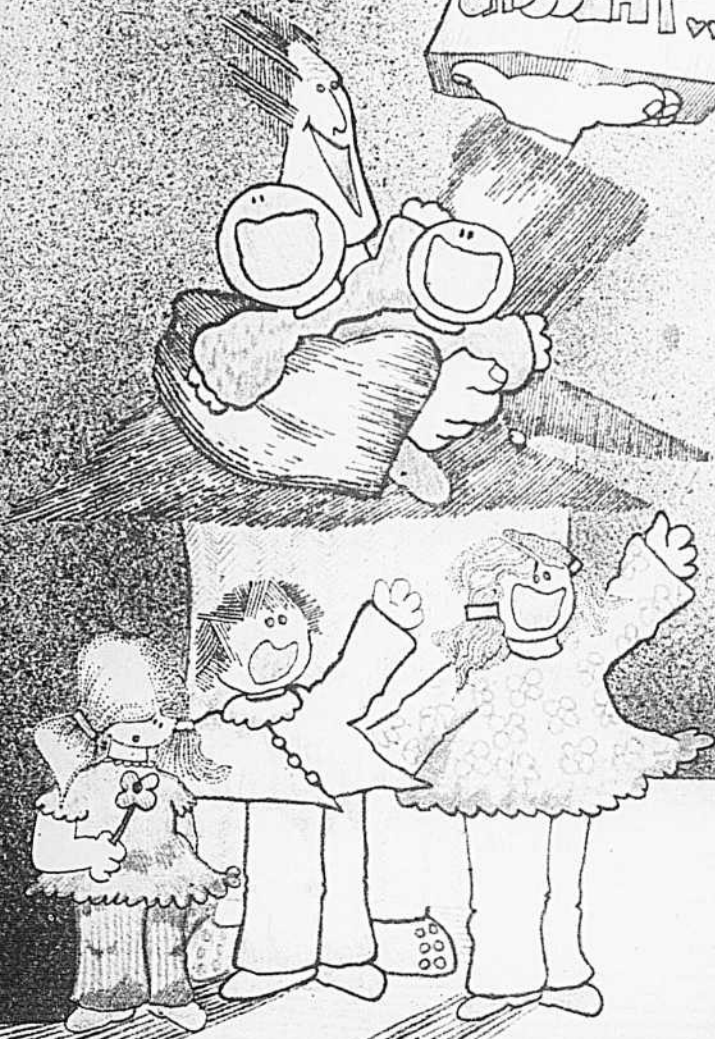


perspectives

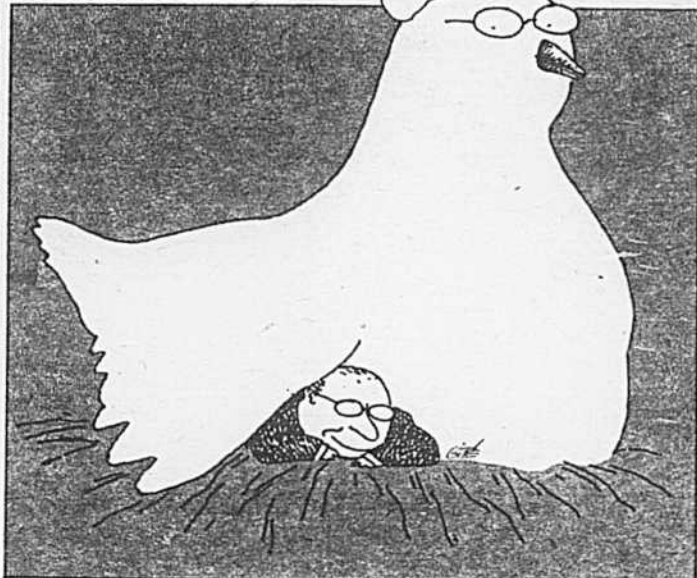
la presse

JOYEUSE FÊTE DES MÈRES... 



LE SONDAGE DE LA SEMAINE

L'AFFECTION POUR LA MÈRE



Il sera de plus en plus difficile de célébrer la fête des Mères si l'on songe que la maternité est un phénomène social en régression marquée un peu partout dans le monde. Le nombre décroît sans cesse des jeunes femmes qui acceptent de demeurer au foyer pour pratiquer le métier de mère à temps plein. De plus en plus de jeunes couples décident de ne pas avoir d'enfants du tout. Certains sociologues vont jusqu'à anticiper le jour où la maternité sera devenue une activité hautement spécialisée qui ne conviendra qu'à une faible partie de la population.

Toutefois, les citoyens canadiens semblent avoir conservé

un attachement particulier à la femme qui leur a donné le jour. Notre sondage relève une forte majorité (65 p.c.) d'interrogés dont la mère est encore vivante. La moitié des gens disent avoir été plus attachés émotivement à leur mère, 18,5 p.c. à leur père, 19 p.c. également aux deux, et 12 p.c. ont refusé de se prononcer. Si l'on ne tient compte que de ceux dont la mère est encore vivante, le taux d'attachement croît encore. Attachement profond dans 49,5 p.c. des cas, mitigé dans 39 p.c., soit un grand total de 88,5 p.c.

A beaucoup de mères on a fait la faveur, une fois par an, de leur apporter le petit déjeuner au lit. Elles ont vite appris, toutefois, que les actes de gentillesse coûtent peu quand il n'est pas réclamé que cet effort se renouvelle souvent... Cependant, lorsqu'on a voulu savoir combien fréquemment les interrogés rendent visite à leur mère chez elle, une fois défalqués les 11 p.c. vivant encore chez la mère et les orphelins, 26 p.c. de ceux qui restent affirment l'avoir revu au cours du mois précédent le

sondage, et 47 p.c. disent même l'avoir visitée pendant la semaine précédente, ce qui donne le tableau suivant:

la semaine précédente . 47 p.c.
le mois précédent 26 p.c.
le trimestre précédent . . 12 p.c.
le semestre précédent . . . 3 p.c.
l'année précédente 5 p.c.
il y a plus d'un an 7 p.c.

La véritable mise à l'épreuve de l'affection que les citoyens canadiens vouent à leur mère se pose quand on leur demande s'ils aimeraient que leur mère veuve et âgée vienne vivre avec eux. La majorité s'y disent favorables, mais un quart s'y oppose et un sixième a préféré ne pas répondre à la question.

Voici le détail des réponses:
approbation marquée 34,5 p.c.
approbation mitigée . 23,5 p.c.
désapprobation
mitigée 15,5 p.c.
désapprobation
marquée 9 p.c.
n'ont pas répondu . . . 17 p.c.

Les femmes se sentent plus étroitement attachées que les hommes à leur mère, dans une proportion de 60 à 39 p.c. Elles ont été aussi plus nombreuses (à 53 contre 41 p.c.) à lui avoir rendu visite dans les sept jours qui ont précédé le sondage, mais moins nombreuses (à 22 contre 30 p.c.) à l'avoir vue durant le mois précédent.

Si l'on compare les résultats du sondage par catégories d'âge, il faut soustraire du total des interrogés ceux qui continuent d'habiter chez leur mère, les orphelins et les citoyens sans opinion précise. Parmi le reste on notera que le taux des visites à leur mère durant la semaine précédente décroît de 57 p.c. chez les citoyens âgés de 18 à 24 ans à 26,5 p.c. chez

ceux qui ont 55 ans et plus. Par contre, s'il s'agit de visites au cours du mois précédent, elle croît de 27 p.c. chez les plus jeunes à 53 p.c. chez les plus vieux (fait d'autant plus remarquable qu'il reste peu de gens de 55 ans, soit 17 p.c., qui ont encore leur mère, octogénaire pour le moins). Pour ce qui est d'indiquer si c'est au père ou à la mère qu'ils sont le plus attachés, la proportion des gens qui n'ont pas répondu grimpe de 5 p.c. pour les trois premières catégories à 17 p.c. chez celle âgée de 45 à 54 ans et à 27 p.c. chez la plus vieille (plus de 55 ans). Quant à l'attachement, marqué ou mitigé, à la mère, il tombe de 80 p.c. chez les plus jeunes à 15 p.c. chez les plus vieux.

Il y a beaucoup plus de gens de la catégorie au plus faible revenu (moins de \$5 000) et de la suivante dans l'échelle économique (moins de \$10 000 par an) dont la mère est déjà décédée, le taux tombant de 69 et 49,5 p.c. à 30 p.c. et même moins pour les autres catégories. La raison en est fort probablement que ces deux groupes, et surtout le premier, comprennent beaucoup de vieillards. Et comme ils ne bénéficient que de maigres pensions, il n'y a que 3,5 p.c. de ces gens à faible revenu à vivre avec leur mère, tandis que la proportion monte à 12 et même 16 p.c. dans les catégories plus fortunées. Ce sont encore les deux mêmes premières catégories qui avouent le moins d'attachement à la mère: 26 et 45 p.c. contre un taux variant de 61 à 72 p.c. dans les autres. Plus de la moitié des gens de toutes les catégories accepteraient d'installer dans leur foyer leur mère devenue veuve. Cela contredit le détachement affectif marqué chez les deux premiers groupes. Quant aux visites faites à la mère durant la semaine ou le mois précédant le sondage, le taux, qui était ailleurs de plus des trois quarts, tombe à moins des deux tiers pour la catégorie au revenu de \$20 000 à \$24 999.

C'est dans les Prairies qu'on trouve le plus de mères encore vivantes (71 p.c.), au Québec le moins (60 p.c.). Mais, dans les provinces Maritimes, moins de gens vivent avec leur mère: 6 p.c. contre un maximum de

14 p.c. en Ontario. L'attachement marqué ou mitigé à la mère est le plus grand dans les Maritimes (64 p.c.), le moindre en Colombie britannique (50 p.c.). La préférence pour le père est le plus marquée en Ontario (24 p.c.), le moins en Colombie (13 p.c.). Si la préférence pour la mère atteint un sommet en Colombie à 63 p.c., elle tombe au Québec, à 45 p.c. A noter que, dans cette dernière province, 28 p.c. des gens ont refusé d'exprimer une préférence, et 16,5 dans les Maritimes, alors que le taux d'indécision tombe en bas de 6 p.c. dans les autres régions du pays. Les gens désirent-ils voir leur mère veuve venir vivre chez eux? Ce désir est le plus sensible, à 71 p.c., dans les Prairies, le moins vif en Colombie, à 36 p.c. Cette province et le Québec offrent le plus haut taux de gens (30 p.c.) qui ont refusé de répondre à cette question, les Prairies le moins haut, à 2 p.c. Pour ce qui est des visites faites à leur mère durant la semaine ou le mois avant le sondage, la proportion est au plus haut dans les Prairies (47 p.c.), au plus bas au Québec (32 p.c.) et en Colombie (31 p.c.)

