

Les chiens aussi vont à l'école

— pages 2 et 3

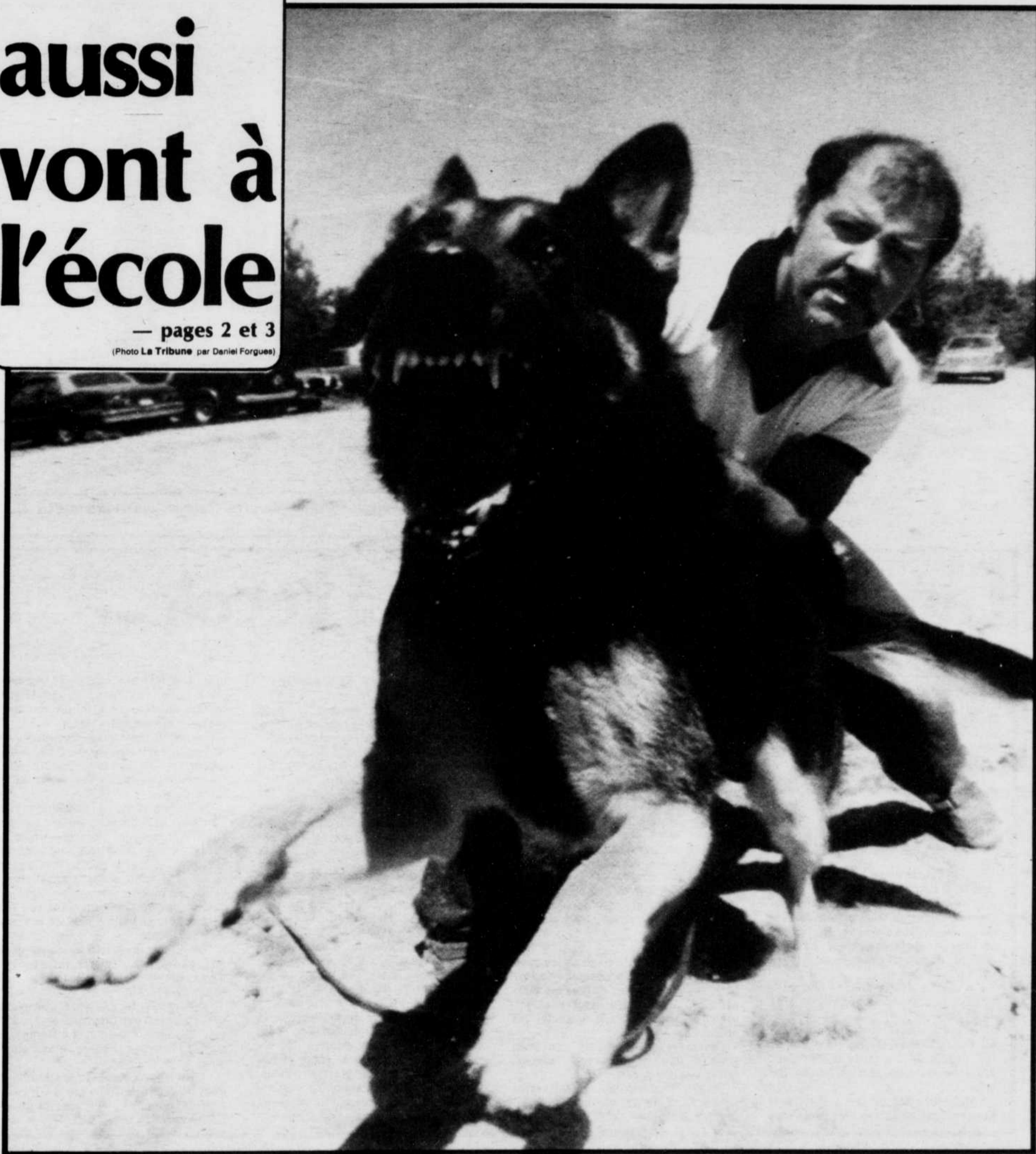
(Photo La Tribune par Daniel Forgues)

la tribune

l'extra

Vol. 1 - No: 24 —

SHERBROOKE, SAMEDI 7 JUILLET 1984



"Assis, couché, apporte, attaque..."



André Croteau surveille de près "l'élève" qui apprend l'art de l'attaque.

Les chiens aussi vont à l'école...

