

LA TRIBUNE

SHERBROOKE, Que.

Perspectives

Vol. 2, No 52 — 24 décembre 1960



MONIQUE ET SON ARBRE DE NOËL — VOIR PAGE 17



Mme Paul Lavallée rit d'un bon mot tout en préparant la fête avec sa mère, l'hôtesse, Mme Eugénie Tremblay.

Les Canadiens français de Saint-Boniface assistent à la traditionnelle messe de minuit à la cathédrale. Cette basilique a été construite en 1908, sur le site d'une église qui était, dit-on, la plus ancienne de l'Ouest.

Réveillon chez grand-maman

Les Canadiens français de Saint-Boniface restent attachés aux traditions de Noël du vieux Québec

SITUÉE sur la rivière Rouge, juste en face de Winnipeg, Saint-Boniface est la plus importante ville canadienne-française de l'Ouest.

35,000 habitants, la plupart de descendance française, vivent groupés autour de l'imposante cathédrale, la plus grande de l'Ouest canadien. C'est tout près de là que La Vénérye découvrit, en 1738, le confluent de la rivière Rouge et de l'Assiniboine. Parmi les nombreuses rues de la ville, deux avenues plantées d'ormes portent aujourd'hui les noms de Provencher et Taché, en souvenir des deux évêques qui, à force de ténacité, ont établi la première mission catholique de l'Ouest aux Fourches, ainsi qu'on appelait alors les deux villes adjacentes de Saint-Boniface et Winnipeg.

Au nombre des deux plus vieilles familles de Saint-Boniface, on compte les Tremblay et les Lavallée.

Il y a plusieurs années, à l'époque où Mme Eugénie Tremblay élevait ses 12 enfants dans une confortable maison en brique, à l'angle des rues Provencher et Saint-Jean-Baptiste, la fête de Noël était l'événement le plus gai de l'année.

Maintenant que la plupart de ses enfants se sont dispersés, certains en Floride, d'autres au Québec, le traditionnel réveillon est l'occasion que Mme Tremblay attend pour réunir les membres de sa famille. Depuis la mort de son mari, Joseph, il y a 12 ans, Mme Tremblay a déménagé dans une maison plus petite où elle vit avec sa fille, Suzanne, qui, depuis cette année (1960), remplit les fonctions de consul de France à Winnipeg.

Parmi les quelque quinze membres de sa famille que Mme Tremblay réussit à réunir à Noël, en 1959, se trouvait son gendre, Paul Lavallée, qui habite tout près. Sa famille est manitobaine depuis deux générations. Sa

filie aînée, Paulette, âgée de dix ans, a eu l'honneur de remettre un bouquet de roses jaunes à la reine, lors de sa visite à Saint-Boniface, le 25 juillet 1959. L'arrière-grand-mère de Mme Tremblay, du côté de son père, était la soeur de Louis Riel, chef du soulèvement des métis de la rivière Rouge, en 1869, et petite-fille de la première Blanche qui s'est installée dans l'Ouest.

Les Tremblay assistèrent à la messe de minuit à la Basilique, tandis que les Lavallée allèrent à la chapelle du collège de Saint-Boniface, où leurs fils aînés, Paul, fait ses études. Immédiatement après l'office, les deux familles se réunirent pour le repas traditionnel.

Mme Tremblay avait passé tout l'après-midi à préparer des beignes, des tourtières, une dinde, des poulets et un jambon. Il y avait tant de victuailles que ce n'est qu'à quatre heures du matin, quand tout le monde fut parti, qu'elle découvrit, en ouvrant son réfrigérateur, que les tourtières y étaient encore, intactes!



Claude Lavallée, qui allume les chandelles sous l'oeil attentif de sa soeur Paulette et de sa tante Suzanne,

accomplit cette tâche avec le plus grand sérieux; il a pris l'air grave qui s'imposait en la circonstance.



Le plat de dinde fascine le petit Jean-Paul Tremblay. Il ne peut, pour le moment, que le dévorer des yeux.



On déguste le repas du réveillon. Grand-maman Tremblay avait préparé tant de victuailles, que personne ne s'est aperçu qu'elle avait oublié de servir les tourtières.

Réveillon chez grand-maman (Fin)



Le matin de Noël, les petits Lavallée déballent leurs étrennes. Leur père, Paul, tient Monique, un an, tandis que Marc, 2 ans, admire son jouet. Yvonne, 7 ans, et Paulette, 10 ans, ont eu une boîte à bijoux.



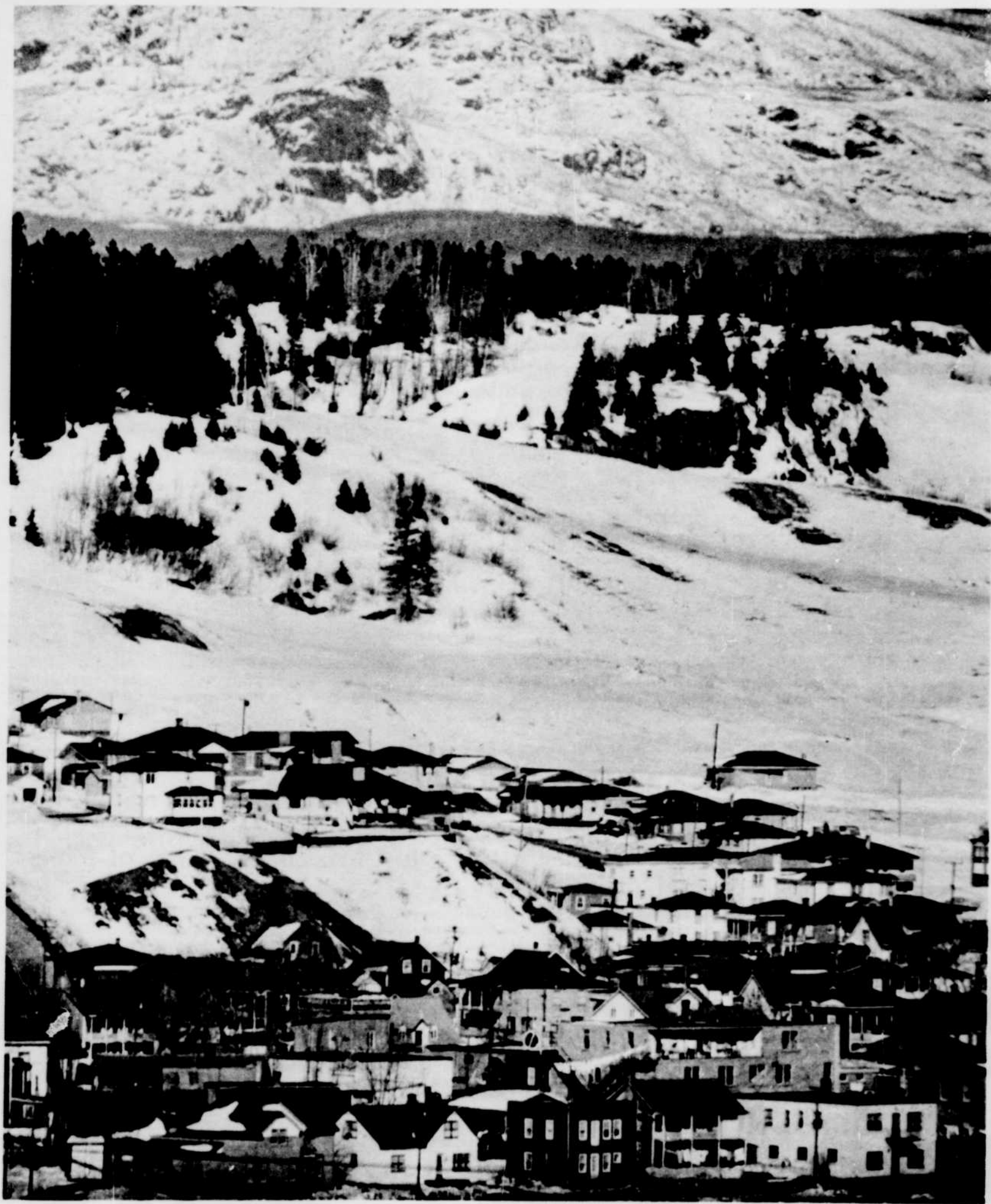
Après le repas on s'en donne à cœur joie. Bernard Tremblay, 24 ans, fait une partie de hockey sur table avec ses neveux, Claude Lavallée (à g.) et Jean-Paul Tremblay, 9 ans.



Mme Lavallée (à g.) et sa sœur Suzanne Tremblay reçoivent les souhaits de leur sœur Madeleine, qui habite à Regina.



Devant leurs frères Claude et Marc (à d.), Yvonne et Paulette Lavallée jouent aux grandes dames en débouchant les bouteilles de parfum que leur a données leur grand-mère, Mme Tremblay.



Couronne de neige sur le mont Valin

*D'un océan
à l'autre*

Sur les bords du Saguenay, gelé par les froids de l'hiver, Chicoutimi-Nord semble dormir sous son blanc manteau de neige; à une quarantaine de milles de là, le mont Valin

dresse, à l'horizon, son imposante masse et accueille, le long de ses flancs, tous ceux qui vont y chercher, loin de la vie citadine, les plaisirs sains des sports d'hiver.



Des paysans espagnols de Venta de Frascuela, costumés pour la circonstance, écoutent, avec un respect non simulé, Jeffrey Hunter, personnifiant Jésus, prononcer

le Sermon sur la montagne. "King of Kings" est le premier film américain à faire parler le personnage du Christ et à le montrer en gros plan. Qu'en dira le public?

Superproduction sur Jeffrey Hunter incarne le Christ dans "King of Kings"

DEPUIS une heure, on tente vainement de faire taire les paysans espagnols à qui le metteur en scène a dû faire appel pour la figuration dans le film américain *King of Kings* (Le Roi des rois), qu'on tourne aux environs de la petite ville de Venta de Frascuela. Assis au milieu des prés, ils causent avec animation et plaisantent sur leurs costumes bibliques multicolores, si différents des vêtements modernes. Ayant enfin réussi à capter leur attention, le metteur en scène Nicholas Ray pointe du doigt le sommet de la colline que tous devront regarder au moment où Jeffrey Hunter, personnifiant Jésus, commencera de prononcer le Sermon sur la montagne.