Plus d'anglophones (61 p.c.) que de francophones (42,5 p.c.) consentent à prendre auprès d'eux leur mère devenue veuve; mais 30 p.c. de ces derniers n'ont pas indiqué d'opinion sur la question en regard de 15 p.c. chez les anglophones. S'il s'agit de la préférence pour le père ou pour la mère, les anglophones ont des opinions plus tranchées: 53 p.c. préfèrent la mère, contre 35 p.c. de francophones, 20,5 le père contre 9 p.c. de francophones, 21 p.c. tiennent aux deux également contre 12 p.c. de francophones. Mais il ne reste ainsi que 6 p.c. d'anglophones à ne pas se prononcer contre 44 p.c. de francophones.

**La semaine prochaine:
le désir
de s'instruire.**

Le Sondage de la semaine a été réalisé pour *Weekend Magazine* et *Perspectives* par les Laboratoires Data, conseillers en recherche, de Montréal, sous la supervision de T.R. Bird. On a effectué à cette fin 1 092 entrevues téléphoniques dans 31 des principaux centres urbains du Canada.
©Weekend Magazine, 1977

Au beau pays du Québec, nous vivons depuis si longtemps au milieu d'une mer de mots anglais que nous ne nous rendons même plus compte de l'invasion de ces mots étrangers à travers les circonvolutions de notre langue maternelle. Je ne parle même pas des anglicismes, mais des mots anglais tout nus et tout crus. A la télévision d'Etat, un beau titre d'émission fleurant le terroir, comme Dimanche au soir, se retrouve encombré du mot anglais *show* qui l'alourdit et le dépare; on n'a rien trouvé de mieux, pour intituler un magazine jeunesse, que de l'affubler du malencontreux blue-jean qui est pourtant une corruption américaine de la locution française «bleu de Gènes».

Avez-vous déjà compté le nombre de mots anglais dont on vous écorche les oreilles au cours d'une soirée normale à la télévision? Bien sûr, les phrases des messages publicitaires sont en français; mais les objets qu'on cherche à vous vendre sont presque tous baptisés en anglais. Je rêve d'une soirée devant mon poste de télévision où l'on m'offrirait «la merveille des soutiens-gorge», où l'on m'inciterait à me laver avec le savon «Printemps irlandais», à frotter mon parquet avec le produit «Super Net», à manger du chocolat «Croustillant au café» et à boire du thé de marque «Rose rouge» ou l'eau gazeuse «Sept-en-l'air»...

Que dire des émissions sportives! Qu'il serait doux à notre oreille et drôle à la fois d'entendre parler des Chaussons rouges, des Geais bleus, des Faucons noirs, des Insulaires, des Pingouins, des Castors, des Montagnards ou des Hommes-Volants!

C'est comme la Sun Life: je reste assez indifférent au fait que cette compagnie au nom barbare veuille



on m'écorche les oreilles

déménager mais, si on me disait que le Soleil de vie veut quitter le Québec, je m'empresserais de rappeler à ces hommes d'affaires que le soleil luit pour tout le monde, et même pour la minorité francophone du pays!

Le jour où les enfants s'amuseront avec les poupées Jeannette et Jacquot

au lieu de les appeler Barbie et Ken, nous aurons fait un grand pas en avant dans la quête de notre identité. Il n'y a pas si longtemps, j'ai fait partie d'un jury pour choisir les gagnants d'un concours littéraire s'adressant aux jeunes de 15 à 20 ans. La moitié des manuscrits présentés mettaient en scène des héros prénommés: Jim, Pat, Ben, Jackie, Betsie ou Maggie... D'où croyez-vous que nos écrivains en herbe tenaient ces prénoms à l'américaine, sinon des séries télévisées traduites qu'ils suivaient religieusement depuis leur tendre enfance?

La loi sur la langue française exige des étiquettes et des modes d'emploi où le français doit être prépondérant: c'est très bien, mais tant que les enfants s'amuseront avec des Whirl Wind, des Jumping Jacks, des Up and Down et des Jack-in-the-box, comment voulez-vous qu'ils pensent en français?

Ce drôle de monde bilingue où nous vivons donne parfois lieu à des traductions cocasses: je me rappelle avoir lu sur un carton d'allumettes: «Fermez avant de frapper» (*Close before striking*). Une annonce de journal mettait en évidence un pied masculin chaussé d'une chaussette luxueuse; la légende disait: «Sentez la différence» (*Feel the difference*)... Il y a à sentir et sentir...

Ma vieille tante avait raison: elle avait inventé des traductions à sa façon: elle employait le savon «Sun-

liche» qu'elle achetait chez «Stéberge»: étant à peu près illettrée, elle avait transcrit des mots étrangers selon une consonance en accord avec sa langue maternelle. Dans ce même esprit, ne pourrait-on pas prononcer à la française les noms des produits dont on nous rebat les oreilles? Je trouverais sympathique qu'on m'offre du savon Ponche, de la crème dentifrice Close Huppe, des céréales Cornes flagues, des bonbons Liffe savaires. Après tout, les Français disent bien pulle ou pulle-ovaire. Il est vrai qu'ils disent aussi shopping, parking, footing, mais nous ne sommes pas obligés de suivre ce mauvais exemple.

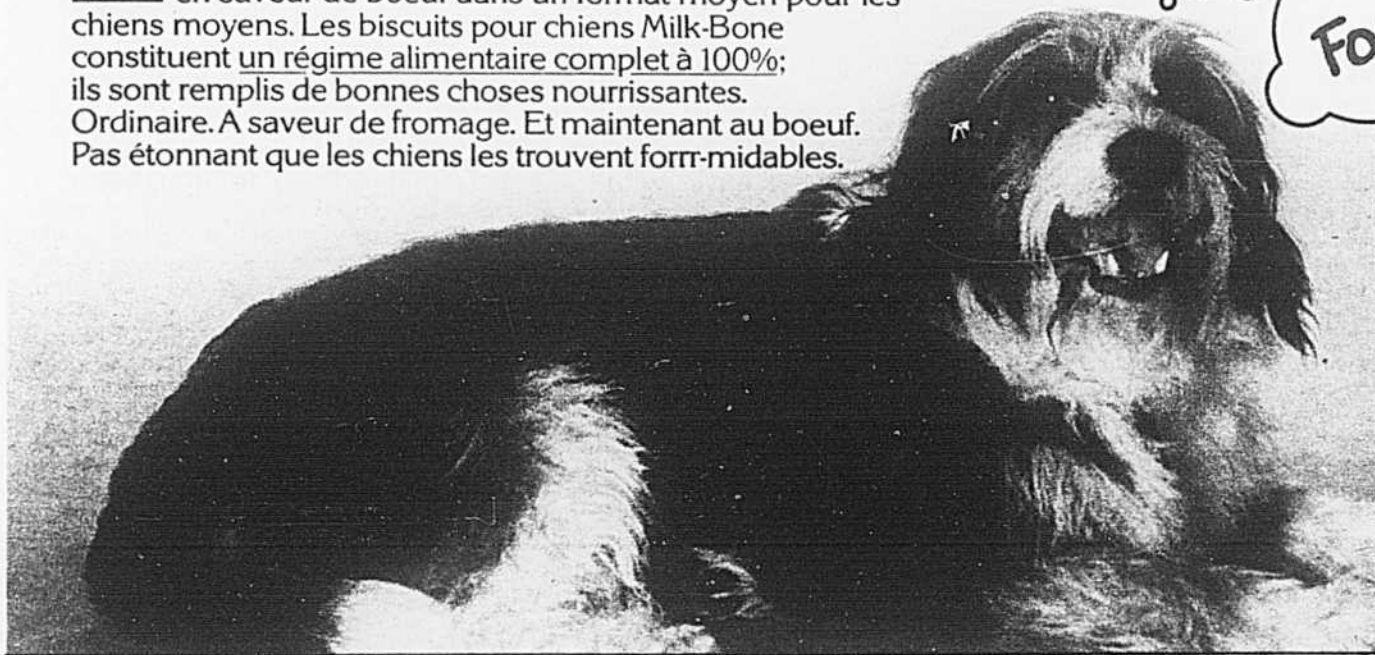
Toutefois, cette façon de franciser les mots anglais comporte un danger: une fois qu'un mot anglais est ainsi déguisé en français, on semble oublier complètement le terme authentiquement français: ainsi, tous les jeunes d'aujourd'hui vous raconteront qu'ils viennent d'entendre ou de composer une belle *tone*, ignorant sans doute qu'il existe en français de jolis mots comme air, thème, mélodie.

Quand on est Québécois, il y a des moments où on a bien envie de donner sa langue au chat; reste à savoir si le chat voudra bien de cette langue tellement tordue qu'elle en est devenue coriace. On a beau la parler «par coeur», encore faudrait-il d'abord la parler correctement.

Henriette Major

Les biscuits Milk-Bone à saveur de boeuf sont maintenant offerts en format moyen pour les chiens moyens.

Les biscuits pour chiens Milk-Bone procurent à votre chien l'exercice de mastication dont il a besoin pour avoir des dents plus propres, plus saines. Et les biscuits Milk-Bone sont maintenant offerts en saveur de boeuf dans un format moyen pour les chiens moyens. Les biscuits pour chiens Milk-Bone constituent un régime alimentaire complet à 100%; ils sont remplis de bonnes choses nourrissantes. Ordinaire. A saveur de fromage. Et maintenant au boeuf. Pas étonnant que les chiens les trouvent forrr-midables.





LA GUERRE A LA TORDEUSE

PAR THÉRÈSE DUMESNIL

Le temps est aux arrosages chimiques, au ministère des Terres et Forêts du Québec. A la direction de la Conservation, jours et mois s'étalent en effet sur le grand calendrier que distribue gracieusement à ses honorables clients la firme japonaise Sumitomo, qui fabrique, sous la marque de commerce Sumithion, l'insecticide le plus controversé et le plus généreusement déversé sur nos forêts: le fénitrothion.

Inventé pendant la Seconde Guerre mondiale pour servir comme arme chimique, ce poison est destiné, chez nous, à la tordeuse des bourgeons de l'épinette, petite chenille qui fait concurrence aux compagnies de pâtes et papiers friandes, comme elle, de sapin baumier et d'épinette blanche à maturité.

Et c'est ainsi que, dans quelques jours, DC-6B et DC-3 arroseront du ciel 3 100 000 acres de forêt gaspésienne. Une opération de 6 700 000 dollars qui éclabousse bien au-delà de la cible visée...

C'est d'abord au nom du droit à la santé et à un environnement sain que les opposants aux arrosages chimiques tentent d'alerter l'opinion publique et font pression auprès des gouvernements, tandis que les protagonistes de cette pratique, qui dure chez nous depuis 1970 et aura coûté jusqu'à présent au moins 60 000 000 de dollars, invoquent le droit à l'emploi.

Le Québec, disent les arroseurs, ne peut pas se permettre de compromettre l'approvisionnement des 20 prochaines années de son industrie première et fort mal en point, les pâtes et papiers. A quoi environnementalistes et groupes écologiques répondent qu'une utilisation diversifiée de la forêt donnerait peut-être plus d'em-

ploi et qu'après 25 ans d'arrosages la tordeuse, au Nouveau-Brunswick, se porte toujours bien merci!