• Textes et photos de Daniel Forgues

SHERBROOKE — Détaché par son maître, le chien effectue un véritable sprint, soulevant la poussière, filant droit comme une flèche. Un but à atteindre: cet individu courant à plusieurs mètres de lui.

Quelques secondes de course folle et celui qu'on qualifie de meilleur ami de l'homme atteint sa proie. Un bond adroitement accompli et les solides mâchoires serrent comme un étau le bras de cet individu pris pour un voleur.

Mais heureusement, cet individu connaît la nature des chiens.

Considéré comme le meilleur dresseur de chiens au Québec, André Croteau, de Saint-Denis de Brompton, portait un épais protecteur au bras lorsque le chien l'a attrapé. Il n'y avait pas de danger.

Lorsque le maître a crié "Laisse!", la bête a lâché, sans hésiter, le bras du dresseur.

Ce geste, André Croteau l'a accompli des centaines et des centaines de fois depuis qu'il a fondé la première école de dressage pour chiens en Estrie.

Mais tous les chiens ne subissent pas le même entraînement. Ce ne sont

pas tous les propriétaires de chien qui veulent posséder une bête pouvant devenir dangereuse à l'arrivée d'un étranger chez eux.

Et tous les chiens ne possèdent pas le même potentiel d'apprentissage. Il n'est pas nécessaire, non plus, d'avoir un chien de race pour le faire dresser, par exemple, à l'obéissance.

"Mais comme on garde généralement un chien durant une quinzaine d'années, en moyenne, il est bon de s'informer des possibilités du chien avant de l'acheter. C'est évidemment préférable d'avoir un bon chien durant 15 ans et prendre des informations avant l'achat ne coûte rien", de dire le dresseur.

Car, explique-t-il, si plusieurs maîtres font un sport du dressage de leur bête, il y en a de plus en plus qui viennent à l'école uniquement pour apprendre à leur chien à respecter les ordres du maître.

Ces ordres, ils peuvent être aussi simples que "Assis, reste, couche, laisse, apporte", etc.

"Généralement, un entraînement de six semaines, à une heure par semaine, suffit pour qu'un chien obéisse

aux commandements de son maître", dit André Croteau.

Mais si on doit dresser le chien pour la protection ou le dépiage, l'entraînement devient plus intensif.

Et cet entraînement n'est pas uniquement intensif pour la bête: il l'est également pour le maître car, finalement, c'est le maître qui pratique avec son chien chez lui, entre les cours de dressage. Le maître joue aussi un rôle très important lors des séances de dressage.

"On considère maintenant ça comme un sport. Un chien n'est pas conçu pour rester attaché dans un fond de cour toute sa vie", dit-il, expliquant que le meilleur ami de l'homme se sent utile lorsqu'on lui montre toutes sortes de trucs. "Ça forme son tempérament et c'est excellent, ça devient agréable d'avoir un chien", révèle André Croteau.

Quand on aborde le dressage à la protection et au dépiage, les cours deviennent plus spectaculaires.

Un agitateur excite le chien et fuit en courant, simulant ainsi un voleur. Une fois excité et enragé, on détache le chien qui s'empresse d'attraper cet agitateur par le bras et de l'immobiliser.

Une fois sa victime par terre, le chien laisse l'agitateur. Si ce dernier tente à nouveau de s'enfuir, le chien saute dessus une autre fois.

On simule également une cachette où l'agitateur se réfugie. Le chien approche et abole rageusement, sans toucher l'agitateur; s'il y a une fuite, le chien agit.

Quant au cours de dépiage, ils sont plus délicats. Graduellement, le chien retrouve une personne grâce à l'odeur de la nourriture, puis de la personne, et même en suivant l'odeur de la végétation écrasée au passage de la personne recherchée. "Là, ça devient un peu plus compliqué et c'est parfois très difficile", déclare le dresseur de chiens.

Puis, petit à petit, le chien peut être entraîné à dépiager la présence d'explosifs, de drogues, à trouver des objets égarés, etc.

Côté spectacle, les chiens peuvent pratiquement tout apprendre et franchir une série d'obstacles différents... après plusieurs heures d'entraînement.

"C'est pour ça que je soutiens que c'est un véritable sport que de dresser et entraîner son chien", conclut André Croteau.

Le chien "Gars": il ne lui manque que la parole...

