

SAISON 62

théâtre
de
Marjolaine

domaine d'Estrie

PROVINCE DE QUÉBEC

MINISTÈRE
DES AFFAIRES CULTURELLES

LE MINISTRE

Monsieur Georges Lapalme, C.R.

LE SOUS-MINISTRE

Monsieur Guy Frégault, Ph. D.

Musée de la Province de Québec
Bibliothèque Saint-Sulpice
Archives de la Province de Québec
Commission des Monuments historiques
Inventaire des Oeuvres d'Art
Service d'Astronomie
Service des Bibliothèques publiques
Conservatoire de Musique et d'Art dramatique
Concours littéraires et scientifiques
Concours artistiques
Direction de l'enseignement de la Musique
Conseil provincial des Arts
Office de la Langue française
Service d'outre-frontières

Chers Spectateurs,

Au cœur même des bantous de l'Est,
dans un paysage de verdure et de ciel bleu,
notre vieille grange vous ouvre ses portes.
Il nous fait plaisir de vous accueillir
au théâtre de Marjolaine pour une troi-
sième saison dramatique.

Cette année encore nous
espérons que vous serez satisfaits des spec-
tales que nous avons mis à l'affiche. Puis-
siez-vous passer une agréable soirée, c'est
là notre plus cher désir et...

Bonnes Vacances.



Marjolaine Albert
Guyon Carrière

DIRECTION

Louis-Georges Carrier

Marjolaine Hébert



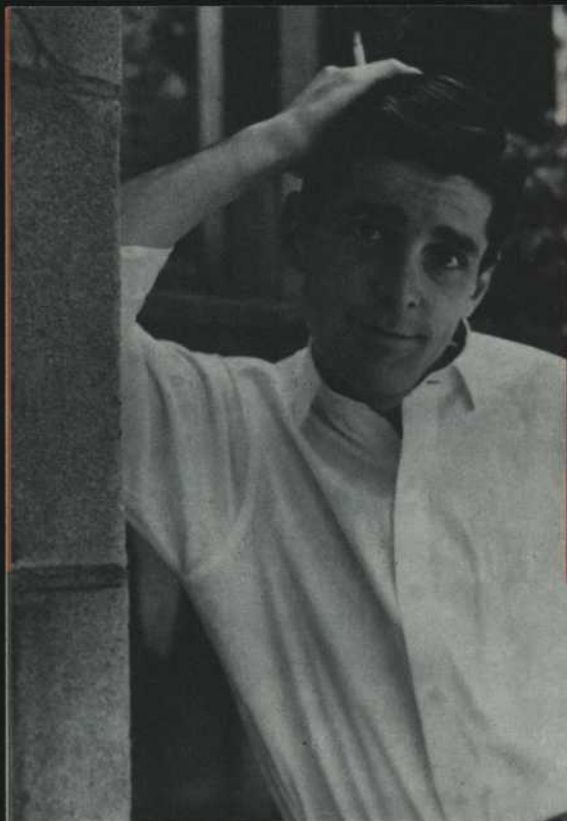
théâtre
de
Marjolaine

COMITÉ DE DIRECTION : MME MARJOLAINE HÉBERT
MME LUCIE FUGÈRE-HÉBERT
LOUIS-GEORGES CARRIER

Aviseur légal Me ROSAIRE BEAULÉ, L.L.B.
Secrétariat BRIGITTE PURKHARDT
Directeur de scène JOCELYN JOLY
Publiciste JACQUES BOUCHARD
Régisseur GUY MONARQUE
Chef électricien LOUIS HARRISON

Ce programme a été dessiné et mis en page par
Albert Benoît et Pierre Des Marais en a terminé
l'impression le 15 juin 1962.

