

perspectives

la presse



COMBENT
DEVIENT-ON
JOUER
DE HOCKEY?
PAGE 12

L'NE VENTE
DE NEUR PLUS
L'NE VENTE
PAGE 2

GITE

L'ÎLE VERTE NE SERA PLUS

L'ÎLE VERTE SI ON Y
CONSTRUIT
UN PORT
POUR LES PÉTROLIERS
GÉANTS
ET QUE LES
119 INSULAIRES
QUI L'HABITENT ENCORE
DOIVENT QUITTER
CE COIN DE PAYS
QUI LEUR TIENT TANT
À COEUR

Texte et photos François Pelletier et Marc Pouliot

Un port pétrolier dans le Bas-Saint-Laurent, on en parle depuis quelque temps. De puissants intérêts américains et européens sont en jeu et nos différents niveaux de gouvernement ont procédé à des études pour en définir l'intérêt et la rentabilité pour le Canada, le Québec et la région concernée.

Par contre, on ne sait pas encore si le lieu choisi sera l'île Verte ou, près de là, Gros Cacouna, soit à quelque 130 milles à l'est de Québec. De toute façon, l'un et l'autre présentent avantages et inconvénients. Pour sa part, l'île Verte possède, à 100 pieds de la rive, une profondeur de 100 à 200 pieds et n'est pas cernée par les glaces, pendant l'hiver, du côté nord. Elle serait de ce fait accessible en tout temps aux pétroliers géants de 300 000 tonnes, venant du Venezuela ou du Proche-Orient.

En attendant la réalisation éventuelle d'un tel projet, l'île Verte n'en continue pas moins d'exister. Pas seulement refuge pour les oiseaux qui y nichent, elle est habitée par des gens qui, de génération en génération depuis 200 ans, y vivent selon leur rythme propre.

Nous sommes allés à l'île Verte parler avec ces gens de leur vie actuelle et de leurs projets d'avenir face à la construction possible du port pétrolier.

"Devant une grosse compagnie, il n'y a rien à faire!" Vital Caron résume en ces termes la réaction des gens de l'île Verte. "Un bon matin, tu vois du monde qui arpente la terre; ils vérifient tes papiers de propriété et puis ils t'envoient une offre par la poste. Tu peux toujours refuser, mais qu'est-ce que ça donnerait? Le mieux, c'est d'accepter l'offre et de partir."

Mais partir de l'île Verte, c'est quitter quoi? On ne quitte pas une île comme un appartement. Vivre dans l'île, cela veut dire vivre l'île selon son rythme un peu mystérieux. Quel est donc ce rythme?

Très tôt, un matin, dans une tempête de neige poussée par un vent de nord-est, nous sommes partis découvrir l'île. Gérard Ouellet, un des passeurs, est venu nous chercher avec son bac. Arc-bouté dans l'embrasure de la porte de la cabine, il cherche les balises et les points de repère invisibles à notre œil.

Arrivés dans l'île Verte, nous lui demandons des renseignements pour nous faire conduire en haut et en bas de l'île. Il nous indique une grosse maison canadienne. C'est une épicerie-restaurant, le seul lieu public. Elle est tenue par Ernest Fraser ou plus exactement par Magella, son épouse, femme d'une trentaine d'années, énergique. Elle nous regarde, nous salue, examine nos appareils photo... Nous lui demandons si elle peut nous aider. Elle ne répond ni oui ni non et poliment nous dit: "Qu'est-ce que vous êtes venus chercher à l'île Verte? Les gens d'ici n'aiment pas trop les étrangers qui viennent fouiner." Nous lui expliquons le but de notre visite. Elle réplique, justifiant ainsi l'attitude méfiante des insu-



lares: "Avant, cela ne nous faisait rien. Mais il y en a qui sont venus et qui ont écrit toutes sortes de folies sur nous autres: on arrachait les dents de nos enfants avec des pinces à cheval... Si c'est pour écrire des affaires comme ça que vous êtes venus ici, vous n'apprendrez pas grand-chose. On n'a pas encore oublié les sottises que les autres ont dites!"

Calés dans nos berçantes près d'un bon poêle à bois, nous expliquons ce que nous savons déjà sur l'île Verte. Finalement, le contact se fait: les insulaires ne nous livreront pas de secrets mais ils vont nous présenter leur petit pays. Magella Fraser appelle un de ses parents, Vital Caron justement, qui sera notre guide. Maintenant, du bas de l'île, l'extrémité nord-est, nous remontons la route avec lui. Il nous parle de ce petit coin de terre, nous en présente les habitants. Il nous fait comprendre le rythme de cette communauté établie tout le long du littoral.

L'île Verte fut colonisée vers 1760 par un Écossais nommé Fraser. Elle se développa jusqu'en 1900. La paroisse Notre-Dame-des-Sept-Douleurs comptait alors 400 habitants. Cependant, la population diminua par la suite. Il n'y avait que 300 habitants en 1940 et il n'en reste plus aujourd'hui que 119. Cette chute de population est commune à toutes les campagnes à la suite de l'urbanisation du Québec.

Vital Caron nous décrit d'une maison à l'autre les labours de ces gens qui, limités sur leurs terres entrecoupées de rochers, se sont tournés en partie vers la mer dont ils vivent maintenant autant que de la terre. Ainsi, en plus d'être soumis au rythme des saisons, ils le sont à celui des marées.

Il nous montre les pêches à fascines, étranges clôtures de 4 à 10 pieds de hauteur, qui avancent de plusieurs centaines de pieds dans les battures, du côté sud. Il nous indique où est la sienne, une de ces sept pêches. "Est-ce difficile?" Caron nous regarde, esquisse un sourire et, haussant les épaules, il dit: "J'ai toujours fait cela depuis que je suis haut comme ça, j'en ai pas d'idée."

Pour lui, c'est de l'ouvrage: planter des pieux de bouleau d'une dizaine de pieds; tresser entre ces pieux des harts blancs — les meilleurs parce qu'ils résistent plus d'une saison à l'eau salée —; se lever à toute heure de la nuit, à marée basse, pour vider la pêche avec un tombeau ou un chaland; préparer selon la saison le hareng qu'on fume, trois mille douzaines à la fois, dans les boucaneries, ces petites cabanes de six sur six sur 12 pieds de hauteur. Quand ce n'est pas le hareng qu'on prépare, c'est la sardine qu'on sale ou le flétan qu'on gèle. "Vous dire que c'est difficile, je ne sais pas. Une chose sûre, c'est qu'on travaille toujours dans l'eau froide, c'est maudit pour les rhumatismes..."

La pêche a cependant diminué, il y a moins de prises. Des 36 boucaneries à harengs du début du siècle, il n'en

restait que huit en 1969 et, cette année, six seulement. Pour gagner mille dollars au bout de la saison, les gens sont moins intéressés aujourd'hui, et c'est compréhensible, à patauger dans l'eau froide une semaine de temps au printemps et une autre à l'automne pour monter et démonter les pêches et, entre-temps, y retourner pendant sept mois deux fois par jour.

L'agriculture a diminué aussi. Des 181 acres cultivées en 1931, il n'y en a plus qu'une cinquantaine. Mais cela s'explique, comme partout dans le Bas-Saint-Laurent, parce que trop de terres impropres à la culture avaient été ouvertes et se sont donc épuisées rapidement.

L'élevage du bétail laitier a aussi décliné, à cause des quotas de production du gouvernement et des nouvelles normes de conservation et de réfrigération du lait à envoyer aux usines de Trois-Pistoles. "On ne vend que la crème maintenant; le lait, on le donne aux animaux", nous dit Ernest Fraser qui a vendu presque toutes ses vaches et son quota de production. Comme deux ou trois autres insulaires, il a commencé l'élevage du mouton, pas pour la laine dont personne ne veut, mais pour l'agneau. "Les moutons, c'est plus facile à garder, dit-il, moins de bâtiments et d'équipement. L'hiver, ça couche dehors, à côté de la bâtisse. Tu arrives pour les nourrir, le matin: tu vois un banc de neige se lever, ce sont tes moutons et ils mangent presque n'importe quoi. Le seul problème: si seulement l'agneau était plus gros! C'est pas beaucoup de livres à la fois."

L'exiguïté de l'île Verte entraîne parfois de drôles de problèmes. Ainsi, les liens de parenté sont complexes à un tel point qu'un insulaire peut vous dire d'un de ses concitoyens qu'il est son beau-frère parce qu'il a épousé en secondes noces la soeur de sa femme mais qu'il est aussi son oncle parce qu'il avait épousé en premières noces la soeur de sa mère et qu'il est en plus son cousin car tout le monde a des Fraser ou des Caron — souvent les deux — dans sa parenté. Ces liens familiaux étroits posent donc des problèmes pour le mariage au niveau de la famille. Il y a aussi le problème de l'héritage: à l'île Verte, on n'hérite pas de l'argent mais des terres. Or, ces dernières sont déjà petites; c'est pourquoi un seul des enfants hérite, celui qui reste et qui travaille avec son père en attendant que celui-ci "se donne" à lui. Les autres, filles comme garçons, doivent quitter l'île ou épouser un insulaire pour y rester.

Nous faisons remarquer à Vital Caron l'absence de services publics, cela le fait sourire. "Il y a bien un cantonnier, dit-il, pour l'entretien de la route, l'été, mais la plupart du temps, de toute façon, on se promène sept mois par année en skidoo ou en snow, l'ancêtre de la motoneige. Il y a bien une garde-malade payée par le gouvernement mais qui ne peut remplacer le médecin ou l'hôpital. Dans ce temps-là, on traverse à terre."

Des pompiers et de la police à l'île? Vital Caron

sourit encore et reprend: "Il n'y a pas eu de feu depuis 10 ans! La police? Vu qu'on se connaît tous comme il faut, je ne vois pas ce qu'elle viendrait faire ici... Quant aux accidents d'autos, avec 10 milles de route et une vingtaine d'autos qui roulent rarement, il n'y a pas de quoi se faire du mauvais sang."

Avec un sourire à peine dissimulé, Magella, la femme d'Ernest Fraser, nous a conté que la police vient bien deux ou trois fois par an pour vérifier si les automobiles sont enregistrées et si les gens ont des permis de conduire. "L'enregistrement, vu qu'on est dans une île, ne coûte que cinq piastres. C'est certainement pas cher, dit-elle. Des fois aussi, il y a des *spotters* de la police qui viennent pour voir s'il y en a qui vendent de la boisson sans permis. Mais ils ne prennent pas grand monde pour la simple raison que, premièrement, il faut qu'ils débarquent dans l'île: s'ils traversent avec un gars d'ici, tout le monde le sait; s'ils traversent avec un hors-bord, tout le monde le sait aussi... L'île n'est pas grande. De toute façon, ils ne peuvent pas traverser avec des autos et puis, deux étrangers à pied, cela ne prend pas de temps à se voir. C'est pas qu'on est pas en loi, mais on n'a pas besoin de police. Qu'ils les gardent dans les villes!"

Même si l'absence ou la carence de services publics ne se fait pas sentir à certains niveaux, il y a cependant des lacunes. Au niveau de l'instruction, seul le cours primaire est dispensé dans l'île Verte. Pour le cours secondaire, les jeunes doivent aller à terre, s'inscrire à la régionale de Rivière-du-Loup, ce qui implique la pension et le transport aux frais des parents. Vital Caron avait envoyé, l'an passé, ses trois enfants à la régionale; cette année, il les garde à la maison parce que cela lui coûtait trop cher: "Quand ils seront assez vieux, ils pourront partir à terre pour gagner leur vie..."