SHERBROOKE — Si le vieux proverbe voulant que les cordonniers soient les plus mal chaussés peut s'appliquer encore facilement aujourd'hui, il n'en est nullement pas question pour le dresseur André Croteau.

Car "Gars", un berger allemand de six ans, a su gagner plusieurs honneurs au Canada et au Québec par ses prouesses, son obéissance et son habileté. Ce chien appartient à André Croteau. C'est un peu son "orgueil"...

Par exemple, "Gars", a dit son maître, a été le plus jeune chien au monde à obtenir le titre de "Utility Dog".

Ce titre est accordé aux chiens sachant parfaitement se distinguer dans l'obéissance aux gestes et à la parole, le dépistage d'odeur, le passage d'obstacles, etc.

La bête a également été le premier chien du Québec à recevoir le titre de Schutzhund-3, un titre accordé pour le dépistage, l'obéissance et la protection selon une méthode allemande de dressage.

Pour dresser cette bête, André Croteau a mis 400 heures par année, durant quatre ans. Et encore, à chaque cours qu'il donne à d'autres chiens, "Gars" a toujours sa place pour ses exercices.

Il y a quelques semaines, André Croteau a tenté l'expérience de l'escalade. "Si je le fais, mon chien est capable aussi", a-t-il dit. Et on a mis des cordes au chien qui, tant bien que mal, a suivi son maître, aidé par d'autres grimpeurs.

A l'école de dressage, "Gars" a son parcours bien à lui. Qu'il s'agisse de sauter, ramper, grimper, le chien passe maintenant



Il ne faut pas avoir froid aux yeux pour dresser un chien. André Croteau lui est habitué à ce genre d'attaque. Il a vécu cette scène des centaines de fois.

ses épreuves comme si de rien n'était... ou presque.

Avec son maître, Gars a assisté à la formation d'autres chiens pour la GRC.

Car le berger allemand d'André Croteau a souvent servi aux forces policières de la région ainsi que de la GRC pour dépister des explosifs, des drogues ou tout simplement pour retrouver des gens disparus.

"Gars" a également participé à plusieurs spectacles un peu partout en Amérique du Nord et même jusqu'aux Bermudes. Dans la région, André Croteau présente, aussi, régulièrement des spectacles avec son chien et d'autres élèves de son école.

Ce chien est-il méchant?

Si le maître est là, le chien obéira au moindre commandement, au moindre geste. On pourrait alors, selon le commandement donné, le dorloter comme un enfant... ou en frissonner de peur.

Si le maître n'est pas chez lui et que "Gars" est de garde, mieux vaut ne pas entrer...



Le petit oiseau va sortir...

SHERBROOKE — "Gars", le chien du dresseur André Croteau, ne voulait pas dévorer le photographe lorsque cette scène a été captée, contrairement à ce que l'on pourrait facilement penser.

Pour cette photographie, M. Croteau a utilisé l'une de ses techniques pour dresser les chiens: un agitateur excitait le chien et le dresseur tenait son chien.

Et pour capter la scène, le photographe s'est placé entre l'agitateur et André Croteau, la lentille de la caméra à environ 25 centimètres du museau de la bête...

Si le maître avait laissé son chien, la bête aurait tout simplement bondi par-dessus le photographe pour s'attaquer à l'autre dresseur agissant comme agitateur.

Le dressage... du dresseur

SHERBROOKE — "Quand j'étais tout petit bonhomme, je me suis fait mordre par un chien. Je m'étais dit "un jour, je vais faire quelque chose pour ça", se souvient André Croteau.

"Je pense que j'ai toujours aimé les chiens même si on ne pouvait pas en avoir à la maison parce que mon père n'en voulait pas. Mais dans le fond, j'ai su un jour que mon père aussi aimait les chiens", raconte André Croteau.

Puis, au fil des années, il s'est fait dresseur de chiens en suivant des cours dans les endroits les plus réputés au Canada et aux

Etats-Unis. Car avant de former des chiens... ne fallait-il pas tout d'abord dresser le futur dresseur?

Le chien n'a-t-il qu'un maître?

"Oui... et non", répond le dresseur.

Car, explique-t-il, les dresseurs professionnels de chiens tendent de plus en plus à utiliser la même méthode pour dompter les chiens. Avec la même méthode, on se retrouve donc avec les mêmes ordres donnés aux chiens.

