo, affirma avoir vu, au cours d'un voyage, des éponges capables de rete-

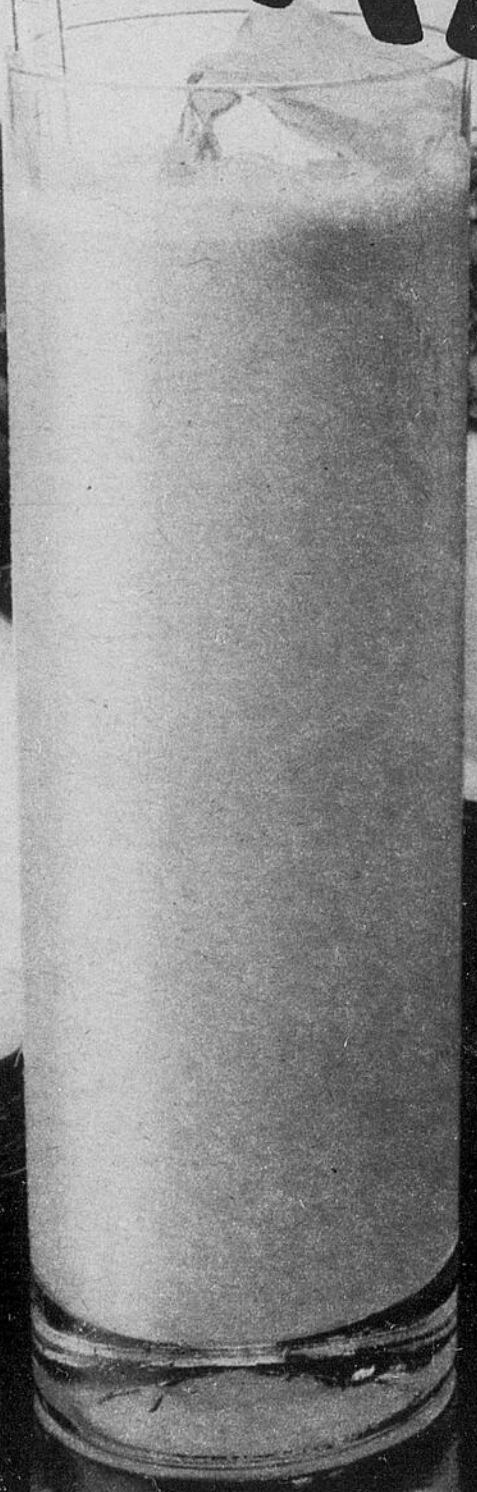
nir les sons: a beau mentir qui vient de loin!

Un médecin anglais, Thomas Young, constata au début du XVIIIe siècle la nature vibratoire de la parole et conclut qu'il devait être possible de fabriquer, sur le modèle de l'oreille humaine, un appareil capable d'enregistrer le son. C'est un Français qui y parvint le premier: Edouard Léon Scott de Martinville inventa dès 1857 ce qu'il nom-

ma le phonographe; c'était une machine dans laquelle le mouvement d'un diaphragme, mû lui-même par les vibrations sonores, provoquait le déplacement d'une pointe traçante qui «écrivait» le son sur une bande de papier se déroulant devant l'appareil. Aucune machine, toutefois, n'était capable de «lire» le son ainsi enregistré.

Il fallut attendre 20 ans pour qu'un  
Suite page 8

# CARRRIOCA



Un produit des Distilleries Schenley du Canada, Ltée.

**LE PIÑA COLADA CARIOCA:** Voyez comme sa saveur et sa douceur se prêtent bien aux mélanges exotiques. Carioca... c'est tout le soleil des Iles dans votre verre. Dans la blendette, mélanger avec glace broyée: 1½ oz rhum blanc Carioca, 1 oz de Crème de noix de coco et 2 oz jus d'ananas non sucré. (Pour le faire en neige, utiliser 3 oz de glace, et en crème épaisse, 10 oz de glace.) Verser dans un grand verre et déguster... un vrai délice tropical!

# LE PHONOGRAPHE

poète, — eh oui, un poète! — ait l'idée, en changeant, non pas le principe mais l'effet du phonographe, d'une machine apte à enregistrer le son et à le faire ensuite réentendre à volonté. Charles Cros, poète de l'absurde, ami de Verlaine, de Rimbaud, de François Coppée, envoie, le 16 avril 1877, à l'Académie des sciences de Paris un pli cacheté contenant la description de son «paléographe» à cylindre ou à disque. En trois pages, il décrit son «procédé» d'enregistrement et de reproduction des phénomènes perçus par l'ouïe selon lequel le mouvement d'une membrane transmet à un stylet les vibrations sonores, tout comme dans le phonographe, la différence étant que le stylet grave ces vibrations dans la cire d'un cylindre plutôt qu'il ne les trace simplement sur un papier. En faisant repasser le stylet sur la cire durcie, c'est ce dernier qui imprime alors à la membrane au contact de laquelle il se trouve les vibrations qu'il lit sur le cylindre, vibrations que la membrane retransforme en sons.

Charles Cros, toutefois, en bon poète, est sans le sou et ne possède même pas les 50 francs nécessaires au dépôt d'un brevet. Pas question non plus pour lui de construire ou de faire construire son extraordinaire machine.

Tout comme pour la plupart des grandes inventions, l'idée du phonographe était sans doute «mûre» cette année-là, car moins de quatre mois après que Charles Cros eut envoyé sa description cachetée à l'Académie des sciences, la même idée fit surface de l'autre côté de l'Atlantique. En effet, le 12 août 1877, dans les ateliers de la société Edison, à Orange au New Jersey, des techniciens mettent la dernière main au prototype d'un appareil.

Sans connaître l'invention de Charles Cros, Thomas Alva Edison, inventeur de profession, vient de mettre au point une machine fonctionnant sur le même principe que le paléographe, mais une machine concrète sur laquelle les techniciens de son laboratoire peuvent effectuer les essais capables de transformer le rêve du poète français en la réalité que l'ingénieur américain se propose de vendre à l'univers.

Le 3 décembre, mis au courant de ce qui se trame en Amérique, Charles Cros prie l'Académie des sciences de rendre publique sa communication. Les savants académiciens se rendent à son désir, riant dans leur longue barbe d'une invention aussi farfelue: comme chacun sait, semblable chose est impossible, car si le Bon Dieu avait voulu que la voix humaine se conservât, il aurait... Enfin, passons!

Sentant la soupe chaude, Edison rédige en vitesse son brevet qu'il dépose exactement deux semaines plus tard, le 17, à la fois en France et aux Etats-Unis. Les savants américains, sceptiques, exigent d'entendre l'inven-

tion-miracle. Edison se rend à leur désir le 22 et, un peu pour se moquer de leur incrédulité, leur joue une chanson enfantine bien connue: *Mary had a little lamb*. Suant sous leurs faux-cols, la digne assemblée de vieilles barbes, se passant de l'un à l'autre le conduit creux de l'écouteur, entendent la comp-

inébranlable. Edison décide donc de se rendre à Paris pour ébranler les vieux bonzes du choc de la vérité. Le 11 mars, posant devant l'honorable assemblée sa machine, l'Américain en remonte la manivelle, appuie l'aiguille sur le cylindre recouvert d'une mince feuille d'étain et regarde la mine épouvantée des

Hubbard, avocat de Boston qui avait financé les expériences de téléphonie d'Alexander Graham Bell et qui allait, dix ans plus tard, devenir le premier président de la National Geographic Society, et avec cinq autres financiers influents, Edison fonda dès 1878 la Edison Phonograph Works, un investissement, gigantesque pour l'époque, de plus de 600 000 dollars, qui entreprit la fabrication et le perfectionnement de l'appareil.