Des régisseurs, habillés eux aussi à l'antique, sont disséminés parmi eux pour leur rappeler l'interdiction d'échanger des plaisanteries ou de fixer la caméra pendant les prises de vues. Leurs avertissements ne seront pas nécessaires. Se profilant dans le ciel, un homme de haute taille vient de paraître, qui semble le Sauveur lui-même. Sa longue tunique grandit encore sa stature. La lumière du jour dessine autour de sa tête une auréole comme on en voit dans les verrières des églises.

Les pieux paysans ibériques tressaillent de surprise. Quelques-uns tombent à genoux. D'autres se signent dévotement. D'un geste discret, Ray fait stopper les caméras, dont le bourdonnement paraît insolite dans un moment aussi solennel.

Le soir, après que les paysans ont regagné leurs villages, Siobhan McKenna, qui incarne la Vierge Marie dans le film, commente avec ses camarades cette

réaction des figurants, réaction si étonnante qu'on a dû reprendre la scène car, selon l'Evangile, le Christ prêchait depuis trop peu de temps au moment du Sermon pour justifier un si profond respect de la part d'une foule si nombreuse.

"Je comprends leur réaction, dit la grande actrice irlandaise, car j'ai moi-même connu semblable expérience. Dans une scène où je converse avec Jeffrey qui, dans le rôle de Jésus, se trouve être mon fils, je me suis surprise à pleurer. Il m'a fallu un effort de volonté pour me rappeler que, même si un tel sujet provoque presque irrésistiblement en moi des élans mystiques, je ne suis qu'une comédienne qui doit accomplir les gestes qu'on lui indique et rien de plus."

De tels incidents ne sont pas de ceux qui surviennent d'ordinaire en cours de tournage. Mais un film sur le Christ n'a jamais paru un sujet ordinaire, pas plus aux techniciens du cinéma qu'aux acteurs. Les prises de vues de *King of Kings* ont duré six mois et ont demandé un an de préparation. L'oeuvre a coûté 58,000,000 à son producteur, Samuel Bronston. Elle bouleverse toutes les règles établies du cinéma, tant sur le plan artistique que financier. Mais il ne semble pas qu'elle aurait pu être réalisée autrement.

Bronston est un Américain d'âge moyen, d'origine judéo-russe, enjoué de nature et tellement habitué à

affronter des problèmes difficiles qu'il trouve presque négligeables ceux qui, pourtant, feraient grisonner les cheveux de ses collègues. Il était en train de réaliser une série de documentaires sur le Vatican lorsque l'idée lui vint de faire un film qui montrerait Jésus en tant qu'homme. On y verrait son visage en gros plan, il marcherait, agirait et parlerait comme il l'a probablement fait, il y a deux mille ans.

Depuis le cinéma parlant, aucun cinéaste américain n'a osé faire une vie du Christ. Dans *Ben-Hur*, la caméra ne le fixe jamais, sous prétexte qu'il serait irrespectueux de soumettre le fils de Dieu au feu des projecteurs. Mais pourquoi cette tradition? Voilà la question que Bronston s'est posée en se promenant dans la bibliothèque du Vatican.

"J'ai fini par conclure, a-t-il expliqué, que cette tradition vient de ce que nous avons tendance, à notre époque, à oublier que le Christ n'était pas seulement Dieu mais aussi un

homme, c'est-à-dire un être qui a vécu dans un lieu précis et à un moment déterminé de l'histoire. Nous songeons à son enseignement. Mais combien s'arrêtent à penser que sa vie constitue, en elle-même, un grand drame extrêmement captivant où se mêlent tour à tour l'émotion, la joie, l'amour et le sacrifice?

Bronston est passionné de drames historiques; son bureau de Madrid commence déjà de s'emplier de ma-



Hunter n'avait encore paru jusqu'ici que dans des westerns.



La plus grande actrice de l'Irlande et l'une des premières au monde, Siobhan McKenna, incarnera la Vierge.



Le personnage de Marie-Madeleine est tenu par Carmen Sevilla, encore inconnue dans les pays anglo-saxons.

la vie de Jésus

qu'on vient de tourner au coût de 8 millions

quettes et de notes en prévision de son prochain film, *Le Cid*. Il y fera revivre le plus célèbre héros de l'Espagne.

"Si Jésus n'avait pas vécu, dit-il encore, il eût fallu un génie littéraire pour imaginer les personnages hauts en couleur qui l'entouraient: Ponce Pilate, le prudent gouverneur romain de la Judée, Hérode Antipas, le roi-fantôme aux moeurs dissolues, Salomé, l'adolescente ensorceleuse, Jean-Baptiste, le rude prophète du désert, Judas, le traître aux sombres aspirations, Barrabas, le fougueux rebelle, et Marie, la mère patiente et dévouée.

"Quand ils peuvent disposer d'un pareil sujet, pourquoi les réalisateurs ne concentrent-ils pas leur intérêt sur le personnage central du drame, au lieu de se contenter de faire voir à travers son entourage la signification de sa présence dans le monde?"

Bronston ne va pas tarder à obtenir réponse à cette question. Convaincu qu'il tient là un sujet en or, il fait la tournée de ses commanditaires habituels. C'est pour essayer une longue suite de refus polis. On lui conseille amicalement mais fermement de ne pas s'écarter aussi brutalement de la pratique courante.

A CE stade, la plupart des cinéastes renonceraient à leur projet et s'attelleraient plutôt à un sujet de tout repos. Mais les producteurs dits "indépendants" sont les grands aventuriers de l'industrie cinématographique et le risque est pour eux affaire quotidienne. Grâce à ses amitiés au Vatican, Bronston peut présenter l'ébauche de son projet au pape Jean XXIII, qui lui donne sa bénédiction et son encouragement. Il s'a-

dresse ensuite aux chefs des autres confessions religieuses. Personne ne fait d'objections de principe à sa proposition. Bronston prie alors le scénariste Philip Jordan, gagnant d'un Oscar, de lui préparer un synopsis.

Entre-temps, Jaime Prades, son assistant, a établi un budget et calculé qu'il faudra près de \$2.000.000 pour les préparatifs indispensables seulement. Bronston prend alors une décision audacieuse.

Il ordonne à Prades de commencer tout de suite le tournage, avec les fonds limités dont il dispose, et se met à la recherche d'un financier qui lui fera confiance. Il le trouve à la dernière heure, c'est le milliardaire américain Pierre Dupont de Nemours.

Bronston n'allège pas ses difficultés lorsqu'il s'obstine à imposer ses acteurs et ses conceptions techniques. Le monde du film s'attend qu'on fasse appel à un acteur chevronné pour le rôle de Jésus. Mais Bronston choisit Jeffrey Hunter, un gaillard de six pieds un pouce qui s'est plutôt signalé jusqu'alors dans des westerns.

La nouvelle de son engagement stupéfie non seulement les autres producteurs, mais aussi les distributeurs. Bronston s'est en effet mis au travail sans même avoir obtenu la garantie qu'on distribuerait son film dans les cinémas. Un choix aussi discutable que celui de Hunter risque d'effrayer les distributeurs, gens peu portés au risque. Pourquoi donc Bronston a-t-il choisi un inconnu pour le rôle du Christ?

"Je voulais, explique Bronston, un acteur dont le visage refléterait une haute spiritualité et une grande énergie. Celui de Hunter exprime ces deux aspects. Ses yeux bleus, d'une étonnante clarté, traduisent cette

chaleur mystique qui donnait au Christ son influence sur les hommes de toutes conditions sociales de son temps. Je pense, d'ailleurs, qu'il serait un excellent comédien dans n'importe quel rôle."

On n'est pas au bout des surprises. Pour Salomé, rôle précédemment tenu au cinéma par Rita Hayworth et Yvonne de Carlo, deux femmes alors dans toute leur beauté, Bronston choisit Brigid Balzen, une frêle jeune fille de 16 ans. Brigid a vu, l'année précédente, le rôle-titre du film *The Diary of Ann Frank* lui échapper parce qu'on juge que son visage n'exprime pas suffisamment la candeur convenant au personnage.

"Je sais bien, se défend Bronston, que Brigid ne paraît que son âge et qu'elle n'est pas une danseuse professionnelle. La Bible nous révèle que Salomé était une grande danseuse, mais aussi une adolescente. C'est précisément parce que Salomé paraît si frêle qu'il est terrifiant de la voir exiger de son père, Hérode, la tête de Jean Baptiste."

Pour Judas, Bronston choisit un acteur de Broadway, Rip Torn. Sitôt désigné, Torn se précipite chez un psychiatre new-yorkais, le Dr Theodore Reik, et lui demande d'analyser pour lui le caractère de Judas, afin qu'il puisse mieux le comprendre et l'incarner. Reik lui répond qu'il ne voit pas dans l'apôtre un traître véritable mais plutôt un de ces hommes qui, par un zèle mal dirigé, détruisent l'objet même de leur affection.

BIENTÔT, tous les acteurs vont s'efforcer de travailler dans le même esprit. L'Australien Ron Randell, par exemple, est en train de tourner un film à Mexico quand on lui apprend qu'il obtiendra le rôle du premier païen converti s'il peut arriver à Madrid à temps pour les prises de vues. Randell décide aussitôt de payer de sa poche les heures supplémentaires que les techniciens mexicains devront faire pour qu'il puisse remplir son engagement en Espagne.

Royal Dano, devenu célèbre en incarnant Abraham Lincoln à la télévision américaine, sera saint Pierre. Réunissant ceux qui doivent incarner les apôtres, il forme un cercle d'étude afin que chacun puisse mieux approfondir le caractère de son personnage. L'Université de Madrid leur envoie comme conseiller le Père Antonio, exégète des premiers temps de l'Eglise.