Par exemple, tous les chiens dressés par André Croteau lui obéiront immédiatement lorsqu'il leur donnera un ordre.

La science... simplement

Vers l'an 2034

Que nous apporteront les cinquante prochaines années de science? Une réponse qui se veut une suite aux chroniques des 26 mars, 2 et 9 avril. De la futurologie bien sûr, mais tout cela est dans les limites du possible, et bien souvent sur le point d'être réalisé! Rêvons!

SUPERGRAVITE: Cinq forces régissent notre univers: l'électricité, le magnétisme, la gravité, les forces nucléaires fortes et faibles. Pourquoi cinq et non une seule? On croit que ces cinq forces ne sont que des visages d'une seule et même réalité. Maxwell a démontré (1864) que l'électricité et le magnétisme ont une source commune, alors que Weinberg, Glashow et Salam y ont ajouté les forces nucléaires faibles (1968). Les 50 prochaines années devraient nous permettre d'unifier toutes les forces en une seule théorie cohérente, que nous appelons d'ores et déjà supergravité.

SETI: (Sigle de Search for Extra-terrestrial Intelligence). Bien qu'il ne semble pas exister d'autres formes intelligentes dans le cosmos, les radio-télescopes, déjà à l'écoute de l'univers, devraient nous dire avec un grand degré de certitude s'il s'agit là de la réalité désolante d'un univers peu hospitalier, où s'il y a ailleurs d'autres civilisations qui tentent, elles aussi, de communiquer au-delà les distances infranchissables du cosmos.

BANQUES D'ORGANES: La découverte de la cyclosporine, pour une, et sans doute d'autres drogues anti-rejet aussi miraculeuses, ainsi que l'amélioration des méthodes de conservation par congélation, devraient permettre un nombre croissant de transplantations d'organes les plus divers avant longtemps.

LE NEUTRINO: Si le neutrino (particule exotique mais omniprésente dans l'univers) possède une masse, cela pourrait forcer l'univers à se contracter sur lui-même, et éventuellement à mourir par une implosion très violente. Les prochaines décennies nous apprendront si tel est l'avenir de notre univers.

MARS ET L'ESPACE: Il ne fait aucun doute que l'homme aura colonisé la lune, l'espace et probablement mars avant 2034. De nouvelles richesses naturelles, de nouvelles techniques industrielles impossibles sur terre, et aussi de nouveaux espaces pour une population qui croît catastrophiquement sont là-haut!

ÉNERGIE: Le pétrole et l'uranium s'épuisent, alors que les énergies solaires et éoliennes ne seront sans doute jamais que des énergies très diluées. Nos espoirs portent donc surtout sur la fusion nucléaire, qui utilise de l'eau de mer comme combustible, et la même technique que le soleil pour en tirer de l'énergie. L'abondance du combustible promet, mais les difficultés techniques (en particulier 100 000 000 de degrés centigrades!) devront être surmontées.

VIELLISSEMENT: Guérira-t-on la pire des maladies? On commence à la comprendre: hormones, gènes et catecholamines sont parmi les causes invoquées. Votre vie pourrait bien être allongée de 40 ans au 21^{ème} siècle grâce à ces recherches!

ORDINATEUR: Pas besoin de présentations: il est déjà là. La prochaine décennie le verra entrer dans toutes les maisons. Puis viendra la cinquième génération d'ordinateurs: ces nouvelles machines seront tellement rapides et tellement bien construites qu'elles seront quasi-intelligentes. Douées de la parole et du mouvement, ces robots allègeront les tâches répétitives et banales de l'homme, tout en l'aidant à repousser de plus en plus loin les limites de l'ignorance.

LES MALADIES: Le cancer, le diabète et la carie dentaire pourraient être de ces maladies qui seront guéries presque définitivement d'ici 2034. L'identification des causes des maladies, ainsi que la découverte de nouvelles thérapies et approches préventives (vaccins, etc.) éloigneront encore davantage le spectre de la maladie chez l'homme.

AUTRES: Quelques titres qui feront la une des journaux dans les 50 prochaines années: le code génétique humain est élucidé; les fibres optiques replacent les fils métalliques; l'ordinateur traduit toutes les langues; des bactéries produisent de l'insuline et d'autres produits pharmaceutiques; un algorithme crée la vie à partir de l'inanimé; le proton se désintègre naturellement, et toute la matière est par conséquent instable; etc. Avez-vous hâte?