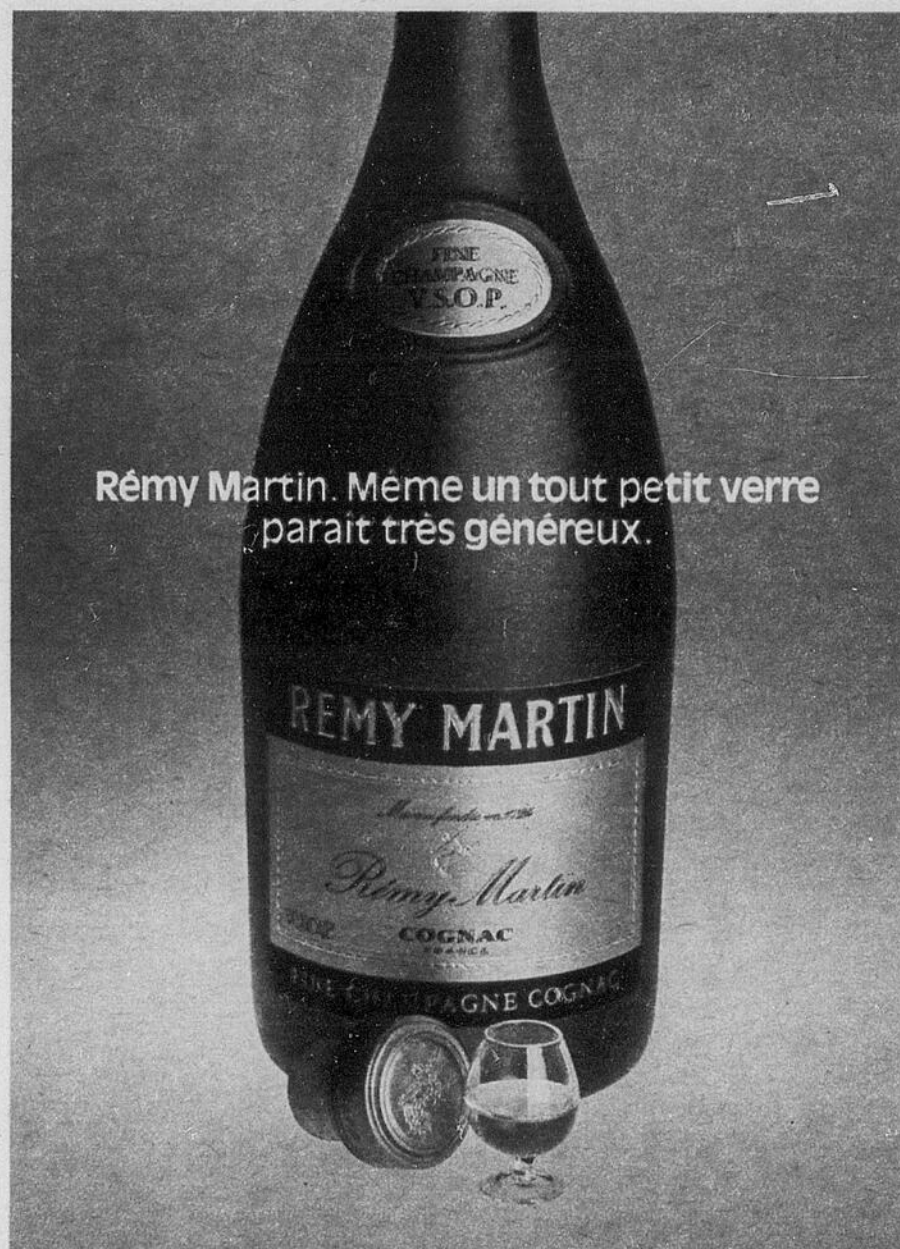
Située à Orange, à proximité des laboratoires de l'inventeur, l'usine utilisait les techniques de production les plus modernes de l'époque et le travail des ouvriers s'y organisait selon les méthodes que l'ingénieur Frederic Winslow Taylor était à mettre au point et qui allaient révolutionner l'industrie.

Non content d'accaparer le marché américain, Edison distribua des concessions en France, en Angleterre, en Russie même, si bien qu'au bout de quelques années la société Edison possédait des agences dans une trentaine de pays. L'inventeur racontait même l'anecdote suivante: lorsqu'il envoya en Amazonie, au début de 1879, une expédition chargée de découvrir certaine espèce de bambou dont il espérait fabriquer le filament de la lampe à incandescence qu'il venait d'inventer, le chef de l'expédition rapporta qu'étant arrivé à la limite des terres jusque-là explorées, ses porteurs l'abandonnèrent et qu'il erra quelques jours dans la forêt vierge. Soudain, tandis qu'il marchait sans but, il entendit de la musique, non pas celle de quelque instrument primitif, mais de la musique «civilisée». Suivant la direction d'où venait le son, il arriva bientôt dans une clairière où une tribu de cannibales, qui n'avaient jamais vu un blanc, s'était prosternée devant son nouveau totem: un phonographe Edison!

Il ne faut pas trop s'étonner de la diffusion si rapide de la nouvelle invention car, s'il attirait les esprits cultivés, le phonographe était surtout objet de vénération chez les gens d'un naturel plus simple qui, pour la première fois de leur vie, souvent, entendaient le son d'instruments musicaux dont ils n'avaient jamais entendu parler.

Il est d'ailleurs important de signaler que la première fonction du phonographe ne fut pas tant de faire entendre de la musique préenregistrée, comme le disque aujourd'hui, mais plutôt de permettre à l'utilisateur d'enregistrer les sons de son choix, un peu comme on fait maintenant du magnétophone. Il ne faut pas oublier en effet que le phonographe était avant tout un appareil enregistreur et qu'il fallut même attendre quelques mois pour qu'un perfectionnement de la technique permit de reproduire à plusieurs exemplaires un enregistrement.

Le phonographe était objet de foire, et les foules qu'il attira à chacune des



Rémy Martin. Même un tout petit verre paraît très généreux.

## Rémy Martin Fine Champagne Cognac

tine, enlèvent l'écouteur, ne l'entendent plus, remettent l'écouteur et n'en croient pas leurs oreilles.

Méfiant, ils exigent toutefois, avant d'accorder le brevet, une description complète et fort élaborée du procédé et de la machine. Edison obéit, leur fait 67 jolis croquis des entrailles du montre, et reçoit le papier convoité deux mois plus tard, le 19 février 1878.

Si les Américains se sont laissés convaincre sans trop de réticence, l'Académie des sciences de Paris reste

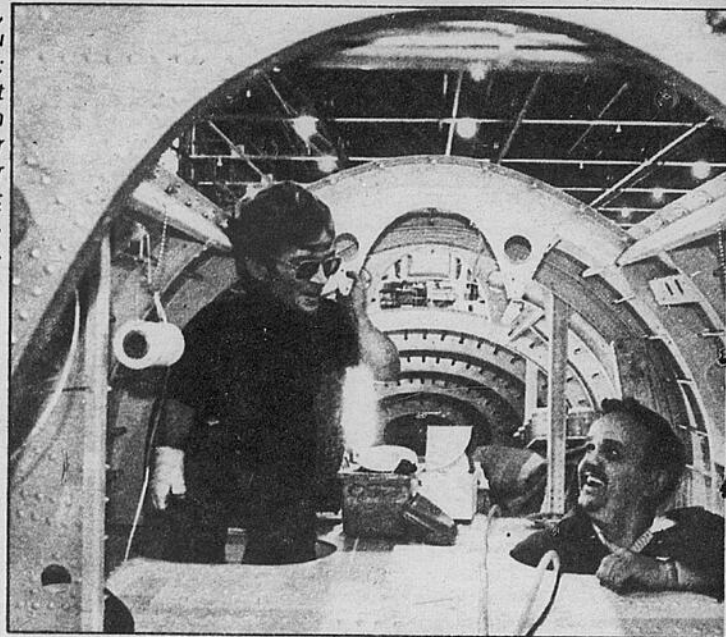
Français qui écoutent la voix nasillarde sortant de l'appareil. Les Académiciens restent bouche bée d'admiration, encore qu'il se trouve un incrédule pour déclarer: «Messieurs, ne soyez pas dupes, cet Edison n'est qu'un ventriloque!»

Thomas Edison, que ses concitoyens surnommaient «l'homme aux 1 400 brevets», était un inventeur doublé d'un audacieux homme d'affaires. Aussi le phonographe n'allait pas tarder à envahir le marché. Avec Gardiner Green





A gauche, Huguette Rioux, propriétaire du Palais des nains, à Montréal; à dr., Gérard Archambault et Claude-Yvon Therrien descendent à l'intérieur des ailes d'un avion poser un revêtement de caoutchouc; à l'extrême-droite, les mêmes devant l'appareil.



## ON NOUS TRAITE COMME DES ENFANTS...

PAR ANTOINE-K. CHAR

Gérard Archambault sort d'un des seize réservoirs d'essence du CL-215, dépose ses gants, rajuste ses lunettes et dit timidement: «Superficiellement, je suis un gars heureux. Intérieurement, non. Parce qu'on ne peut être véritablement heureux lorsqu'on est seul. Lors qu'on est nain.»

Il descend de la carlingue de l'avion en construction, qui plus tard servira à éteindre les incendies de forêt, allume une cigarette, laisse échapper deux longues traînées de fumée de ses petites narines et ajoute: «Canadair est le seul endroit où je ne me suis pas fait exploiter financièrement dans ma vie.»

Tour à tour réceptionniste, commis-comptable et vendeur, Gérard Archambault est le plus petit des 3 100 ouvriers de Canadair: 3 pieds et demi. «Je n'aime pas faire cette comparaison, mais les nains, lorsqu'ils trouvent un emploi, sont comme les artistes: ils ne peuvent se permettre de faire d'erreurs», souligne-t-il en aspirant une nouvelle bouffée de sa cigarette. Seul nain d'une famille de treize enfants, Gérard Archambault, 37 ans, 75 livres, célibataire, se dit exaspéré d'être toujours pointé du doigt dans la foule. Il prend un taxi, matin et soir, pour se rendre au travail et regagner discrètement, seul, son coquet appartement du nord-ouest de Montréal.

«Un nain est vraiment handicapé s'il ne s'accepte pas. Près de cinquante p.c. des nains du Québec sont handicapés, dit Gérard Archambault, à l'emploi de Canadair depuis mai 1976. Vivant en reclus, souvent illettrés, de nombreux nains du Québec sont considérés comme handicapés par les gouvernements fédéral et provincial et

touchent mensuellement une pension.

«Nous les «petits» — qualificatif qu'emploient le plus souvent les nains pour parler d'eux — ne sommes pas très solidaires. Nous ne nous rencontrons que très rarement», poursuit Gérard Archambault en écrasant sa cigarette.