Rompant de nouveau avec la tradition hollywoodienne, Bronston choisit, pour le rôle de Barrabas, l'acteur new-yorkais Harry Guardino, qui a débuté au cinéma dans une comédie boulevardière aux côtés de Cary Grant. Ponce Pilate sera Hurd Hatfield, dont le dernier succès à l'écran remonte au *Portrait de Dorian Gray*, tourné il y a 15 ans. En Marie-Madeleine, on verra Carmen Sevilla dont la célébrité n'a pas encore atteint l'Amérique. Ce sera son premier rôle au cinéma anglais et aussi son dernier car elle doit abandonner les planches pour épouser le milliardaire chilien Lucho Villar.

Foley Flinn, âgé de 12 ans et fils d'un colonel d'aviation américain sera Jésus Enfant. Bronston l'a remarqué alors qu'il jouait au baseball. Le sport semble être un meilleur moyen que le conservatoire pour décrocher un rôle au cinéma. C'est ainsi que Brigid Balzen attirera l'attention d'un producteur alors qu'elle jouait à la marelle devant la demeure de ses parents, à Chicago.

Par contre, tous approuvent le choix de Siobhan McKenna pour le rôle de la Vierge Marie. Considérée par certains comme la Jeanne d'Arc la plus remarquable de notre époque, elle est la seule comédienne irlandaise qui ait tenu la vedette durant toute une saison au théâtre shakespearien de Stratford, en Angleterre. Il faut tout son grand talent pour aborder ce rôle qui est un des plus difficiles de sa carrière. Elle doit en effet vieillir avec son personnage et représenter Marie tour à tour à 14 ans, à 27, à 44 et à 47 ans.

"Quand on m'a proposé ce rôle, dit-elle, j'ai compris qu'il me serait impossible d'exprimer parfaitement à l'écran le côté mystique du personnage. Je me suis attachée à voir en Marie la mère qui ressent une grande joie mêlée de tristesse, avertie qu'elle était de la mission divine de son fils.

L'actrice sourit encore en pensant à ce serveur de l'hôtel madrilène où elle logeait avec son fils de 12 ans, qui ne lui servait du vin aux repas que si elle en faisait la demande expresse, tant était grand le respect qu'elle lui inspirait!

Au moment de

(Suite à la page suivante)



Le film s'ouvre sur la prise du Temple de Jérusalem, où les légionnaires romains de Pompée croyaient qu'ils trouveraient des trésors.

Superproduction sur la vie de Jésus

(Suite de la page précédente)

commencer les prises de vues, Bronston se met à redouter des incidents toujours possibles entre artistes si différents les uns des autres. Les producteurs ont beau prétendre que ce genre d'incidents est une excellente publicité pour les films, Bronston n'en croit rien. Des délégations d'ecclésiastiques doivent assister au tournage de certaines scènes et il tient à ne pas les offusquer. Aussi demande-t-il aux comédiens et techniciens de travailler et de se comporter avec la dignité qui convient au sujet du film.

Hunter promet de n'accorder aucune interview ni aucune photo pendant le tournage. Une fois maquillé, il s'abstient de fumer même si ce n'est pas encore son tour de paraître devant la caméra, et n'échange que de brefs propos avec ses camarades. Il vit avec sa femme et ses deux enfants dans un quartier paisible de Madrid et ne se permet que de rares sorties en ville pour dîner. "J'ai abordé ce rôle avec beaucoup d'humilité, explique-t-il, prêt à me conformer aux exigences du metteur en scène et de ses conseillers religieux. C'est de leur sagesse que dépend le succès du film."

Pour tout grand film, on doit faire appel aux connaissances de nombreuses personnes. Dans le cas du Roi des rois, par exemple, on sollicite l'avis d'exégètes chaque fois qu'il paraît bon pour l'intérêt dramatique du film de s'écarter des Ecritures. Randell incarne le premier païen converti, qui a nom Lucius. Or, l'Evangile n'en fait aucune mention. On a voulu simplement de cette façon symboliser l'humanité entière rachetée par le Christ en mourant sur la Croix.

Mais c'est surtout les personnages de Judas et Barrabas qui sont le moins conformes aux textes évangé-

liques. Dans le film, Barrabas n'est pas seulement un voleur, il est aussi un patriote qui essaie d'émanciper la Judée du joug des Romains. Peu instruit, il préfère l'action aux belles paroles. Il trouve un complice empressé en Judas, qui est convaincu que, si Jésus est capturé par ses ennemis, il s'en délivrera immédiatement grâce à ses pouvoirs surnaturels. Lorsque le Sauveur entrera dans le Temple, le dimanche des Rameaux, Judas voudrait qu'il soit proclamé roi.

BARRABAS hésite d'abord. Il n'a jamais entendu Jésus exprimer le désir d'être couronné roi. Judas finit par le convaincre et tous deux se mettent à l'oeuvre. Le scénario fait de Judas un homme sincère, complètement désespéré quand le Christ décide de se laisser mettre à mort pour le salut de l'humanité au lieu d'accomplir les miracles que son disciple attend de lui.

Le révérend George Kilpatrick, natif de Fernie en Colombie britannique et professeur d'exégèse à Oxford, est l'un des érudits qui ont approuvé ces modifications aux textes évangéliques. On ne s'est permis d'apporter ces modifications, explique-t-il, qu'après s'être assuré, d'après les Ecritures, qu'elles étaient fort plausibles.

Au sujet du Christ, une question tourmente souvent les profanes: pourquoi les oeuvres littéraires et documents officiels de son époque font-ils si peu mention de lui? A quoi le révérend Kilpatrick répond:

"Aux yeux des Grecs et des Romains, la Judée n'était qu'une province éloignée. C'est à peu près comme si vous demandiez que le public canadien se préoccupe de ce qui se passe au Turkestan chinois. Qui de nous connaît l'histoire contemporaine de ce

pays? Pour la même raison, Jésus n'intéressait pas, semble-t-il, les historiens de son temps. Cela ne doit pas nous surprendre quand on songe qu'il se passait alors dans l'empire romain des événements qui paraissent beaucoup plus importants."

Bronston regrette que la caméra n'ait pu saisir l'un des moments tragi-comiques les plus palpitants des préparatifs de tournage. Le maquilleur Charlie Parker (d'origine canadienne) avait envoyé à Ray la reconstitution en carton-pâte de la tête de saint Jean-Baptiste. Le douanier espagnol qui examinait le colis sursauta en apercevant cet objet. Pendant quelques secondes, il se demanda même s'il n'avait pas affaire à un meurtre!

"Ce film m'a porté chance, dit Bronston. Bien qu'en Espagne personne ne songe jamais à s'assurer contre les ouragans, une voix intérieure m'a poussé à le faire, au début du tournage. Deux jours plus tard, une violente bourrasque ravageait le plateau sur lequel nous avions érigé la reconstitution du Temple de Jérusalem, déchirant un des somptueux costumes que porte Rita Gam dans son rôle d'Hérodiade et faisant plusieurs milliers de dollars de dégâts, qui furent remboursés par les assurances.

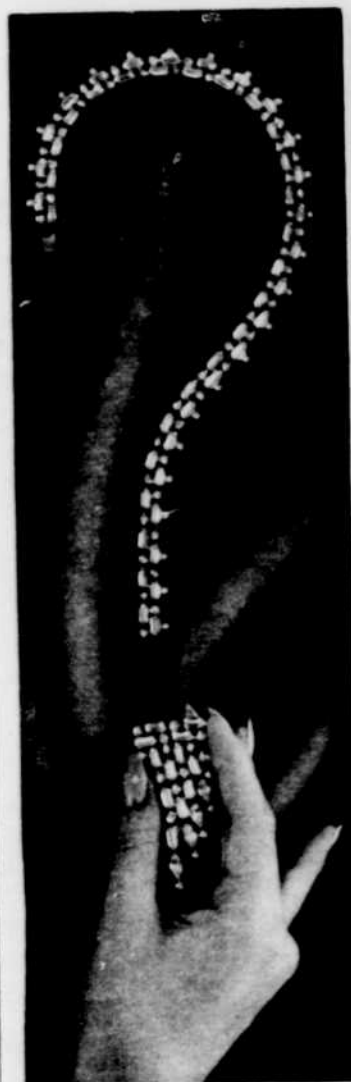
"Peu après, la Metro-Goldwyn-Mayer nous annonçait qu'à partir de Pâques elle accordera à notre film la publicité dont Ben-Hur a déjà profité, c'est-à-dire que les acteurs assisteront en personne à la première du film dans chaque ville."

Les acteurs choisis par Bronston attireront-ils le public?

"En fait, assure-t-il, nous n'avions pas besoin de vedettes, le sujet du film réussira à lui seul à attirer le public."

"Ce qui m'intéresse le plus maintenant? . . . présenter le film en Russie. Je crois qu'il y ferait une brillante carrière." ✓

La boîte sans surprise



Il n'y a pas
de doute:
Odo-Ro-No
est sûr!

Les désodorisants Odo-Ro-No protègent votre charme, votre fraîcheur durant 24 heures: c'est là leur garantie. Odo-Ro-No contient en effet des ingrédients extrêmement efficaces qui détruisent les bactéries malodorantes et empêchent de tacher les vêtements. Par ailleurs, Odo-Ro-No ne saurait irriter un épiderme normal ou marquer les tissus délicats. Ne risquez pas d'être mal à l'aise: utilisez de l'Odo-Ro-No dès aujourd'hui.

L'Odo-Ro-No en crème allie l'efficacité d'un pur désodorisant à la douceur d'une crème de beauté: il ne laisse aucune trace. **L'Odo-Ro-No à vaporiser** est un désodorisant pur et pratique. Les hommes le préfèrent.

Adoptez le très efficace

ODO-RO-NO

Le désodorisant qui ne fait pas de question.





L'ANNONCE FAITE À MARIE



LES BERGERS



LES TROIS MAGES



LA NAISSANCE DE JÉSUS

La Nativité racontée dans

Vue de Chartres, une
des plus
belles cathédrales
d'Europe,
célèbre pour ses
sculptures
et ses vitraux.