Le but de la répression chimique est de «garder la forêt verte» le plus longtemps possible, sans espérer, pour autant, éliminer à tout jamais la tordeuse, rétorque le camp d'attaque. Et puis, si l'efficacité absolue des arrosages n'est pas «prouvée», leur danger sur l'environnement et sur les humains ne l'est pas non plus.

La riposte ne se fait pas attendre: le fardeau de la preuve ne devrait pas incomber à ceux qui subissent, mais bien à ceux qui prennent l'initiative! En filigrane de cette détermination, les oiseaux morts du *Printemps silencieux* de Rachel Carson, et le syndrome de Reye, ce mal moderne d'origine environnementale, semble-t-il, qui s'attaque aux enfants et en a fait mourir quelques-uns au Nouveau-Brunswick.

Sapin et épinette

La tordeuse est indigène, au Québec. Elle suit l'aire du sapin et de l'épinette blanche. Ces deux espèces s'étendent de la frontière des Etats-Unis jusqu'au 55e degré de latitude nord. Dans la région de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent, elles occupent 73 p.c. de la forêt, tandis qu'elles représentent 50 p.c. des peuplements dans la région de Québec et 30 p.c. au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

C'est au printemps que les jeunes larves de tordeuse, issues des oeufs pondus l'été précédent, quittent le petit sac de couchage de soie où elles ont passé l'hiver et se dirigent vers l'extrémité des branches, attendant l'éclosion des bourgeons. Dès que ceux-ci se gonflent, les larves y pénètrent et commencent à se nourrir

d'aiguilles nouvelles.

L'expérience des épidémies antérieures montre que la mortalité intervient 4 à 5 ans après la «défoliation sévère», c'est-à-dire la perte quasi totale de la pousse de l'année courante. L'arbre est cependant utilisable pour la pâte jusqu'à 3 ans après sa mort, ce qui donne une période de 8 ans pour la récupération du bois.

Malgré la publication de 500 travaux et rapports scientifiques sur la tordeuse au cours des 20 dernières années, il est encore impossible de déterminer où et comment cet insecte passe de l'état endémique — population très faible — à l'état épidémique: multiplication presque spontanée, cause des ravages que l'on sait.

La plupart des entomologistes s'accordent cependant à reconnaître deux facteurs essentiels au déclenchement d'une épidémie: la maturité de la forêt, soit plus de 40 ans, et des conditions atmosphériques propices. La conjonction de ces deux facteurs est essentielle. Mais quand se rencontrent-ils? Voilà la question!

Nous en sommes à la troisième épidémie depuis le début du siècle. Les premiers arrosages chimiques remontent à 1952: 200 000 acres de forêt du Nouveau-Brunswick arrosés au DDT. Efficacité: 99 p.c. mais... l'année suivante, une aire d'infestation quatre fois plus grande! (Une couple d'années auparavant, la Nouvelle-Ecosse avait vu une épidémie s'en aller aussi naturellement qu'elle était venue...) Après l'interdiction du DDT, le Nouveau-Brunswick adopte, en 1968, un nouveau produit «non toxique»: le fénitrothion. Cette année-là, 12 000 oiseaux meurent de façon mystérieuse.

Le 27 janvier 1972, c'est un enfant qui meurt, après trois jours dans le

coma. Diagnostic du Dr J.F.S. Crocker, de l'hôpital Izaak Walton Killam pour enfants (Halifax): le jeune Timmy Keddy, 10 ans, de Durham Bridge, N.-B., a été emporté par le syndrome de Reye. Ce mal moderne est causé par une infection virale du type grippe ou varicelle et se complique bientôt de fièvre qui monte en flèche, de convulsions, de coma, et se termine par la mort dans la plupart de cas où il n'est pas diagnostiqué. Il se caractérise en outre par des dommages au système nerveux central et une accumulation de dépôts gras sur le foie.

Chimie contre biologie

Identifié en 1963 par le Dr R.D.K. Reye, de Sydney, en Australie, le syndrome serait provoqué par l'action combinée d'un virus anodin et de facteurs environnementaux. Dans le cas qui nous intéresse, on soupçonne certains produits chimiques contenus dans la formule d'insecticide employée pour les arrosages contre la tordeuse de déclencher le syndrome. Un groupe de scientifiques de l'université Dalhousie, en Nouvelle-Ecosse, dont le Dr Crocker, poursuit des recherches intensives sur cette question, ce qui tombe sur les nerfs du puissant lobby des pâtes et papiers et soutient, d'autre part, la détermination des groupes de pression.

Au Québec, c'est la S.V.P. — Société pour vaincre la pollution — et en particulier son vice-président, Daniel Green, qui est l'adversaire le plus acharné des arrosages. Voilà en effet 7 ans que le groupe intervient dans ce dossier et, actuellement, avec un front commun contre les arrosages aériens d'insecticides chimiques formé en novembre dernier et regroupant des écologistes de la Colombie britanni-

COMMENT
EXTERMINER
CET INSECTE
QUI RONGE
80 000 000 D'ACRES
DE NOTRE FORÊT,
SANS METTRE
EN DANGER
LA VIE ANIMALE
ET LA SANTÉ
DE L'HOMME?

que, du Québec, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse, de l'île du Prince-Edouard, de Terre-Neuve et possiblement de l'Etat du Maine, il ne réclame rien de moins qu'«une étude épidémiologique sérieuse» alléguant que le syndrome de Reye est mal connu, que son diagnostic clinique n'est pas facile à poser et que seul un examen microscopique des cellules du foie peut permettre d'établir sans équivoque qu'il s'agit bien de ce mal.

L'an dernier, le Conseil national de recherches du Canada publiait un rapport sur les effets à long terme de l'utilisation du fénitrothion dans les écosystèmes forestiers. Le document pourrait se résumer ainsi: il n'y aura pas de rapport, parce qu'on ne dispose pas des données nécessaires. Ce qui n'empêche pas le document de recommander la prudence. Ainsi, «la décision de déverser de grandes quantités d'un poison, qu'il s'agisse d'un insecticide, d'un herbicide ou de tout autre produit nocif, dans le but de protéger l'homme ou une certaine portion de son environnement, est une décision de nature politique, et le public a le droit de connaître les faits concernant les avantages et les risques de l'application de telles mesures», peut-on lire.

Mais «les programmes actuels sont si complexes et si chaotiques que, sauf dans le sens le plus général, nous ignorons la quantité de produit pulvérisé qui atteint les tordeuses et ce qu'il advient du reste». Par ailleurs, «il faut normalement mélanger le fénitrothion avec des solvants, des émulsifiants et des diluants pour le pulvériser (...). La toxicité de ces mélanges est mal connue et devrait faire l'objet d'une étude immédiate».

De plus, poursuit le rapport, «la
Suite page 6

A ton goût.
Belvedere Extra Douce.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croit avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette: Régulier: "goudron" 10mg, nicotine 0,8mg. King: "goudron" 11mg, nicotine 0,8mg.

Régime Naran: la recette pour maigrir chez soi.

Le régime Naran vous aidera à vous débarrasser de vos livres superflues de graisse, et ce sans que vous ayez à sortir de chez vous. Un tel régime est économique et aussi, facile à suivre. Rendez-vous d'abord à la pharmacie et demandez le régime amaigrissant Naran. Chaque emballage contient tous les détails; quant au mode d'emploi, il est clairement décrit sur l'étiquette. Vous n'avez qu'à verser la formule liquide dans un contenant d'une chopine, puis à ajouter du jus de pamplemousse jusqu'à la pleine contenance. Deux cuillerées à soupe suffisent, deux fois par jour, selon vos besoins. Absorberez toutefois le supplément vitaminique inclus et tenez-vous-en au régime alimentaire quotidien à faible teneur en calories.

Dès le premier essai, vous saurez qu'il s'agit là de la meilleure façon, car la plus simple, de diminuer votre embonpoint et de vous redonner grâce et sveltesse. Cou, menton, bras, hanches, poitrine, mollets et chevilles reprendront bonne forme, par suite de la perte de poids excédentaire et des pouces superflus de graisse. Si vous ne retirez pas entière satisfaction au premier essai, retournez-nous la boîte vide: nous vous la rembourserons. Optez donc pour la méthode facile que plusieurs personnes ont déjà expérimentée avec succès. Voyez vous-même avec quelle rapidité les boursofflures disparaîtront et le regain de bien-être qui en naîtra. Vous retrouverez votre apparence de jeunesse, votre entrain et votre vivacité.

FINIE LA DOULEUR!

AJUSTAGE
PARFAIT



DENTURITE vous permet de manger n'importe quoi avec un coussin de confort. Réajustez vos dentiers temporairement en quelques minutes. Riez, parlez, étternuez même sans inquiétude.

DENTURITE tout plastique n'exige pas d'application quotidienne. Il suffit de préparer le mélange et d'en mettre sur le dentier selon les instructions. Il tient solidement et confortablement jusqu'à votre prochaine visite chez le dentiste. Il est facile à utiliser et à enlever. Garantie de remboursement. En vente dans toutes les pharmacies.

LA GUERRE A LA TORDEUSE

politique actuelle pratiquée au Nouveau-Brunswick et au Québec oblige le gestionnaire à appliquer des pesticides d'année en année. Cette approche assure la persistance de facto de ce pesticide dans l'environnement aussi assurément que s'il y était lié chimiquement, avec tout ce que cela comporte en termes de problèmes environnementaux qui suivront.

La solution consisterait-elle à s'engager dans la «lutte biologique»? Faire détruire la tordeuse par d'autres êtres vivants? Il y a quelques années, on misait gros sur l'importation de fourmis italiennes, à qui l'on pensait offrir un festin en mettant nos tordeuses à leur portée; l'expérience n'a pas donné les résultats qu'on escomptait. Actuellement, selon le directeur de la Conservation au ministère des Terres et Forêts du Québec, M. Guy Boissinot, «si jamais le B.T. était bon, ce serait notre seul espoir de ne plus avoir à employer des insecticides chimiques». Le B.T., c'est le terme générique d'un insecticide biologique à base de bactéries, le *Bacillus thuringiensis*. Son utilisation contre la tordeuse est le résultat de longues recherches effectuées sous la direction du pr Wladimir Smirnof, scientifique de renommée internationale, directeur de la section de pathologie des

insectes au Centre de recherches forestières des Laurentides — Environnement Canada — à Sainte-Foy et professeur agrégé à l'université Laval.

Selon M. Smirnof, le B.T. «ne présente aucun danger pour d'autres familles d'insectes et n'a aucun impact sur l'environnement, les poissons, les oiseaux, les reptiles, les mammifères, l'homme. Il ne pollue ni l'air, ni la terre, ni l'eau. Il ne produit pas d'accoutumance ou de sélection de races, par résistance à son action. Autrement dit, il s'oppose diamétralement à la lutte chimique.» Précisons qu'il a reçu de l'Institut Pasteur, en France, le verdict de toxicité négligeable pour les mammifères et les oiseaux.

Une longue bataille

Dans les milieux de l'arrosage, on concède que le produit «semble donner des résultats satisfaisants sur de petites étendues», mais on est sceptique «quant à son efficacité sur de vastes superficies».