Après avoir, comme de nombreux nains, vaguement pensé au suicide, il a, soutient-il, accepté, malgré tout, sa différence, se disant qu'il n'était handicapé qu'au regard d'autrui. Il tire une nouvelle cigarette de son paquet, frotte une allumette, fait un signe à Claude-Yvon Therrien, 45 ans, 4 pieds 4 pouces, qui le rejoint les lèvres décorées d'un vague sourire, et continue: «Dans la famille comme au travail, nous sommes constamment surprotégés. On nous traite comme des enfants. Cette surprotection finit par nous détruire, si nous n'arrivons pas à nous en débarrasser.»

La soeur de Gérard Archambault, seul membre de sa famille qui a su vraiment le comprendre, a adopté un jeune Haïtien qui, comme son frère, ne grandira jamais plus. «Elle l'a adopté à l'âge de 8 mois. Et, contrairement à mes parents, ma soeur ne lui répète pas constamment qu'il ne sera pas capable de faire ci, de faire ça dans la vie. Aujourd'hui, le jeune Pierre, qui est âgé de 13 ans, n'a pas de complexe d'infériorité. Il sera plus tard un homme heureux.»

Nain heureux, Claude-Yvon Therrien affirme l'être. 27 ans au service de Canadair, à rendre étanches, avec Archambault, les réservoirs d'essence des avions en y installant du caoutchouc — travail que seuls peuvent faire les nains en raison de l'exiguïté des réservoirs —, marié à une naine, ayant un fils de sa taille, il voudrait créer un village dans

les Laurentides, dont les habitants seraient exclusivement des nains, afin, dit-il, de «prouver au grand monde ce dont nous sommes capables.»

On trouve depuis 1971, dans le Palatinat, en Allemagne de l'Ouest, une cité à la taille des lilliputiens. A Lilliput-Stadt — Lilliputville —, le maire, une Allemande mesurant 3 pieds 4 pouces, le notaire, le curé, les pompiers, le menuisier, les peintres en bâtiment, les tailleurs dépassent rarement les quatre pieds. Cité internationale peuplée principalement d'Allemands, de Britanniques, de Hongrois et de Suédois — une famille de nains turcs vient d'y demander le «droit d'asile» —, Lilliputville sert aussi d'«approvisionnement» pour cinéastes et directeurs de cirque. Vingt-sept «petits» artistes habitent à Lilliputville, où leurs frères ne sont pas angoissés de mettre des enfants au monde puisqu'il savent que leur progéniture ne sera pas complexée, malheureuse. On ouvrira bientôt une école à Lilliput-Stadt.

En Italie, à l'époque de la Renaissance, les rois et les familles riches possédaient tous un nain. Cernés par les rires moqueurs, la bêtise hostile, considérés comme des sous-hommes, des exclus, les nains restent pour la plupart des «grands» une bizarrerie biologique. Un mystère. Avant la découverte du fonctionnement des glandes endocrines, ces petits-êtres représentaient une énigme de la nature puisqu'aucune explication sérieuse n'avait été donnée au phénomène du nanisme.

Il existe plusieurs formes de nanisme. En dehors des nains parfaitement conformés se retrouvent essentiellement des nains ayant des pieds bots, ou atteints de diverses anomalies morpho-

logiques qui touchent à la fois le massif crânio-facial, les membres et le tronc: nanisme micromélique. Certains nains ont par contre la face et le crâne normaux mais possèdent des mains souvent trapues, carrées, un annulaire souvent plus long que les autres doigts, un index très court et le conduit auditif externe des oreilles légèrement rétréci: nanisme diastrophique. Enfin, d'autres nains ont la face et le crâne anormaux: ensellure de la base du nez, saillie des bosses frontales et pariétales exagérant la longueur du crâne: nanisme achondroplastique.

Dans l'ensemble, les nains sont médicalement des «sujets normaux sur le plan psycho-moteur, souffrant particulièrement de leur infirmité, et capables d'acquiescer un niveau intellectuel normal», note cependant le professeur Jean Peytel qui poursuit, à Paris, des travaux sur le nanisme.

A Montréal — hôpital Sainte-Justine —, Halifax, Toronto, Winnipeg et Vancouver, plusieurs nains se font injecter des glandes pituitaires dans l'espoir de gagner quelques pouces. Les résultats sont rarement convaincants. Lionel Giroux, alias Little Beaver, 43 ans, 4 pieds 2 pouces, devait se faire transplanter, à l'âge de dix ans, la glande thyroïde — cette glande endocrine située devant la trachée artère et produisant la thyroïdine qui intervient dans la croissance — d'un chimpanzé par un spécialiste de Boston venu à Saint-Jérôme, sa ville natale. «Mon père a dit non», dit Little Beaver, qui pendant 27 ans a parcouru le monde en luttant contre des adversaires de sa taille.

«Les nains sont tout au long de leur vie confrontés à deux dangers: le suicide et l'alcool», poursuit le lutteur



de Saint-Jérôme qui, à dix ans, a connu la cruauté sadique en se faisant violer par un homosexuel alcoolique.

«Depuis que je ne bois plus, la vie est belle», souligne-t-il en sirotant son café à l'arrière de son restaurant du nord-est de Montréal. Pour ce nain hypersensible qui a connu «toutes sortes d'enfers intérieurs» avant d'être «en harmonie avec Dieu», la solitude est, comme chez la plupart de ses semblables, un bien précieux. «Je vis seul, je suis bien seul», dit-il le regard presque triste.

Divorcé — il s'était marié dans l'arène avec une Américaine —, ayant un enfant, Little Beaver se veut néanmoins un «père pour tout le monde», et surtout pour les «petits». Il est cofondateur avec Normande Gagnon, connue sous le nom de Dolly Darcel par les spectateurs du cirque, du Petit Monde du Canada, association qui cherche, depuis un an, à sortir les nains de leur détresse quotidienne, à les réunir dans un monde fait à leur mesure. Un autre organisme pour nains, l'Association des nains du Canada, dirigé par Rhéal Bastien et Huguette Rioux, se consacre, sans succès apparent, depuis mai 1973 au même but. «J'ai commencé à perdre confiance, même si nous avons réussi à recruter jusqu'à présent 350 membres», dit Mlle Rioux, propriétaire du Palais des nains, à Montréal, seul musée au monde, soutient-elle, consacré aux nains. Mais l'administration Drapeau ne reconnaît pas comme musée cette institution fondée en 1913 par le nain montréalais Nicol, où moyennant deux dollars on peut voir comment des nains vivent quotidiennement. Agée de 29 ans, coquette et épanouie, Huguette Rioux veut ouvrir un club privé pour nains, comme aux États-Unis où clubs

et associations pour nains prolifèrent. Mieux organisés qu'au Canada, les «petits» Américains tiennent chaque année, depuis vingt ans, leur congrès à Reno, au Nevada, où ils cherchent à trouver des solutions à leurs problèmes. Leur congrès, auquel participent régulièrement quelque 3 000 nains, se tient toujours avec le même mot d'ordre: «Pensez grand».

«La détermination, la ténacité, la volonté de ce petit peuple sont très profondes», affirme Eddie Adams, l'un des plus grands photo-journalistes américains, qui travaille depuis 7 ans sur les nains après avoir gagné en 1969 le prix Pulitzer pour avoir pris la photo qui devait bouleverser le monde: le chef de police de Saïgon, tirant à bout portant un suspect communiste.

«J'aime ces gens. Ils sont très ouverts et très aimables. Ils n'ont aucun besoin de publicité. Ils refusent l'aide de quiconque. On les traite toujours comme des monstres de foire. En fait, ils sont comme nous, en plus petit, simplement», conclut Adams.

Jean Brisé Saint-Macary, 4 pieds 4 pouces, notaire, 75 ans, se veut quant à lui le porte-parole des nains de France. Il lance, dans son livre: *1 mètre 34*, un cri de détresse au «monde des grands»:

«Nous sommes inférieurs à cause de vous, écrit-il. Vous les beaux, les forts, les bien-portants, le regard que vous portez sur nous, il nous fait mal ou il nous fait peur. Il dit l'insulte, ou bien la gêne. Vous et nous ne parlons pas le même langage. Nous n'imaginons que vos sourires en oubliant vos solitudes, et vous ne voyez que nos grimaces en effaçant nos bonheurs. Qu'on oublie les étiquettes, et qu'on nous accueille désormais en frères authentiques.»

## Certains se contentent de moins...

Les gens de bon goût choisissent Beefeater pour son goût subtil, son velouté et sa haute qualité.

Et c'est tellement réconfortant de savoir que tous ses invités seront d'accord!

Alors, pourquoi se contenter de moins?