Après huit siècles, les vitraux de la plus belle
cathédrale de France ont gardé tout leur éclat



LA VIERGE ET L'ENFANT

les vitraux de Chartres

LES VITRAUX des cathédrales sont de grands livres d'images dans lesquels le peuple du Moyen Age, faute de savoir lire, apprenait l'histoire du Christ, de sa naissance à sa mort.

Les reproductions de certains vitraux de Chartres, qui paraissent dans ces pages, racontent la Nativité, dans une courte séquence qui va de l'annonce faite à Marie à la fuite en Egypte. On remarquera le caractère très dépouillé et sévère du dessin. C'est qu'au Moyen Age le dramatique n'avait aucune place dans l'art sacré. Dieu était essentiellement mystère et la foi, une seule élévation de l'âme, d'où l'apparente naïveté

des personnages, qui ne tiennent pas un rôle mais se fondent dans le mystère.

De toutes les cathédrales d'Europe, Chartres est peut-être la plus pure de formes, la plus audacieuse dans son élan vers le ciel. Détruite par un incendie en 1194, un peuple entier, à l'appel du légat papal, se présenta pour la rebâtir.

Pendant trente années, la Beauce française vit ce spectacle étonnant: des milliers d'hommes et de femmes, venus des quatre coins de France et d'Europe, s'attelaient à des chariots, tirés par des boeufs, et transportaient à plus de dix milles de distance d'énormes blocs de pierre. Sur le chantier, d'autres milliers

d'artisans découpaient la pierre et la dressaient vers le ciel, pendant que les verriers fabriquaient des milliers de pieds carrés de vitraux et de rosaces.

Si trente années furent consacrées à poser la pierre, quarante autres furent nécessaires pour la transformer en dentelle. Il y a en effet, à l'intérieur comme à l'extérieur de la cathédrale, plus de 10.000 figures sculptées ou peintes. Les sculptures de Chartres, qui ornent ses portails et entourent le chœur, sont parmi les plus belles de tout le Moyen Age. On peut en dire autant de ses vitraux, qui sont le plus beau commentaire visuel de l'Evangile que l'homme ait écrit dans le verre. ✓



Pour eux, le hockey est une tradition familiale

Lynn et Muzz Patrick ont des soucis

LORS d'un voyage à Boston et New York, j'ai demandé aux deux frères Patrick quels cadeaux de Noël ils avaient l'intention d'échanger. Ils avaient dû se concerter, puisque l'un et l'autre ont répondu:
—De bons somnifères...

Dans la Ligue Nationale, quand un club s'enlise, c'est pour longtemps. Les Bruins et les Rangers, restés en dehors des éliminatoires l'an dernier, ne feraient pas mieux cette saison, selon les rédacteurs sportifs en tout cas. Dans les estrades, les amateurs commencent à hurler et Lynn Patrick, gérant général des Bruins, comme Muzz, qui exerce les mêmes fonctions pour les Rangers, a mauvaise presse. A Boston, dans ma chambre d'hôtel, le commentateur radiophonique que j'écoutais n'y est pas allé de main morte: "Les Bostoniens sont furieux, dit-il, et si Lynn Patrick se donnait la peine de jeter un coup d'oeil sur les dossiers du club, il verrait que les Bruins n'ont pas occupé la première place ni gagné la coupe Stanley depuis vingt saisons. Il est grand temps qu'ils se réveillent, ou bien..."

A New York, Muzz Patrick, dans un effort désespéré pour aiguillonner ses joueurs, a même congédié Phil Watson, son meilleur ami. Quand je l'ai rencontré à son bureau du Madison Square Garden, il lisait un quotidien dans lequel un rédacteur sportif avait écrit: "Depuis cinq ans qu'il gère les Rangers, Muzz Patrick n'a pas réussi à produire dans ses clubs-fermes un compte de 20 buts ou un joueur de défense passable. A l'exception de Red Sullivan (obtenu dans un échange) et d'Andy Hebenton (acquis des mineures), Patrick n'a découvert aucune vedette."

Jusqu'à un certain point, des critiques semblables doivent résonner amèrement aux oreilles des Patrick, descendants d'une famille célèbre du hockey.

Elles rappellent à Muzz de forts mauvais souvenirs. "En 1937-38, dit-il, alors que je jouais avec Lynn pour les Rangers et que papa Lester pilotait le club, les amateurs avaient l'habitude de crier: Hé! Lester, retourne tes deux gars dans les mineures et suis-les!"

Cette fois-là, les critiques n'étaient pas tombées dans l'oreille d'un sourd. Deux ans plus tard, Muzz et Lynn sablaient le champagne dans la coupe Stanley et, l'autre saison, Lynn était choisi sur la première équipe d'étoiles. Muzz aurait sans doute été nommé l'un des meilleurs arrières-gardes de tous les temps sans un séjour prolongé dans l'armée. De toute façon, l'un et l'autre devinrent plus tard instructeurs des Rangers, prenant la succession de leur père.

Quand Lynn devint pilote des Bruins, il décrochait le poste qu'avait détenu son oncle Frank Patrick, frère de Lester. Ces deux derniers ont d'ailleurs leurs places au Panthéon du hockey, ce qui, hélas!, n'a pas pour effet de relever aujourd'hui le prestige de Muzz et de Lynn.

En tant que spectateur, avez-vous déjà pensé à ce que vous feriez à leur place?

Acheter des vedettes? Elles ne sont pas à vendre. Effectuer des échanges? Quand un club est en dernière position, il n'a guère à offrir. Former des joueurs dans les clubs-fermes? Bruins et Rangers dépensent au moins \$100,000 chaque année pour leurs clubs-fermes...

Aux Bruins appartiennent les Reds de Providence, les Buckaroos de Portland et les Warriors de Winnipeg (Ligue de l'Ouest), de même que les Frontenac de Kingston (Ligue de l'Est) et huit équipes amateurs en Saskatchewan, au Manitoba et en Ontario.

Les Rangers sont propriétaires des Indiens de Spring-



Deux frères, une pensée: "Et après?..." se demandent Lynn Patrick (Bruins), à g., et Muzz Patrick (Rangers).

field, des Canucks de Vancouver et des Beavers de Kitchener-Waterloo (Ligue de l'Est), et de huit clubs amateurs en Saskatchewan, au Manitoba, en Ontario et au Québec.

Le système de clubs-fermes repose beaucoup sur la chance.

Chicago et Boston eurent un jour des intérêts égaux dans un club de Galt, en Ontario. Les Black Hawks héritèrent de Bobby Hull et Boston de personne. Dieu sait si les Bruins pourraient utiliser un joueur de cette trempe!

D'un autre côté, Boston fut heureux des résultats obtenus avec les Flyers de Barrie de 1951 à 1953. Ce club produisit huit joueurs de calibre majeur, soit Jerry

Toppazzini, Jim Morrison, Léo Labine, Réal Chevrefils, Orval Tessier, Doug Mohns et Don McKenney.

Mais comment savoir si un jeune joueur aura assez d'étoffe pour rester dans la Ligue Nationale? Dans le repêchage de 1958, Muzz Patrick ne put protéger Jack Evans, Dave Creighton, Guy Gendron et Danny Lewicki, car il voulait s'assurer les services de sept jeunes qui promettaient. Des sept, cinq ne dépassèrent pas les mineures et seulement Eddie Shack et Ted Hampson firent le saut dans la Nationale. Seul Hampson joue encore avec les Rangers. Shack, qui n'a pas été à la hauteur des espoirs qu'on mettait en lui, a été vendu au Toronto.

D'autre part, les Rangers croient avoir en leur pos-



En 1940, Lynn et Muzz remportaient avec l'équipe des Rangers, dirigée par leur père, Lester, les honneurs de la coupe Stanley.

session les deux meilleurs joueurs juniors au pays, mais devraient-ils leur faire faire le saut immédiatement?

Ils n'eurent pas la main heureuse, il y a 18 ans, quand ils restèrent indifférents devant un grand gars du nom de Gordie Howe. Ils le renvoyèrent après deux jours d'entraînement.

Quand Ted Lindsay et Red Kelly jouaient avec le St. Michael's de Toronto, les Leafs négligèrent de s'assurer les premiers droits sur eux. Detroit vint les chercher avec le résultat que l'on connaît.

Jimmy Skinner, éclaircur du Detroit, révéla récemment à un journaliste: "Soixante-dix pour cent de mon travail repose sur la chance. Quelques jeunes donnent beaucoup d'espoir et ne s'améliorent jamais. D'autres, comme Jack Stewart, ont l'air de rien et deviennent de grandes étoiles."

Les Hawks de Chicago demeurent un exemple de ce qu'il est possible de faire quand on s'en donne la peine.

Quand Tommy Ivan prit les rênes du club en 1954, les Hawks n'avaient que 19 joueurs professionnels et ne possédaient aucun club-ferme. Quatre saisons durant, ils sont restés en dernière place mais, à présent, ils sont des aspirants sérieux au championnat. Leur beau temps ne fait que commencer car les Hawks ont plus de 300 joueurs professionnels et amateurs sur leurs listes.

Je dois dire qu'ils n'ont pas manqué de chance.

Ils ont d'abord un propriétaire riche, Jim Norris, qui a dépensé plus de \$1 million et demi pour relever le club. A Boston et New York, on est plus conservateur...

Puis Norris a la bonne fortune d'avoir Frank Selke comme ami. Celui-ci a toujours donné la préférence aux Hawks dans les échanges. Pendant que les Hawks cueillaient Hull, Pilote, Vasko et Mikita dans leurs clubs-fermes, ils obtenaient Saint-

Laurent, Litzenberger, McDonald et Fleming des Canadiens. L'addition de Nesterenko, obtenu des Leafs, n'a pas nui non plus.

Tout a marché pour les Hawks, mais pour Lynn et Muzz, la vie n'est pas si rose. Par chance, ils sont habitués, par tradition familiale, aux problèmes du hockey.