«En 1975, réplique M. Smirnof, trois quarts de million d'acres de forêt québécoise ont été arrosés au B.T., mais l'expérience n'a pu être concluante à cause du mauvais calibrage des systèmes de dispersion de l'a-

tion.» Selon M. Boissinot, le produit aurait obstrué les gicleurs et peut-être même entraîné de la corrosion, ce que nie M. Smirnof.

On dit aussi que l'arrosage au B.T. coûte quatre fois plus cher que l'arrosage chimique. On ne semble cependant pas tenir compte, dans ce calcul, du fait qu'un seul arrosage au B.T. est souvent suffisant là où il faut deux ou trois pulvérisations de produits chimiques. Par ailleurs, M. Smirnof rappelle que l'insecticide biologique est soumis à la loi de l'offre et de la demande, comme n'importe quel produit. S'il n'est pas utilisé, on en fabrique peu. Si on en fabrique peu, il coûtera cher. M. Smirnof souhaite «que le législateur ait le choix entre l'insecticide chimique et l'insecticide biologique».

Cette année, on arrosera au B.T. 30 000 acres de forêt gaspésienne. Mais ce sont «ses» arrosages chimiques que le ministre des Terres et Forêts du Québec, M. Yves Bérubé, sent le besoin de justifier dans une lettre à M. McTaggart-Cowan, du Conseil national de recherches du Canada, président du comité chargé de rédiger le rapport dont nous parlions plus haut.

M. Bérubé fait état de chiffres impressionnants! Selon une étude ef-

fectuée pour le Gouvernement, ne pas arroser signifierait «une perte, par année, pour une durée de 50 ans, de 1 105 000 unités de pieds cubes de bois pour l'ensemble du Québec, ce qui se traduirait par une perte annuelle de 6 315 000 dollars en termes de droits de coupe, 14 735 000 dollars en termes de taxes, d'impôts, etc., de 63 150 000 dollars en termes de salaires, et par une perte de 17 050 emplois».

Et le ministre conclut son paragraphe par cette question qui est plutôt la confirmation d'une décision politique: «Evidemment, il s'agit de pertes ultimes, mais le Gouvernement du Québec peut-il se permettre de ne pas intervenir?» Dans un long et dur commentaire au ministre à propos de cette lettre, Daniel Green, de la S.V.P., s'interroge sur la «fatalité» de ces extrapolations et c'est tout le problème de l'aménagement de nos forêts qu'il soulève, lorsqu'il rappelle à M. Bérubé que de «cesser les arrosages d'insecticides chimiques ne signifie absolument pas cesser toute forme d'intervention pour contenir la tordeuse».

«On n'est pas des maniaques de l'arrosage chimique! lance M. Boissinot. On protège uniquement ce dont les usines vont avoir besoin pour les



Pour voir le monde sous un autre jour...

Enflammez une allumette, insérez-la et tournez la commande et... Clic! la lanterne s'allume... Clic! à nouveau et le monde qui vous entoure, le camp, le chalet, le grill... s'avivent instantanément d'une brillante et stable circonférence de clarté!

Aucune autre lanterne existante ne peut, comme Easi-Lite® Coleman, repousser les ténèbres! Car aucune autre fabrication ne peut rivaliser avec celle-ci. Le système Easi-Lite® rapide, sûr, à commande unique

... générateur auto-nettoyant... solide globe résistant à la chaleur... intérieur du réservoir protégé d'un enduit anti-rouille... fini extérieur résistant de haute qualité... autant d'éléments conçus pour l'efficacité et la durabilité maximale de nos lanternes!

Et quelle économie! Un seul réservoir de combustible ou naphte [gaz blanc] Coleman peut fournir jusqu'à neuf heures d'éclairage intégral.

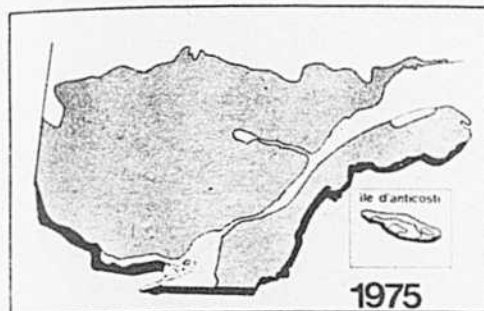
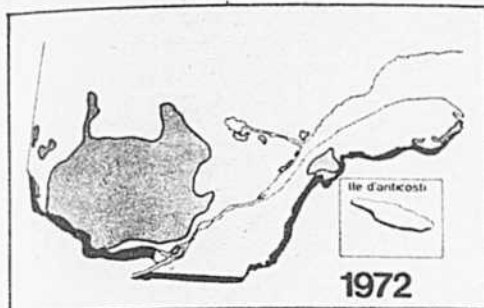
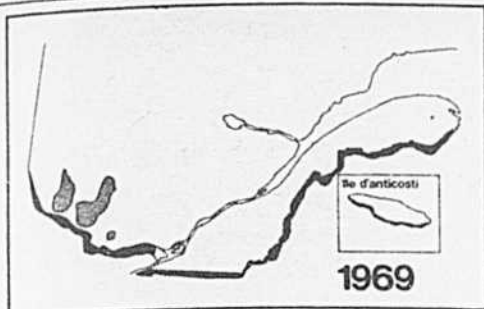
Où que vous alliez pour vous détendre, lorsque vous

désirez mieux voir autour de vous... C'est bien simple! Emmenez Easi-Lite® de Coleman!



Les bons amis des bons moments

Ces cartes, tracées de trois ans en trois ans, montrent bien la croissance des ravages de la tordeuse au Québec.



10 prochaines années!»

Le climat était tendu quand je suis passée à Québec. A la lumière d'études effectuées par la firme Exxon sur les effets cancérigènes probables de l'huile à chauffage, le ministère fédéral de la Santé venait tout juste d'aviser les provinces qu'il jugeait «imprudente» l'utilisation de ce produit pour diluer les insecticides lors des épandages ce qui risquait de compromettre le programme d'arrosages chimiques fraîchement publié. (Le B.T., pour sa part, est dilué dans l'eau, mais il ne semblait pas question de «lui donner sa chance» sur une grande échelle... Depuis, on a trouvé des substituts «satisfaisants» à l'huile à chauffage... jusqu'à preuve du contraire...)

Actuellement, au Québec, 80 000 000 d'acres de forêt sont infestés par la tordeuse. 41 000 000 sont atteints «sévèrement». Seulement 3 130 000 seront arrosés, principalement dans la région de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent. Pourquoi là plutôt qu'ailleurs?

«C'est une des rares régions qui est déficitaire par rapport aux usines existantes, explique M. Boissinot. Ca veut dire qu'elles doivent aller chercher 10 p.c. de leur approvisionnement ailleurs. Si elles perdent leur forêt pendant 10, 15, 20 ans, c'est 50 p. cent qu'il leur faudra trouver. L'usine de New Richmond menace actuellement de fermer à cause de ça.»

En Gaspésie, les arbres que dévorent les usines ont de 80 à 100 ans. Maintenir aux insecticides des forêts de cet âge, quand on sait que la maturité est un des facteurs d'éclosion des épidémies de tordeuse, n'est-ce pas appliquer la médecine de «l'aspirine sur la fièvre», sans s'attaquer aux sources de la maladie? N'est-ce pas risquer aussi d'instaurer «l'épidémie perpétuelle», comme au Nouveau-Brunswick, ou, à tout le moins, contribuer à réduire l'intervalle entre deux épidémies, comme l'ont démontré de nombreux scientifiques?

Ecologie et économie

Sans être «des maniaques des arrosages chimiques», oublie-t-on qu'il existe un ensemble de pratiques forestières qui s'appellent l'aménagement et dont l'un des objectifs est d'établir une forêt normale, c'est-à-dire qui tienne compte d'une répartition proportionnelle de toutes les classes d'âges, comme dans toute société saine? Les théories ne manquent pourtant pas, qu'elles viennent du Centre de recherches forestières des Laurentides, du ministère des Terres et Forêts même ou qu'elles soient exposées dans les nombreux congrès, colloques, symposiums sur la tordeuse.

«On n'a pas l'intention d'arroser pendant 25 ans comme au Nouveau-Brunswick, précise M. Boissinot. Au point de vue économique, quand on aura fait encore deux ans, tout ça va

être à repenser. Et, de toute façon, si l'épidémie se comporte comme la précédente, on a tout lieu de penser qu'elle est en nette régression.

«Par ailleurs, on n'a pas le choix de s'amuser à trouver tout de suite la solution d'aménagement qui va régler le problème d'approvisionnement des usines en Gaspésie. A court terme, n'y pensez pas, ajoute le directeur de la Conservation. (Une idée que j'avance, suggère M. Boissinot, c'est de modifier nos usines pour utiliser les arbres en bas âge, «raccourcir le cycle de la forêt», en somme. Dans un acre de sapin de 20 ans, vous pouvez avoir 7 000 tiges, alors que dans un acre de forêt de 50 ans, vous avez 1 000 tiges. Vous avez plus de cellulose dans la forêt de 20 ans.)

«La présente épidémie a fait prendre conscience au ministère qu'il ne connaissait pas sa forêt, qu'il ne disposait pas de cartes, dit M. Boissinot. On a donc mis l'accent sur l'inventaire. Il semble qu'on ait maintenant une bonne image de 80 p.c. des régions. Il se fait aussi de la recherche sur l'évaluation de la forêt. On a produit des bouquins qui tiennent compte de la faune, du régime des eaux, et qui permettent de voir l'aménagement dans son ensemble et non seulement en fonction de la production des usines de pâtes et papiers. Si la prochaine épidémie vient dans 25 ou 30 ans, on va être bien équipé; si elle arrive dans 10 ou 15 ans...»

Comme l'intervalle entre les épidémies raccourcit de plus en plus, «grâce» aux arrosages... Incidemment, j'ai demandé à M. Boissinot si un propriétaire de boisé pouvait s'opposer à ce que le Gouvernement arrose son terrain. «Ça pourrait arriver que le type qui est journaliste ou acteur de télévision et qui a une terre adjacente aux terres de la Couronne s'objecte, mais c'est le contraire qui se produit: on reçoit des centaines de demandes. Cependant, on n'arrose pas les petites enclaves; il n'y a pas de monde où nous arrosions», affirme M. Boissinot.

Pourtant, M. Reynald Gagnon, président de la Fédération québécoise du plein air et directeur de la base de plein air de Pôhénégamouk, entre Cabano et la frontière américaine, dit ramasser des douzaines d'oiseaux morts près de ses installations, après chaque arrosage chimique...

La loi du ministère des Terres et Forêts (1974, C.26), section I, article 4, alinéa g, stipule en toutes lettres que — le ministère est chargé — «d'assurer la protection des forêts contre l'incendie, les épidémies et les maladies sur toutes les terres publiques et s'il le juge nécessaire dans l'intérêt public, sur les terrains privés».

Les éclaboussés devront peut-être attendre la création d'un Tribunal de l'environnement pour se défendre. Avis aux journalistes, acteurs de télévision, directeurs de bases de plein air, membres de la S.V.P., amen! ●



Bienvenue en Nouvelle-Écosse

berceau du Canada français pour des vacances passionnantes et peu coûteuses.