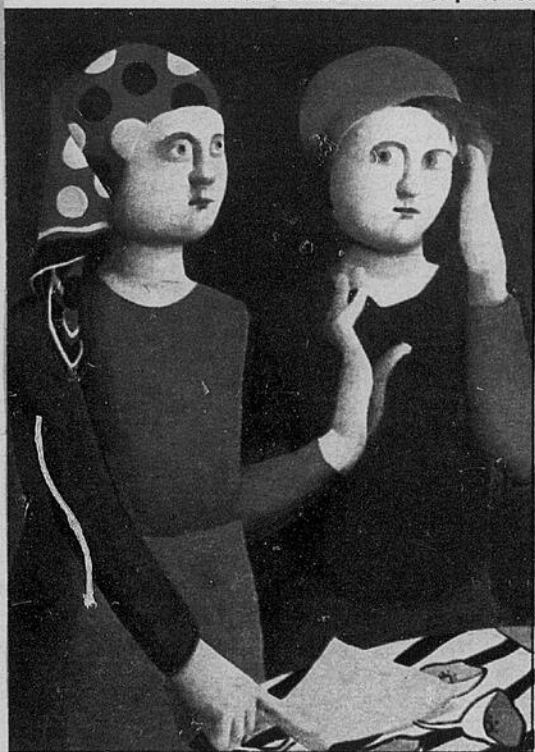
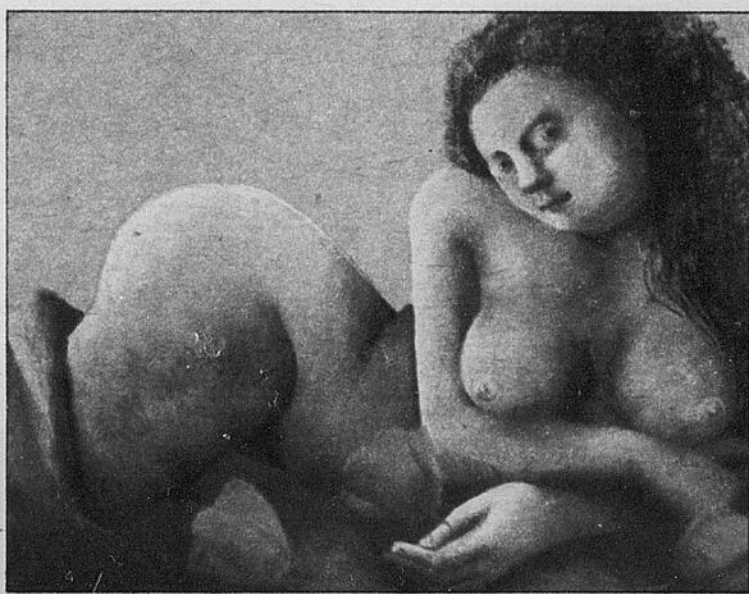
Beefeater,  
si pur...  
si doux.

Distillé et  
mis en  
bouteille  
à Londres



# Les visages solitaires de Louise Scott

Photos Denis Plain — Perspectives



D'un tableau à l'autre, l'oeuvre de la Montréalaise Louise Scott est peuplée de visages, tous graves et comme étonnés d'avoir été surpris par l'artiste.

Née en 1936 à New York de parents canadiens, elle a étudié à l'école du Musée des Beaux-Arts de Montréal avec Arthur Lismer, du Groupe des Sept, et Patrick Landsley, autre paysagiste qui vit actuellement dans les Laurentides.

Dans son imaginaire, Louise Scott voit l'être humain — homme, femme, enfant — un peu comme des clowns qui nous regardent un instant entre deux pirouettes avant de retourner à leurs soucis quotidiens.

Des clowns qu'on dirait venus du Moyen Age et qui vivraient au XXe siècle. Ces personnages, Louise Scott les a présentés récemment à la galerie l'Art français de Montréal, sous forme de pastels et d'huiles qui nous promènent dans le temps et où perce la profonde solitude de l'artiste.

**Jacques de Roussan**

# Visages solitaires de Louise Scott



Louise Scott est peuplée de visages, tous graves et  
comme étonnés d'avoir été surpris par l'artiste.  
Elle a étudié à l'école du Musée des Beaux-Arts de Montréal  
et est une paysagiste qui vit actuellement dans les Laurentides.  
Louise Scott voit l'être humain — homme, femme, enfant —  
faire des pirouettes avant de retourner à leurs soucis quotidiens.  
Elle a l'impression d'être venue du Moyen Age et qui vivraient au XXe siècle.  
Elle expose actuellement à la galerie l'Art français de Montréal, sous forme  
de tableaux et où perce la profonde solitude de l'artiste.

**Jacques de Roussan**





Photos Paul Gélinas

## Gens du pays, c'est votre tour de me laisser parler de vous

PAR PIERROT LÉGER

Oui, j'ai envie de raconter. Pas me raconter: raconter un pays et des gens.

Je viens de passer un an dans une des plus belles vallées de bout du monde, majestueuse et âpre, entre Estrie, Bois-Francs et Beauce. Un court automne, un très long et dur hiver, un délicieux printemps et un fugace été.

C'est un 15 octobre que nous avons quitté notre vieux logement de la rue Saint-Thimothée, au centre-sud de Montréal. Direction: Ham-Nord.

### Pleins feux sur la maison M

Nous: ma compagne du quotidien, Brenda, 22 ans; notre huskie de Sibérie, Chanouks, en esquimau Vent du Nord,

trois mois; notre chatte de ruelle, une noiraude aux marbrures blanches avec six orteils à l'avant-gauche, *Miou-Miou*, sans âge; et puis moi et mes 42 ans.

Le rang 10 de Ham-Nord, entre le mont Ham et les montagnes de plus en plus décharnées et de moins en moins ocrés de l'éphémère automne. A 30 milles au sud-est de Victo — pour Victoria — ville — et de la transcana-

dienne Montréal-Québec. Dans une espèce de cuve agricole, il n'est que deux maisons au tournant semi-désert d'un bout de chemin de pentes et de courbes. Au bout d'une raide montée que pluie, rafale et neige changent vite en petit torrent, surgit, blanche et trapue, majestueusement inclinée et perméable, devinez quoi? La maison (deux étages, six pièces entre cave et

grenier) que nous avons louée. 80 dollars par mois plus 15 dollars de bois de chauffage.

Maison M pour Moisan. Du nom de son ancien propriétaire dont on rapporte encore l'accident fatal: une stupide collision entre une automobile et le tracteur qu'il conduisait transforma en paraplégique le fermier et père de famille Moisan. Suite page 16

# Le goût naturellement léger



*La légèreté de la nouvelle TL n'a rien de commun avec la douceur des cigarettes actuelles.*

*Faite d'un mélange nouveau de tabacs légers, cueillis au moment même où ils sont à leur plus blond, c'est la première cigarette à vous offrir cette qualité exceptionnelle... un goût naturellement léger!*

*Pour les fabricants de la nouvelle TL, l'important ce n'est pas le filtre... c'est le tabac. Et c'est bien nature!!*

## La nouvelle "TL"

RÉGULIER ET KING SIZE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moy. par cigarette. Régulier: "goudron" 12mg, nicotine 0.8mg. King: "goudron" 14mg, nicotine 0.8mg.

# Gens du pays

## Première apparition de Ti-Rouge

Au début, aussi méfiant que têtu, puis aussi fier que moqueur, le nouveau proprio, un des plus gros agriculteurs de la région, Patrick Grimard, dit *Ti-Rouge* pour sa rousseur, s'amuse de moi: «Moé, je loue le plus cher possible!» Devenu mon ami, il me chante ainsi ses vastes terres: «Maudit hiver qui n'en finit plus de finir! Mais misère bleue que c'est beau!» J'achève de rentrer mon bois de poêle de cuisine — un L'Islet deux ponts — et mes bûches pour La Grosse — la fournaise. J'aide *Ti-Rouge* à l'étable. Balles de foin, veaux, vaches, boeufs, poules... Avez-vous jamais entendu une armée de cochons vous grogner dans les oreilles, un lendemain de la veille? J'ai des p'tites nouvelles pour vous!

## Un ranch au monde enchanteur

Mon chien de proie de Chanouk happe une, deux poules, chez nos voisins d'en-bas, les Lucien Roy. Papa Roy laisse passer, cette fois, mais agite un fouet du fond de la belle enclave vallonneuse où la famille a érigé un ranch à la québécoise que solides bestiaux et nobles chevaux de trait enchantent en des prés harmonieux. Ce cultivateur au tempérament sensuel, homme ratoureur et bon, a pour épouse une couturière — à la fabrique de couture du village —, ex-institutrice rurale à la parlure musicale de poète. Les gars ont la gouaillerie spontanée — l'un, Yves, campe même une grand-mère défunte —, et la fille cadette, Nicole, suscite déjà les *zyeutages* mâles. Les Roy barattent leur propre beurre. A l'été, les sublimes tournesols de leur potager me portent à l'écriture.

## Madame Ti-Rouge... et lui-même!

Une vaillante Simoneau — du rang des Chutes où vit toujours sa mère, en



rang 10 —, la Céline aux formes vigoureuses écartera d'abord de son chemin la cour effrénée que lui fera ce *Ti-Rouge* de Patrick Grimard, avant de lui confier «je t'aime» et lui consentir mariage. Un autre des mariages prestigieux des lignées Grimard et Simoneau avec qui un peu tout le monde au village est, ou se dit, parent de la fesse gauche ou droite.

Il faut savoir gagner la confiance de ces tribus jumelées aux souches lointaines. Brenda et moi y arrivons semaine après semaine.

“As-tu découvert la vodka Smirnoff?”

l'école. A leur retour des pays chauds, Céline redevient le conseiller de Patrick, conseiller municipal!