L'absence de véritables services médicaux entraîne un autre exode, celui des vieillards. Autant les enfants doivent partir pour étudier, autant les vieux doivent quitter l'île et s'établir ailleurs pour avoir à leur disposition docteur, hôpital et médicaments.

La dernière perte de l'île Verte fut celle de son curé qui a pris sa retraite en 1971 et a quitté sa paroisse pour la terre. Le diocèse ne l'a pas remplacé et la paroisse Notre-Dame-des-Sept-Douleurs de l'île Verte est maintenant desservie par le vicaire de la paroisse Décollation-de-Saint-Jean-Baptiste de l'Isle-Verte (sur la rive), chaque dimanche.

Vivre dans l'île Verte veut dire être relié à la terre au gré des saisons, vents et marées. A cet effet, sept petits bacs carrés et à fond plat, tous construits sur le même modèle par les insulaires, se promènent à marée haute d'une rive à l'autre. Pour ce service, on doit tenir compte de l'importance de la marée et de l'heure de la suivante. Les charges ainsi transportées ne sont pas non plus les mêmes selon la direction et la force du vent.

Suite page 4



L'ÎLE VERTE NE SERA PLUS L'ÎLE VERTE

Traverse-t-on avec l'auto? On ne sait pas quel jour on pourra la ramener. Pour transporter une moissonneuse-batteuse, par exemple, il faut une journée sans vent, une mer d'huile: on attache deux bacs ensemble et voilà l'engin au milieu du chenal, serpentant entre les balises plantées dans les battures pour aider le navigateur.

Mais, aussi étrange que cela paraisse, l'hiver facilite les communications avec la terre. Un pont de glace bali-sé, reliant l'île Verte à la terre sert alors de corridor aux motoneiges. Cependant, en début et en fin de saison, la traversée en est toujours hasardeuse. Au printemps dernier, un insulaire s'y est noyé; l'année précédente, Gérard Quellet lui-même y perdait un de ses snows. Ces divers modes de communication obligent la majorité des habitants à posséder à la fois une motoneige, un véhicule dans l'île — camionnette ou automobile —, un tracteur, un bateau, une autre camionnette ou une autre auto sur la terre ferme pour se rendre du quai au village.

En 1965, il y a bien eu un projet de jetée pour relier l'île Verte à la rive mais celui-ci avorta. Les insulaires n'y étaient pas tous favorables car ceux qui avaient des bacs auraient perdu leur source de revenus et certains pro-

priétaires de chalets de l'extérieur virent aussi ce projet d'un mauvais oeil. Finalement, le tout fut oublié. Aujourd'hui, même plusieurs qui étaient pour n'en veulent plus: l'île n'aurait plus été la même. Ernest Fraser explique: "Il serait arrivé toutes sortes de monde. On n'aurait pas eu la paix. Dans le temps, j'étais pour mais plus maintenant."

Pour les gens de l'île Verte, le gouvernement, ça ne signifie rien. Ils n'ont jamais rien obtenu si ce n'est des bouts de quai en périodes électorales. Il y a bien l'aide directe comme le Bien-être social et un peu d'assurance-chômage pour les pêcheurs mais est-ce une aide véritable ou des bonbons pour avoir la paix? Cette situation, on la retrouve d'ailleurs dans toutes les paroisses rurales et un peu marginales du Bas-Saint-Laurent.

Un savant fonctionnaire de l'Education permanente est venu dans l'île. Il était tout fier de voir les gens assemblés dans l'église et écoutant religieusement ses propositions. Il en fut pourtant quitte pour un voyage "blanc": personne ne voulut s'inscrire à ses cours, on n'avait pas le temps d'y assister et, de toute façon, il importe peu d'avoir une sixième ou une huitième année pour pêcher et cultiver.

Pour sa part, le Bureau d'aménagement de l'est du Québec (le B.A.E.Q.) a oublié l'île Verte dans son projet de planification économique et sociale. On n'a donc même pas tenté d'aider les gens à se spécialiser. De concert avec le Bien-être social, on a seulement offert des allocations et une aide à ceux qui voulaient quitter l'île et vendre leurs terres. Ce plan fut un échec. L'insulaire, habitué de vivre dans un espace limité, a pris racine dans l'île et fait corps avec elle.

Vital Caron et son frère Marc-Aurèle, avec leur grand sourire calme, s'expliquent: "Quand tu as toujours vécu ici, quand tu as ton train de vie, quand tu es parent avec tous ceux qui t'entourent, tu connais comme il faut ton terrain, ta pêche, ta route, ta maison, bâtie par ton ancêtre; tu ne peux pas partir, laisser tout ça et vivre dans un petit loyer à Montréal. Ici, on sait faire bien des choses, on vit bien. Mais là-bas en ville, qu'est-ce qu'on y ferait? Ici, personne ne te dérange. Tu peux aller où tu veux mais, là-bas, tu n'as rien. Et puis, l'île, c'est beau!"

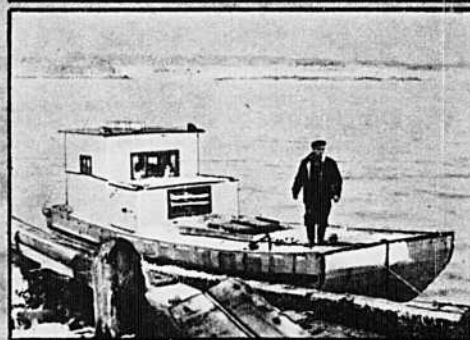
Pour un étranger, les insulaires peuvent paraître bien malheureux avec tous ces problèmes particuliers. Mais, pour sa part, une psychologue, Claire Mathieu-Fortin, conclut en ces termes une étude sur cette communauté

particulière: "Il n'y a aucune évidence d'anxiété névrotique chez eux; ils sont optimistes et les sentiments d'appréhension ou d'insécurité leur sont étrangers. De plus, ils ont un sens esthétique très affiné et un sens de la réalité très développé."

Ces gens, qui vivent en harmonie dans leur milieu, que peuvent-ils faire devant ce projet de port pétrolier? Selon eux, ce n'est pas pour demain et pourtant... De toute façon, l'idée de résistance n'est pas la leur. Ils vont attendre l'expropriation et partir ailleurs: les vieux en face, à l'Isle-Verte, ou à Cacouna; et les jeunes dans les villes.

Du point de vue environnement, des États américains comme le Maine et le Delaware s'opposent à l'installation d'un tel port pétrolier sur leurs côtes à cause des dangers que ces supergéants de 200 000 tonnes et plus représentent pour l'écologie et le panorama. Aussi les États-Unis incitent-ils à l'éclosion d'un tel projet au Canada. Et ici, on accepte! Faut-il croire que ce n'est pas dangereux chez nous ou qu'on n'a pas de paysage à protéger?

Nous n'irons plus nous promener dans l'île Verte, bientôt peut-être...



Ce que toute femme devrait savoir.

Être femme aujourd'hui, ce n'est plus uniquement avoir des enfants et les élever. C'est aussi s'intéresser aux problèmes de la vie, refuser la fausse sécurité, veiller soi-même au grain. La femme d'aujourd'hui se penche de plus en plus sur les problèmes financiers. Pour elle-même et pour les siens. La femme qui travaille est aussi consciente de ses responsabilités. Son revenu venant à manquer, son mari seul pourrait-il faire face aux obligations?

Ce que toute femme devrait savoir, c'est que l'assurance-vie lui apporte des solutions d'avenir sur le plan financier. Elle doit donc s'y intéresser et déterminer avec son mari quel programme financier les mettra l'un et l'autre à l'abri des lendemains qui pleurent.

Pour vous y aider, l'Association canadienne des compagnies d'assurance-vie vous offre une intéressante brochure sur ce sujet. Commandez votre exemplaire à l'aide du bon ci-dessous. Il vous parviendra avec nos hommages.



J'aimerais recevoir gratis votre brochure intitulée "Ce que toute femme devrait savoir..."

Cochez ici si vous désirez recevoir une liste de nos publications gratuites.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov. _____

L'Association canadienne des compagnies d'assurance-vie

Case postale 9900, Montréal 101

LA VIE SUR UN PLATEAU ce n'est pas du cinéma!

**UNE ÉQUIPE DE TOURNAGE,
C'EST 25, 50 OU 100 PERSONNES
QUI VIVENT ENSEMBLE
DURANT 6 OU 7 SEMAINES,
AVEC CE QUE CELA COMPORTE
DE PROMISCUÏTÉ, DE FRICTIONS,
D'AMITIÉ, D'HUMOUR**

par Pierre Turgeon

Que le cinéma, plus qu'aucune autre forme d'art, donne l'illusion de la réalité, du naturel, voilà qui fait souvent oublier à quel point il dépend totalement des artifices d'un metteur en scène et d'une armée de techniciens.

Cigarette aux lèvres, la belle héroïne se penche vers son soupirant et lui demande s'il a du feu: aussitôt un briquet s'allume et, à sa lueur, les amoureux échantent un long regard.

Entre ces deux plans, qui s'enchaînent parfaitement à l'écran, des heures ont pu s'écouler dans le studio. De fait, il faut une journée entière de travail pour obtenir une séquence de deux minutes dans un long-métrage de fiction. Comment vivent ces 50 ou 100 personnes qui forment une équipe de tournage durant les 6 ou 7 semaines nécessaires à la réalisation d'un film; que se passe-t-il derrière les caméras; en somme à quoi res-

semble la vie quand elle s'offre sur un plateau? Selon M. François Chamberland, producteur à l'O.N.F., le cinéma, dans sa pratique quotidienne, entraîne toujours des fictions à l'intérieur de la fiction, c'est-à-dire des haines, des amitiés, des passions qui naissent et meurent d'une manière aussi irréaliste chez les personnages imaginaires du scénario que chez ceux qui jouent ces derniers ou les filment. Suite page 8



Un bon moment du tournage du film Réjeanne Padovani, de Denys Arcand, que l'on voit appuyé à l'arrière du chariot.

Photo Attila Dory



Ça contente.



BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL

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

La tête de l'emploi.



Pas étonnant que les coton-tiges Q-Tips® soient en tête de liste.



La tête des coton-tiges Q-Tips est extra-confortable. Elle est surmontée d'un coussinet de ouate exclusif.

De plus, grâce à leur forme effilée, les coton-tiges Q-Tips sont incomparables pour usage dans les oreilles ou entre les or-

teils ainsi que pour appliquer ou enlever le maquillage. Et le petit coussinet exclusif de ouate à chaque bout rend les coton-tiges Q-Tips idéals pour soigner les petites coupures et éraflures.

Choisissez les coton-tiges Q-Tips. Gardez-en dans votre chambre à coucher, dans la salle de bains, dans la chambre des enfants. Vous verrez que partout, ils ont la tête de l'emploi... toute douce.



Coussinet exclusif de ouate à chaque bout.

© Marque déposée

La vie sur un plateau

Gilles Carle, au premier plan, entouré de comédiens, tourne la Vraie nature de Bernadette.