Sur la Côte du Pacifique, où les deux ont vu le jour, Frank et Lester Patrick se départirent d'un commerce de bois valant \$1 million et investirent la somme dans le hockey. Ils construisirent et gèrent des patinoires à Vancouver, Victoria et New Westminster. Les trois furent les premières à être équipées de glace artificielle. Après avoir formé la Ligue de la Côte du Pacifique, les deux audacieux hommes d'affaires engagèrent une lutte ouverte pour des joueurs avec l'Association nationale de hockey, ancêtre de la L.N.H. Frank conduisit le Vancouver à la conquête de la coupe Stanley contre les Sénateurs d'Ottawa en 1915, puis la ligue s'étendit à Seattle, Portland, Regina, Saskatoon, Edmonton et Calgary. Elle vécut jusqu'en 1926, alors que l'économie montante dans l'Est draina joueurs et propriétaires, les Patrick inclus.

Frank et Lester apportèrent avec eux au moins 12 nouveaux règlements qu'ils firent accepter par la Nationale. Parmi eux, il y avait le système actuel des éliminatoires, la subdivision de la patinoire en trois sections, la liberté pour le gardien de but de se jeter sur la glace, la punition différée, le calcul des assistances et le lancer de punition.

La légende des Patrick vaut presque celle des chemins de fer auxquels on attribue le mérite d'avoir uni le Canada d'un océan à l'autre. Je parierais ma chemise que, malgré tous leurs déboires, les Patrick finiront par trouver réponse à leurs problèmes. ✓



Frank Patrick a été élu au Panthéon du hockey.

Le classement des équipes, d'après les rédacteurs sportifs

AVANT la saison, voici comment les rédacteurs sportifs ont classé les équipes. Comme la saison approche de sa moitié, il est intéressant de noter que les clubs ont déjà fait mentir un

peu les "experts". Seuls les Canadiens, champions de l'an dernier, avaient été un choix unanime pour la première place. Le total des points est calculé sur la base de 6-5-4-3-2-1.

CLUBS	1ère place	2e	3e	4e	5e	6e	TOTAUX
Montréal	18	0	0	0	0	0	108
Chicago	0	17	1	0	0	0	89
Toronto	0	1	11	4	2	0	65
Detroit	0	0	5	4	4	5	45
Boston	0	0	0	7	6	5	38
New York	0	0	1	3	6	8	33



bonne
humeur



bonne
santé



chaque
jour



nous buvons tous

VICHY
CÉLESTINS

l'eau qui fait... du bien!

Méfiez-vous des imitations

EXIGEZ CÉLESTINS

Avez-vous



vu Fiston?





Photo Perspectives

Salade aux canneberges, à gauche, et tarte au rhum servie avec sauce aux framboises, deux des plats que nous suggérons. A remarquer: les oignons qui décorent la dinde.

Dîner traditionnel, saveur nouvelle

Servons de la dinde puisque c'est Noël, mais essayons de varier un peu les plats qui l'accompagnent

IL EST non seulement dans la tradition, mais aussi dans le goût populaire, de manger de la dinde pendant le temps des Fêtes.

Un repas de Noël sans cette délicieuse volaille nous semblerait inconcevable. Mais pour éviter la lassitude, la maîtresse de maison en est réduite à varier les plats qui accompagnent la dinde.

Heureusement que dans ce domaine toutes les fantaisies sont permises. Les légumes, par exemple, peuvent servir tout aussi bien à décorer la dinde qu'à en relever le goût, tels les oignons en garniture.

Pour déroger à la tradition un peu encombrante de la farce au pain, nous vous suggérons aujourd'hui deux recettes de farces, l'une au riz sauvage, l'autre à la chair de saucisse. La salade aux canneberges, les patates glacées et les pois au consommé peuvent servir de complément.

C'est surtout au dessert, toutefois, que la maîtresse de maison pourra donner une note originale à son repas. La tarte au rhum constitue un dessert léger et rafraîchissant, une friandise que les convives apprécieront même à la fin d'un repas aussi substantiel. La tarte fromage-canneberges est également bien dans la note de Noël et tout à fait délicieuse.

NOS RECETTES

TARTE AU RHUM

- | | |
|--|---|
| 6 jaunes d'oeufs | 1 1/2 cuil. à thé d'essence de rhum |
| 3/4 de tasse de sucre | 1 croûte de biscuits à la vanille (voir recette suivante) |
| 2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre | 1 cuil. à thé d'essence de rhum (facultatif) |
| 1/2 tasse d'eau froide | 1 paquet de framboises, décongelées et écrasées |
| 1 chopine de crème épaisse | |

BATTRE les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient épais et de couleur citron (si vous vous servez d'un malaxeur électrique, compter 5 minutes, à grande vitesse, et utiliser un petit bol). Ajouter le sucre, petit à petit, en battant bien après chaque addition.

TREMPER la gélatine dans l'eau froide. La chauffer ensuite au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Verser petit à petit sur le mélange de sucre et d'oeufs, en brassant constamment.

FOUETTER la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et ajouter 1 1/2 cuil. à thé d'essence de rhum. Ajouter le

mélange gélatine, sucre et oeufs et battre jusqu'à ce que le tout soit bien lisse.

REFROIDIR dans l'eau glacée jusqu'à ce que le mélange soit assez pris pour garder sa forme quand on le transvase à la cuillère. Verser dans la croûte refroidie et mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

AJOUTER 1 cuil. à thé d'essence de rhum aux framboises écrasées, si on le désire, et servir ces dernières sur des pointes de tarte.

Note: On peut remplacer l'essence de rhum (de la tarte) par 1/3 de tasse de rhum blanc.

CROÛTE DE BISCUITS À LA VANILLE

- | | |
|---|--|
| 1 1/2 tasse de miettes de biscuits à la vanille | 1/4 de cuil. à thé de sel |
| 1 tasse de sucre | 2 cuil. à table de beurre blanc d'oeuf |

CHAUFFER le four à 350°.

MÊLER les miettes de biscuits, le sucre et le sel. Couper le beurre en morceaux très fins (on peut utiliser l'ustensile spécial à cet effet). Ajouter le blanc d'oeuf

non battu, en mêlant bien, à la fourchette d'abord, ensuite avec les doigts.

BEURRER généreusement une assiette à tarte de 9 pouces. Y tasser le mélange en l'étendant pour qu'il couvre bien le fond et les côtés de l'assiette. Cuire pendant 10 minutes. Refroidir.

SALADE AUX CANNEBERGES

4 tasses de canneberges ¼ de tasse d'eau froide
2 tasses d'eau 1 tasse de pommes, en dés
1½ tasse de sucre 1 tasse de céleri, en dés
2 enveloppes de gélatine ½ tasse d'arachides salées, en poudre hachées

CUIRE les canneberges dans 2 tasses d'eau jusqu'à ce que les fruits éclatent. Passer les fruits.

AJOUTER le sucre à la pulpe de fruits et faire bouillir lentement, pendant 5 minutes.

TREMPER la gélatine dans l'eau froide. L'ajouter à la sauce aux canneberges chaudes, en brassant. Refroidir, en plaçant la casserole dans l'eau froide, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.

AJOUTER, sans trop brasser, les autres ingrédients et verser le tout dans un moule en couronne de 9 pouces ou dans des moules individuels. (8 à 12 portions)

FARCE À LA CHAIR DE SAUCISSE

(Cette recette donne 10 tasses de farce, quantité suffisante pour farcir une dinde de 12 livres)

1 livre de chair de saucisse ½ tasse de lait
4 grosses pommes à cuire 2 cuil. à thé de sel
1 tasse de céleri haché 1 cuil. à table de poudre à lever
1 oignon moyen, haché fin 1 cuil. à thé d'assaisonnement à volailles
8 tasses de chapelure fraîche

CHAUFFER la chair de saucisse, dans une casserole épaisse, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite et légèrement dorée (environ 10 minutes). Mettre dans un grand bol.

PELER, évider et hacher finement les pommes. Les ajouter à la viande. Ajouter les autres ingrédients et mélanger délicatement.

FARCE AU RIZ SAUVAGE

(Quantité suffisante pour 1 dinde de 10 à 12 livres)

1 tasse de riz sauvage ¼ de tasse de beurre
Les abatis de la dinde, cuits et hachés 4 tasses de chapelure rôtie
½ tasse de bouillon provenant de la cuisson des abatis 1½ cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de sauge
¼ de tasse d'oignon finement haché ½ cuil. à thé de poivre
1 tasse de céleri finement haché ½ cuil. à thé de glutamate de sodium (facultatif)
½ tasse de champignons finement hachés 1 oeuf légèrement battu

PLACER le riz dans un grand moule peu profond. Couvrir d'eau bouillante. Couvrir le moule hermétiquement et laisser reposer pendant 20 minutes.

ÉGOUTTER et couvrir à nouveau d'eau bouillante. Répéter le procédé trois fois. Mélanger le riz égoutté, les abatis et le bouillon.

CUIRE dans le beurre l'oignon, le céleri et les champignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter au riz.

AJOUTER les autres ingrédients et mélanger délicatement.

OIGNONS EN GARNITURE

PELER de gros oignons blancs. Couper chacun d'eux quatre fois, dans toute la largeur et jusqu'à ½ pouce de la base, de façon à en faire huit morceaux qui se tiennent par le bas.

AJOUTER du colorant végétal à de l'eau chaude, dans un bol, suffisamment pour donner à celle-ci une teinte assez prononcée. Laisser reposer les oignons dans cette eau jusqu'à ce qu'elle soit à la température de la pièce.

METTRE le tout au réfrigérateur jusqu'à ce que les morceaux d'oignon se retournent comme des pétales de fleurs (cela prend environ 12 heures).

BIEN ÉGOUTTER et utiliser comme garniture autour de la dinde.

PATATES GLACÉES

8 patates "sucrées", moyennes 1 tasse de cassonade bien tassée
¼ de tasse de beurre 1 tasse d'ananas déchiqueté (y compris le jus)
¼ de cuil. à thé de muscade

CHAUFFER le four à 450°.