1-800-565-7180

Appelez-nous et demandez notre documentation complète.

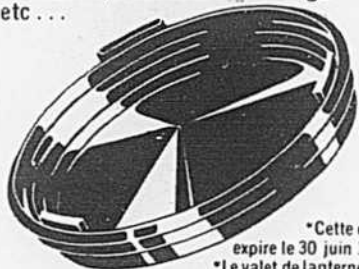


LA NOUVELLE-ÉCOSSE

Le coin surprise de la côte atlantique du Canada.

BONI COLEMAN POUR LES OPPORTUNISTES

Achetez votre lanterne "Easi-Lite"® avant le 15 juin 1978; envoyez-nous ce coupon accompagné de votre reçu de caisse et du bordereau d'inspection à l'intérieur du carton — et nous vous ferons parvenir, sans frais supplémentaires, ce valet de lanterne adaptable, pour y ranger vos allumettes, manchons de rechange etc. ...



* Cette offre expire le 30 juin 1978
* Le valet de lanterne est ordinairement disponible au prix de \$1.79 ou moins.

VOYEZ L'ANNONCE DE VOTRE MARCHAND DANS LE QUOTIDIEN

Nom _____

Adresse _____

Prov _____ Code _____



700 Kipling Ave., Toronto, Ont., M8Z 5V6



Point de mire Ce soir-là, à un dîner de la Chambre de commerce de Drummondville, le photographe Jean Lauzon mitraillait le conférencier invité, le Premier ministre René Lévesque



"Je m'attends à économiser si je nettoie mes tapis moi-même. Mais...**COMBIEN?**"

Voici la réponse d'**EASY-OFF**, chiffres à l'appui

Si vous vous êtes déjà fait donner un devis par un nettoyeur professionnel, vous savez qu'il demande environ 12¢ le pied carré. Si vous louez une machine **EASY-OFF** et que vous nettoyez vos tapis vous-même, cela devrait vous coûter moins du 3¢ le pied carré.



Vous louez, supposons, notre plus petit appareil à shampooing pour faire le tapis de la cuisine ou de la salle familiale. Votre coût total est d'environ \$6. (Pour les endroits à fort va-et-vient comme ceux-là, ou pour un couloir ou des escaliers que vous devez nettoyer fréquemment, pourquoi payer davantage?). Si vous nettoyez deux tapis de 9 x 12, vous économisez \$20.

APPAREIL A SHAMPOOING
\$2.50 (24 heures)



nes (368 pi. ca.) — est d'environ \$9. Vous économisez \$35. Ou encore, disons que vous voulez faire toute la maison — six pièces de dimensions moyennes (1.100 pi. ca.) — et vous louez notre système à vapeur portatif. Votre coût total est d'environ \$27. Vous économisez près de \$107.

SYSTEME PORTATIF A VAPEUR
\$15.00 (24 heures)



Vous voulez peut-être nettoyer un tapis à poils longs ou une moquette en peluche ou épaisse. Dans ce cas, vous voudrez louer notre appareil à shampooing professionnel, avec sa brosse extra-grande et ses poils de nylon extra-longs. Votre coût total — pour la moquette de trois pièces de dimensions moyennes — est d'environ \$4.00.

APPAREIL PROFESSIONNEL
\$4.00 (24 heures)

Encore un conseil pour vous faire économiser: suivez le mode d'emploi donné sur l'étiquette. N'utilisez pas plus de shampooing ou de nettoyeur à tapis qu'il ne faut. Un autre avantage: avec **EASY-OFF**, non seulement vous économisez de l'argent, mais vous gagnez du temps. En effet, vous nettoyez vos tapis au moment qui vous convient, à vous. Et vous obtiendrez des résultats superbes. Demandez à quelqu'un qui a déjà loué une machine **EASY-OFF**. Par exemple Madame L. G.: "Nous avons fait une maison de 8 pièces en une journée, y compris le tapis intérieur-extérieur dans la cuisine. Les couleurs ont retrouvé leur éclat et les taches ont disparu. Désormais, c'est de cette façon que je vais nettoyer mes tapis."

Recherchez l'étalage **EASY-OFF** à votre supermarché

EASY-OFF Les experts du "nettoyez vous-même vos tapis et moquettes"



ENTREVUE AVEC HENRY MILLER

JE N'AI JAMAIS FLIRTÉ AVEC LE SEXE, MOI!

PAR ALAIN STANKÉ

Henry Miller vit tout près de la mer, à Pacific Palisades, dans une maison basse, un peu sombre, perchée sur une pelouse californienne. Un petit carton blanc recouvert d'un plastique jauni par le soleil est épinglé sur sa porte d'entrée. Le message est précis:

«Quand un homme a atteint l'âge de la vieillesse et qu'il a accompli sa mission, il lui est légitime d'envisager l'idée de la mort en paix. Il n'a plus besoin des autres hommes, il les connaît et en sait assez long sur eux. Ce dont il a besoin alors, c'est de la paix. Il n'est pas convenable de rechercher un tel homme, de le tourmenter avec les bavardages du monde et de l'ennuyer avec des banalités. On doit passer la porte de sa maison en faisant comme si personne ne l'habitait plus.» (Traduit du chinois)

J'étais attendu. Heureusement... Nous avions en effet convenu de nous rencontrer chez le «génie de la littérature» — «grand maître de l'obscénité» pour certains —, pour mettre au point les derniers détails de l'édition du livre *Henry Miller par lui-même* (paru depuis), tiré de la bande sonore d'un film de Robert Snyder.

Je n'avais jamais rencontré Miller auparavant. Nous avions tout au plus échangé quelques lettres auxquelles Henry Miller répondait personnellement (et la plupart du temps, à la main). Avant ma visite j'avais tenté de le rejoindre par téléphone, mais en vain:

«Henry ne parle pas au téléphone!» m'avait prévenu son fils Tony qui vit avec lui.

Mais Tony n'est pas seul ici avec son père. Une joyeuse bande de jeunes gravite autour du grand maître, pour la plus grande joie de celui-ci. Des volontaires — entendez par là des jeunes femmes — se relayent tous les soirs pour lui faire la cuisine. (Le jour de ma visite, c'était une superbe Scandinave blonde.)

«Henry vous attend!»

Un robuste gaillard en blue-jean me sert de guide. Il me fait traverser la cuisine avant de m'indiquer l'endroit où Henry me recevra. Il s'agit d'une petite salle à manger-bibliothèque-parloir. Il m'abandonne dans cette pièce le temps nécessaire à mes yeux pour en faire l'inventaire.

Sur la table, je découvre un plateau rempli de médicaments. Henry n'est plus jeune. Il a l'âge d'être à l'écoute de ses jointures. Il lui faut protéger la fragilité de son organisme. Sur les étagères les livres sont presque tous anglais sauf quelques rares pièces dont

un exemplaire de *Ce que je crois* par Louis Pauwels.

Sur les murs, ses peintures et une tapisserie réalisée d'après une de ses toiles. Puis, au fond de la pièce, une grande photo d'Anaïs Nin. Mon regard se perd dans les yeux de cette déesse de 70 ans jusqu'à ce qu'un bruit de pas vienne m'arracher à cette contemplation.

Henry Miller fait son entrée d'un pas léger bien que poussant devant lui une chaise de métal munie de roulettes. Je suis surpris. Je ne m'attendais pas à le trouver dans cet état. J'avais oublié la réalité: il a 86 ans!

Je le regarde. Il reste immobile un moment derrière son siège roulant. Il paraît grand, beau. Il est vêtu d'un pyjama bleu clair et d'une robe de chambre de la même teinte. Coquette: le vêtement est assorti à ses yeux.

Frêle et ferme, hésitant et sûr, voici Henry. Il me tend la main. Une main noueuse, interminable, décharnée, plissée à la paume... Il vacille un peu. Je l'aide à s'asseoir. Il se déplace très lentement. Avec une confusion issue du cœur — et un accent bien typique de Brooklyn dont il est originaire —, il me parle tout de suite de sa santé: «Depuis ma maladie, je ne vois plus de l'oeil droit et n'entends pas de l'oreille droite», dit-il avec sa franchise coutumière.

Henry aspire une goulée d'air et là commence un inoubliable après-midi de parlicotage.

Avec lui le contact est facile. Il ne dresse aucune barrière. Aucune fierté, aucune distance et pas la moindre gravité. Il est tout sourire. «Je suis très vulnérable, m'avoue-t-il. Je ne suis pas méfiant. Je fais toujours confiance à tout le monde. Que voulez-vous, c'est ma nature.»

Les copains

Son esprit est vif, alerte. Il passe d'un sujet à l'autre. Souvenirs, souvenirs.

«Comme c'est bizarre, dit-il. Je suis à l'âge des souvenirs mais la mémoire fait parfois défaut. Ainsi j'ai souvent de la difficulté à me rappeler les choses que j'ai faites hier et pourtant je peux vous citer les noms de tous mes copains de la petite école.»

Comme s'il voulait m'en donner la preuve, Henry récite une longue série de noms. Puis, après avoir fait une pause, il enchaîne:

«Ce qui me fait de la peine, voyez-vous, c'est de savoir que je suis connu dans le monde entier. Un peu partout on a au moins entendu mon nom si on ne m'a pas lu et pourtant jamais aucun de ces copains ne s'est manifesté. Jamais aucun d'eux n'est venu me voir. Ça m'aurait tellement fait plaisir! Moi je ne pouvais pas, je ne sais pas ce qu'ils sont devenus.»

Soudain il s'arrête, plisse le front puis dit, un sourire radieux sur les lèvres:

«Après tout, ils ont peut-être bien entendu parler de Miller mais ils se sont dit: «Ça ne se peut pas que ce soit lui... ça ne doit pas être le même!»

Nous éclatons de rire tous les deux.

Notre conversation revient à nouveau sur sa santé: «Ma première opération, il y a 5 ans, m'a fait voir la mort de près. Avant cela je n'y avais jamais pensé. Souvent je me dis que la vie doit être tout aussi chouette de l'autre côté... elle doit continuer, je le sens... j'en ai l'intuition. Autrement toute l'existence serait une perte de temps.»

Il me regarde en clignant ses minuscules yeux sans cils, qui me vrillent jusqu'à l'os.

La peinture

«J'ai repris ma peinture, dit-il. Tenez, regardez. Qu'en pensez-vous? Je le fais pour me détendre. J'aime ça. Je le fais pour me faire plaisir. Je m'en moque si on n'aime pas ça. Il y a des dessins que je réussis mieux. J'en rate beaucoup aussi. L'autre jour une dame m'a acheté la chose la plus laide que j'ai faite. Je ne l'aimais pas mais elle trouvait le tableau beau.»

Henry Miller vit assez modestement. Pas de luxe superflu. Une immense salle adjacente à la salle à manger lui sert de studio. De cet atelier géant on découvre la piscine.

«Il n'y a pas longtemps encore, je nageais là-dedans... Et puis, je faisais de la bicyclette aussi, je jouais au ping-pong et pouvais même battre de jeunes Japonais... mais maintenant... c'est fini.