## La gigue, c'est dans la tête

Il y a concours de gigue au village. Tout mon sang chaud de l'été revenu me bouille dans les veines quand je regarde sauter et se déhancher la belle grande Louise Gravel, championne gigueuse. Un vieux connaisseur, Eugène Martineau, me dit: «La gigue, vois-tu, ça marche rien que dans la tête. C'est comme qui dirait une idée du pays qu'on a le goût de marquer du pied.» Je reste à l'affût des festivals de pétanque, des compétitions de tir de chevaux, et des rodéos de cochons. Les samedis soirs, ma blonde et moi on écoute Boule Noire brailler *J'aime la campagne* à l'hôtel de Fortunat Boilard, dans le village voisin de Saint-Fortunat. Brenda triomphe d'un soleil à l'autre au milieu de son chef-d'oeuvre de potager. Je deviens un maniaque du jogging matinal.

## Les voyances de la Pite

La maison des Saintes Anecdotes aux planches grises et lambris pastel. Quelque part entre les villages de Ham-Nord et des Saints-Martyrs. Sur les bords de la panoramique 161 qui s'insinue par monts et vaux dans la profondeur de Lac-Mégantic et le long des rubans mauves des frontières beauceronnes, vit avec son frère une voyante au dos courbé par le labeur rural et les courtes pointes: la Pite à Roy. La veuve à Ludger, mort il y a quatre ans, porte l'âge du siècle. La belle cartomancienne qu'on vient même voir des Etats-Unis, du Maine presque voisin, connaît aussi des remèdes pour vos maux de tête ou vos allergies cutanées, et autres potions magiques de bonnes femmes dont elle est la dernière survivante dans sa famille à posséder le secret. Le don. Tirant les cartes d'un jeune habitant des Saints-Martyrs âgé de 17 ans, elle lui recommande de retarder son départ pour la baie James: «J'vois quéqu'chose de noir.» Le manoeuvre part néanmoins sur-le-champ et trouve la mort sur un chantier deux jours plus tard. A la suite d'un meurtre, elle

Suite page 18



De haut en bas: Patrick Grimard, propriétaire de la maison Moisan, et sa femme; la maison du voisin d'en-bas, Lucien Roy; à g., la cartomancienne du village, Mme veuve Ludger Roy (la Pite à Roy); à dr., la championne gigueuse Louise Gravel.

## perspectives

est publié chaque semaine  
par Perspectives Inc.  
231, rue Saint-Jacques  
Montréal H2Y 1M6 • Tél. 282-2224

**Directeur de la rédaction**  
Pierre Gascon

**Directeur adjoint**  
Jean Bouthillette

**Directeur artistique**  
Pierre Legault

**Rédaction**  
Edouard Doucet  
Isabelle Lefrançois  
Adrien Robitaille

**Photographe**  
Denis Plain  
**Secrétariat**  
Gisèle Payant

**Service artistique**  
Marthe Bolduc  
Michel Brunette  
Roger Dion  
Michel Genest  
France Lafond

**Président**  
Paul-A. Audet  
**Vice-président**  
Charles d'Amour

**Secrétaire**  
Guy Pépin

**Trésorier**  
Gaston Vachon

**Représentant publicitaire**  
MagnaMedia Limitée  
231, rue Saint-Jacques  
Montréal H2Y 1M6 Tél. 282-2120

155N 0360-6790

## Indigestion?



Pepto-Bismol\*  
procure un  
soulagement efficace.

Marque Déposée  
Norwich Pharmacal Co. Ltd. Paris, Ontario

## Pour les femmes qui se soucient de l'hygiène féminine.

Les odeurs vaginales peuvent être déplaisantes à certains jours. Heureusement qu'il existe un moyen d'y remédier. Vous pouvez utiliser Norforms.

Norforms est présenté sous forme d'un petit suppositoire ovoïde. Une seconde suffit pour le mettre en place. Il se dissout rapidement pour former une pellicule antibactérienne qui protège contre les odeurs. Vous pouvez l'utiliser quotidiennement. Norforms est de règle même ces jours-là.

Quand l'hygiène féminine vous préoccupe, avez recours à Norforms.



\*Marque de commerce

Pour obtenir gratuitement la brochure "Réponses aux questions les plus souvent posées par les femmes", il suffit d'écrire à Norwich Pharmacal Company, Ltd., Department P-7 Paris, Ontario.

# Gens du pays

découvre dans les cartes le buisson touffu où repose un cadavre. La Pite me dit que je ferai un certain coup d'argent en 1978 — «une très bonne année pour toi» —, et qu'une femme aux cheveux et au teint noirs me cherche en rapport avec un événement important.

## Le cri des âmes et du poêle

La voix du crieur professionnel et spéculateur terrien au beau bedon tressautant, un Grimard de Jules, psalmodie, dans la grande salle paroissiale des Saints-Anges de Ham-Nord, l'encan traditionnel du Cri des Ames. Pour les fonds du cimetière. Brenda acquiert fièrement un 40 onces de brandy pour quatre dollars. On prend une rasade... de liqueur de cerise fort sucrée et peu alcoolisée. C'est de bonne guerre paysanne! Papa Grimard — ou monsieur Georges — rend doucement son âme sans un cri à quelque 80 ans. La salle paroissiale devient un salon funéraire toujours bondé où un Ti-Rouge ému nous fait l'honneur de nous présenter à toute la parenté. Un soir, mon poêle crache des brandons. Ti-Rouge accourt avec un extincteur dont il ne comprend guère le mode d'emploi en anglais. Je lui garroche le bien-fondé du Bill 101 dans la face et m'improvise sapeur de fourneau.

## Un ours borde une fillette

Là-haut, au premier vent tiède d'une brève séquence de printemps, la montagne de derrière chez nous me chante sa légende: «Un après-midi d'il y a bien une quinzaine d'années, les trois filles du cultivateur Raoul Leblanc, du rang 8, partent cueillir des fraises dans la montagne. Au bout de quelques heures, la plus jeune, qui a cinq ans, décide de retourner seule auprès de ses père et mère, sûre de retrouver son chemin. Quand ses deux soeurs rentrent à la maison pour le souper, la cadette n'est pas revenue. Toute la soirée et la nuit durant, parents et villageois font la battue des bois. Ce n'est qu'au petit matin qu'un bonhomme découvre l'enfant endormie avec, à ses côtés, un ours pelotonné qui la protège du vent. A la vue de l'homme, l'ours se lève et se défile en douce». Je jure que cette légende est vraie...



Les Cognacs Bisquit V.S. ★ ★ ★ et V.S.O.P. Fine Champagne sont représentés au Québec par les Distilleries Melville Ltée./1860 boul. Fortin, Chomedey, Laval, tél.: (514) 667-0120

## L'éblouissement de Ti-Thur

Arthur Côté, 60 ans, dit Ti-Thur, un fringant court sur pattes qui compte parmi les transporteurs scolaires de Ham, nous prend à bord de son taxi pendant une de ces féroces tempêtes de neige. (Ma femme et moi devons rattraper l'autobus pour Montréal à Victoriaville). Ti-Thur apaise notre anxiété et la sienne en célébrant la

Vierge-Marie qui trône sur le tableau de bord. Soudain, une énorme vague de neige avale la route. Le temps de 30 secondes, elle s'écrase, et l'autobus à destination de Thetford-les-Mines surgit à dix pieds devant nous. C'est la collision, latérale, à moins de 10 milles à l'heure. Les lunettes de Ti-Thur r'volent. Brenda subit une ecchymose à la lèvre inférieure. J'ai le thorax comme en compote. Nous restons longtemps étourdis. La Vierge-Marie sourit toujours sur le tableau de bord. On en parle encore au village.