PELER les patates et en faire des tranches de ½ pouce d'épaisseur. Chauffer le beurre dans une casserole épaisse et y bien dorer les patates.

DISPOSER les tranches de patates dans un plat à cuire de 2 pintes et verser dessus ce qui reste de beurre dans la casserole. Mélanger sucre, ananas et muscade et verser sur les patates.

COUVRIR et cuire au four pendant 30 minutes. Arroser alors les légumes avec le jus de cuisson. Continuer la cuisson, à découvert et en arrosant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres et bien dorées. (8 portions)

TREMPETTE AU GINGEMBRE

1 tasse de mayonnaise ¼ de tasse d'amandes rôties, finement hachées
1 tasse de crème sure (du type commercial) 2 cuil. à table de gingembre confit, haché
¼ de tasse d'oignon finement haché 1 gousse d'ail, hachée
¼ de tasse de persil haché 1 cuil. à table de sauce soy

MÉLER la mayonnaise et la crème sure. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Refroidir.

SERVIR avec des croustilles (chips) ou des biscuits aux graines de sésame. (2 tasses)

POIS AU CONSOMMÉ

CUIRE des pois congelés dans du consommé de conserve non salé et non dilué. Egoutter les pois et ajouter 2 cuil. à table de beurre pour chaque paquet de pois.

REFROIDIR le consommé et le servir en gelée à un autre repas.

TARTE FROMAGE-CANNEBERGES

1 croûte de biscuits à la vanille (voir notre recette) ¼ de cuil. à thé de sel
1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre 1 paquet de 4½ onces de mélange préparé pour garniture de tarte au citron
¼ de tasse d'eau froide 1 paquet de 8 onces de fromage cottage
1½ tasse de lait 2 blancs d'oeufs
2 jaunes d'oeufs légèrement battus 1 tasse d'ananas déchiqueté, égoutté
½ de tasse de sucre 1 tasse de pomme râpée
1 tasse de canneberges entières, en sauce

PRÉPARER la croûte comme nous l'indiquons précédemment et la refroidir.

TREMPER la gélatine dans l'eau froide.

MÉLER le lait et les jaunes d'oeufs dans une casserole et battre jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Ajouter le sucre, le sel et le mélange préparé pour garniture de tarte au citron. Bien mélanger.

CUIRE sur feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange bouille et épaississe. Retirer du feu, ajouter la gélatine et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Refroidir.

PASSER le fromage et l'ajouter au mélange refroidi, en battant bien. Battre les blancs d'oeufs bien fermes et les plier dans le mélange.

VERSER dans la croûte et faire refroidir au moins 4 heures.

MÉLER ananas, pomme et sauce aux canneberges. Laisser reposer à la température de la pièce. Se servir de ce dernier mélange pour garnir des pointes de tarte au moment de servir.

SOUFFLÉ DE PATATES

6 patates "sucrées", moyennes 1 cuil. à thé de sel
¼ de tasse de lait ¼ de cuil. à thé de poivre
½ de tasse de beurre ¼ de cuil. à thé de muscade
1 cuil. à thé de zeste de citron râpé 3 blancs d'oeufs

FAIRE bouillir les patates, dans leur pelure, jusqu'à ce qu'elles commencent à être tendres. Egoutter.

CHAUFFER le four à 375°.

PELER les patates et les piler. Chauffer ensemble le lait et le beurre, ajouter à deux tasses de patates et bien battre.

AJOUTER le zeste de citron, le sel, le poivre et la muscade et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit très léger.

BATTRE les blancs d'oeufs très fermes et plier dans le mélange. Mettre le tout dans un plat à cuire de 1½ pinte et cuire pendant 30 ou 40 minutes, jusqu'à ce que ce soit gonflé et légèrement bruni. (6 portions)

RIZ SAUVAGE AUX CHAMPIGNONS

1 tasse de riz sauvage 2 cuil. à thé de sel
Eau chaude 1 tasse de champignons tranchés
2 tasses d'eau bouillante 2 cuil. à table de beurre
2 cuil. à table de beurre 2 cuil. à table de beurre

LAVER le riz dans un tamis, sous un jet d'eau froide. Couvrir d'eau chaude et laisser reposer pendant 1 heure (presque toute l'eau sera absorbée).

METTRE le riz dans la partie supérieure d'un bain-marie, ajouter l'eau bouillante, 2 cuil. à table de beurre et le sel. Cuire à l'eau bouillante, à couvert, pendant 2 heures, jusqu'à ce que le riz crève et soit bien tendre. Toute l'eau sera absorbée.

SAUTER les champignons dans 2 cuil. à table de beurre et les mélanger, à la fourchette et très délicatement, au riz. (8 portions)

DEUX CONSEILS



Confectionnez des napperons en papier-tecture. Les couvrir, au besoin, d'un vernis très léger.



Pour fabriquer rapidement un entonnoir, façonner en cornet deux rangs de papier d'aluminium.

Jean Béliveau

Canadiens de Montréal

POUR TOUS les chroniqueurs sportifs, Jean Béliveau a toujours été le brillant joueur qu'on connaît aujourd'hui.

Agé de 29 ans, le puissant joueur de centre des Canadiens — il mesure six pieds et trois pouces et pèse 237 livres — est certainement l'un des trois joueurs les plus doués de la Ligue Nationale. Pourtant, alors qu'il jouait comme junior avec les Citadelles de Québec en 1950-51, il se contenta de faire une incursion dans la L.N.H. Il joua deux parties avec les Canadiens, marqua un but, obtint une assistance, et rentra à Québec.

Deux saisons plus tard, alors qu'il était devenu la grande vedette de l'équipe senior des As, il fit de nouveau une brève apparition dans les rangs des Canadiens. Il disputa trois parties, marqua cinq buts et repartit, comme si de rien n'était, après avoir refusé une offre alléchante de Frank Selke. (Comme amateur son salaire atteignait, dit-on, jusqu'à \$20,000 par saison.)

La saison suivante (1953-54), la direction du club des Canadiens eut finalement raison des réticences de l'as des As. Quand on demanda à Selke comment il avait réussi à engager le "Gros Bill", il répondit: "Rien d'extraordinaire, nous avons tout simplement hypothéqué le Forum."

De fait, Jean Béliveau avait signé un contrat de cinq ans — chose sans précédent pour une recrue — qui lui assurait une somme de \$100,000. Mais peu d'investissements ont, dans le monde du sport, rapporté autant de dividendes!

Au cours des sept dernières saisons, Jean a marqué 242 buts dans 437 parties régulières, et 36 dans 63 parties éliminatoires de la coupe Stanley. Au total des points, sa moyenne par partie régulière a été de 1.16 et dans les éliminatoires de 1.23. Il a été pour les Canadiens la cheville ouvrière qui leur a permis de remporter la coupe Stanley cinq saisons consécutives.

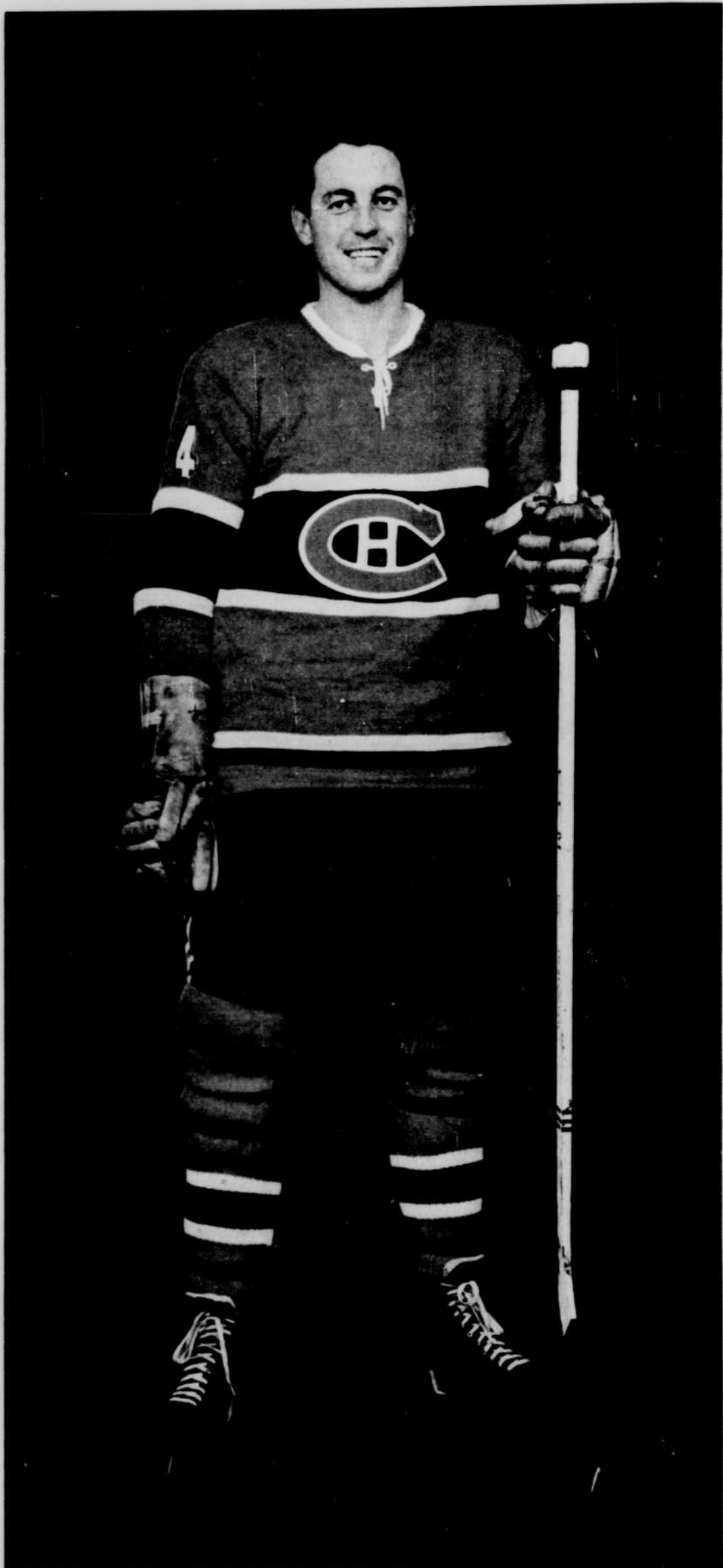
En 1955-56, il s'adjugea presque tous les honneurs, et notamment le trophée Hart, pour le joueur le plus utile à son club, et le trophée Art Ross, pour le meilleur compteur, bien qu'il ait passé en tout près de deux heures et demie au banc des punitions. Pour compléter son palmarès, il égala le record de Maurice Richard des buts comptés dans les parties de la coupe Stanley, en marquant 12 buts. Au cours de ces sept saisons, il a, en outre, été choisi cinq fois sur la première équipe d'étoiles et une fois sur la deuxième.