— Mais, pour bien comprendre ce que représente une équipe de tournage avec ses drames et ses comédies, explique M. Chamberland, il faut d'abord savoir comment elle se divise au point de vue des différentes tâches à accomplir. Il y a, premièrement, le groupe de la production, lequel se charge des problèmes financiers et matériels: signature des contrats, location des sites, moyens de transport. Ensuite viennent le réalisateur et ceux qui dépendent directement de lui: script-girl, décorateur, costumier, maquilleuse, accessoiriste. La troisième équipe est formée par les techniciens: cameramen, ingénieur du son, éclairagiste. La dernière phalange se compose des comédiens.

Tous ces gens qui, très souvent, ne se connaissent même pas de vue, qui appartiennent à des classes sociales différentes, vont se côtoyer durant des semaines, parfois partager les mêmes repas, les mêmes hôtels, dans une promiscuité plus étroite encore que celle des familles. Ce qui empêche un ensemble aussi hétéroclite d'être humains de se désintégrer immédiatement? D'abord le fait que chacun ait une fonction bien précise à remplir, et ce au sein d'un des quatre groupes que j'ai déjà mentionnés, dans lesquels règne d'avance une

certaine homogénéité. Ainsi les techniciens partagent le goût de la précision, de la discipline, tandis que les machinistes doivent davantage improviser et se fier à leur imagination. Mais celui qui donnera ou non un esprit de corps à tout le plateau, c'est le réalisateur. Selon qu'il se tienne à l'écart, avec une petite clique, mangeant et se logeant mieux que les autres, ou qu'il accorde à chacun un mot d'encouragement et qu'il traite aussi amicalement le commis qui apporte les cafés que la grande vedette, la machine tombera en panne ou fonctionnera en douceur.

— En quoi la promiscuité peut-elle influencer sur les relations de travail?

— Elle amplifie tous les sentiments et les rend impossibles à dissimuler. Au fil des confidences qui se multiplient dans les bars, des heures creuses à attendre ensemble qu'on répare une caméra, tous les masques, les attitudes derrière quoi on a voulu se protéger sont vite percés à nu. Ainsi, paradoxalement, au moment même où les individus créent des personnages destinés à l'écran, ils se trouvent dépouillés de leurs rôles habituels, comme si les plus grands mensonges appelaient, en contrepartie, la vérité la plus crue. Mais puisque nous cachons cela en temps normal, par

une pudeur probablement bien légitime, notre comportement derrière les projecteurs reste aussi éloigné de l'existence normale que le jeu des acteurs. Voilà qui explique les dépressions qui suivent chaque tournage, quand on replonge dans le climat un peu fade de sa famille, quand on s'aperçoit que les amitiés d'hier ne reposaient que sur un fragile concours de circonstances. Certains ne sortent pas indemnes de leur expérience sur le plateau: ils y sont tombés amoureux d'une nouvelle femme, ou bien ils ont éveillé tant de haines autour d'eux, à cause de leur incompétence ou de leur mauvais caractère, qu'ils ne réussiront plus à se faire embaucher.

— A côté de ces empêchements de danser en rond, des bouffons se manifestent presque toujours, heureusement pour le moral de l'équipe: ils accumulent les facéties et les blagues, fortement orientées sur les questions sexuelles. Même les femmes les plus prudes devront accepter ce type d'humour, sinon elles deviendront la cible de toutes les plaisanteries. Ces dernières ne doivent pas en revanche dépasser une certaine mesure; je me souviens de ce technicien qui nous assomma du récit de ses prouesses érotiques, jusqu'à ce que trois maquilleuses, excédées, se jettent sur lui

et le déculottent pour vérifier de visu le bien-fondé de ses vantardises. Vous jugez peut-être trivial cet incident, mais en réalité, durant un tournage, des détails aussi apparemment infimes que la qualité des repas servis à l'équipe, que le fait, durant les scènes à l'extérieur, de pouvoir se réchauffer à un bon feu, peuvent contribuer puissamment à la réussite d'un film.

Pour résumer sa vision d'un tournage, M. Chamberland compare ce dernier à une croisière en bateau, durant laquelle on se trouve retranché du monde extérieur, obligé de rencontrer sans cesse les mêmes personnes et de ne compter que sur les moyens du bord. Mais, pour prolonger la métaphore, que pense un capitaine de navire, autrement dit un réalisateur, du genre d'existence que mène son équipage? Pour le savoir, nous avons interrogé M. Jacques Godbout, metteur en scène, entre autres, de *Kid Sentiment* et de *IXE-13*.

— Le public ne saisit en général le processus de fabrication d'un film qu'à travers l'une ou l'autre des deux théories contradictoires mais également déformantes. La première, d'origine américaine, stipule que les véritables créateurs au cinéma sont les vedettes; la seconde, qui découle

d'une attitude plus littéraire, plus européenne, attribue toutes les qualités artistiques d'un film au seul génie de son réalisateur. Dans les deux cas, on ignore la création collective, peut-être parce qu'elle choque notre respect pour la propriété privée. Une anecdote illustre assez bien la fausseté de cette opinion: Cecil B. De Mille tournait un colossal drame historique dans le désert égyptien. Vint le moment de sa grande scène: trois cents éléphants chargeant dix mille figurants, des ventilateurs géants provoquant une tempête de sable, dix tonnes de ketchup pour éblouir les combattants, quarante trirèmes à l'ancre sur la côte voisine et prêtes à se faire incendier, et Charlton Heston lui-même, sur le qui-vive, se préparant à dégainer son épée. De Mille donne le signal: Partez! L'action se déchaîne durant une heure. Puis le metteur en scène communique par radio avec son premier cameraman, posté sur le sommet de la grande pyramide. "L'électricité a manqué", lui répond-on. On lui apprend que les caméras montées sur les éléphants se sont enrayerées à cause de la tempête de sable, que celles installées pour filmer la bataille navale ont coulé à pic en même temps que le bateau

Suite page 10

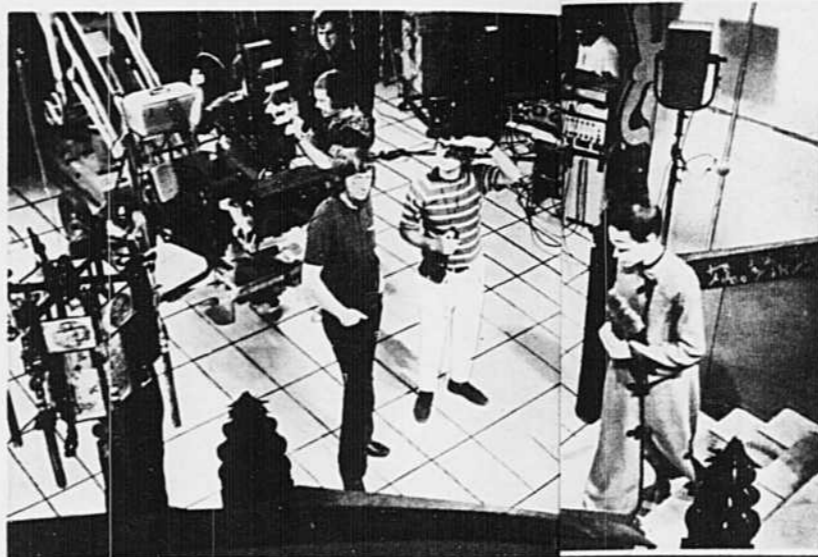
Beefeater, le "dry gin"
le plus en demande au Québec



distillé et embouteillé à Londres
si doux qu'il se prend pur

L'avis sur un plateau

Sur le plateau de IXE-13, Jacques Godbout. mains dans les poches, dirige Louise Forestier (à dr.).



qui les transportait. Mais tout n'est pas perdu: un hélicoptère survolait le désert. De Mille demande au pilote ce qui se passe. "Tout va très bien, réplique ce dernier, nous n'attendons plus que le signal pour commencer à tourner.

"Cette histoire, bien sûr fictive, n'en démontre pas moins ce que j'ai pu vérifier

à maintes reprises sur le plateau: je ne donne pas une semaine de survie au réalisateur qui exige une table à part durant les repas. La hiérarchie du pouvoir économique, des classes sociales ne s'applique plus au travail de production. Conformez-vous au principe de l'égalité, sinon vous aurez une révolution sur les bras. Le

prolétariat dispose de plusieurs moyens efficaces pour guillotiner le réalisateur. Ainsi un éclairagiste qui n'approuvait pas ma disposition des projecteurs laissa tomber du haut d'une échelle, à plusieurs reprises et, comme par hasard, une clef anglaise dont le fracas s'harmonisait plutôt mal avec les répliques des co-

médiens. Prenons le machiniste qui pousse le chariot de la caméra: au premier abord, cette tâche ne semble pas plus difficile que le jeu de l'enfant avec ses camions de plastique; en réalité, elle requiert le sens du mouvement, une quasi-symbiose avec les déplacements des acteurs et ceux de la caméra. On n'insistera

jamais assez sur l'importance de tous ces artisans anonymes qui, par leur compétence, leur bonne humeur, leur esprit de groupe vont créer, souvent bien davantage que les comédiens présents seulement au moment des scènes qui les réclament, le climat qui prévaudra sur le plateau. A quoi comparer la

micro-société que nous formons durant le tournage? A un camp scout, répondront certains. Je préfère penser à une tribu, à cause des séances de magie durant lesquelles nous captions des doubles sonores et picturaux de la réalité, à cause du sentiment de fête rituelle provoqué par une activité essentiellement ludique, à cause enfin de la chèvre sacrificatoire que, d'un commun accord, nous choisissons et immolons pour qu'elle porte tout l'odieux d'une scène ratée: cette victime se recrute généralement à l'extérieur de l'équipe proprement dite, en la personne du régisseur, par exemple.

"Il y a également des boucs émissaires d'occasion qui servent, parfois de leur plein gré, à libérer la tension des longues heures de travail. Ainsi dans IXE-13, le scénario obligeait André Dubois, ce myope presque aveugle, à jouer sans lunettes, ce qui donnait à son regard une insupportable naïveté et à ses gestes, une irrémédiable maladresse. Combien de fois, en pliant le paravent derrière quoi il se cachait, se coiffait-il le doigt entre deux panneaux; son visage revêtait alors une expression douloureuse parfaitement réussie et qui durait aussi longtemps que je ne criais pas le fatidique: Coupez! Mais quand Dubois maniait, non plus des objets inanimés, mais des êtres humains, la souffrance changeait de camp. Je

pense à ce baiser passionné qu'il plaqua sur Louise Forestier, impavide jusqu'à la fin de la scène mais qui aussitôt après, lâcha un long cri de supplice: son partenaire, calculant une fois de plus très mal ses distances, l'avait mordu à la lèvre."

— En quoi consiste votre recette pour maintenir une certaine cohésion sur le plateau?

— Je crois, comme je l'ai déjà indiqué, que l'humour, en servant d'exutoire à un stress inévitable, instaure une atmosphère détendue au sein de laquelle les gens oeuvrent avec un surcroît d'efficacité. De plus, le réalisateur, quand il a confiance en ce qu'il fait et dans les techniciens qui l'entourent, n'hésite pas à déléguer son autorité, il ne se pose pas en petit tyran harcelant les accessoiristes, les ingénieurs du son de ses conseils et de ses craintes. De cette manière, on désamorce tous les drames et les conflits qui pourraient paralyser un tournage.