GARY SLATER

L'auteur est étudiant au doctorat en physique à l'Université de Sherbrooke.



Tim Dayton (à gauche) et son partenaire en plein travail. (Laserphoto AP)

MONROEVILLE (Pennsylvanie) (AP)
— Tim Dayton ne travaille que quelques minutes, mais il reçoit une journée de salaire, sans compter ses frais de repas, d'hôtel, de location de voiture et son billet d'avion. Des conditions de travail pour le moins enviables...

Le hic, c'est que Dayton travaille, sur appel, comme réparateur de réacteurs nucléaires. Il gagne à sa vie à pénétrer dans des pièces regorgeant de radioactivité, réparant ce qu'il peut avant d'avoir absorbé sa dose limite de radiations pour la journée.

Dans le jargon du métier, Dayton et ses pairs sont affublés de noms aussi évocateurs que "glowboys" (ceux qui rayonnent) ou éponges...

Autres avantages du métier: beaucoup de temps supplémentaire, la chance de voyager souvent. Mais il n'est protégé par aucune assurance-santé, ni par un syndicat et certains estiment qu'il représente une véritable bombe à retardement ambulante à cause des risques élevés de cancer ou de dommages génétiques.

"Personne ne veut y aller. Mais il faut bien que quelqu'un le fasse. Tout le monde doit avoir un revenu", de dire Dayton, qui est âgé de 29 ans. Ancien mécanicien automobile, il est père de deux enfants et fait ce métier depuis maintenant six ans.

"Il suffit d'avoir un peu de bon sens pour savoir qu'il y a sûrement quelques risques, développer un cancer par exemple. Nous savons que nous ne pourrions pas revenir plus tard contre la compagnie et dire: "Écoutez, vous m'avez fait ça il y a 30 ans."

"Mais ça ne m'inquiète pas outre-mesure; je pense que c'est une industrie sûre. Il y a un tas d'emplois pires que le mien. J'aime vraiment mon travail, quand on m'appelle, je suis toujours prêt à y aller. Je n'ai jamais refusé de répondre à un appel", ajoute-t-il avec fierté.

Le jeune homme est à l'emploi de la compa-

gnie Westinghouse Electric, l'un des plus importants fabricants de réacteurs nucléaires au monde. L'entreprise fait également partie des leaders en matière de services d'entretien et de réparation nucléaires.

Ils réparent surtout les tubes des générateurs de vapeur des centrales d'énergie nucléaire, lorsque ceux-ci laissent fuir de l'eau radioactive, ou se trouvent bloqués par des dépôts quelconques.

Revêtus de plusieurs couches de vêtements de plastique, ils sont en outre munis de gants, de bottes et de masques à gaz pour éviter, autant que faire se peut, de toucher ou de respirer les particules radioactives. Mais les radiations ionisantes ne peuvent être vaincues que par des vêtements de plomb, ou de ciment.

Quand les travailleurs atteignent leur temps d'exposition limite, on leur indique, par radio, qu'il est temps pour eux de s'en aller.

"C'est du féodalisme de pointe", lance Robert Alvarez, expert en radiation attaché à un groupe de recherche et de pression américain anti-nucléaire, à Washington.

"Dans le milieu de l'énergie nucléaire, c'est probablement ce qu'il y a de plus grave comme problème de santé et sécurité au travail", explique-t-il. "Les effets des radiations sur la santé ne sont pas immédiatement visibles et ne se manifestent qu'après une longue période".

La commission chargée de réglementer l'industrie nucléaire aux États-Unis a fixé à trois rems (3,000 millirems) la dose limite de radiations à laquelle peuvent être exposés les travailleurs au cours d'une période de trois mois. Pour sa part, Westinghouse s'est dotée de limites plus sévères, soit 2,75 rems.

On prévoit qu'environ 25 pour cent de tous les adultes âgés de 20 à 65 ans seront atteints de cancers d'origines diverses. Dans le cas d'un travailleur comme Tim Dayton, s'il reçoit 100 rems au cours de sa vie, cette proportion passe de 25 à 28 pour cent.

les petites annonces • 569-9501

vous ♥ les résultats!