Malgré l'adulation dont il a toujours été entouré, Béliveau a gardé sa modestie naturelle. Il demeure le joueur d'équipe par excellence, ce qui est essentiel au hockey.

Né à Trois-Rivières, il est marié et père d'une fille de trois ans.

Photo Louis Jaques
Photographe de Perspectives

Deuxième d'une série
de photos des joueurs
de la Ligue Nationale





Monique Calvez devant son arbre de Noël.

coups d'oeil et

Perspectives

Monique Calvez

Cette semaine, Perspectives rend hommage à nos compatriotes de langue française de l'Ouest du pays. En page 2, vous avez pu assister au réveillon chez Mme Eugénie Tremblay. En page couverture, vous avez admiré le charme de la petite Monique Calvez, âgée de 6 ans, elle aussi de Saint-Boniface. Sa mère, Mme Auguste Calvez est native de Notre-Dame-de-Lourdes, petite municipalité sise à 85 milles de Winnipeg, capitale du Manitoba. Son père est d'origine bretonne. Monique a cinq frères et soeurs.

Le murmure des pierres

Dire que Chartres (Page 10) a 800 ans, c'est faire appel à une imagination sans prise sur le réel. Mais aller à Chartres, c'est saisir le concret de huit siècles d'histoires incrustés dans la pierre, creusés dans les dalles de la cathédrale où des millions d'hommes ont posé leurs pas. Telle est l'expérience vécue par notre rédacteur Jean Bouthillette, qui a visité Chartres lors d'un récent séjour en Europe. "Chartres est silencieuse, dit-il, mais ses pierres murmurent que l'histoire est faite de plus de morts que de vivants."

La semaine prochaine: les vraies richesses

Envoyé en Orient et en Afrique noire par Radio-Canada pour les besoins d'une série de programmes télévisés sur les missionnaires canadiens, Jean Pellerin, dont le premier de deux articles paraîtra la semaine prochaine, a découvert un monde aux richesses spirituelles inépuisables, une civilisation qui n'a rien à envier à l'Occident. C'est de ces valeurs — et de notre incompréhension — qu'il nous parlera dans le prochain numéro de Perspectives. ✓



VOUS DÉSIREZ éveiller l'appétit de votre bébé



Servez-lui des aliments pour bébés à tous les repas



Voyez-le qui réclame à grands cris son repas et vous en êtes toute heureuse, car dans un moment, il dégustera de bons aliments modernes pour bébés.

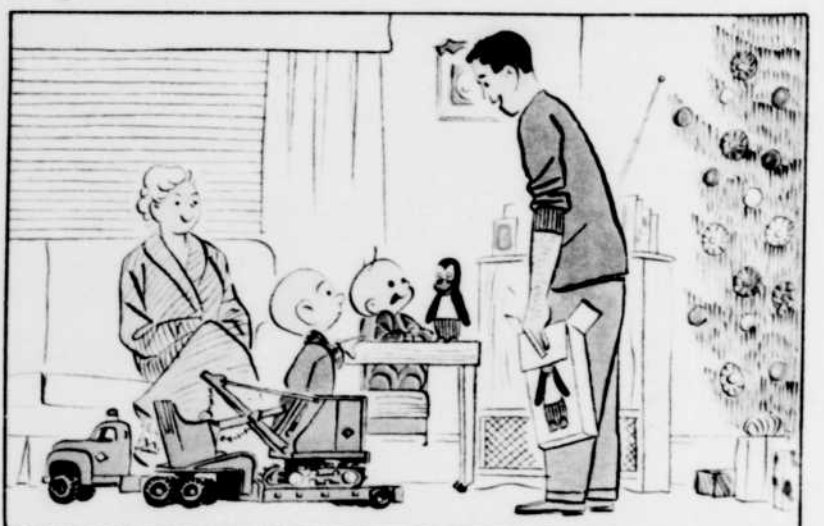
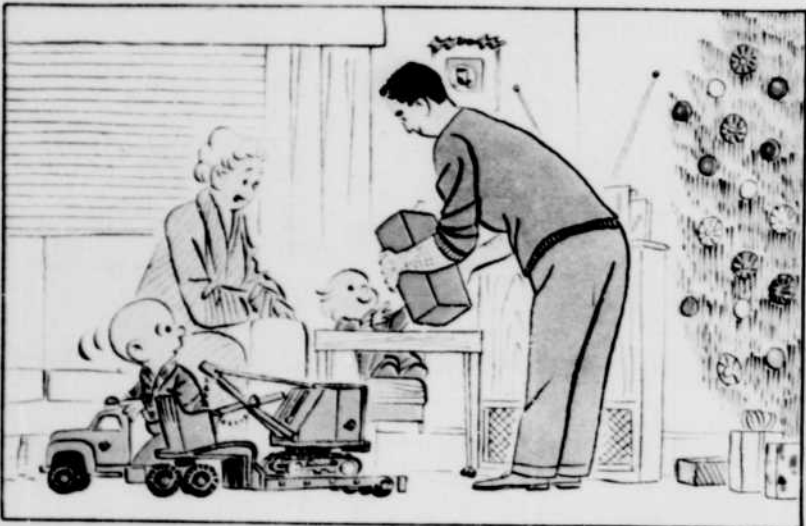
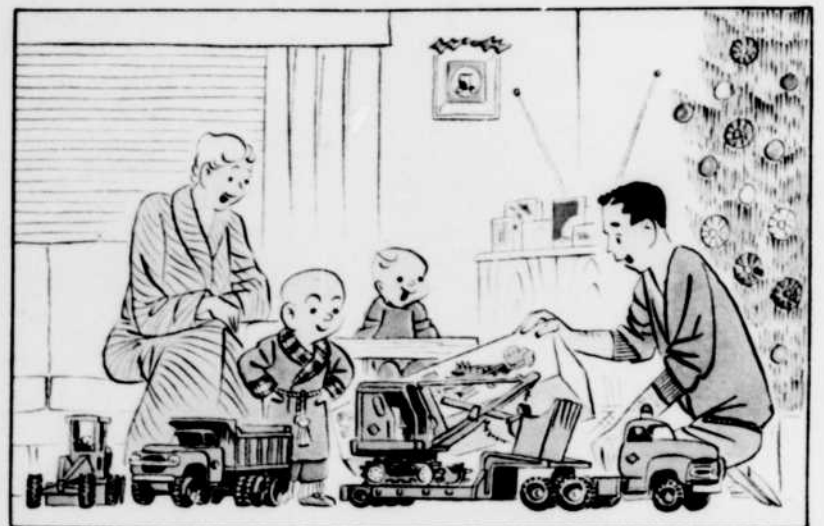
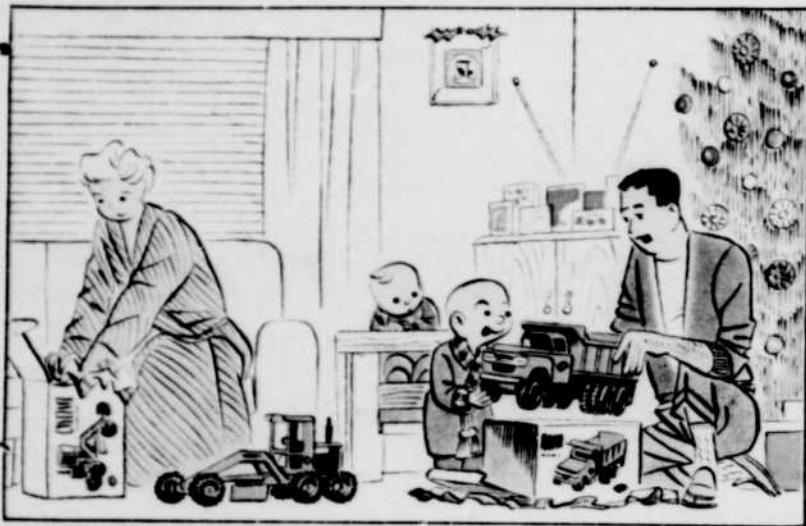
L'appétit vient en mangeant, dit-on, et si l'appétit de bébé est si vorace, c'est grâce aux légumes frais et appétissants, aux desserts savoureux de Heinz. Son bien-être dépend de leur valeur nutritive équilibrée ainsi que de leur digestibilité.

Que l'appétit de bébé soit votre guide. Et vous éveillerez son appétit... si vous lui servez des aliments Heinz pour bébés... à tous les repas... tous les jours!

ALIMENTS
HEINZ POUR BÉBÉS **57**

BÉBÉ EN BÉNÉFICIE AUJOURD'HUI ET POUR TOUTE SA VIE!

Fiston



Françoise Gaudet-Smet

Le chapelet en commun à Rome



QUOI FAIRE? demande une mère honnête et réaliste. Mes enfants passent la porte, les plus grands d'abord, et les petits, qui ont hâte de faire pareil, se sauvent dans leur chambre, grognent ou se chamaillent pour changer la longueur d'ondes, dès qu'arrive à la radio le quart d'heure du chapelet.