Pour assurer le bon fonctionnement de sa "tribu" cinématographique, Denys Arcand, réalisateur de Québec, Duplessis et après?, de On est au coton, de la Maudite Galette, et de Réjeanne Padovani, qui doit sortir au printemps, semble compter davantage sur les affinités, les sympathies qu'entraîne une longue expérience de travail en commun. Voilà pourquoi Denys Arcand, d'un film à l'autre, garde les mêmes techniciens et les mêmes acteurs.

— De cette façon, dit Denys Arcand, j'évite les tragédies habituelles. Sur mon plateau, les gens se connaissent assez bien pour que leurs relations soient établies une fois pour toutes. S'ils cherchent des aventures sentimentales, ils ne les trouveront pas ici, où ne joue pas l'attrait de la nouveauté, où chacun éprouve de l'amitié non seulement pour ses camarades de travail mais aussi pour les conjoints de ces derniers. Quant à la question de l'autorité du réalisateur, je pense qu'il s'agit d'un faux problème, qui ne se pose que quand on n'a pas assez réfléchi sur son film, quand on fabrique à

l'aveuglette. Supposons qu'un éclairagiste vienne de monter ses projecteurs autour d'un fauteuil et que, au moment où il s'apprête à se reposer, le réalisateur décide que la scène en définitive doit se passer plutôt près de la fenêtre. On peut se permettre ce genre de pirouettes deux ou trois fois durant une production, mais pas cinquante fois. Personnellement je tente de prévoir le plus minutieusement possible chacun de mes plans, et lorsque je me heurte à une quelconque difficulté, j'en discute avec l'équipe et j'y découvre toujours quelqu'un qui imagine une solution probante.

"En outre, j'ai appris la patience; je sais que la préparation technique d'une scène ne peut se brusquer, qu'il faut attendre sans récriminer. Parmi mon équipe, j'ai des joueurs d'échecs, des tricoteuses, des collectionneurs de timbres, des dévoreurs de romans qui s'adonnent à leur violon d'Ingres en toute tranquillité, sans que je les bouscule. Bien sûr, je ne parle ici que du cinéma de fiction. Le documentaire exige une attitude totalement différente: on n'y maîtrise plus les événements, on se laisse dominer par eux. Le temps de préparation est souvent réduit à quelques secondes. Le cameraman choisit les images de sa propre initiative."

Mais le documentaire, ce n'est déjà plus la vie sur un plateau, celle qui se déroule en vase clos dans des centaines de studios à travers le monde, celle où l'on tente de créer un monde imaginaire en triomphant de toutes les vicissitudes de l'existence quotidienne. On a souvent accusé le cinéma de détourner notre attention des vrais problèmes en produisant des mythes trompeurs; peut-être qu'une des solutions, face à cette imposture souvent involontaire, consiste à prendre conscience — au-delà du produit fini, des légendes sur les réalisateurs omnipotents ou sur les vedettes divinisées — des mécanismes de la création cinématographique. Ainsi comprendrait-on que la vie ne se présente jamais sur un plateau. ●



Un étudiant au Collège militaire révise ses examens avec son professeur.

Aux Collèges militaires l'attention individuelle ça paie!

Au niveau universitaire, l'attention individuelle c'est souvent ce qui fait la différence entre la réussite et l'échec. C'est pourquoi les Collèges militaires ont si peu d'étudiants par professeur. Vous bénéficiez ainsi de conseils précieux pour clarifier des sujets difficiles ou affronter vos examens. L'attention individuelle, c'est ce qui fait que les Collèges militaires comptent parmi les meilleures universités du pays.

Pour obtenir, sans obligation, des renseignements supplémentaires sur les Collèges militaires, téléphonez à 283-6518 (Montréal), 694-3636 (Québec), 374-3510 (Trois-Rivières), 543-1880 (Chicoutimi), 723-5271 (Rimouski), 565-4949 (Sherbrooke), 233-4030 (Ottawa), 472-3710 (North Bay), 546-4145 (Bathurst) ou bien remplissez et postez le coupon ci-dessous.

Sont admissibles aux Collèges militaires, les étudiants ayant complété le Secondaire IV, ou V; le CEGEP I, ou II.



Les Collèges militaires canadiens

Il faut être quelqu'un pour en être.

Directorat du recrutement et de la sélection
Quartier général de la Défense nationale
Ottawa, Ontario K1A 0K2.

Nom _____ Age _____
Adresse _____
Ville _____ Province _____
Tél. _____ Niveau scolaire _____

Pour plus de détails sans engagement de votre part, remplissez ce coupon et faites-le parvenir dans une enveloppe timbrée.

P107

Cigarettes Macdonald - produits de qualité depuis 1858

WEDGEWOOD
KING SIZE FILTER

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

COMMENT DEVIENT-ON JOUEUR DE HOCKEY?

LE GRAND SECRET RÉVÉLÉ!

TEXTE ET
DESSINS
GITE

REGARDEZ BIEN CET HOMME, IL SEMBLE TOUT A FAIT NORMAL, N'EST-CE-PAS?



EH BIEN NON! PLACEZ-LE DANS UNE PAIRE DE PATINS, PUIS LÂCHEZ-LE SUR LA GLACE, VOUS VERREZ, IL POURRA GLISSER, TOURNER, COURIR, EN FAIT IL EST DANS SON ÉLÉMENT: C'EST UN JOUEUR DE HOCKEY!



COMMENT Y EST-IL PARVENU? EN S'Y METTANT JEUNE, BIEN SÛR, ET DANS SON CAS IL S'AGIT MÊME D'UN "ENTRAÎNEMENT PRÉCOCE"!



ET COMME IL AVAIT DU TALENT, IL APPRIT VITE!



C'EST AINSI QU'APRÈS UN DUR APPRENTISSAGE IL FIT DANS LES LIGUES MAJEURES UNE ENTRÉE TRÈS REMARQUÉE.



PAR LA SUITE ON DEVAIT COMPTER SUR SA RAPIDITÉ...



COMPTER SUR LA PRÉCISION DE SON TIR (QUE LES VRAIS AMATEURS DE HOCKEY SAURONT TOUJOURS APPRÉCIER)...



ET ENFIN COMPTER SUR SON ESPRIT D'ÉQUIPE...



EN FAIT, UN HOCHEYEUR PROFESSIONNEL DOIT
JOUER DE TALENTS MULTIPLES, TEL QUE
RÉPONDRE AUX JOURNALISTES SPORTIFS:



OU ANNONCER DE LA CRÈME
A BARBE:

DEPUIS QUE J'UTILISE 'BUBLE'
JE N'AI PLUS BESOIN DE
LAMES DE RASOIR, JE ME
RASE AVEC MES PATINS!



OU ENCORE DES PATINS:

DEPUIS QUE JE ME RASE
AVEC MES PATINS, JE N'AI
PLUS BESOIN DE CRÈME
A BARBE!



IL DEYRA AUSSI, CE QUI EST UN PEU
PLUS FATIGANT, JOUER DE TEMPS
EN TEMPS CONTRE LES RUSSES!



CONTRE LES SUÉDOIS...



ET POURQUOI PAS? CONTRE LES
TCHÈQUES (ICI, ON EST AU BORD
DE L'ÉPUISEMENT!).



SANS OUBLIER DU MÊME
COUP QU'IL DONNE UNE
RÉPUTATION INTERNATIONALE
A NOTRE PAYS...



PUIS A SON RETOUR, IL FAUDRA PENSER AUX RÉ-
CENTES EXPANSIONS:

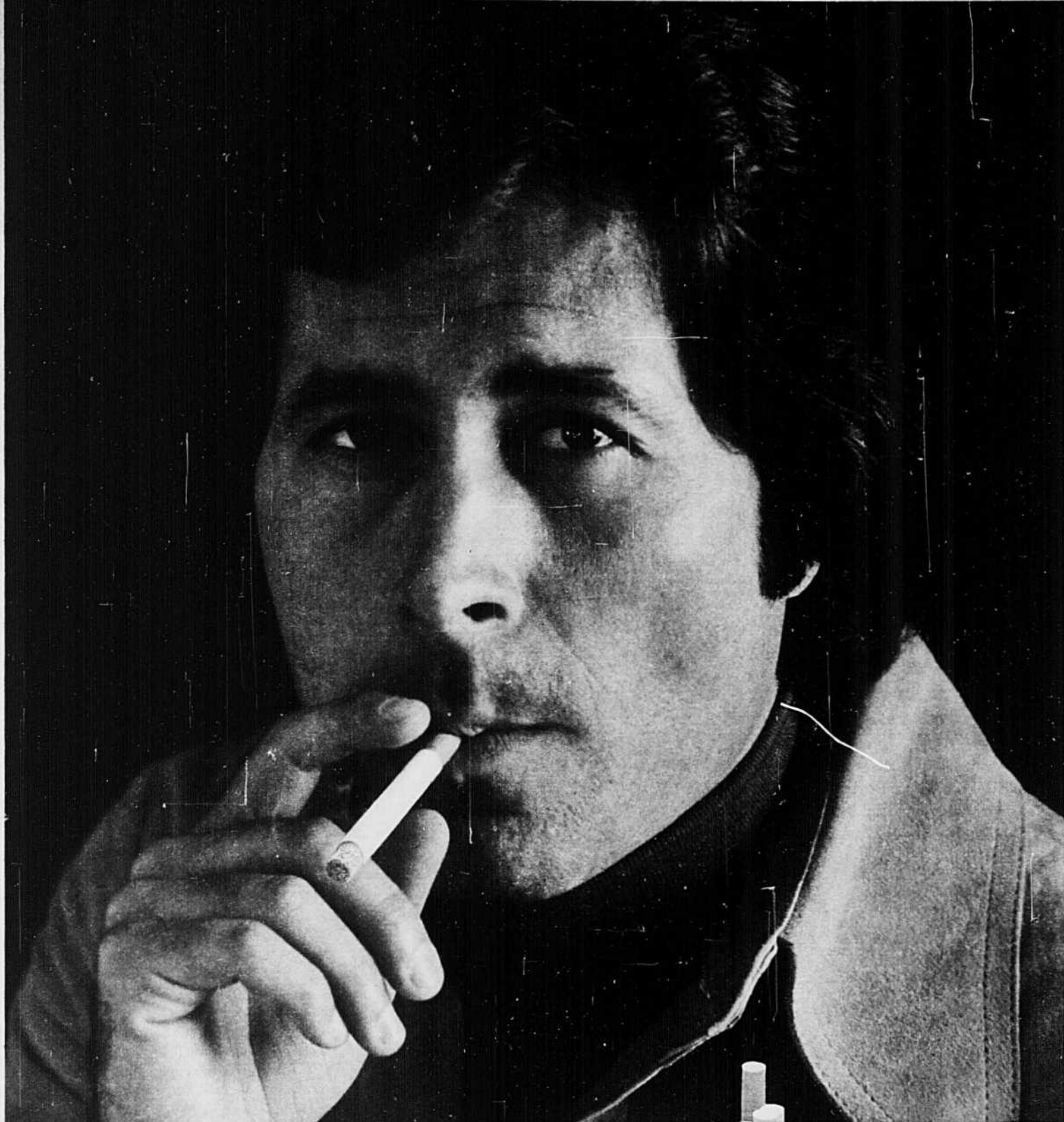


OH NON! C'EST PAS FACILE D'ÊTRE
HOCHEYEUR ET PUIS C'EST DAN-
GEREUX... AVEC TOUTE CETTE
GLACE ON RISQUE DE TOMBER!



jean marchand





Donald Pilon aime la JPS.