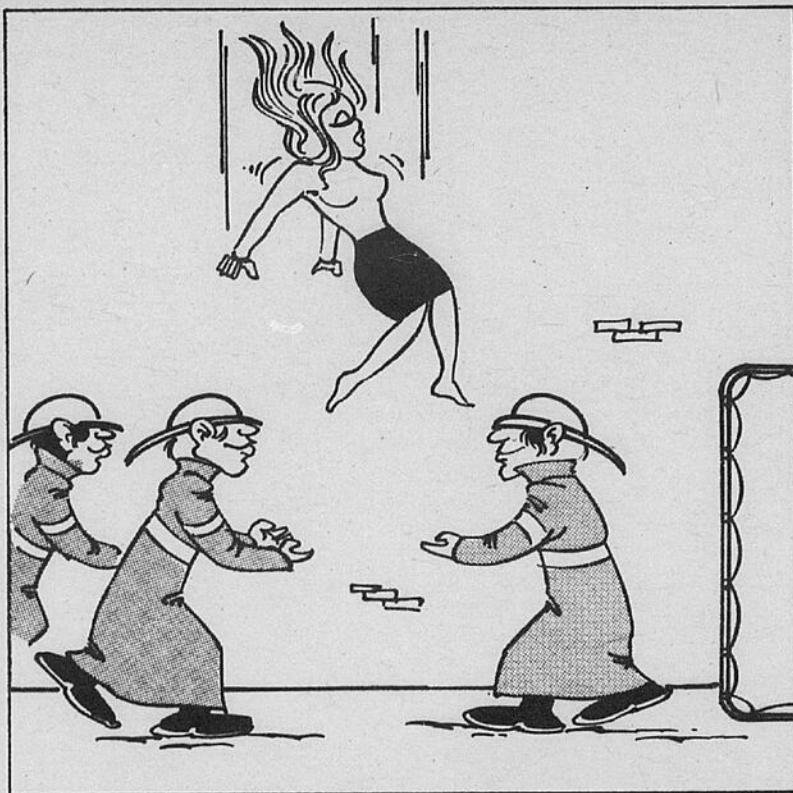
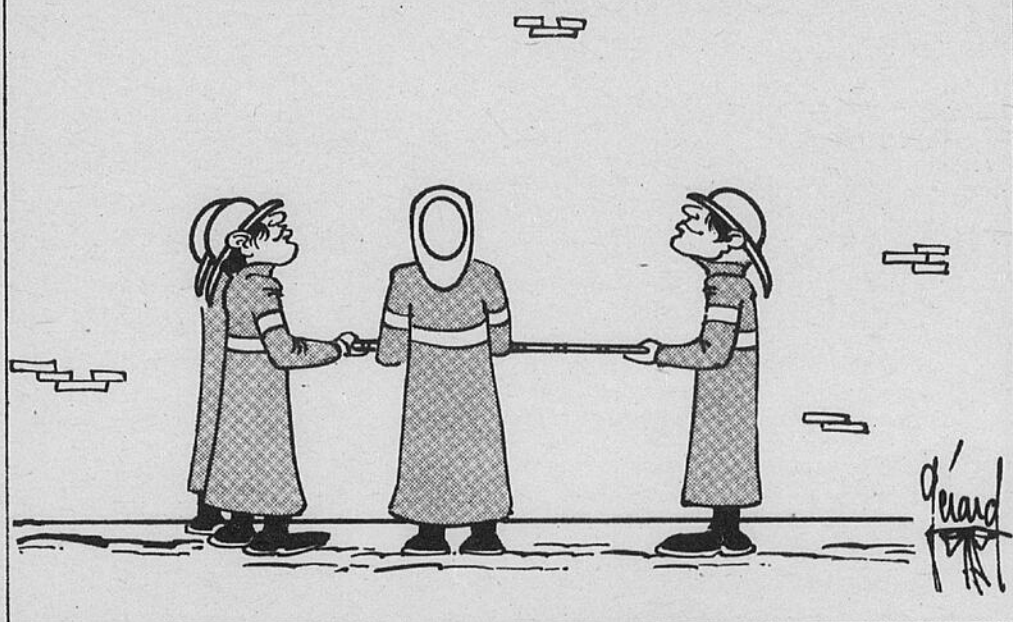
## Immigrés et marginaux

Brenda se rend souvent dans «le 8». Elle y est gardienne d'enfants. Ceux d'un couple de fermiers dans la quarantaine. Monique et Guy Bélanger font carrière en psycho-éducation. Partis de Montréal il y a sept ans, ils comptent parmi les premiers «immigrés» à être venus s'implanter en permanence à Ham-Nord. Ils ont pour voisin, de l'aut'bord du même rang, un jeune couple auquel ils ont vendu leur première petite maison. Danielle et Laurent Juneau, issus aussi du béton de Montréal, transforment la maison, de leurs propres mains, en une confortable chaumière à leur image d'immigrés de la Sérénité. Quand Danielle fréquentait le cégep, sa future voisine rurale, Monique, lui enseignait les sciences humaines. Laurent, lui, est passé de la job de travailleur social, à Victoriaville, à celle de bûcheron à la petite semaine! Quand Brenda fait son *baby sitting*, j'en profite pour lier connaissance avec des immigrés de tout poil. Simone Vachon, 64 ans, colporteuse du *Bulletin des agriculteurs* à bord de son vieux char, et brillante patineuse sur glace. Denis Pellerin, un bohème fonctionnel de 20 ans, peintre et sculpteur, qui fait découvrir son Ham-Nord natal à une jeune Indienne de Vancouver, Robbin.

## Epilogue pour Montréal

Brenda n'est plus secrétaire du boss américain de la manufacture de bâtons de hockey «pro» Victoriaville Hockey Stick. Sa petite Honda ne s'enlise plus dans les quatre pieds de neige en bas de la montée de la Maison M. Je ne tiens plus mes chroniques de la vie instantanée dans un téléphone de rang. Dring! Un grand, un p'tit, oké mam' Chose j'ai répondu voulez-vous bien raccrocher! Je ne cours plus après les 16 vaches et leurs deux boeufs qui sautent leur pacage. «On dit que la terre tourne. Or, j'attends que ma maison passe par ici» (Malcolm Lowry, écrivain et alcoolique). Chanouk remonte le rang sur un mille et s'en va grimper pour la nième fois la chienne vachère Ti-Mousse de chez Ti-Rouge. Il a des petits et se trouve bien chez lui dans «le 10», «le 8», et au village. Lui il l'a la gigue! Ha! oui! Wolfe naît en 1727 en Angleterre dans un canton appelé Ham. Mon Ame-Nord.

# A BRAS OUVERTS



**faites-en  
votre  
marque**

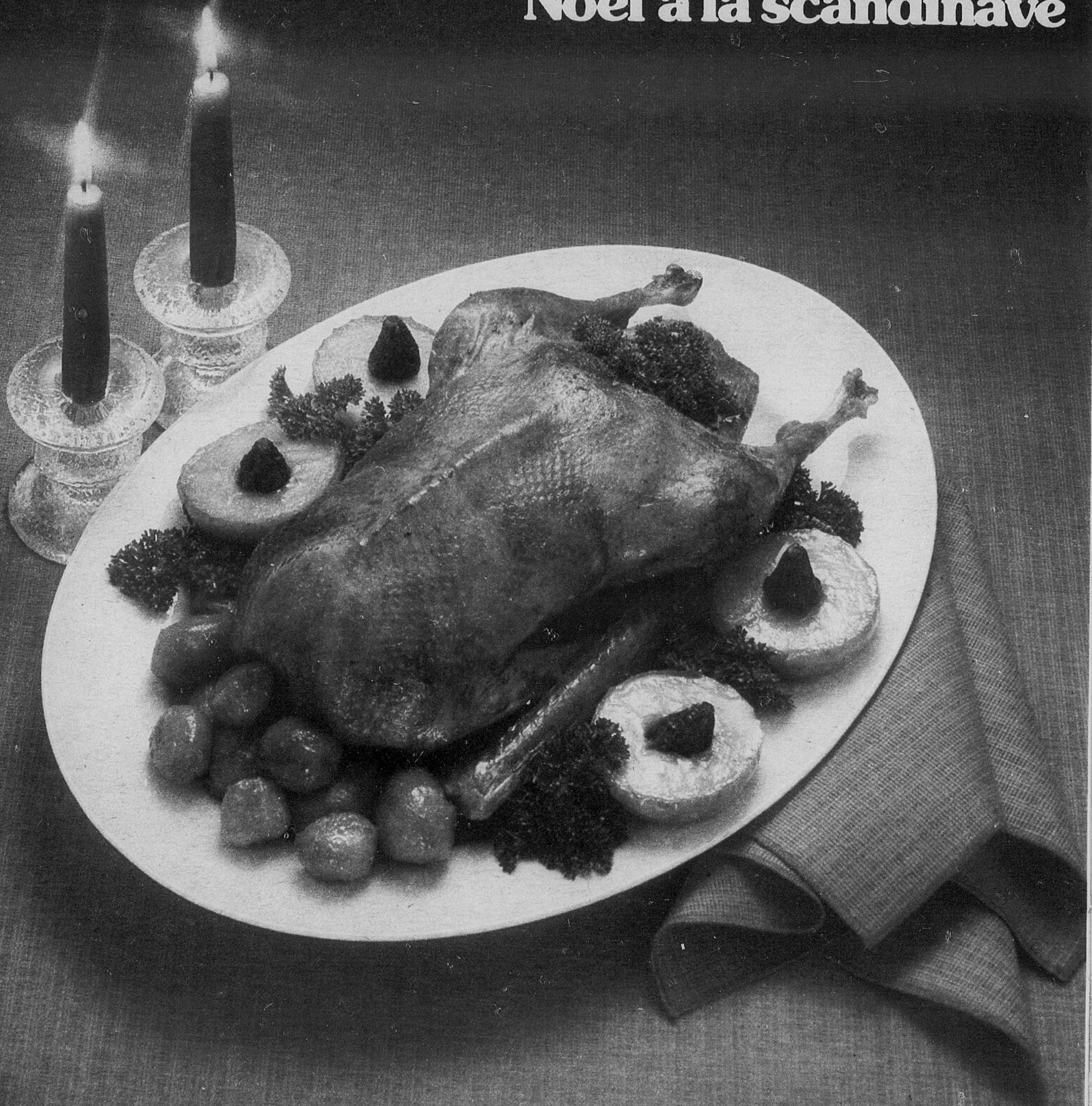


**Player's *Légère*  
ni trop forte • ni trop douce**

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette—Format King Size: "goudron" 17 mg, nicotine 1.3 mg. Format régulier: "goudron" 14 mg, nicotine 0.9 mg.