En bon maître de maison, il me

propose un verre. «Allez vous servir car moi je ne bois plus.»

Pourtant, chemin faisant, il accepte de trinquer avec moi (deux fois) en avouant avec cette loyauté proverbiale qui le caractérise qu'il faut savoir se faire plaisir dans la vie. Au diable les médecins!

La France

Bavard, courtois, agile, charmeur, habile, drainant tout mon intérêt, Henry est lancé. Il me raconte maintenant ses aventures à Paris. «Je subissais un procès à Paris. On parlait pornographie et obscénité. Un procès qui se prolongeait. J'étais dans le box des témoins depuis longtemps. J'avais besoin d'aller aux toilettes. Je ne pouvais plus tenir. Discrètement j'ai donc demandé à mon avocat où était le «petit coin». Vous me croirez si vous le voulez mais il m'a dit

qu'il n'en existait pas au palais de Justice! C'est ça le drame de la France. Mais la nature était plus forte et je me suis donc soulagé dans mon pantalon. Si bien qu'au moment de la sentence, rendue très pompeusement, un petit ruisseau dégoulinait du box.

«Quel souvenir! Et pour finir le bouquet, le juge, qui m'aimait visiblement beaucoup, est descendu du banc pour venir... m'embrasser. Je nous revois encore. C'était touchant et majestueux... et les deux piétinaient dans l'urine!»

La littérature

On passe maintenant à la littérature: «En anglais mon auteur favori est Isaac Bashevis Singer. Quel homme! Il y a 20 ou 30 ans, j'ai lu un livre remarquable en français. Je ne l'ai jamais oublié. C'était *le Grand Meaulnes* d'Alain Fournier. Beaucoup de livres aujourd'hui sont horribles... surtout les livres de sexe. Les auteurs flirtent avec le sexe. Ce n'est pas de la littérature, ça n'a

aucune valeur littéraire. Dans le passé on m'a plus souvent accusé d'obscénité que de pornographie. On pouvait dire que je blessais ou que je guérissais les jeunes, mais je ne les «titillais» pas! Je n'ai jamais flirté avec le sexe, moi!»

Tout cela est dit avec une tranquille assurance de terrien.

Je m'aime

«Regrettez-vous quelque chose de votre vie, Henry?»

Fidèle à lui-même, sincère dans ses sentiments, ferme dans ses convictions, il me répond:

«Rien! Je me suis toujours moqué de ce que les gens pensaient de moi. Je ne me sens coupable de rien. J'ai été comme ça toute ma vie durant! Je me suis marié plusieurs fois mais je n'ai pas pu faire autrement. J'étais marié à mon

travail avant tout. Je vais même vous faire un aveu: je me regarde souvent dans le miroir et toujours je me trouve beau et bien dans ma peau. Je me dis que je suis bien sous tous rapports. Je me plais. je m'aime!»

Devant ces mots, dits sans arrogance aucune, mais avec simplicité, tendresse, on ne peut que se sentir ému.

«Une dernière confidence avant de nous séparer, dit-il en me serrant le bras. L'autre jour, un vieil ami à moi, un homme de quelque 75 ans, est venu me voir en catastrophe: «Henry, me confie-t-il, je viens de prendre la plus grande décision de ma vie! Je tiens à ce que tu en sois le premier averti.»

«Je ne tenais plus. Je le pressais de tout me dire et rien me cacher. Ce qu'il ne tarda pas à faire d'une voix très solennelle. «Henry, me dit-il, mon cher ami, je viens de décider aujourd'hui même que... je ne mourrai pas!»

«C'est une bonne idée. Fallait y penser!»

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.

PAR NORMAND DESJARDINS

Attablés à la gargantuesque entre amis, nous sommes en pleine répétition générale de *la Grande Bouffe*. Les commérages vont bon train, et je tends avidement l'oreille. Le journaliste est toujours à la recherche de la nouvelle capable d'étancher la dévorante soif d'information qui caractérise l'homme d'aujourd'hui.

Un mot, soudain, est lâché. Entre le dessert et le digestif, j'apprends avec étonnement, et comme pour mettre la cerise sur le gâteau, que le célèbre Patriote Jean-Olivier Chénier, mort à Saint-Eustache, vit toujours, caché rue Sherbrooke, à Montréal. Ai-je bien entendu?

En deux temps trois mouvements, me voilà revêtu de l'habit de Sherlock Holmes, à la recherche de notre «filière québécoise». Un bon repas, une information à la Elliott Ness, il n'en fallait plus pour me mettre sur la piste. La bonne, espérais-je.

Je me retrouve donc à la Maison Ludger-Duvernay, ainsi nommée en l'honneur du fondateur de la Société Saint-Jean-Baptiste de Montréal et qui loge aujourd'hui les bureaux de cet organisme. Muni des meilleurs arguments, je pénètre dans le bureau de M. Gérard Turcotte, secrétaire administratif de ladite société, qui, sans plus attendre, me présente à Chénier lui-même.

— Voilà, il est là sur la table. A vous d'en disposer!

Décidément, l'entreprise est plus facile que je le croyais, son dénouement s'annonce rapide et mon instinct de détective s'en trouve vexé.

Ce Chénier sur table ne correspond pas tout à fait à l'image que je m'étais faite de lui. Pour tout vous dire, j'en suis même renversé. Ne voilà-t-il pas un héros, après tout!

Une urne est là, devant moi, sur une table d'encoignure. On se croirait dans un quelconque salon de thé chinois d'une des aventures de Colombo. Sur le dessus de l'urne, un couvercle qui ressemble étrangement à celui d'un ciboire. A l'intérieur, émergé comme par miracle du fond du siècle dernier, les restes du Chénier que Louis Fréchette, dans un de ses poèmes, surnommait «le héros de Saint-Eustache»: un peu de cendre — ou de poussière — et quelques os. De leur provenance on ne sait rien. Chénier aurait-il été incinéré? Ou enteré puis exhumé? Mystère...

Pour ajouter plus de piquant à ma découverte et vous vendre finalement le bout de la mèche, détournons cette vieille histoire.

Le 21 février 1836, Louis-Joseph Papi-neau fait voter les fameuses Quarante-vingt-douze Résolutions, qui groupent les réformes réclamées et les accusations portées contre le gouverneur d'alors, lord Aylmer, et dont un grand nombre passent au crible la composition et les actes du Conseil législatif du Bas-Canada, alors la cible des Patriotes.

En juin 1837, devant le nombre grandissant de manifestations de la population, le gouverneur prohibe les assemblées des Patriotes, qu'il qualifie de «séditieuses». La révolte n'en gronde que plus fort au sein du peuple. Des

Dans cette urne le Patriote Jean-Olivier Chénier attend son dernier repos...



soulèvements ont lieu un peu partout. A Saint-Eustache, ce sera le 14 décembre.

Venus des villages avoisinants et refoulés dans cette paroisse, quelque cinq à six cents hommes — dont la moitié à peu près ont des fusils, les autres seulement des bâtons, des faux ou des pierres — en viennent aux prises avec les 2 000 soldats bien armés de sir John Colborne, général des forces de Sa Majesté et communément surnommé le Vieux Brûlot.

Débordés, les Patriotes, au nombre de 60 à 250 selon les diverses versions, s'enferment dans l'église, prêts à tout mais surtout à l'inévitable. La suite a été très bien décrite par Laurent-Olivier David dans *l'Opinion publique* du 22 février 1877:

«Pris dans l'église, Chénier se décida à sortir et s'élança, fusil à la main, vers

la porte du cimetière. Une balle le jeta par terre; il se releva sur un genou, fit feu sur les Anglais et reçut une autre balle en pleine poitrine, au moment où il essayait de recharger son fusil. Le brave Chénier tomba pour ne plus se relever. 70 Patriotes périrent par le fer et le feu; la plus grande partie du village fut brûlée et consumée.» Aujourd'hui encore, d'ailleurs, des traces de boulet creusent les murs de l'église de Saint-Eustache.

C'est ici que débute l'intrigue de notre filière québécoise: la légende farfelue et pour le moins inusitée des restes non enterrés de Chénier, que ce dernier a bien été obligé de me raconter, d'ailleurs, du fin fond de son urne funéraire.

Mais, d'abord, un bref portrait de l'homme qu'était Chénier, toujours d'après L.-O. David: «Peu grand mais

robuste, les épaules larges, la tête imposante, un peu renversée en arrière, les membres musculeux, une physiologie franche, ouverte, le regard fier et hardi, des traits pleins de virilité, des manières vives, la parole véhémement, un esprit prompt et logique, une âme enthousiaste, faite pour le sacrifice et le dévouement.»

Né le 9 décembre 1806 à Lachine et reçu médecin, Jean-Olivier Chénier avait une femme et un enfant. Voilà pour l'homme vivant.

En ce qui concerne le Chénier que j'ai rencontré, rue Sherbrooke à Montréal, l'histoire est plutôt confuse et j'ai dû recourir à tous mes tours de parfait détective. Voici le résultat de mon enquête.

La tradition rapporte qu'après le combat, «le corps du docteur Chénier fut trouvé vers 6 heures du soir et apporté à l'auberge Addison où on l'étendit sur un comptoir, que là on lui ouvrit la poitrine, qu'on lui arracha le coeur et qu'on promena ce coeur au bout d'une baïonnette, au milieu d'une soldatesque effrénée».

C'est ce qu'a affirmé, entre autres, un Patriote du nom de Félix Payriade dit Bourguignon, en réponse aux questions d'Alfred Garneau, et que rapporte David dans *l'Opinion publique* du 14 février 1878.

L'historien Robert-Lionel Séguin, lui, conclut ainsi: «Jusqu'ici le jugement suivant peut être tiré de ce malheureux épisode. Le corps de Chénier a été outragé après la bataille du jeudi 14 décembre, sans doute pas autant que l'ont voulu certains contemporains du drame, mais il le fut quand même et cette constatation n'honore pas les soldats réguliers, ni les volontaires de la jeune reine Victoria.»

Poursuivons notre récit. Un marchand de l'endroit, du nom de Scott ou MacFadden — à vous de choisir — aurait, aidé de quelques Patriotes, caché le cadavre de Chénier dans un grand tiroir rempli de riz blanc. Ce qui expliquerait peut-être l'apparence chinoise de l'urne...

De toute façon il ne pouvait être enterré en cimetière catholique puisque personne ne voulait le bénir et, à plus forte raison, le curé de la place. Chénier n'a-t-il pas passé outre aux recommandations du clergé, qui prônait la soumission? Et puis n'était-il pas mort sans s'être confessé?

Nous sommes sans nouvelles de Chénier jusqu'en 1887, s'il faut en croire mon enquête personnelle. A cette date est mis sur pied un mouvement pour réhabiliter Chénier dans l'esprit de la population du Québec. Le Dr David Marsil — le «parrain» de la filière —, dont on présume qu'il est tombé précédemment en possession des fameux restes, à titre de maire de Saint-Eustache et de président de la S.S.J.B. de la paroisse, devient président d'honneur du mouvement de réhabilitation. Louis Fréchette en est le premier vice-président d'honneur; Honoré Mercier, le second.