John Player Special

Une cigarette nouvelle, vraiment spéciale. Elle est douce, mais sans rien perdre de cet arôme riche et satisfaisant, particulier à Player's. Savant mélange des plus fins tabacs de Virginie, la JPS a été fabriquée avec amour par John Player & Sons pour une personne très spéciale: vous.

Cigarettes king size filtre, présentées en emballages spéciaux vernis noirs frappés d'un monogramme or. Etui rond de 25 ou étuis carrés de 20 et de 25.

la belle et douce de Player's



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

VENTE 92^e

ANNIVERSAIRE

DE SEALY

**Economisez
\$20 à \$60
sur un
FLEX GUARD
de Sealy**

Nous aimerions fêter notre 92^e anniversaire en vous faisant économiser de l'argent sur un Flex Guard de Sealy. Plus le matelas est grand, plus vous économisez.

Le Flex Guard, pour lit jumeau, d'une valeur de \$89.95 est offert au prix-anniversaire de \$69.95. Vous économisez \$20. Ou vous pouvez acheter un ensemble King d'une valeur de \$359.95 pour seulement \$299.95. Une aubaine qui vous fait économiser \$60. Vous pouvez aussi économiser de l'argent sur d'autres grandeurs. Le matelas Flex Guard de Sealy vous offre le support ferme d'une centaine de ressorts, rembourrage confortable, le tout recouvert d'un magnifique dessus piqué. De plus, la base Dura-Guard de Sealy vous assure un sommeil de tout repos. Au réveil, vous sentirez toute la différence.



Flex Guard de Sealy à \$89.95*, maintenant \$69.95*, lit jumeau, chaque morceau.

Grandeur populaire ch.m. à \$99.95*, maintenant \$79.95*

Ensemble Queen à \$249.95*, maintenant \$199.95*

Ensemble King à \$359.95*, maintenant \$299.95*

(grandeurs extra-long \$10.00 de plus pour chaque morceau)

AUTRES AUBAINES FANTASTIQUES!

Golden Guard de Sealy — \$59.95* lit jumeau, ch.m.

Firm Guard de Sealy — \$79.95* lit jumeau, ch.m.

Une offre des fabricants du célèbre Posturepedic de Sealy

*prix de détail suggéré.

©1972 SEALY ET POSTUREPEDIC — sont des marques déposées de la Compagnie de matelas Sealy.

*Marques déposées.



Le dimanche 1er octobre dernier, à 17 h 02, le sergent Philippe Latulippe, âgé de 53 ans, commence de parcourir la piste d'athlétisme au camp de Petawawa, en Ontario. Il ne cessera de marcher qu'à 22 h 34 le mercredi, après avoir couvert 300 milles en un peu moins de 78 heures.

Il a établi ainsi un nouveau record mondial de durée pour la marche, distançant de loin tous ses concurrents et surpassant le record précédent, qui était de 256 milles et qu'il avait établi lui-même en avril.

— Je n'étais pas pleinement satisfait de mon succès d'avril, dit-il. J'avais trop ménagé mes forces. En octobre, j'y suis allé à fond.

— N'est-ce pas une manière plutôt éreintante de vous distraire? lui a-t-on demandé.

— Oh! je n'avais pas pensé d'abord à établir des records quand j'ai commencé à faire régulièrement de la marche. C'est un soir, au bar du mess des sergents de mon régiment, que j'ai pris cette décision. J'avais alors 46 ans et j'ai songé avec nostalgie à mon excellente condition physique à l'époque lointaine où j'ai obtenu mon brevet de parachutiste. J'ai alors jugé que, si j'étais capable de me tenir debout devant un bar pendant quatre heures sans faiblir, je pouvais employer mes jambes d'une manière plus utile que pour cultiver un mal de bloc. J'ai donc cessé de boire et entrepris de faire de la marche et du jogging tous les jours. Ma santé s'améliorant, j'ai prolongé la durée de mes exercices au point que maintenant je ne me sens vraiment en forme que quand je fais au moins 10 milles de jogging par jour.

Latulippe est né à Cabano, d'une famille de dix enfants. Il mesure 5 pieds 8 pouces mais ne pèse que

135 livres.

Il se risque pour la première fois dans des compétitions de marche en 1969, à 49 ans, à l'occasion d'un concours lancé par le Y.M.C.A. des troupes canadiennes en service en Allemagne, qui l'avait organisé dans le but d'amasser des fonds pour la construction de logis neufs au bénéfice des Indiens du Grand Nord. Cette épreuve de 70 kilomètres (environ 46 milles) le fatiguait si peu qu'il participe, la même année, à une marche de 100 milles organisée à Nimègue, en Hollande. La publicité faite autour du concours du Y.M.C.A. lui vaut d'être invité à prendre part, en avril 1970, à la "marche des millions" qui doit avoir lieu à Ottawa sur un parcours également de 100 milles.

Au cours de ce même mois d'avril, il couvre 26 milles sur une piste de Deep River, en Ontario. En mai, il en parcourt 50 à Québec; en juin, 52 à Pembroke, en Ontario. Entre-temps, il s'est inscrit au Jogger Club au camp de Petawawa et y décroche un certificat attestant qu'il a parcouru plus de 500 milles cette année-là en se livrant au jogging.

C'est en septembre 1971 qu'il tente pour la première fois d'établir un record mondial de marche. Il couvre alors 218.65 milles en 63 heures et 7 minutes. Et toujours au profit d'une oeuvre charitable: le fonds d'aide de la Prévôté canadienne aux enfants aveugles.

Ce record ne dure toutefois que neuf jours! A l'autre bout du monde, en Nouvelle-Zélande, le soldat John Sinclair en établit un nouveau, de 230.8 milles. Latu-

PHILIPPE LATULIPPE, CHAMPION MARCHEUR DU MONDE

300 milles en 78 heures



lippe se livre alors à un entraînement intensif, faisant 45 milles de jogging par séance, trois fois la semaine. Pour couronner ces préparatifs, il parcourt à pied sans arrêt en mars dernier, les 122 milles séparant North Bay de Petawawa, "pour le seul plaisir de la chose", affirme-t-il. Le 24 avril, il entreprend enfin l'épreuve décisive: essayer de courir 250 milles, tout en aidant à amasser \$2 500 pour des oeuvres de charité.

Notre sergent est déjà en route quand on apprend qu'à midi, le même jour, le député Richard Crashaw, membre des Communes britanniques, vient de battre le record de Sinclair en parcourant 255.84 milles. Latulippe modifie aussitôt son objectif et le fixe à 256 milles, qu'il couvrira en 81 heures et 55 minutes.

Sa victoire sur Crashaw le laisse toutefois inquiet, de même que l'équipe de l'Armée canadienne qui s'est chargée de diriger et faciliter son entraînement. "Je n'avais distancé mon rival britannique que de moins d'un mille, explique-t-il lui-même, puisque je n'avais parcouru que 256.55 milles. Une marge aussi faible risquait de l'inciter à redescendre sur le terrain et à tenter de me battre. L'art militaire nous apprend toutefois que la meilleure façon de se défendre est en-

core d'attaquer. Nous nous sommes donc donné, mes entraîneurs et moi, un objectif de 300 milles, à ne pas dépasser si bonne que soit ma condition physique. Avec une telle distance, nous étions sûrs que M. Crashaw se convaincrait vite de demeurer député... et non marcheur de fond." Le but publicitaire du sergent cette fois: contribuer à un fond de recherche sur la dégénérescence fibreuse cystique.

L'annuaire Guinness des records sportifs mondiaux fixe les règles à respecter: les conditions, le déroulement et les résultats de l'épreuve sportive doivent être corroborés par des coupures de la presse locale; un organisme sportif reconnu doit authentifier l'événement; un registre, également contresigné, doit indiquer que l'épreuve a eu lieu sous surveillance constante; les moments et les durées des intervalles de repos permis doivent être connus. On précise même qu'un marcheur ne peut s'arrêter plus de cinq minutes par heure pour manger, chan-

ger de souliers ou satisfaire à ses besoins naturels.

Comme ces repos sont à effet cumulatif, Latulippe aurait donc eu droit, en octobre, à un total de 6 heures et 27 minutes de répit. Mais il n'a fait que 25 haltes, qui ne lui ont pris en tout que 2 heures et 21 minutes.

"J'ai pu faire pareille économie de temps, dit-il, grâce au sens stratégique de notre équipe. En avril, pour aller à la salle de toilette par exemple je devais quitter la piste et me rendre à l'édifice principal du camp. En octobre j'ai pu disposer d'une roulotte m'offrant tous les services domestiques vou-

lus et stationnée à huit pieds seulement de la piste. Les quatre heures que j'ai gagnées ainsi m'ont beaucoup aidé à combattre ma tendance au sommeil pendant l'épreuve."

Latulippe s'emploie avec plus d'ardeur que jamais à s'y préparer. Il parcourt 400 milles en août et 545 en septembre. L'hôpital mili-

Suite page 18

un plan épargne-retraite ça s'impose... pour payer moins d'impôt

Avez-vous déjà pensé à ce que vous ferez quand vous serez à la retraite... oui, quand vous serez à la retraite? Ça dépendra en grande partie du revenu dont vous pourrez disposer à ce moment-là. Préparez-vous en conséquence... adhérez dès maintenant au **Fonds Desjardins hypothèques**, lequel peut être enregistré comme plan d'épargne-retraite par la Fiducie du Québec.

Tout en vous assurant une sécurité aujourd'hui et de-

main, vos contributions à un plan d'épargne-retraite enregistré vous permettent de déduire jusqu'à \$4,000 de votre revenu gagné, pour fins d'impôt, dans certains cas. C'est la loi.

Attention: Il est important que votre plan d'épargne-retraite soit enregistré avant le 28 février pour être déductible de votre revenu de l'année précédente.

Selon l'expérience des trois dernières années, le rendement moyen est de 8.3% annuellement.

FIDUCIE DU QUÉBEC

Québec
Sherbrooke
Trois-Rivières
Rimouski
Chicoutimi



Adressez-vous à votre Caisse populaire ou à votre homme d'affaires...

FIDUCIE DU QUÉBEC

511, place d'Armes, Montréal, 284-6767

une institution du Mouvement des Caisses populaires Desjardins.

J'aimerais obtenir plus de renseignements concernant vos plans d'épargne-retraite.

Nom: _____ Ville: _____

Adresse: _____ Téléphone: _____

100 timbres du monde entier seulement 10c

Obtenez 100 timbres différents du monde, enfin! nouveaux pays, timbres commémoratifs, paysages, timbres rares, Apollo 14, costumes militaires d'Antigua, Jean XXIII, bataille d'Iwo Jima, beaucoup d'autres... et des séries sur les Olympiques d'été, la Chère populaire, etc. Aussi lots en consignment. Vous achetez ceux que vous voulez (ou même aucun) et retournez les autres. Vous pouvez annuler en tout temps. Envoyez 10c aujourd'hui pour obtenir votre collection. **GARCELON STAMP CO PSIX**, Calais, Maine 04415

PERSPECTIVES

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

Président
Jacques G. Francoeur
Vice-président
Guy Gilbert
Secrétaire
J. Charles D'Amour
Trésorier
Jean-Guy Faucher
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier

RAJEUNIR

Si vous voulez paraître plus jeune non seulement demain soir, mais tous les jours à venir, procurez-vous un tube de lotion émoullente Novara. Une surprise agréable vous attend! Appliquée avant le coucher sur votre visage (où vous la laissez agir toute la nuit), Novara chasse les rides de la peau entre 24 et 48 heures.