L'équipe du Québec de canoë-kayak

50% de Sherbrookoïsi... si tout va mal

par Pierre Turgeon

SHERBROOKE — L'entraîneur Marc Tardif n'en démord pas: si tous va bien l'équipe du Québec de canoë-kayak aux prochains Jeux du Canada sera composée à 75 pour cent de Sherbrookoïsi et à 50 pour cent si tout va mal.

Et cela même si le Club nautique de Sherbrooke ne s'intéresse à la compétition de canoë-kayak depuis deux ans seulement. L'an dernier, à cette date-ci, il y avait deux membres seulement et la flotte du club se limitait à deux embarcations, un tandem et un individuel.

Mais depuis, le club et la flotte ont fait des petits. Une quinzaine de jeunes s'entraînent très sérieusement, dont une dizaine se sont entraînés pendant tout l'hiver à raison de 15 à 20 heures par semaine. Et la flotte, elle aussi a grandi. Elle compte maintenant plusieurs kayaks individuels, quelques tandems et l'orgueil du club, un K-4 en acajou qui avait servi aux Jeux olympiques de Montréal et qui avait subi des avaries. On l'a réparé, revernissé et re-revernissé. On n'attend plus que le moment de le mettre à l'eau.

Tardif ne cache pas que l'acquisition de ce K-4 pourrait donner un nouvel élan au développement de ce nouveau club de compétition. "Autant pour augmenter le nombre de pratiquants que pour spécialiser les coureurs." C'est d'ailleurs la venue de ce K-4 qui a permis au club d'augmenter ses effectifs d'autant depuis l'an dernier. "Je disais aux membres: On aura un K-4 l'an prochain et t'es tout seul. Il faut que tu ailles en chercher d'autres."

Actuellement, la moyenne d'âge des pagayeurs se situe à environ 16 ans et les principales forces du club se situent en catégorie juvénile dans les bateaux d'équipe. On a aussi quelques juniors. Le principal objectif du club en termes de recrutement se situe maintenant au niveau des 14 ans et moins.



(Photo La Tribune par Bernard Vanier)

Côté physique, les meilleurs pagayeurs possèdent les qualités cardio-vasculaire du skieur de fond et la force musculaire de l'haltérophile, mais c'est là un point de vue optimal et il n'est pas nécessaire de posséder déjà ces qualités pour s'intéresser aux épreuves de kayak. Il faut cependant être prêt à faire beaucoup d'entraînement. "On peut faire deux entraînement par jour, explique Marc Tardif, un étudiant de maîtrise en éducation physique. C'est un sport où il n'y a pas d'impact comme dans la course à pied et où le centre de gravité est supporté par l'eau." Les risques de blessures étant d'autant diminués, on peut augmenter les séances d'entraînement.

Au Club nautique de Sherbrooke, on s'entraîne du début de mai, dans le vent froid et les vagues jusqu'en octobre. "Des fois, il faut mettre une tuque et des gants de caoutchouc pour laver la vaisselle. Mais ce sont les seuls endroits où on peut avoir froid."

En début de saison, on peut faire jusqu'à 100 km par semaine à l'entraînement. Plus tard, comme à cette période-ci, on diminue le millage

et on augmente la vitesse. "On s'entraîne souvent deux fois par jour. On profite du plan d'eau calme du matin pour travailler les aspects techniques."

Tout cet entraînement rapporte déjà des dividendes puisque les pagayeurs sherbrookoïsi ne cessent d'accumuler les succès à chacune des compétitions d'un calendrier estival fort chargé.

Tardif n'est pas du genre à courir ses athlètes pour qu'ils s'entraînent, il se dit lui-même de la mentalité de ceux qui passent beaucoup d'information à l'athlète. "On cherche à identifier les besoins des athlètes et ce qu'ils viennent chercher. C'est aussi une formation pour eux. Comme ils ne seront pas tous des champions, il faut qu'après il leur reste autre chose."

Le Club nautique de Sherbrooke profite actuellement d'un excellent plan d'eau et de l'aide du Club nautique du Petit lac Magog à Deauville de qui est né le club sherbrookoïsi. "Ca s'est fait d'un commun accord avec Deauville. Eux, ils sont plus axés vers la voile, le plan d'eau est là, tandis qu'ici nous avons le plan d'eau pour le kayak et l'initiation à la voile."

Le Club nautique de Sherbrooke ne cesse de grandir et de faire des petits. Existant depuis deux ans, le Club ne comptait que deux membres à une certaine époque... Mais les temps ont bien changé. Aujourd'hui, on vise trois postes sur quatre au sein de l'équipe du Québec.