Le 21 juin 1891, le Dr Marsil décide de rapatrier les restes de Chénier, de Saint-Eustache à Montréal, par une manifestation qui se voulait mémora-

ble. Écoutons la description de M. Leblond de Brumath publiée dans le *Guide de Montréal*: «Le docteur Marsil, qui s'était chargé d'obtenir l'autorisation nécessaire de la part des autorités civiles et religieuses pour exhumer la dépouille mortelle du Patriote, s'adressa d'abord au grand-vicaire du diocèse de Montréal, M. l'abbé Maréchal, qui remplaçait l'archevêque, Mgr Edouard Fabre, en voyage à Rome. Le grand vicaire ayant donné la permission demandée, le docteur Marsil fit déterrer les restes de Chénier. Mais, au moment où l'on s'appropriait à les transporter à Montréal, Mgr Fabre, arrivant de Rome, refusa de confirmer l'autorisation accordée par son grand vicaire.»

Rappelons que Chénier avait été excommunié et qu'aucun membre du clergé ne voulut, tout au long de cette histoire, lever l'excommunication. D'autre part, comment aurait-on pu exhumer ses restes s'il n'avait pas été enterré? On perd donc toute trace des restes de Chénier pendant un demi-siècle.

Plus de 50 000 personnes avaient envahi le cimetière de la Côte-des-Neiges, où avait été érigé un obélisque à la mémoire des Patriotes disparus, afin que, «vaincus dans la lutte, ils triomphent dans l'Histoire». On peut même encore y lire: «Jean-Olivier Chénier; ses restes demeurent ici.»

Or il n'en est rien et vous le savez maintenant comme moi. Mais pourquoi? Voilà la question qui doit vous tracasser. En bon enquêteur que je suis et puisque je ne suis pas menteur, voici donc la réponse tant attendue.

Devant l'impossibilité d'enterrer les restes mortels de Chénier en terre «sainte et bénie», le Dr Marsil conserve les restes chez lui, à Saint-Eustache, dans la fameuse urne dont il est fait mention ici depuis le début, urne qui avait été commandée en Angleterre lors de la manifestation avortée de 1891.

À la mort du Dr Marsil, son fils Tancrede, alors âgé de 17 ans, en obtint la garde. Nous sommes le 23 janvier 1899. Entre-temps, un monument à la mémoire de Chénier a été élevé au square Viger, à Montréal, le 24 août 1895, «par quelques patriotes dévoués». Mais Chénier n'en a pas fini de se retourner dans sa tombe. Ni moi



Tancrede Marsil a eu la garde des restes de Chénier pendant 55 ans.

de suivre la piste d'une filière pour le moins incongrue.

Un autre monument lui a été dédié en 1937, près du collège du Sacré-Coeur, à Saint-Eustache. Le collège ayant été démoli en 1974, le monument fut déménagé au coeur du Vieux Saint-Eustache.

Quant au monument de Montréal, en juillet 1973 le fusil de Chénier se brisait en deux et, le 9 avril 1975, le canon du fusil disparaissait. Depuis, tout est rentré dans l'ordre. Pour le monument en tout cas. Mais on ne peut en dire autant des restes de Chénier, maintenant vieux de 140 ans. Il y a donc de quoi se cacher au fond d'une urne...

Tancrede Marsil devient journaliste au *Devoir* puis à la *Presse* et fonde même son propre journal nationaliste, le *Réveil*. Il a promis de poursuivre l'oeuvre de son père et il tient promesse. D'ailleurs, il explique très bien son geste dans une lettre à Arthur Sauvé, alors ministre des Postes à Ottawa: «Je veux rendre justice à qui justice est due, réhabiliter la mémoire d'un Patriote de chez nous et permettre à ses restes de reposer en terre sainte, comme il est inscrit sur la face du monument des héros de 1837 au cimetière de la Côte-des-Neiges.»

Vains efforts! Vers 1925, Marsil décide de déposer les restes de Chénier chez le bijoutier Henry Birks and Sons, au square Philips à Montréal. Chénier ne dit mot, même s'il est probablement opposé à cette cachette impromptue... Ils y resteront jusqu'en 1954, date à laquelle M. Jean Massicotte, gendre de Marsil, est chargé par ce dernier de déménager — en taxi — l'urne de chez Birks à la S.S.J.B. de Montréal, dont les bureaux étaient alors situés au Monument national, boulevard Saint-Laurent.

Comble d'ironie, Henry Birks père alla jusqu'à demander 50 dollars de frais par an pour les quelque trente années d'entreposage de la fameuse urne! Mais Tancrede Marsil, en accord avec Chénier, refusa net, avant de s'éteindre, le 13 février 1955, à 73 ans, emportant avec lui une partie de l'histoire de Chénier.

Restait Chénier lui-même, terré puisque non enterré, caché dans son urne. Malgré lui, il dut déménager encore, aux nouveaux bureaux de la S.S.J.B., cette fois-ci rue Sherbrooke à Montréal. Plus précisément dans le bureau du secrétaire administratif Gérard Turcotte.

Chénier n'est donc inhumé ni sous l'obélisque des Patriotes au cimetière de la Côte-des-Neiges, ni à Saint-Eustache, ni sous le monument du square Viger. Il se trouve tout simplement sur une table de bureau...

Il semble bien que les restes de Chénier n'ont pas fini de connaître des ennuis puisque, s'il n'en tient qu'à M. Turcotte, l'urne devrait être rapatriée à Saint-Eustache.

Peut-être, avec le temps, pourrions-nous reprendre les paroles de la pièce de théâtre de Jean-Robert Rémillard intitulée *Cérémonie funèbre sur le corps de Jean-Olivier Chénier*, qui se terminait ainsi: «Un jour, un jour, l'âme de Chénier, un jour, à nouveau fleurira...» ●



CRUAUTÉ MENTALE

— C'est écoeurant...

Ma femme, qui était à lire, tourna la tête de mon côté, attendant de toute évidence que je lui demande ce qui la faisait bondir de cette façon. Chaque fois que nous lisons au lit, je n'arrive pas à me concentrer car elle ne cesse de vouloir me faire participer à ses lectures. Feignant d'être très absorbé par mon roman, je fis mine de n'avoir pas entendu.

— Je te parle! dit-elle en haussant le ton.

— Euh... quoi? Qu'est-ce qu'il y a?

— Pensé pas que c'est pas dégoûtant. Sais-tu combien de mensonges conte un Américain moyen chaque jour?

— Non...

— Devine?

— Dix, douze...

— 200! Ce nombre comprend évidemment les excuses de toutes sortes...

Je répliquai que c'était impossible. À part un politicien, aucun homme ne peut débiter des mensonges à un rythme pareil.

— Lis toi-même, si tu ne me crois pas!

Elle me passa le magazine où on révélait en effet qu'une étude du psychologue réputé Jerald Jellison démontre que l'Américain moyen raconte 200 mensonges par jour.

— Quand j'y pense, cela ne m'étonne pas des Américains, dis-je en refilant le magazine à ma femme. Ils n'ont plus la moindre morale.

— Peuh... Tu crois que vous êtes mieux qu'eux! laissa tomber ma femme, me regardant comme si j'étais le dernier des menteurs.

— Tu n'as pas envie de me classer dans la même catégorie, au moins?

— Qu'est-ce que tu as dit en arrivant au bureau ce matin?

— Rien.

— Tu n'as pas expliqué ton retard?

— Euh... oui. J'ai dit qu'il y avait une voiture stationnée devant ma porte de garage... Je ne pouvais tout de même pas raconter que j'avais passé tout droit. Deux matins de suite, cela aurait eu l'air fou.

— T'es sûr que c'est l'explication que t'avais donnée la veille?

— J'avais mis la faute sur les feux de circulation qui étaient désynchronisés, mais je n'allais quand même pas avouer ça.

— Ouais madame, j'ai dit que j'avais passé tout droit!

— Cela m'étonne, répliqua-t-elle avant de me demander si mon courtier d'assurance-vie avait réussi à me rejoindre le matin même.

— Pourquoi tu veux savoir ça?

— Parce qu'il a appelé à la maison et je lui ai dit de te téléphoner au bureau. Tu devais venir d'arriver, car il a appelé 15 minutes après ton départ.

— Lui, je ne peux plus le supporter. Il me court après depuis un mois pour me vendre d'autres assurances alors que j'ai du mal à payer mes primes actuelles!

— T'as qu'à le lui dire. Lui as-tu parlé, oui ou non?

— Je lui ai fait répondre par la secrétaire que je venais juste de quitter le bureau pour la journée.

— Tu vois! s'exclama-t-elle d'un air triomphant. Deux mensonges en moins de cinq minutes! Une moyenne de 12 à l'heure! Comme tu es debout 16 heures par jour, cela fait 192 mensonges quotidiens, sans compter les autres.

— Quels autres?

— Un homme qui est capable de raconter autant de mensonges dans une journée doit bien en raconter au moins huit dans ses rêves.

Elle me jeta un petit coup d'oeil moqueur et reprit son magazine. Je n'avais plus du tout le goût de lire. Je réfléchis un moment puis il me vint une idée lumineuse.

— Veux-tu me dire où tu étais cet après-midi? J'ai téléphoné trois ou quatre fois et il n'y avait pas de réponse.

Elle se rembrunit et, sans lever les yeux de son magazine, répondit sur un ton qui n'invitait pas à la réplique:

— Comme je déteste mentir, je préfère ne pas te le dire....

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

Directeur de la rédaction Pierre Gascon	Rédaction Edouard Dout et Isabelle LeFrançois Adrien Robitaille	Service artistique Marthe Bolduc Michel Brunette Roger Dion Michel Genest France Lalond	Président Paul-A. Audet	Représentant publicitaire MagnaMedia Limitée 231, rue Saint-Jacques Montréal H2Y 1M6
Directeur adjoint Jean Bouthillier	Photographe Denis Plain	Secrétariat Gisèle Payant	Vice-président Charles d'Amour	Tél. 282-2120
Directeur artistique Pierre Legault			Secrétaire Guy Pépin	
			Trésorier Gaston Vachon	

ISSN 0180-6790

Douze à table!

Préparer un repas pour douze personnes peut sembler, au cuisinier de peu d'expérience, une entreprise bien difficile. Je vous offre ici un menu, tout simple mais excellent, que vous réussirez sans être un grand chef. Les plats recommandés sont d'un coût raisonnable et peuvent, en grande partie, être faits à l'avance.

MENU

CANAPÉS A L'AVOCAT

SOUPE AUX CAROTTES ET AUX POIREAUX

AILES DE POULETS AUX GRAINES DE SÉSAME

NOUILLES AU FOUR

LÉGUMES AU BEURRE

DESSERT A LA NOIX DE COCO

CANAPÉS A L'AVOCAT

1 gros avocat mûr
2 cuil. à thé de jus de citron
¼ de tasse de mayonnaise
2 cuil. à thé de pâte d'anchois
Rondelles de pain rôti
½ tasse d'amandes rôties, finement hachées

Couper l'avocat en deux, en retirer le noyau et le peler. L'écraser et le travailler à la fourchette, avec le jus de citron, en une pâte bien lisse. Ajouter la mayonnaise et la pâte d'anchois et mélanger parfaitement.