La lotion de jeunesse NOVARA. Elle contient du Collagène NC 20/80, protéine analogue à celle que l'on trouve dans l'épiderme des bébés. Chaque goutte procure aux cellules de votre épiderme un bain émoullissant qui les dilate et les empêche de former des rides. Non huileuse et non grasseuse.

SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS. Si votre pharmacien n'en a plus, obtenez un flacon de 2.9 onces en envoyant \$3.50 (plus 25c pour frais d'expédition) à Novara, B.P. 170, Station Q, Toronto 7, Ontario.

taire du camp lui fait subir un examen complet, et les vingt et un membres des cadres de ce service se partagent diverses fonctions de vérification continue de son état physique. Peu d'entre eux prendront plus de quelques heures de sommeil pendant l'épreuve.

Le commandant de l'unité à laquelle appartient Latulippe, le major Bernard Collins, manifeste tout autant d'inquiétude, et le sergent finit par se préoccuper à son tour du souci que se fait son chef. "A n'importe quel moment du jour ou de la nuit, lorsque je regardais, tout en marchant, vers le bureau du major, je pouvais l'apercevoir qui m'observait à la fenêtre. J'ai demandé à l'un de mes entraîneurs, le mardi matin, de prier le major d'aller dormir; sinon, il risquerait de ne plus être éveillé au moment où je célébrerais ma victoire..."

La pire cause d'inquiétude est déjà vaincue, toutefois. "A en juger par le passé, dit Latulippe, je m'attendais à ce que ce soit le lundi soir — soit vingt-quatre heures après mon départ — que j'aie à déployer le plus d'efforts pour ne pas dormir. Or, étrangement, c'est dès le dimanche soir, après moins de six heures de marche, que j'ai ressenti le besoin quasi irrésistible de tout abandonner et d'aller me coucher. Je me suis d'abord demandé ce qui n'allait pas dans mon état physique. A ce train, je ne voyais pas comment je pourrais encore tenir debout le mercredi matin. J'ai fini par sortir de cette torpeur en faisant, de temps à autre, des pointes de jogging et, vers une heure du matin, j'ai repris ma forme."

Latulippe commence sa marche par une pluie fine qui cesse toutefois bientôt mais qui reparait le lendemain soir. Il s'en moque bien, cependant, car il s'est entraîné à marcher par tout temps. Le thermomètre se tient à son niveau habituel pour un début d'octobre et le sergent, toujours prudent, endosse, la nuit, des vêtements supplémentaires qu'il enlève le jour. Il changera ainsi trois fois d'habits et de souliers au cours de sa randonnée.



Ses entraîneurs, les caporaux S. C. Bennett et W. E. Chadwick, se relaient constamment pour lui préparer ses repas. En trois jours et demi, Latulippe absorbera 9,6 gallons de liquides divers: 408 onces (ou 10 pintes) d'eau, 56 onces de jus de pomme et autant de jus de pamplemousse, 240 onces de consommé et 208 de crème aux champignons, 128 onces de crème glacée ou de lait mêlé de sirop de maïs, 120 onces de thé au lait, 48 de thé au miel et 256 de thé au sirop de maïs.

La fièvre gagne le camp tout entier au moment où, peu après 7 heures du matin, le mercredi, Latulippe dépasse son record précédent. On se demande si les quatre heures qu'il a gagnées en réduisant le nombre et la durée de ses pauses ne lui ont pas ôté trop de forces. A partir de cet instant, d'autres marcheurs se relaient pour lui tenir com-

pagnie autour de la piste. Il se fait prêter un rasoir électrique à piles et se rase tout en marchant.

Le soir tombant et la cible du 300e mille s'approchant, il se sent un tel entrain qu'il se demande s'il ne va pas prolonger son effort pendant la nuit. Bien que de grade inférieur, le caporal Bennett use de son autorité à titre d'entraîneur pour s'y opposer: "Nous avons décidé au début que ce serait 300 milles et rien de plus, rappelle-t-il. Et puis, nous sommes morts de fatigue, même si tu ne l'es pas!"

Le sergent s'arrête enfin, et 1 500 troupiers lui font fête. On le hisse sur le toit d'une voiture de la Prévôté et on le promène en triomphe autour de la piste, avant de le conduire à l'hôpital du camp pour lui faire subir divers examens. Avant que minuit sonne il est déjà couché et dort profondément. Le lendemain matin, pour la première fois dans

ses 31 ans de vie militaire, on lui sert son petit déjeuner au lit.

Les règlements de l'Armée canadienne obligeront le sergent Latulippe à prendre sa retraite à l'été 1974. Que fera-t-il alors?

"Je tenterai de m'adapter à la vie civile, à ma maison de Loretteville, auprès de ma femme, de ma fille de 18 ans et de mon fils de 22 ans qui fréquente l'université Laval. Peut-être aussi, obtiendrai-je de mon épouse — mais j'en doute car c'est elle le sergent-major au foyer! — la permission de m'essayer à une dernière épreuve: le marathon de Boston.

"Ça me permettra de faire la preuve que, comme dit le proverbe, les vieux soldats ne meurent pas, tout simplement ils sèment leurs contemporains en route. Et puis ce n'est qu'une distance d'à peine plus de 26 milles..."

Le marathon de Boston

risque toutefois de poser à notre champion marcheur un problème d'un genre inattendu. Ce parcours pourrait en effet être trop bref pour lui donner le temps, comme en octobre dernier, de reprendre haleine... **Andy O'Brien**

A la fin de sa longue marche, Latulippe s'effondre dans les bras de son entraîneur, le caporal Bennett.



Un p'tit goût de rouge

Boeuf atout

8 t. d'eau
1 t. de pois secs lavés et égouttés
1 lb de boeuf à braiser, en cubes de 1 pouce

2 grosses pommes de terre pelées, en cubes de 1 pouce
1 oignon moyen tranché
½ t. de céleri tranché
2 c. à t. de sel
¼ c. à t. de poivre

1 bte (14 on.) de Sauce Hunt aux Tomates en Morceaux
1 bte (8 on.) de grains de maïs entiers, non égouttés
½ t. de macaroni en coudes

Réunir l'eau et les pois dans un grand chaudron, amener à ébullition; laisser mijoter 2 minutes, puis laisser reposer 1 heure, à découvert. Ajouter le boeuf. Mijoter, à couvert, de 1½ à 2 heures ou jusqu'à ce que les pois soient presque tendres. Ajouter pommes de terre, oignon, céleri, sel, poivre; mijoter 30 minutes de plus, à couvert. Incorporer la Sauce Hunt et les autres ingrédients et laisser cuire, à découvert, 15 minutes de plus, jusqu'à ce que le macaroni soit tendre. De 6 à 8 portions.

Fameuses recettes en rouge de Hunt



Haut-côté créole

1 morceau (3 ou 4 lb) de haut-côté de boeuf frais, paré
1 c. à t. de sel
¼ c. à t. de poivre
1 c. à s. de macédoine de légumes déshydratés (si désiré)

1 bte (7½ on.) de Sauce Tomate aux Oignons de Hunt
2 c. à s. de cassonade
1 c. à s. de vinaigre
1 c. à t. de poudre chili
1 gousse d'ail écrasée

Poser le morceau de haut-côté dans un plat à four; le saupoudrer de sel, de poivre et de légumes déshydratés. Recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Cuire environ 3 heures ou jusqu'à ce que tendre dans un four à 300°F. Retirer la viande, la trancher puis la remettre dans le plat à rôti. L'arroser d'un mélange Sauce Hunt, cassonade, vinaigre, poudre chili et ail préalablement amené à ébullition dans une casserole. Mettre le tout au four à 350°F. de 15 à 20 minutes. Six portions.



poulet, versions inédites

Chaque fois que je prépare une chronique sur le poulet, je me dis que j'ai déjà appréhendé cette bonne volaille de toutes les façons possibles et imaginables et que, par conséquent, je ne peux plus rien dire sur le sujet sans me répéter. Et je me trompe chaque fois.

C'est que j'aime beaucoup le poulet; bien relevé, il a beaucoup de saveur. De plus, son coût est fort raisonnable et c'est une qualité qui en vaut d'autres. J'ajoute qu'il n'y a aucune raison de trouver cet aliment monotone car, en cherchant bien, on trouve toujours de nouvelles façons de le servir. En voici quelques-unes que j'ai soigneusement mises au point.

POULET EN PANIERS

1 poulet de 3 à 3½ livres, en morceaux
½ tasse de lait évaporé
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
1½ tasse de flocons de maïs, grossièrement écrasés
Biscuits à la poudre à lever (facultatif)
Sauce relevée (notre recette)

Chauffer le four à 350°. Doubler de papier d'aluminium un grand plat à cuire, peu profond.

Battre ensemble, à la fourchette, le lait évaporé, le sel et le poivre. Tremper les morceaux de poulet dans ce mélange et les passer ensuite dans les flocons de maïs pour les en bien enrober de tous les côtés. Les mettre dans le plat à cuire, la partie la plus osseuse en dessous.

Cuire au four environ 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit très tendre. Si le poulet brunit trop rapidement pendant la cuisson, le recouvrir d'un morceau de papier d'aluminium.

Servir le poulet et les biscuits dans des paniers individuels habillés de serviettes de table, chacun accompagné d'un petit plat de sauce relevée. (4 portions)

Sauce relevée

1 boîte de 7½ onces de sauce tomate
½ tasse de relish sucrée, égouttée
1 cuil. à table de moutarde
1 cuil. à table de mélasse
Quelques gouttes de sauce Tabasco

Mêler tous les ingrédients et chauffer

jusqu'au point d'ébullition. Servir avec le poulet, comme nous l'indiquons plus haut.

FRICASSÉE DE POULET ET DE LÉGUMES

12 petits oignons blancs, épluchés
6 carottes moyennes, grattées et coupées, en diagonale, en morceaux de 1 pouce
2 tasses d'eau bouillante
1 cuil. à thé de sel
½ tasse de farine
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
½ cuil. à thé de paprika
¼ de cuil. à thé de feuilles d'estragon séchées (facultatif)
1 poulet de 4 à 5 livres, en morceaux
¼ de tasse de beurre
1 cuil. à table d'huile à cuisson
2 cubes de bouillon de poulet
¼ de tasse de persil, haché finement
¼ de tasse d'eau froide
½ tasse de farine (utiliser ce qui reste de la farine dans laquelle vous avez passé le poulet)
2 tasses de lait, frissonnant
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
¼ de cuil. à thé de muscade
Biscuits à la poudre à lever, chauds (notre recette)

Chauffer le four à 350°. Beurrer un plat à cuire de 2½ pintes.

Mettre les oignons et les carottes dans une casserole. Ajouter l'eau bouillante et 1 cuil. à thé de sel. Couvrir et cuire 15 minutes. Egoutter, en conservant l'eau de cuisson.

Mêler, dans un sac de papier, ½ tasse de farine, 1 cuil. à thé de sel, ¼ de cuil. à thé de poivre, le paprika et l'estragon. Secouer les morceaux de poulet dans le sac, pour les bien enfariner.

Chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle épaisse. Y bien dorer les morceaux de poulet de tous les côtés. Les retirer de la poêle, à mesure qu'ils sont à point, et les disposer dans le plat à cuire.