Inglis vous propose ses appareils électroménagers de grande réputation.

Le réfrigérateur sans givre Sterling

- Capacité de 17,1 pi³ (484 litres)
- Clayette de congélateur toute largeur avec bac à glaçons coulissant
- Clayettes en porte-à-faux divisées et réglables
- Grand garde-viande en porte-à-faux
- Garde-beurre réglable à 3 températures
- Aussi disponible capacité de 15,2 pi³ (430 litres)

LES ELECTROMÉNAGERS DE QUALITÉ... & abordables



LA SÉRIE STERLING
Inglis

Nouvelle génération de prix

PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE GARANTIE DE **5** ANS

À l'acheteur original, durant les premiers 5 ans en sa possession, toutes les pièces du système de réfrigération hermétique, qui comprennent le compresseur, le condenseur, l'évaporateur et la tuyauterie, que nous trouverons défectueuses au point de vue matières premières ou fabrication, seront réparées ou remplacées sans frais, et nous paierons les frais de main-d'œuvre.

Inglis

La cuisinière Sterling

- Horloge numérique réglable pour cuisson différée
- Élément de chauffage rapide
- Porte en verre noir (disponible aussi four autonettoyant)

BUREAU & BUREAU inc.

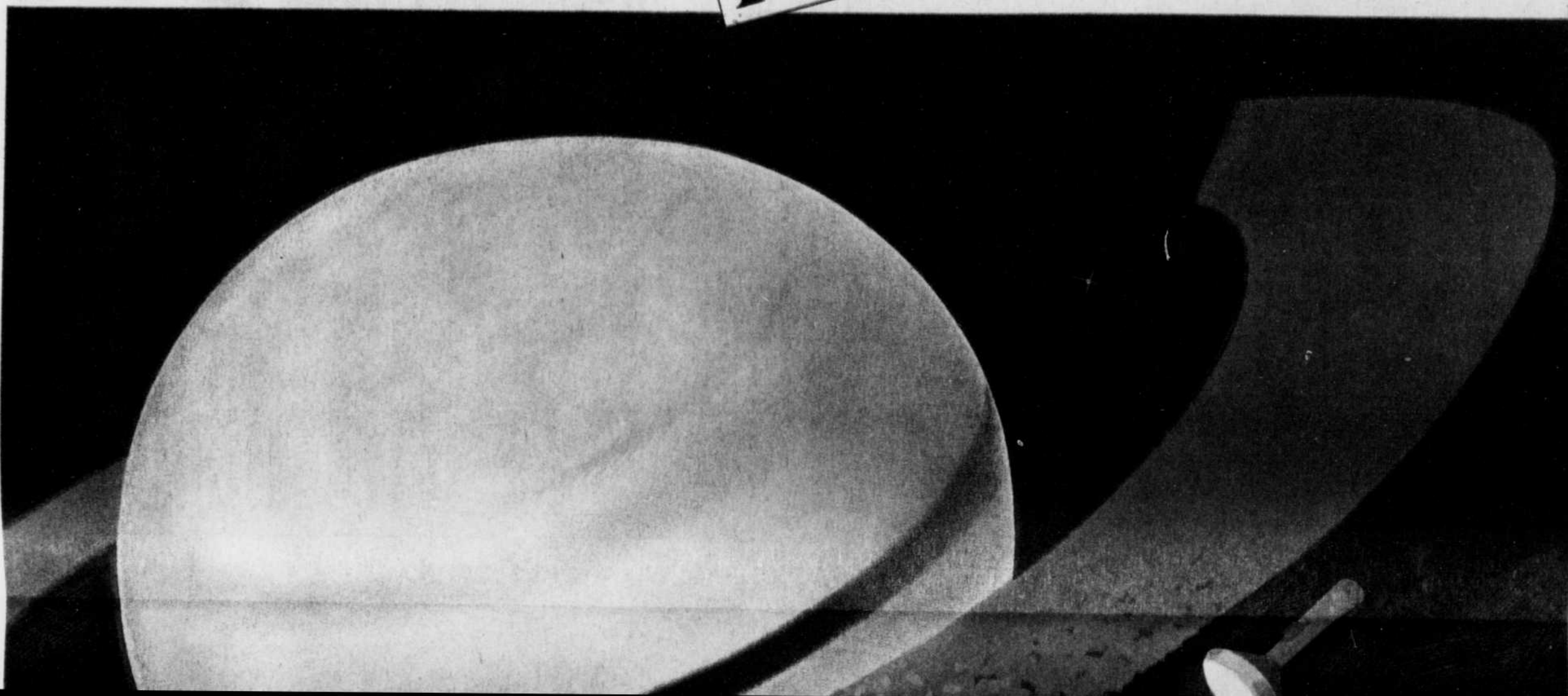
SHERBROOKE: 600, Galt ouest ASBESTOS: 566,1^e Avenue