Enhardie par cette déclaration, une autre ajoute: "Je comprends cela: un comportement qui n'a rien à voir avec une révolte religieuse proprement dite. C'est une attitude nerveuse et physique. Je suis agacée, énervée de sentir ma maison envahie par la troupe bruyante qui répond — le plus souvent — machinalement et qui m'écrase. Toute la journée, je trotte, je cours, jamais assez vite pour m'accorder avec les exigences du moment, malgré mon courage, ma volonté et les disciplines de travail que je m'impose. Tomber, le soir, automatiquement et à heure fixe dans une autre galopade, tirailée par un autre minutage, le dessert pas encore avalé, le café trop chaud, non! Je veux bien prier à ma guise, avec sincérité et ferveur."

Prier, privéement ou en commun, ce doit être, selon la définition du petit catéchisme, nette et concise comme une inscription, "une élévation de l'âme."

Il convient de s'en souvenir au temps où toutes les cérémonies communautaires, à commencer par la messe, sont remises en question et qu'on met en doute le style "caporal" de certaines manifestations extérieures.

Nous étions à Rome, un groupe de voyageurs, à nous être tassés, le matin, sur le chemin du Saint-Père, pour l'apercevoir le plus près possible. Et la Basilique Saint-Pierre, avec ses Pères de l'Eglise, son maître-autel comme soutenant l'Esprit-Saint, ses fondateurs d'Ordres, venus, chacun à son heure, contribuer à la montée spirituelle des chrétiens, à la mode de leur temps.

Il avait fallu courir vers le Vatican, la pinacothèque, la bibliothèque, le musée, le bureau de poste. Sans oublier la Chapelle Sixtine, à cette heure exacte de l'après-midi commençant où la lumière tombe pour mettre en valeur les fresques de Michel-Ange. A Sainte-Marie-Majeure, au Colisée, au Forum, à la Galerie Borghèse, vite. Parce que, au soleil couchant, il y a Saint-Paul-hors-les-Murs, vers les cinq heures, dont les mosaïques vibrent de leur mieux à la façade, alors que toutes les fenêtres de marbre du temple sont d'une si belle transparence...

Le Supérieur des Pères du Saint-Sacrement a insisté: "Pour terminer

la journée en beauté, venez chez nous. Vers sept heures, et même un peu avant, passez à l'église: vous participerez à la récitation du chapelet à la mode de Rome."

Le fascinant ostensor du maître-autel, entouré de ses deux anges de vermeil, de tous les adorateurs, fervents prêtres de la communauté qui achèvent de psalmodier la prière du soir, attire encore plus que le ruissellement d'oeillets blancs et les lys qui exhalent leur vie dans la douce grisaille des arcades rustiques et du parquet de marbre lumineux.

Et commence le chapelet. Au chœur, le cérémoniaire attaque le *Credo*. Jusqu'à la fin de la première dizaine, à part la récitation en latin, on se croirait chez nous. Mais soudain un vibrant coup de sonnette résonne dans l'air.

Toute l'assemblée tressaille et attaque à l'unisson verset et réponse, le *Gloria Patri* en son entier.

Puis — et là tiennent le nouveau et le renouveau —, c'est chacun, à côté de vous, devant, derrière, à gauche, à droite, en un murmure qui vous étreint, qui, d'un commun élan, attaque "Ave Maria"... Au chœur, tout le clergé répond: "Sancta Maria... peccatorimus..."

Ce dialogue entre appelants et répondants a un effet grandiose!

Le deuxième Gloria est signalé par la vibration de la clochette. Tout le monde ensemble, pour la gloire du Père. Le chœur des prêtres recommence la troisième dizaine. Le troisième Gloria, toujours en commun, d'un bout à l'autre. La nef attaque la quatrième dizaine, et pour la cinquième, la prière continue et finit près de l'autel.

DERNIÈREMENT, une abbesse d'un grand ordre répondait en ces termes à une demande de prières: "Demain, à l'Offertoire de la messe du jour, je mettrai votre supplique sur la patène." Il y a seulement dix ans, aurait-il été possible de participer d'une façon aussi "célébrante" au saint sacrifice?

Bouleversement des routines, qui assure une participation active, basée sur le dogme du sacerdoce universel des fidèles, et encore plus profondément, sur la doctrine du corps mystique du Christ!

La liturgie signifie étymologiquement "travail du peuple".

Le "travail" du chapelet en groupe peut donc être activé et partagé, comme on le fait si bien à Rome.

Chacun son tour à commander la demande, à assurer la réponse. Qu'en penses-tu toi, Simon, Louis et toi Jacqueline? Et toi, Maman?

Quand commence-t-on?

Le cadeau idéal pour toute la famille

LA METHODE DE CONVERSATION
ANGLAISE, ESPAGNOLE, ITALIENNE.

Poly-Glot

Anglais par
HENRI BERGERON
de Radio-Canada



au moyen de
DISQUES

enregistrés par deux spécialistes
réputés de Radio-Canada

**VOUS COMPRENEZ et PARLEZ
DÈS LA PREMIÈRE LEÇON**

ANGLAIS
20 DISQUES — 40 LEÇONS

ESPAGNOL
10 DISQUES — 40 LEÇONS

ITALIEN
10 DISQUES — 40 LEÇONS



Espagnol et Italien par
MIVILLE COUTURE de Radio-Canada



LE CADEAU QU'ON DONNE
À CEUX QU'ON AIME

REMPLEZ et POSTEZ ce COUPON
pour plus de détails

POLY-GLOT INC.
425, rue de l'Eglise
Québec, Que.

Messieurs,
Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des renseignements sur la méthode POLY-GLOT de conversation enregistree en anglais italienne au moyen de disques et sur votre intéressant concours 1960.
NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ COMTE _____
EMPLOI _____ AGE _____



Comment soigner
un MAL
DE DOS



Les Marques Connues
facilitent
les bons achats!

PAS besoin d'être un expert pour s'assurer entière satisfaction — lorsqu'on achète des marques connues.

C'est la confiance qui est à la base des marques connues. Ce sont vos voisins et vous qui établissez les normes auxquelles un produit de marque connue doit se conformer pour vous donner pleine et entière satisfaction.

Une marque connue et respectée est le premier atout d'un fabricant et il ne néglige rien pour qu'il en soit toujours ainsi: constamment il met son produit à l'épreuve et l'améliore.

Une marque connue est la garantie de satisfaction que vous donne le fabricant et à laquelle le marchand ajoute la sienne.

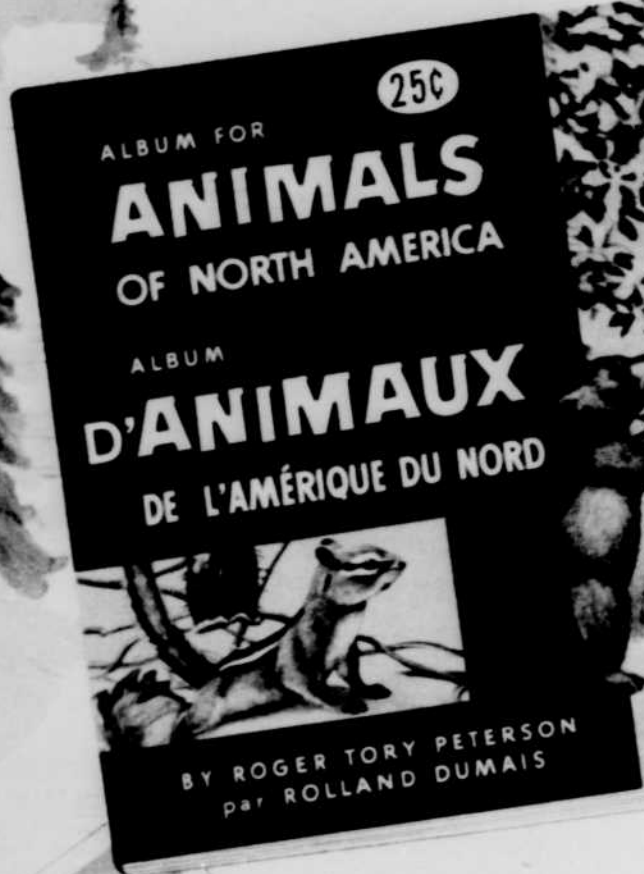
Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!

Une Marque Connue est
synonyme de bon renom

ALBUM DE COLLECTIONNEUR — 20 pages

pour les illustrations d'Animaux de l'Amérique du Nord



Seulement 25¢ chez la plupart
des épiciers ou avec le coupon ci-dessous.

Offre toutes sortes de renseignements intéressants sur ces animaux.
Conservez-y la collection complète des 48 illustrations.

Voici un passe-temps agréable pour toute la famille. Collectionnez ces illustrations en couleurs, que vous trouverez dans les paquets de thé et de café Red Rose, et de thé, de café et de poudre à pâte Blue Ribbon. Et pour conserver cette collection, procurez-

vous cet album de 20 pages! Chaque page comprend des textes descriptifs sur les animaux, préparés spécialement par Rolland Dumais, professeur et naturaliste canadien de renom. L'album contient en outre des croquis et des détails intéressants et variés.

Aux collectionneurs d'oiseaux chanteurs: Pour compléter votre collection d'illustrations d'Oiseaux Chanteurs, consulter le bulletin de commande dans les paquets contenant les illustrations d'Animaux.

Procurez-vous votre album sans plus tarder — seulement 25¢ chez la plupart des épiciers ou en écrivant à Brooke Bond Canada Limited.

BROOKE BOND CANADA LIMITED,
Dépt. P. 6201 avenue du Parc, Montreal, P.Q.

Veuillez s.v.p. m'envoyer ... exemplaires de l'Album d'Animaux de l'Amérique du Nord. J'inclus 25¢ en monnaie pour chaque exemplaire commandé.

NOM _____

ADRESSE _____

LOCALITÉ _____

14P

THÉ & CAFÉ **RED ROSE**



Produits de qualité de
Brooke Bond Canada Limited
6201 Park Ave., Montreal, Que.

Ces illustrations d'animaux sont aussi disponibles dans les paquets de thé, de café et de poudre à pâte Blue Ribbon.