Mettre dans la poêle l'eau de cuisson des légumes, que vous avez conservée, et chauffer jusqu'à ébullition en détachant bien de la poêle les petites particules rôties. Ajouter les cubes de bouillon et chauffer jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Retirer du feu, ajouter le persil, mêler et verser sur le poulet. Couvrir le plat hermétiquement et cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet commence à être tendre. Arroser le poulet à quelques reprises pendant la cuisson.

Ajouter au poulet les oignons et les carottes, couvrir et continuer la cuisson, à



Le poulet en paniers n'est pas frit mais cuit au four. Servez-le avec des biscuits à la poudre à lever, notre sauce relevée et une bonne salade.

couvert, 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet et légumes soient très tendres. Mettre le tout dans une soupière, réchauffée.

Verser tous le jus de cuisson dans une casserole et le chauffer jusqu'au point d'ébullition. Mettre l'eau froide dans un petit bocal fermant hermétiquement, ajouter ½ tasse de farine et bien agiter. Ajouter au liquide très chaud, petit à petit et en brassant. Ajouter le lait, très chaud également, et faire bouillir, en brassant constamment, pendant 1 minute. Ajouter 1 cuil. à thé de sel, ¼ de cuil. à thé de poivre et la muscade. Verser sur le poulet et les légumes.

Servir immédiatement sur des biscuits à la poudre à lever, fendus. (6 portions)

Biscuits à la poudre à lever

2 tasses de farine à tout usage, tamisée
4 cuil. à thé de poudre à lever
1 cuil. à thé de sel
¼ de tasse de graisse végétale
De ¾ à 1 tasse de lait

Chauffer le four à 450°.

Tamiser ensemble, dans un bol, la farine, la poudre à lever et le sel. Couper finement la graisse végétale dans ces ingrédients. Ajouter du lait, en brassant à la fourchette, suffisamment pour que la pâte soit molle et gonflée mais facile à manipuler.

Rouler la pâte en une abaisse de ½ pouce d'épaisseur et y tailler 6 biscuits. Mettre sur une plaque non graissée et cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit d'un beau doré.

POULET AU CITRON

¼ de tasse de beurre
1 poulet de 4 livres, en morceaux
2 cuil. à table d'eau
½ tasse de vin blanc, sec
2 cuil. à table de zeste de citron râpé
2 cuil. à table de jus de citron
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
1 tasse de crème simple (15 p.c.)
1 cuil. à table de farine
¼ de tasse de parmesan râpé
1 cuil. à table de beurre

Chauffer ¼ de tasse de beurre dans une grande poêle épaisse que vous pourrez ensuite mettre au four. Y faire dorer le poulet de tous les côtés. Ajouter l'eau, couvrir hermétiquement et faire mijoter environ 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tendre.

Retirer les morceaux de poulet de la poêle.

Ajouter le vin au jus de cuisson, en détachant bien du fond de la poêle les petites particules rôties. Chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le zeste et le jus de citron,

le sel et le poivre, en mêlant. Ajouter ¼ de tasse de crème, petit à petit et en brassant. Mêler, en une pâte lisse, ce qui reste de crème (¼ de tasse) et la farine. Ajouter au mélange chaud, petit à petit et en brassant. Laisser bouillir 1 minute, en brassant.

Remettre les morceaux de poulet dans la poêle, la partie la plus osseuse en dessus. Faire mijoter 3 minutes. Tourner les morceaux de poulet et faire mijoter 2 minutes.

Faire chauffer le grilloir du four. Parsemer la viande du parmesan râpé et du beurre, en noisettes. Mettre sous le grilloir, à peu près à mi-hauteur du four, et faire griller jusqu'à ce que le fromage soit légèrement brun. Servir immédiatement. (De 4 à 6 portions)

POULET A LA MEXICAINE

½ de tasse de farine
½ cuil. à thé de paprika
1 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
1 poulet de 2½ à 3 livres, en morceaux
3 cuil. à table d'huile à cuisson
1 gousse d'ail, broyée ou finement hachée
2 piments verts, en minces lanières
1 tasse de jus d'orange
1 tasse d'eau
1 cuil. à thé de piment rouge fort séché et émietté (voir note)
¾ de tasse de gros raisins de Corinthe

Mêler, dans un plat peu profond, la farine, le paprika, le sel et le poivre. Assécher les morceaux de poulet avec du papier absorbant et les passer dans la farine assaisonnée pour les en bien enrober de tous les côtés. (Garder ce qui reste de farine.)

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse et y bien brunir les morceaux de poulet, de tous les côtés. Pousser le poulet d'un seul côté de la poêle et mettre, dans la partie libre, l'ail et le piment vert. Cuire, à feu doux et en brassant, pendant 5 minutes. Saupoudrer de ce qui reste de farine assaisonnée et bien mêler. Ajouter le jus d'orange et l'eau, petit à petit et en brassant. Chauffer jusqu'à ébullition, en brassant constamment. Parsemer du piment rouge fort et des raisins. Couvrir la poêle et faire mijoter, en tournant le poulet de temps à autre, de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit tendre. Si vous utilisez une poêle électrique, le liquide de cuisson sera peut-être insuffisant; ajouter un peu d'eau ou de jus d'orange. (3 ou 4 portions)

Note: cette recette donne un plat passablement épicé; si vous le préférez plus doux, réduire la quantité de piment rouge fort à ½ cuil. à thé.

Il oublie que j'ai 50 ans!



Traitement-jeunesse a la maison

Assurez à votre visage un aspect plus frais, plus jeune, à tout âge. Vous pouvez obtenir de votre comptoir de cosmétiques favori une préparation remarquable, nouvelle, qui redonne à l'épiderme son élasticité, atténue les cernes et efface les rides et les pattes d'oie. C'est 2nd Début avec CEF 600.

Si vous avez plus de quarante ans, ou si vous êtes pressée d'obtenir des résultats, demandez la double puissance, 2nd Début avec CEF 1200. Appliquez une couche légère de 2nd Début le matin (sous le fond de teint) et le soir, pour un traitement humidifiant de 24 heures. 24 heures de soins de beauté, et votre peau retrouve son aspect de jeunesse. 2nd Début n'est pas gras, il est crémeux, doux. C'est un vrai plaisir de l'utiliser. Même les femmes plus jeunes, qui ne croient pas avoir besoin de toute l'aide de 2nd Début ne peuvent s'en passer pour régler les problèmes de peau sèche communs à tous les âges. Quel que soit votre âge, vous devriez tout de suite essayer 2nd Début avec CEF. 2nd Début vous est offert avec garantie de satisfaction complète, ou argent remis. Il est disponible dans les meilleurs magasins à rayons et les pharmacies.

2nd Début

GRATIS 198 TIMBRES DIFFÉRENTS DU MONDE ENTIER ainsi que notre sélection de timbres en approbation

inclure 25¢ pour frais de poste et manutention

QUEBEC STAMP CO LTD
C.P. 7300, QUÉBEC 7, P.Q.

ASPERGUM PREND L'IRRITATION PAR LA GORGE.

Mâchez Aspergum, des millions de gens le font. Aspergum est agréable au goût et efficace. C'est une gomme médicamenteuse qui contient un ingrédient éprouvé: l'AAS et procure un soulagement rapide aux maux de gorge mineurs. Achetez Aspergum aujourd'hui même, à saveur d'orange ou de cerise. Le soulagement vient en mâchant Aspergum, partout, en tout temps.



VIENT DE PARAÎTRE UN LIVRE DE RECETTES RÉVOLUTIONNAIRE

PERSPECTIVES LES MENUS DE MARGO OLIVER

Le tout nouveau livre de recettes de Margo Oliver est destiné à connaître le même succès que son premier et sensationnel best-seller. Les Menus de Margo Oliver, c'est un livre de recettes d'une conception entièrement nouvelle. 475 de vos recettes préférées sont groupées en 110 menus complets. 191 pages avec 34 photos en couleurs magnifiques. Sept grande divisions. Chaque recette a été éprouvée par Margo Oliver dans la cuisine de Perspectives.

Édition régulière
SEULEMENT \$5.95
Egalement disponible en édition de luxe
\$6.95

REPLISSEZ ET POSTEZ CE BULLETIN AUJOURD'HUI N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT

PERSPECTIVES
Les Menus de Margo Oliver
B.P. 1848
Place d'Armes, Montréal

Oui, envoyez-moi... exemplaire(s) en édition de luxe et... exemplaire(s) en édition régulière
Facturez-moi plus tard
Ci-inclus mon chèque(j'économise les frais d'expédition)

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ ZONE _____ PROV _____

Ceinture jaune

Jean Turgeon (Gité), qui nous dit en dessins comment on devient joueur de hockey (page 12), a une dent contre le hockey.

— Etes-vous amateur de hockey?

— Non. C'est-à-dire que je l'ai été. Mais depuis la série Canada-Russie, je ne le suis plus. J'ai compris!

— Est-ce à dire que votre férocité est une résultante directe de cette série?

— Exactement.

— Mais vous avez déjà joué au hockey?

— Quand j'étais enfant. On m'avait mis gardien de but, parce que je ne savais pas patiner. Durant trois saisons mon équipe a terminé en dernière position.

J'en ai fait un complexe de culpabilité. Mais plus tard, au collège, j'ai joué à la défense.

— Vous avez perdu votre complexe?

— Oui, je me suis défoulé, parce que j'étais devenu gros et grand et que je pouvais frapper...

— Vous pratiquez d'autres sports?

— Depuis l'an dernier je fais du ski. Il y a deux ans, j'ai commencé à faire du karaté. J'ai arrêté le jour où j'ai eu ma ceinture jaune.

— Fixation de l'artiste sur une couleur?

— Non, je me suis tanné de recevoir des coups et d'en donner. Je faisais du karaté coréen, dit Tae-

Kwon-Do, qui consiste pour beaucoup à frapper avec les poings, le tranchant de la main, les pieds et toutes les parties du corps. Une vraie machine à tuer! Un jour je me suis fendu les jointures de la main droite. Incapable de dessiner, j'avais compris.

— Tenir un crayon, ou un pinceau, est-ce un exercice physique?

— Oui — ne riez pas! Cela a été démontré. Tenir un pinceau donne de la souplesse à la main et développe la musculature des doigts. Quand j'ai fait mes dessins sur le hockey, j'ai dû m'arrêter un moment à cause d'une crampe dans la main. Vous voyez que ça peut même être violent...



coups de



La semaine prochaine

L'avenir de l'Acadie passe-t-il par le Parti acadien (symbole ci-contre)? Gilles Raymond, qui a passé deux ans en Acadie, tente de répondre à la question en étudiant de près la situation. De plus: une jeune idole du hockey: Richard Martin; la Manic vue par Marcelle Maltais; Clément Perron, cinéaste.



guy fournier

Formation policière

Note de la Rédaction — Depuis le 1er janvier 1973, le salaire du policier de première classe de la Communauté urbaine de Montréal est de \$12 305 par année. Première fois dans l'histoire, le policier de l'île de Montréal reçoit plus que son collègue de Toronto. A la suite de ce précédent, nous avons dépêché notre rédacteur Guy Fournier au centre de formation des policiers afin qu'il puisse se rendre compte du rigoureux entraînement que subissent désormais les recrues.