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

# Noël à la scandinave



En Scandinavie, les arbres de Noël sont décorés de petits ornements de paille plutôt que de la jolie quincaillerie qui nous est chère et les Pères Noël sont un peu différents des nôtres. Les grandes célébrations se font surtout la veille de Noël mais, comme chez nous, la joie, l'hospitalité généreuse et la bonne table sont de règle à l'époque des Fêtes. Dans les trois pays scandinaves, on aime les mets excellents servis en portions abondantes. Ces pays ont des traditions communes mais aussi des particularités. Ainsi, l'oie rôtie que voici s'inspire de recettes des trois pays mais la soupe est suédoise et le pouding de navet finlandais.

## MENU

Soupe aux épinards  
Oie rôtie  
Pommes de terre glacées au sucre  
Chou rouge à l'aigre-doux  
Betteraves au vinaigre  
Pouding de navet  
Fruits rouges en gelée  
Petits fours

## SOUPE AUX ÉPINARDS

2 paquets de 12 onces d'épinards congelés hachés  
8 tasses de bouillon de poulet ou de boeuf  
3 cuil. à table de beurre ou de margarine  
2 cuil. à table de farine  
½ cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de poivre  
⅓ de cuil. à thé de muscade  
2 oeufs durs, tranchés (facultatif)

Dégeler les épinards et les égoutter. Les mettre dans le bocal d'un mélangeur électrique, avec 1 tasse de bouillon. Faire tourner ces ingrédients jusqu'à ce que les épinards soient finement hachés. Chauffer ce qui reste du bouillon, jusqu'à ébullition, dans une grande casserole. Ajouter les épinards et faire mijoter 5 minutes. Verser le tout dans un grand bol.

Chauffer le beurre, ou la margarine, dans la casserole déjà utilisée. Saupoudrer de la farine et bien mélanger. Retirer du feu. Ajouter un peu du bouillon aux épinards bien chauds, petit à petit et en mêlant. Ajouter alors tout ce qui reste du bouillon et bien mélanger. Chauffer, à feu vif et en brassant, jusqu'à ce que la soupe bouille et soit épaisse et lisse. Baisser le feu au plus bas, ajouter les assaisonnements, couvrir et faire mijoter 10 minutes. Goûter et ajouter un peu de sel et de poivre si cela est nécessaire.

Servir très chaud, en décorant chaque bol de soupe de quelques tranches d'oeufs durs. (8 portions)

## OIE RÔTIE

1 paquet de 12 onces de pruneaux dénoyautés  
Eau bouillante  
Les abats de l'oie  
1 cuil. à thé de sel  
1 oie de 10 à 12 livres  
1 cuil. à table de sel  
Poivre  
2 livres de pommes, pelées, évidées et coupées en quartiers  
¼ de tasse de farine  
Rondelles de pommes frites  
Pruneaux cuits, dénoyautés

Couvrir 12 onces de pruneaux d'eau bouillante; laisser reposer, 30 minutes ou jusqu'à ce que les pruneaux soient

gonflés. Egoutter ces derniers et les couper en deux.

Couvrir les abats d'eau bouillante, ajouter 1 cuil. à thé de sel et faire mijoter, 1½ heure ou jusqu'à ce que ce soit tendre. Egoutter, en conservant le bouillon, et hacher finement les abats. Réfrigérer bouillon et abats; ils serviront pour la sauce.

Retirer tout le gras à l'intérieur de l'oie. Frotter cette dernière, à l'intérieur et à l'extérieur, avec 1 cuil. à table de sel. Poivrer généreusement l'intérieur de l'oiseau. Farcir l'oie des morceaux de pommes et de pruneaux, la brider, de la façon ordinaire, et la mettre sur une clayette dans une rôtissoire.

Chauffer le four à 425°F et y faire rôtir l'oie pendant 30 minutes. Retirer l'oie du four et réduire la température de ce dernier à 325°F. Enlever toute la graisse fondue qui se trouve dans la rôtissoire.

Remettre l'oie au four et l'y faire rôtir. Il faut 25 minutes de cuisson par livre d'oie, en comptant les 30 minutes du début à four plus chaud. Enlever, de la rôtissoire, la graisse fondue à mesure qu'elle s'y accumule. Après la première heure de cuisson, tourner l'oie à quelques reprises. La disposer, 15 minutes avant la fin du temps de cuisson, poitrine en dessous et l'arroser de 3 cuil. à table d'eau froide. Une fois tout le temps de cuisson écoulé, tourner l'oie, poitrine en dessus, et l'arroser de 3 cuil. à table d'eau froide. Rôtir pendant encore 10 minutes. (Les Scandinaves préconisent ce traitement à l'eau froide pour rendre la peau de l'oie plus croustillante.) Tâter les pilons de l'oie; s'ils bougent aisément, l'oiseau est suffisamment cuit. Eteindre le feu et, pour que l'oie se dépèce plus facilement, la laisser reposer 15 minutes au four, la porte de ce dernier entrouverte.

Mettre l'oie dans un plat de service réchauffé. Enlever, de la rôtissoire, presque toute la graisse de cuisson. Ajouter la farine à ce qui reste de graisse dans la rôtissoire, bien mélanger et chauffer sur le dessus de la cuisinière, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement bruni et bouillonne. Retirer du feu et ajouter 3 tasses du bouillon fait avec les abats. Continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ébullition. Ajouter suffisamment de bouillon ou d'eau bouillante pour obtenir une sauce plutôt claire. Baisser le feu et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter les abats hachés, chauffer, goûter et rectifier l'assaisonnement si cela est nécessaire. Garnir le plat de rondelles de pommes frites au beurre, couronnées chacune d'un pruneau cuit. (8 portions)

Note: les morceaux de pommes et de pruneaux à l'intérieur auront donné beaucoup de saveur à l'oie mais auront sans doute absorbé trop de graisse pour être bons à manger. Suite page 22

# RUFFINO

Le Chianti de Ruffino est un vin de qualité provenant de vignes de la célèbre région de Chianti, près de Florence. Digne de son héritage, il ajoute au plaisir de tout bon repas.

\*D.O.C. — Denominazione di Origine Controllata  
**RUFFINO 1877-1977**  
**CENT ANS D'EXCELLENCE**

garantit l'authenticité et la qualité du vin.



Ruffino, le Chianti le plus savouré au Québec et dans le reste du monde, est mis en bouteille en Italie.

# HEINZ

## offre

...un bon et joyeux complément  
du bloody mary.



C'est encore la saveur tant appréciée des tomates Heinz. Mais cette fois, légèrement aromatisée avec les épices qui relèvent le goût du bloody mary, plus du jus de citron et du poivron vert. C'est le complément par excellence du bloody mary. Il faut y goûter pour le croire!

Une autre délicieuse saveur Heinz

15¢

...et un bon  
qui vous incitera à y goûter  
sur le champ!

15¢



**Au Marchand:** H. J. Heinz Company of Canada Limited remboursera la valeur nominale de ce coupon plus 5c pour frais de manutention, pourvu que vous l'avez reçu de votre client en conformité avec les conditions de cette offre. Toute autre application constitue une fraude. Le refus de fournir, sur demande et à la satisfaction de Heinz, une preuve confirmant que vous avez respecté les dites conditions annulerait le coupon. Tous les coupons présentés pour remboursement deviennent la propriété de The H. J. Heinz Company of Canada, Limited. Postez à: The H. J. Heinz Company of Canada Limited, Case Postal 3000, Saint-Jean, N.-B. Prend fin le 30 juin 1978.

0580421

## Noël à la scandinave

### POMMES DE TERRE GLACÉES AU SUCRE

24 petites pommes de terre (voir note)  
1/3 de tasse de beurre  
1/4 de tasse de sucre  
Sel (facultatif)

**Faire bouillir** les pommes dans leur pelure, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir et les peler. **Faire fondre** le beurre dans une grande poêle épaisse. Ajouter le sucre et cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'il soit brun (ne pas le laisser brûler). Ajouter les pommes de terre et continuer la cuisson, en secouant la poêle ou en tournant sans arrêt les pommes, jusqu'à ce que ces dernières soient très chaudes et enrobées partout d'une glace d'un brun doré. Saler un peu les pommes, si on le désire. (8 portions)  
**Note:** en l'absence de petites pommes de terre, utiliser des grosses. Les peler, les couper en deux ou quatre et, avant de les faire cuire, tailler tous les morceaux en boules.