LES COMEDIENS
DE LA SAISON
1962



**Jean
Besré**



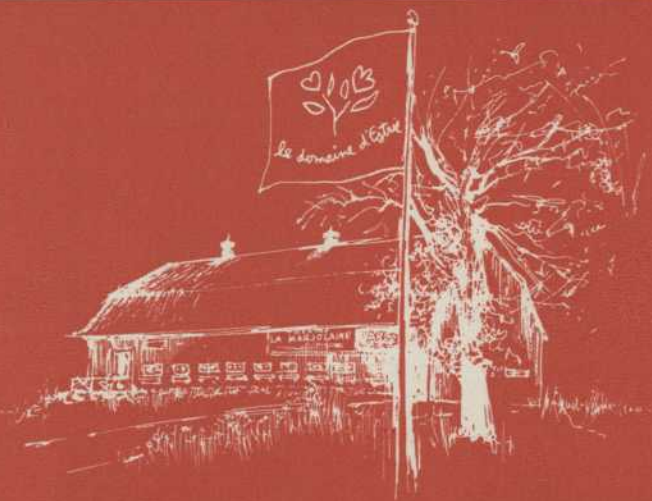
**Marjolaine
Hébert**



**Monique
Joly**

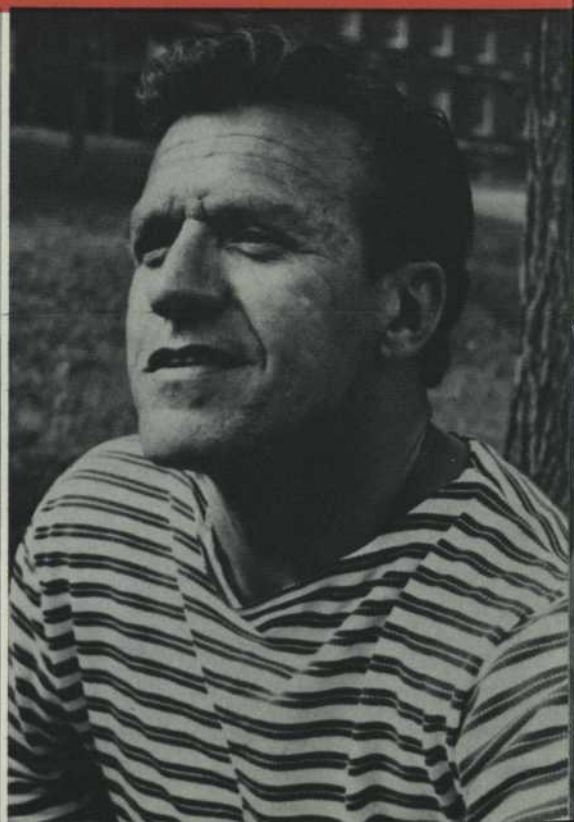


**Monique
Miller**



Roger Garceau

Jacques Godin



*Au service de la famille canadienne
depuis quarante ans*

CKAC

“LA PRESSE”

Vous avez aimé votre soirée ?
N'oubliez pas qu'il y a aussi un bon spectacle

AU

THÉÂTRE DES PRAIRIES

À

JOLIETTE

Jean Duceppe

L'AMOUR DES QUATRE COLONELS

pièce en trois actes de Peter Ustinov

Mise en scène :
LOUIS-GEORGES CARRIER

Décors :
JEAN-CLAUDE RINFRET

Costumes :
RICHARD LORAIN

Distribution

LA BELLE	<i>Monique Miller</i>
VIRGINIA	<i>Marjolaine Hébert</i>
COLONEL BRIETENSPIEGEL	<i>Roger Garceau</i>
COLONEL IKONENKO	<i>Jacques Godin</i>
COLONEL FRAPPOT	<i>Benoît Girard</i>
COLONEL RINDER-SPARROW	<i>Jean Doyon</i>
DIABOLIKOV	<i>Jean Besré</i>
LE MAIRE	<i>Gabriel Vigneault</i>

La scène se passe dans un petit village allemand, quelques années après la fin de la guerre 1939-1945.

UN ENTRACTE APRÈS LE PREMIER ET LE DEUXIÈME ACTE

Chef constructeur des décors :
LUCIEN GAGNON

Chef peintre :
HERVÉ DAIGNAULT

Habilleuse :
MADAME FERNANDE

Exécution des costumes :
LES TAILLEURS ROD JOLY, O. GULNICK, A. CLERMONT

Le maquillage des comédiens du « Théâtre de Marjolaine » est gracieusement offert par la maison BEAUTY SEAL. « Le maquillage préféré des artistes ».