Étendre le mélange sur les rondelles, en une couche épaisse, et le parsemer généreusement des amandes. Servir immédiatement. (36 canapés environ)

SOUPE AUX CAROTTES ET AUX POIREAUX

12 carottes moyennes, pelées et tranchées
8 poireaux (les parties blanches et vert pâle seulement), tranchés
2 grandes tranches minces de gingembre frais et pelé
12 tasses de bouillon de poulet
8 grosses branches de persil
Sel et poivre
Croûtons (facultatif)

Mettre les carottes, les poireaux, le gingembre et le bouillon dans une grande casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter, 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le feuillage du persil. Passer au mélangeur électrique pour réduire le tout en une crème bien lisse.

Remettre dans la casserole. Goûter et ajouter sel et poivre si cela est nécessaire. Bien chauffer et servir, avec des croûtons si on le désire. (12 portions)

AILES DE POULETS, AUX GRAINES DE SÉSAME

Approximativement 2 tasses de chapelure fine

Approximativement 1½ tasse de graines de sésame, légèrement rôties
2 cuil. à table de paprika
1 cuil. à thé d'assaisonnement à volailles
4 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
2 oeufs
1 tasse de lait
6 livres d'ailes de poulets
Farine
Huile à cuisson

Mélanger, dans un sac de plastique, la chapelure, les graines de sésame, le paprika, l'assaisonnement à volailles, le sel et le poivre.

Battre ensemble les oeufs et le lait, dans un plat peu profond.

Passer les ailes de poulets dans la farine pour les enrober partout. Les tremper ensuite dans le mélange d'oeufs et de lait et les mettre, quelques-unes à la fois, dans le sac de plastique. Secouer un peu pour bien enrober les ailes du mélange aux graines de sésame.

Chauffer environ ¼ de tasse d'huile à cuisson dans une grande poêle épaisse. Faire brunir les ailes de poulets, en plusieurs temps; à mesure que les ailes sont de la couleur désirée, les mettre dans deux grands plats à cuire d'environ 13 x 9 x 2 pouces. Employer plus d'huile à cuisson, si cela est nécessaire.

Chauffer le four à 350°F.

Couvrir les plats de papier d'aluminium et cuire au four 20 minutes. Découvrir les plats et continuer la cuisson, 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet

soit très tendre. (12 portions)

Note: les nouilles, qui accompagnent les ailes de poulets, doivent aussi cuire au four. Ce qui veut dire qu'il faut loger, dans ce dernier, si l'on prépare un dîner pour 12 personnes, quatre grands plats. On les dispose sur deux clayettes mais, à mi-temps de cuisson, on déménage les plats du haut sur la clayette du bas, et vice versa, pour que leur cuisson soit uniforme.

NOUILLES AU FOUR

3 paquets de 8 onces de nouilles aux oeufs
3 tasses de fromage à la pie (cottage cheese), en crème
2 gousses d'ail, émincées
1 livre de champignons frais, tranchés
6 oignons verts, avec les queues, tranchés mince
½ de tasse de beurre ou de margarine
½ de tasse de farine
1½ tasse de bouillon de poulet
2 tasses de lait
2 cuil. à thé de sauce Worcestershire
½ cuil. à thé de sauce Tabasco
1 cuil. à thé de sel
1 tasse de parmesan râpé

Chauffer le four à 350°F. Beurrer 2 plats à cuire de 13 x 9 x 2 pouces. Cuire les nouilles dans une très grande marmite, dans une abondante quantité d'eau bouillante salée, 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres. Les égoutter, ajouter le fromage à la pie et bien mélanger. Étendre



dans les 2 plats à cuire.

Cuire l'ail, les champignons et l'oignon à feu doux, dans le beurre ou la margarine, pendant 3 minutes. Saupoudrer de la farine et bien mélanger. Retirer du feu. Ajouter, en brassant, le bouillon, le lait, les sauces Worcestershire et Tabasco et le sel. **Continuer** la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Goûter et, s'il y a lieu, rectifier l'assaisonnement. Verser sur les nouilles. Parsemer chaque plat de 1/2 tasse de parmesan râpé. **Cuire** au four, 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit très chaud. (12 portions)

LÉGUMES AU BEURRE

6 cuil. à table de beurre
4 oignons moyens, épluchés et tranchés très mince
1/2 tasse d'eau
8 petites zuchettes, ou 4 moyennes (environ 2 1/2 livres), tranchées
6 tomates moyennes, pelées, épépinées et hachées
2 cuil. à thé de sel
1/2 cuil. à thé de poivre
1/2 cuil. à thé de feuilles d'origan séchées
6 cuil. à table d'eau
1 1/2 tasse de petits croûtons (facultatif)
Avoir sous la main 2 grandes poêles électriques, avec leurs couvercles, pour cuire suffisamment de ce délicieux plat de légumes pour 12 personnes. **Chauffer** 3 cuil. à table de beurre, dans chaque poêle. Mettre, dans chacune, la moitié de l'oignon et 1/4 de tasse d'eau. Couvrir hermétiquement et cuire, à feu vif, pendant 3 minutes; soulever rapidement le couvercle et brasser, à une ou deux reprises. Répartir également dans les deux poêles les zuchettes, les tomates, le sel, le poivre, l'origan et les 6 cuil. à table d'eau. Couvrir de nouveau et cuire 3 minutes, à feu vif. Si on désire utiliser les croûtons, en parsemer les légumes dans les deux poêles et servir immédiatement. (12 portions)

DESSERT A LA NOIX DE COCO

2 petites noix de coco
Eau bouillante
2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre
1/4 de tasse d'eau froide
4 jaunes d'oeufs, légèrement battus
3 cuil. à table de farine
1/2 tasse de sucre
1/4 de cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de vanille
1/2 cuil. à thé d'essence d'amande
4 blancs d'oeufs
1 pain de Savoie, dit gâteau des anges, de 10 pouces de diamètre (du commerce ou fait avec un mélange)
1 1/2 tasse de crème double (35 p.c.)
2 cuil. à table de sucre
1/2 once de chocolat non sucré

Chauffer le four à 350°F. Percer les yeux des noix de coco en y enfonçant, avec un marteau, la pointe d'un tournevis ou d'un pic à glace. Les vider de leur lait et conserver ce dernier. Mettre alors les noix au four et les chauffer pendant 30 minutes; leur coquille devrait craquer. Les laisser refroidir et les briser avec un marteau. Enlever et jeter les coquilles. Enlever et jeter aussi la peau brune qui recouvre la chair des noix. Râper cette dernière finement. On peut, pour ce faire, utiliser une râpe fine ou un mélangeur électrique; dans ce dernier cas, mettre la chair dans le bocal en morceaux plutôt petits. **Mesurer** 1 1/2 tasse de noix de coco râpée, pour utiliser plus tard. Mettre ce qui en reste dans un bol et ajouter 24 onces d'eau bouillante. Couvrir et laisser reposer, 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tiède. Habiller alors un tamis d'un morceau de coton, qui n'a jamais été javalisé, de plusieurs épaisseurs de gaze dite coton à fromage ou d'un sac à gelée. Verser la noix de coco et son eau de trempage dans le tamis et tordre le coton serré pour bien extraire toute l'eau de la noix de coco; jeter finalement cette dernière. Ajouter, au liquide recueilli, le lait des noix, déjà mis de côté. Il y aura environ 3 tasses de lait de coco.

Ajouter la gélatine à l'eau froide et laisser reposer 5 minutes. **Bien mélanger**, dans une casserole, les jaunes d'oeufs, la farine, 1/2 tasse de sucre et le sel. Ajouter le lait de coco, petit à petit et en brassant. Cuire à feu moyen, en brassant, jusqu'à ce que le mélange bouille et soit épais et lisse. Ajouter la gélatine détrempée et brasser pour la bien dissoudre. Faire refroidir, en plaçant la casserole dans un plat d'eau glacée et en brassant souvent, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Ajouter la vanille et l'essence d'amande, en brassant.

Battre les blancs d'oeufs en une neige bien ferme. Les incorporer au mélange, ainsi que la noix de coco (1 1/2 tasse), préalablement mise de côté. **Défaire** le gâteau en gros morceaux. Mettre la moitié des morceaux dans un moule à douille, de 10 pouces de diamètre. Verser dessus la moitié du mélange à la noix de coco, en pressant légèrement. Ajouter les morceaux de gâteau qui restent et couvrir de ce qui reste du mélange en crème, en pressant délicatement pour que ce dernier pénètre partout. Réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'au lendemain.

Démouler le dessert, dans une assiette de service, environ 1 heure avant le moment de servir. Fouetter la crème, en y ajoutant 2 cuil. à table de sucre, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. En recouvrir tout l'extérieur de la couronne. (Pour plus de fantaisie, on peut, à l'aide d'une seringue à pâtisserie, disposer la crème en rosettes.) Râper le chocolat et en parsemer le dessus du dessert. Réfrigérer jusqu'au dernier moment. Servir en gros morceaux. (12 portions)

La cigarette douce

Craven "A", la marque de cigarettes douces qui inspire le plus de confiance au Canada, présente la Craven "A" Special Mild... une cigarette très douce qui offre le bon goût et la qualité exceptionnelle du produit original.



La cigarette la plus douce
que nous ayons jamais faite.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette - Filtre King Size et Filtre Régulière: goudrons 5 mg, nic. 0.4 mg.

LES FORD À 4 ROUES MOTRICES... TOUS COSTAUDS D'UN PARE-CHOCS À L'AUTRE!



F-250 Styleside avec cabine ordinaire



Tous les nouveaux Ford à 4 roues motrices savent rouler hors des sentiers battus!

Il y a de quoi: robuste suspension avant; longerons super-résistants; généreuse protection contre la rouille; choix de plusieurs puissants V8; choix de quatre roues motrices en permanence avec boîte automatique, ou de quatre roues motrices "à temps partiel", soit avec boîte à 4 rapports, soit avec boîte automatique.

En 1978 pour des performances encore supérieures, Ford offre ces accessoires facultatifs:

- quatre amortisseurs à l'avant sur le F-150 et le Bronco
- dispositifs de remorquage lourd
- barres stabilisatrices et barre GT derrière la cabine
- dispositifs de refroidissement, de très grande puissance, batterie à grande capacité.

Voyez dès maintenant les robustes Ford 4x4 chez un concessionnaire Ford ou Mercury.



Nouveau SuperCab

Un 4 roues motrices suffisamment grand pour loger confortablement 6 personnes. Au choix: siège-banquette ou deux strapontins à l'arrière.



F-150 Shorty Flareside

Il a l'allure, la puissance et les accessoires de tout bon 4x4. On le voit ici avec l'ensemble "Voie libre" facultatif.



Ford Bronco 1978

Il a tout pour lui: costaud, puissant et confortable. Bronco. Un 4x4 comme il n'y en a pas 2.

CAMIONS FORD