Quand j'entrai dans la salle, l'officier passait ses hommes en revue. C'était un officier d'une belle rondeur, au tour de taille imposant et à la voix de stentor. Sans se préoccuper de ma présence, il lança un commandement qui claqua dans la pièce comme une balle de colt:

— Attensshionne!

Cinquante talons cloutés se posèrent presque en même temps sur le parquet dans un bruit de mitraille.

— Astheur, dit l'officier au bout de sa voix, on va faire une exercice d'appellation...

Je crus d'abord qu'on procéderait au traditionnel appel (roll call) militaire, mais les 25 recrues commencèrent de scander des syllabes:

— L...A la...G...A...U gau...C...H...E che...T...I... ti...E...R...E...LAGAUCHETIÈRE; V...I vi...S...I si...T...A ta...T...I...O...N: VISITATION.

Quelle merveille que d'écouter ainsi deux dizaines de jeunes hommes forts, puissants et dynami-

ques s'astreindre à épeler avec la même ardeur et la même conscience que nous mettions jadis à la petite école! Tout au plus entendis-je deux ou trois notes discordantes, mais à la décharge de ces aspirants, j'avoue qu'ils butèrent sur des noms de rue difficiles comme Atwater, Décarie ou Saint-François-Xavier.

— Vous faites plusieurs exercices du genre pendant l'entraînement? demandai-je à l'officier.

— Tous les jours. C'est pour la raison qu'il faut leur apprendre à écrire les tickets...

— Je vois, je vois. Vous permettez que je parle à vos hommes, monsieur l'officier?

— Appelle-moé cheuf. Parle-leur si tu veux.

Je m'approchai d'un jeune homme à l'oeil clair et aux gestes nerveux dont la prestance m'avait frappé.

— Alors, mon brave, vous allez devenir policier?

— Ouais...

— Il y a longtemps que vous rêviez de servir vos concitoyens?

— Depuis que j'ai lâché l'école en 6e...

Un autre à qui je m'adressai me dit qu'il avait aussi quitté l'école en 6e année, ce qui ne manqua pas de me surprendre sachant qu'on exigeait une 12e. Je m'en ouvris au cheuf:

— C'est pas grave, dit-il, ceusse-là, on les met deux par beat, ça fait une 12e...

Il suffisait d'y penser! Comme j'avais déjà assez perturbé la séance, je me postai à l'écart pour permettre au chef de continuer sa

leçon. Celui-ci me signifia qu'il s'agissait d'un exercice spécial mis au point depuis l'éclosion des groupes contestataires. Battant l'air de ses mains, il divisa l'assemblée en trois groupes:

— Ceusse qui savent lire à gauche; ceusse qui savent écrire à drette et pis les autres: au milieu...

Sortant un petit livre rouge de sa poche, il dicta au groupe de droite à un rythme d'au moins quatre ou cinq mots à la minute. Calepin dans la main gauche appuyée contre le genou de la jambe gauche repliée, et se tenant juste sur la jambe droite, les recrues écrivirent durant une dizaine de minutes. Quelle forme physique! Pendant ce temps, le groupe de gauche entonna en chœur une lecture à haute voix, tandis que les hommes du centre, l'oeil aux aguets, la main sur la crosse de leurs revolvers, ne manquaient pas un geste ou un mot de leurs confrères.

— Que font-ils? m'enquis-je auprès de l'officier dès que j'eus la chance de m'approcher un peu.

— Eux autres, dit-il pointant les recrues qui se tenaient au centre, y tchèquent les intellectuels, c't'affaire...

Je repartis satisfait. Arrivant à ma voiture, je vis qu'on avait collé une contravention dans le pare-brise. Pour une fois je paierais l'amende avec plaisir sachant combien notre argent est bien dépensé. Sur la contravention, un policier bien entraîné avait décrit la nature de l'infraction: *char stationné du mauvais bar!*

Les familles qui se fiaient sur pHisoHex pour maintenir la peau méticuleusement propre seront particulièrement intéressées à ce produit associé — pHisoDerm — fabriqué par les Laboratoires Winthrop et qui n'exige pas d'ordonnance pour l'obtenir. Vous pouvez employer pHisoDerm exactement comme pHisoHex et vous constaterez qu'il est également efficace pour nettoyer la peau. pHisoDerm ne renferme pas d'hexachlorophène — c'est là la différence de base entre les deux produits.

Toute la famille en bénéficiera.

pHisoDerm est recommandé à tous les membres de la famille, pour le nettoyage du corps entier. Chaque membre de la famille — nourrissons, bébés, adolescents, adultes — bénéficiera de l'usage de cet agent de nettoyage supérieure. C'est un produit de choix dans le traitement de la peau irritabile et des affections de la peau. De

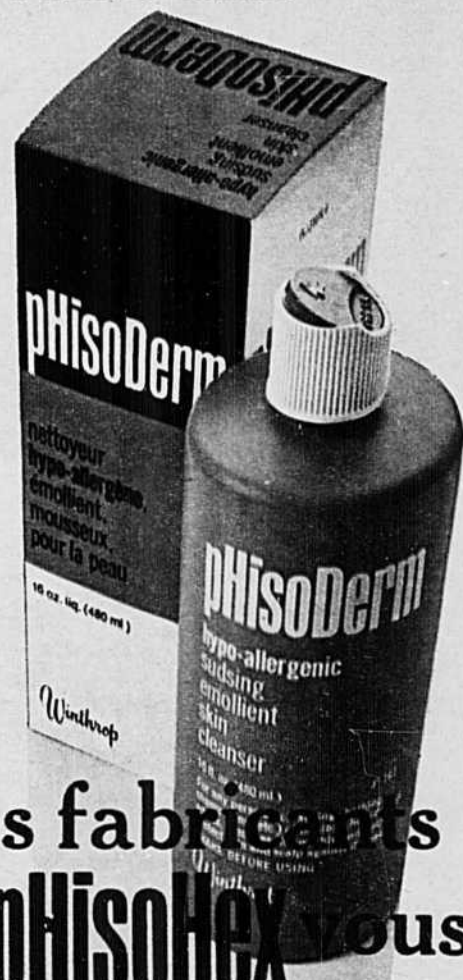
fait, pHisoDerm est recommandé pour la peau "difficile", c'est-à-dire, facilement affectée d'éruptions ou d'imperfections — pour la peau qui réagit de façon néfaste à l'usage de savons ou de produits de beauté — pour la peau qui n'a pas cet éclat de santé qui est la base de la belle apparence.

Pourquoi pHisoDerm?

pHisoDerm est un agent de nettoyage émoullent, éprouvé en clinique, qui laisse la peau absolument propre sans l'assécher, car le degré d'acidité de pHisoDerm est le même que celui de la peau normale, de sorte qu'au lieu de l'assèchement causé par le savon vous maintenez et stimulez ainsi la moiteur naturelle de la peau.

Adoptez pHisoDerm — un agent de nettoyage de choix pour la peau — et restez-y fidèle.

Disponible à votre pharmacie seulement — sans ordonnance.



Les fabricants
de pHisoHex vous
présentent
maintenant
pHisoDerm

Un agent de nettoyage hypo-allergène, moussoux, sans hexachlorophène, pour la peau.

Découvrez vous aussi les grandes énigmes de l'univers!



La science officielle est-elle coupable d'une *conspiration du silence*? Il semble bien que oui. Sinon comment expliquer autrement le mystère et surtout le mutisme dont elle entoure toutes les découvertes qui réfutent ses théories dogmatiques concernant l'évolution de l'homme sur notre planète? La collection des GRANDES ÉNIGMES réunit, en douze volumes, les découvertes les plus troublantes et les synthèses audacieuses des penseurs contemporains les plus affranchis. Voici à titre d'exemple quelques énigmes particulièrement troublantes que n'ont jamais pu expliquer aucune des "théories" académiques... Les sculpteurs des 500 statues de 20 tonnes de l'île de Pâques se sont-ils servis de forces

parapsychologiques pour les transporter? Comment expliquer (avant la "découverte" officielle de l'électricité) les 24 paratonnerres qui protégeaient le temple de Salomon et la pile électrique découverte en Mésopotamie? Le célèbre "char" d'Ézékiel dont parle la Bible était-il une soucoupe volante? Sodome fut-elle, en fait, détruite par une explosion atomique? Ce ne sont, tirées au hasard, que quelques-unes des nombreuses et passionnantes questions traitées en détail par cette véritable enquête dans le passé qui vous aidera à mieux connaître et à mieux comprendre les grands secrets du présent.

Examinez ce livre GRATUITEMENT pendant 10 jours!

2
superbes
cadeaux
gratuits!

Voici le premier volume de votre collection
LE LIVRE DES MAÎTRES DU MONDE
par Robert Charroux

Ce livre présente une synthèse audacieuse qui ébranle jusqu'aux fondements cette fausse science qu'est l'histoire traditionnelle. Preuves à l'appui, l'auteur y postule entre autres que la primhistoire ne prend un aspect logique et rationnel que si nous identifions le Seigneur à un cosmonaute extraterrestre!



Avec ce livre et ces tarots (VALEUR: \$7,00), vous étonnez vite votre entourage par vos prédictions. Et d'ici quelques semaines on viendra même vous consulter! Hâtez-vous avant que notre stock ne soit épuisé!

infini de combinaisons où votre avenir se dégage d'une simple lecture.

2. Une édition luxueuse consacrée à l'un des plus anciens et secrets jeux du monde: 380 pages, nombreuses illustrations, présentation noir et or. Méthodes et secrets pour dévoiler l'avenir!

OFFRE
LIMITÉE

À renvoyer
aujourd'hui
même!

Postez
ce bon
aujourd'hui
même et vous
serez parmi
les premiers à
recevoir vos 2 CADEAUX
GRATUITS ainsi que
l'ouvrage LE LIVRE DES
MAÎTRES DU MONDE!

une valeur de \$12⁰⁰
pour \$4⁹⁸
seulement

Bon pour un examen gratuit

À envoyer à: Laffont Canada Ltée, 3333 est, boul. Métropolitain, Montréal 455, Québec
Veuillez m'envoyer mes 2 CADEAUX GRATUITS ainsi que l'ouvrage LE LIVRE DES MAÎTRES DU MONDE de la collection des *Grandes énigmes* (prix de lancement: \$4,98 plus frais minimes d'expédition et d'emballage). Je recevrai chaque mois un autre volume de la collection des *Grandes énigmes*: à ce même prix spécial. Chaque volume me sera envoyé pour un examen gratuit de 10 jours et je pourrai renvoyer ceux dont je ne désire pas enrichir ma bibliothèque. Il est entendu qu'il me suffira de vous prévenir n'importe quand pour arrêter l'envoi de ces volumes. Si je ne désire pas garder le *Livre des maîtres du monde*, je vous le renvoie dans les 10 jours et ne vous devrai pas un sou. Je pourrai cependant conserver mes cadeaux.

NOM _____

ADRESSE _____

APT. _____

VILLE _____

ZONE _____

PROV. _____

Signature des parents si moins de 18 ans.

GPC-20173

PRÉSENTATION D'UN LUXE INUSITÉ

Chacun des volumes est relié à la main de simili-cuir noir grainé et orné d'un large médaillon en métal doré incrusté dans la couverture. Impression extrêmement soignée sur papier bouffant, abondamment illustrée de photos, croquis, plans, etc.

FORMAT: 5½" x 8½"

Laffont Canada Ltée, 3333 est, boul. Métropolitain, Montréal 455, Québec.