Nos remerciements à « Monsieur Dori, le bottier des vedettes ».

Les photos des comédiens sont signées : *MARC*.

Nos remerciements au Théâtre du Nouveau-Monde, au Théâtre-Club et au Théâtre de l'Égégore pour leur généreuse collaboration.

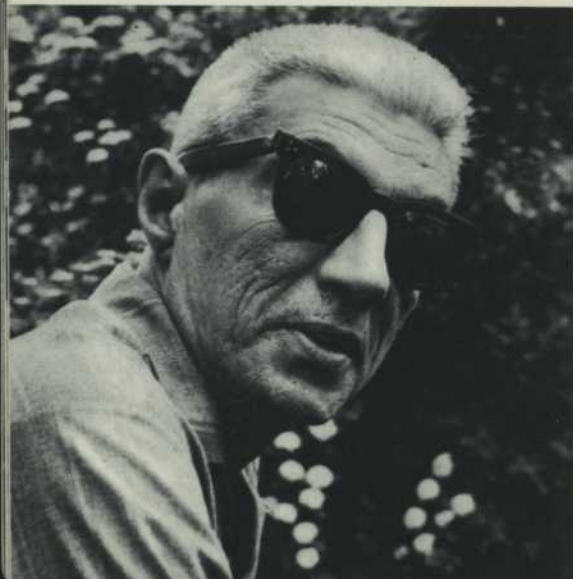


Du premier août au 3 septembre
MEURTRES EN FA DIÈSE

de Frédéric Valmain.
(D'après une nouvelle de Boileau et Narcejac)



De gauche à droite : Jean-Claude Rinfret, décorateur; Richard Lorain, décorateur; Jocelyn Joly, directeur de scène; Marjolaine Hébert, Benoît Girard, Monique Miller, Monique Joly : les interprètes de la pièce et Louis-Georges Carrier le metteur en scène.

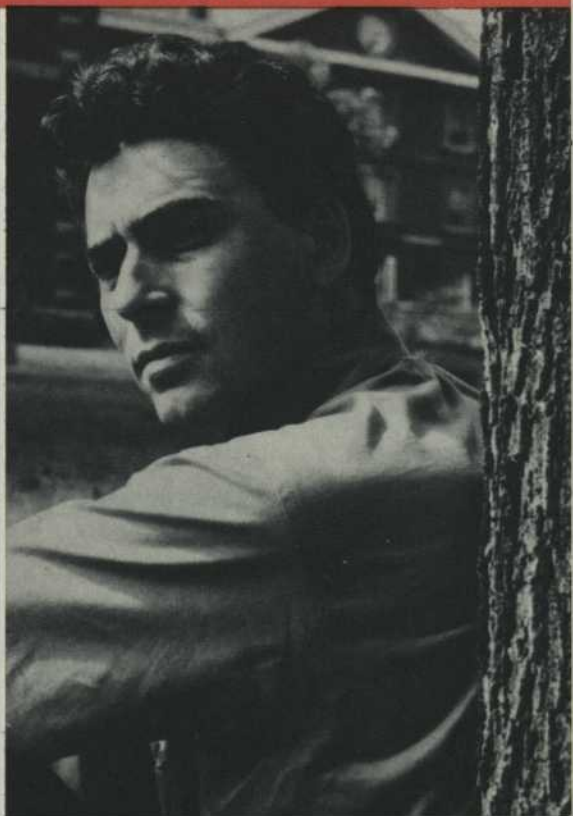


**Gabriel
Vigneault**



Jean Doyon

Benoît Girard



NEW
CABANA
LODGE

et son MOTEL

sur le lac Memphremagog

*30 chambres
confortables
avec salle de bain
téléphone
appareil de T.V.*

SALLE À MANGER
cuisine renommée

COCKTAIL LOUNGE

SALLE DE DANSE
réservation nécessaire

R. BRANDT, gérant
Tél.: VI. 3-3313
MAGOG

Avec les hommages de

L'HÔTEL EASTMAN

Tél. : 539-0767

ROSAIRE BOUFFARD, prop.