### CHOU ROUGE A L'AIGRE-DOUX

1 gros chou rouge (environ 3 livres)  
1/2 de tasse de beurre ou de margarine  
1 1/2 cuil. à table de sucre  
1/4 de tasse de vinaigre blanc  
1/2 de tasse d'eau  
1/4 de tasse de pommes à cuire râpées  
1/4 de tasse de gelée de groseilles rouges

**Couper** le chou finement, en enlevant le coeur. Faire fondre le beurre dans une grande casserole épaisse. Ajouter, en brassant, le sucre, le vinaigre et l'eau. Faire mijoter 5 minutes, à couvert. Ajouter le chou, couvrir et cuire à feu doux, de 1 1/2 à 2 heures ou jusqu'à ce que le chou soit très tendre. Brasser de temps à autre et ajouter de l'eau, 1 cuil. à table à la fois, si cela est nécessaire pour empêcher la préparation d'attacher à la casserole. **Ajouter**, en brassant, les râpures de pomme et la gelée de groseilles. Faire mijoter 10 minutes. Goûter et ajouter un peu de vinaigre si cela est nécessaire pour que la saveur soit vraiment aigre-douce. Ce plat est meilleur préparé la veille du jour où on le sert. Le réchauffer à feu doux et le servir avec l'oie. (8 portions)

### POUDING DE NAVET

2 gros rutabagas (navets jaunes)  
1 1/2 cuil. à thé de sel  
1/3 de tasse de chapelure fine  
1/3 de tasse de crème double (35 p.c.)  
1/2 cuil. à thé de muscade  
1 cuil. à thé de sel  
3 oeufs, battus  
2 cuil. à table de beurre ou de margarine

**Peler** les rutabagas et les couper en cubes de 1/4 de pouce de côté; il y aura environ 12 tasses de petits cubes. Mettre dans une grande casserole, avec 1 1/2 cuil. à thé de sel, et couvrir d'eau bouillante. Chauffer jusqu'à ébullition, couvrir, baisser le feu et faire mijoter, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le rutabaga soit très tendre. **Chauffer** le four à 350°F. Beurrer généreusement un plat à cuire de 2 1/2 pintes. **Egoutter** le rutabaga et le passer au tamis ou dans un moulin à légumes, dans un bol. **Mêler** la chapelure et la crème, dans un grand bol; laisser reposer 5 minutes. Ajouter, en brassant, la muscade, 1 cuil. à thé de sel et les oeufs. Ajouter le rutabaga et bien mêler. Mettre le tout dans le plat à cuire et parsemer du beurre, ou de la margarine, en noisettes. Cuire au four, 1 heure ou jusqu'à ce que ce soit très chaud et légèrement brun. (8 portions)

### FRUITS ROUGES EN GELÉE

2 paquets de 15 onces de framboises congelées  
1 paquet de 15 onces de fraises congelées  
1/2 de tasse de fécule de maïs  
1/2 cuil. à thé de vanille  
Amandes en allumettes, légèrement rôties  
Sucre (facultatif)  
Crème simple (15 p.c.)

**Décongeler** les fruits, les passer au tamis et jeter les petites graines qui restent dans ce dernier. Il y aura environ 4 1/2 tasses de purée de fruits. Bien mêler la fécule de maïs à 1/4 de tasse de cette purée. Chauffer le reste de la purée, jusqu'à ébullition. Ajouter alors le mélange de fécule et de purée, petit à petit et en brassant constamment. Cuire, en brassant constamment, jusqu'à ce que la préparation bouille et soit épaisse et lisse. Retirer du feu, ajouter la vanille et verser dans un bol de service. Couvrir et réfrigérer, plusieurs heures ou jusqu'au moment de servir. **Parsemer** des amandes en allumettes, au moment de servir. Offrir du sucre et de la crème aux convives. (8 portions)  
**Note:** si on le désire, réduire les fruits en purée au mélangeur électrique avant de les passer au tamis; ce procédé accélère l'opération.

# QUI SOMME



L'AVENIR  
EST BOUCHÉ

— As-tu là ça, les statistiques sur les grèves au Canada?

Comme celui qui me posait la question n'avait l'air ni scandalisé, ni satisfait, je me contentai d'un simple signe de tête affirmatif. Il y a longtemps que j'ai appris à ne pas contredire les gens que je rencontre à la taverne, surtout ceux qui me tutoient comme si nous trinquions ensemble tous les jours.

— Ça t'écoeure pas? reprit-il, montrant assez d'indignation dans le ton pour que je puisse juger de quel côté de la clôture il était.

— Presque trois jours par personne! Plus qu'en Italie! C'est certain que ça crée un tort considérable à notre économie.

— C'est rien, dit-il haussant encore le ton, au Québec, c'est pire. D'après moi, on a le championnat des grèves.

Comme je haussais les épaules, il

m'expliqua qu'il ne peut en être autrement puisque le Québec supporte de façon chronique les grèves des instituteurs, des pompiers, des policiers, des employés d'hôpitaux, des fonctionnaires, des chauffeurs d'autobus et des préposés à l'entretien, des employés de l'électricité et du gaz, sans parler des fossoyeurs, des téléphonistes interurbains et même du personnel des centrales syndicales.

— C'est bien pire pour nos finances que la séparation du Québec, ces folies-là! Je le sais, j'ai fait mon cours d'administration aux H.E.C...

Il n'avait pas l'air diplômé de cette école de haut savoir: cheveux longs, sales et hirsutes, chemise à carreaux montrant des signes de fatigue aux coudes, blue-jean troué aux genoux et *desert boots* rongées par le sel jusqu'à la cheville.

— La productivité des travailleurs n'a jamais été si basse, dis-je, sachant que le commentaire ne serait pas au-dessus de sa compréhension s'il avait fait des études universitaires.

— Prends rien que ton cas, enchaîna-t-il non sans hostilité, t'es loin de travailler tes 40 heures.

Je faillis protester mais, avant de le faire, je réfléchis. Un petit calcul mental m'indiqua que je travaillais en fait 32 heures et demie.

— Tu dis que tu travailles 32 heures et demie... T'arrive jamais en retard?

— Jamais plus de 20 minutes. L'hiver, la circulation est bien lente.

— Ça t'empêche pas de partir avant l'heure, le soir. T'as combien de temps pour le lunch?

— Une heure et demie.

— J'gagne que t'en prends toujours deux! Je connais ça, j'ai fait mon cours. Pis t'as trois semaines de vacances?

— C'est bien du moins, dis-je, la moutarde commençant de me monter au nez. Les fonctionnaires qui ne travaillent pas deux heures par jour ont un mois.

— Tu me feras pas accroire que t'es jamais malade...

— Bof... une grippe ou deux par année.

— Encore cinq, six jours qui viennent de sauter. Pis tu déménages, t'as

un oncle ou une tante qui meurt, un p'tit qu'il faut accompagner à la salle d'urgence, le plombier qui vient à la maison, ton char qui part pas, deux visites chez le dentiste, une autre chez l'optométriste, le magasinage des Fêtes, deux ou trois semaines de lendemains de veille... C'est au moins six, sept jours qui prennent le bord.

Je ne savais trop quoi dire. Il en était rendu à me pointer du doigt comme si j'étais responsable à moi tout seul de notre baisse nationale de productivité. Plus il parlait, plus on me z'yeutait de tous les coins de la taverne.

— Je serais pas surpris, ajouta-t-il en riant de façon sarcastique, que tu penses à la semaine de quatre jours...

Comment avait-il deviné? C'est vrai que je ne suis pas seul à y penser puisqu'on en discute ouvertement de plus en plus.

— Qu'est-ce que ça peut te faire, hein?

— Y'a que ça remet tout en question. Après la semaine de quatre jours, ça va être celle de trois jours et avant que j'aie ton âge, vous allez être rendus à la semaine de deux jours...

— Puis après?

— Quand vous travaillerez plus rien que huit ou neuf heures par semaine, quossa va nous donner de chômer, nous autres les *drop out*, hein? On n'a p'us d'avenir, c't'officiel!●

## Défi et aventure au sein de la Garde côtière canadienne

### Devenez officier de la Garde côtière!

La Garde côtière canadienne dispose d'une puissante flotte de brise-glaces, baliseurs, navires météorologiques et navires rapides destinés à la recherche et au sauvetage, qui lui permettent d'assurer la sécurité des activités maritimes du pays.

Tous les jeunes Canadiens, hommes ou femmes, d'un océan à l'autre, sont invités à se joindre à la Garde côtière canadienne. Une excellente formation, soit comme navigateur, soit comme ingénieur, leur est offerte, ouvrant des perspectives de carrières particulièrement intéressantes.

Le programme d'entraînement, d'une durée de trois ans, se déroule au Collège de la Garde côtière canadienne de Transports Canada, situé à Sydney, en Nouvelle-Ecosse. Ce programme offre un éventail de cours comprenant ceux qui sont directement reliés aux manoeuvres sur le pont et aux opérations dans la chambre des machines, les mathématiques, les sciences, le droit maritime et d'autres sujets se rapportant à la navigation dans le monde maritime actuel.

Les demandes d'emploi seront reçues jusqu'au 31 janvier 1978. Pour de plus amples renseignements sur les critères d'admission ou pour obtenir des formulaires d'inscription, il suffit de remplir la formule apparaissant dans cet espace et de l'expédier à l'adresse qui suit.

Agent de Dotation  
Transports Canada, Collège de la Garde côtière  
Tour A, 12 ième étage  
Place de Ville  
Ottawa, Ontario  
K1A 0N7



Nom \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_ rue \_\_\_\_\_ app. \_\_\_\_\_  
Ecole \_\_\_\_\_  
Ville \_\_\_\_\_ code postal \_\_\_\_\_

# Rothmans

## SPÉCIALE DOUCE



En longueur King Size  
et Régulière.

Savourez  
le bon goût  
Rothmans dans  
une cigarette  
spéciale douce!

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour le santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette -  
Filtre King Size: "goudron" 15 mg, nic. 1.1 mg. Filtre Régulière: "goudron" 14 mg, nic. 0.9 mg.