AVEC LES HOMMAGES DE

I G A

Tél. : 539-1800

J.-L. GAUDETTE
E A S T M A N

*manufacturiers
de meubles en érable rouge
"CHAMPLAIN"
spécialité :
ameublement d'hôtels,
motels, institutions.*

BONIN & HÉBERT, Limitée

BELOEIL, QUÉ.

PROP. L.-P. HÉBERT

Ligne directe pour Montréal

OL. 3-6581

FO. 7-3369



*Nos hommages à l'équipe de
« LA MARJOLAINE »*



HENDERSON FURNITURE LTD.
SAINT-LAMBERT, P.Q.

La seule manufacture au Canada
offrant un choix complet de chaises
pour tout usages.

Auberge St-Tropez

Rendez-vous des Artistes



RESTAURANT FRANÇAIS

Toutes les Spécialités Provençales

1208 Crescent

UN. 1-3197

*Sur le Pont d'Avignon
on y mange, on y mange...*

*The atmosphere is pure
French Avignon*

AUBERGE PROVENÇALE

ROUGEMONT — P.Q. — CANADA

RÉSERVEZ À 536-2445

FULL • LICENCE • COMPLÈTE

AVEC SON
THÉÂTRE D'ÉTÉ
SON GABARET
ET SON
PROJET DE GOLF !



Vous qui voulez la paix :

vous l'aurez au DOMAINE

d'extrême ➔

SIÈGE SOCIAL : 5 BOUL. DES LAURENTIDES — TÉL. MO. 9-3519

Après le théâtre

Jean-Pierre Ferland



et

Paul de la Margerie

vous attendent à

La Ferrière
de Gui

LE PLUS GRAND RESTAURANT FRANÇAIS DE L'ESTRIE
EASTMAN

vous présente

R. Escrieu
de
l'Auberge des Bouffe-tout

les hors-d'œuvres et les potages

la soupe maison composée de légumes dans un bouillon chaud et succulent

la soupe à l'ailignon gratinée en terrine de terre cuite

la purée de tomates à la crème

le potage consommé clair et ravigottant

la pipérade avec les oeufs brouillés et les tomates cuites aux

pois des Basques

le cocktail de crêpes fraîches avec la sauce rouge agace-bouche

les haricots fraîches dans leur jus salé sur écaille

les escargots à l'ail waterbo ou à la manière des Bourguignons

les cretons canadiens fournis du Châtelain

la terrine du chef

les entrées, les grosses pièces et les plats de rôti

les cuisses de grenouilles sautées au beurre d'ail au goût

le grand saumon sur nid de riz recouvert de la sauce aux fruits de

mer Châtelaine

(pour six personnes et plus)

le homard mis au four vival et bien doré ou bouilli délicatement ou

préparé à la thermidor, au chou

la côte de porc bien à point et assaisonnée d'ail comme il se doit

la grande escalope de veau en papillote

les délicates côtelettes d'agneau Champvallon

le jambon tendre et juteux

les steaks de bœuf rouge sous toutes les formes, pour tous

les goûts

le poulet rôti sauce Basquaise

le beau canard du Lac Brôme (nos voisins) rôti à l'orange

ou avec petits pois fins à la française

les entrées

une jardinière différente tous les jours et la petite salade

les plats de douceur

les belles tartes de la Châtelaine

le bon gâteau aux ananas renversé à la manière de grand mère

les pêches Melba

les meringues glacées

le pain de galantine de fruits

la corne d'abondance de la maison

le café et le digestif au coin du feu \$1.00

Aussi, le petit menu « après théâtre ». Ouvert jusqu'à deux heures a.m.

Votre amphitryon : JEAN DOUCET

Le gérant : MICHEL SÉRÉBECBÈRE



Ya rien qui **Labatt**

PRO THELAM 1962.06.20X