la tribune

est heureuse de s'associer au

6^e Salon du livre 1984 de l'Estrie 





LIRE POUR DÉPASSER LE TEMPS...

Du 17 au 21 octobre 1984
Le Centre-Expo Sherbrooke (Céras)

JOUONS AVEC LES CHIFFRES

Utilisez la SOUSTRACTION et le nombre-code 32.

Trouvez 2 nombres dont la différence est 32 et encerclez-les. (exemple: 80 et 48).

Répétez cette opération jusqu'à ce qu'il ne reste, dans la grille, qu'un seul nombre qui ne peut être encerclé.

Ce dernier nombre est la solution du jeu.

56	64	60	76	27	40	23
43	36	54	38	67	63	42
41	61	39	29	20	74	65
21	59	24	34	72	26	62
70	32	73	31	57	55	75
44	35	52	30	68	66	53
58	25	71	22	37	28	69

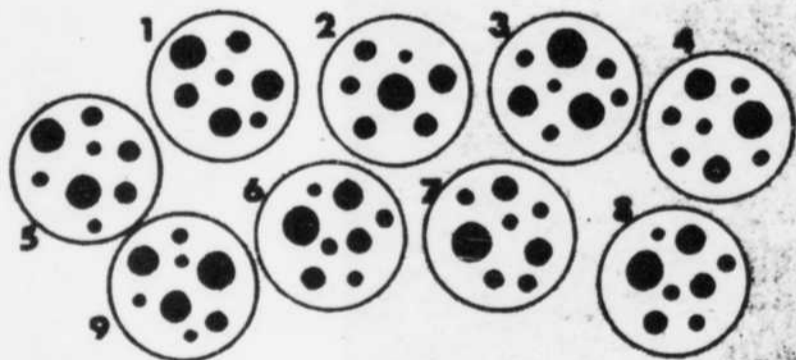


Le vendeur: Madame, j'ai ici un livre qui vous intéressera sûrement. Ce petit livre est intitulé: 500 bonnes excuses pour ne pas entrer à l'heure.

La femme: Et pourquoi voulez-vous que ça m'intéresse?

Le vendeur: Je viens d'en vendre un exemplaire à votre mari!

BALLES



SEULEMENT DEUX DE CES BALLES SONT IDENTIQUES. POUVEZ-VOUS LES TROUVER?

les sommes qui assomment!



A joutez 1 à 9 dans les cases vides pour arriver au total indiqué au bout de chaque ligne marquée par une flèche.

↓	↓	↓	
→			15
→			13
→			17
	13	14	18

FACILE ????

228
909
561
1508



BLONDINETTE



SCAMP



LA FAMILLE FLOP



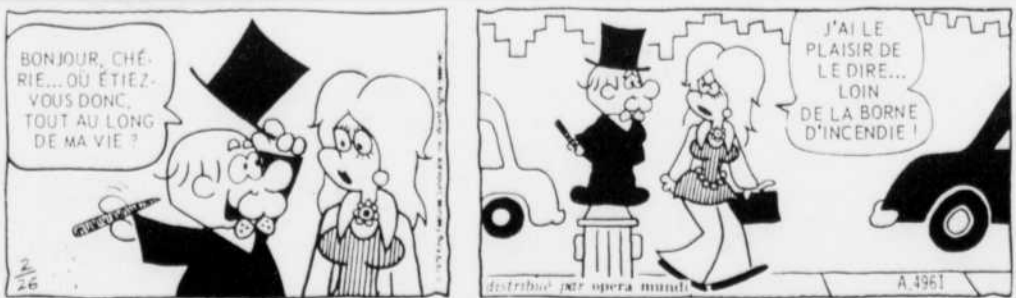
MICKEY



DONALD DUCK



M. ABERNATY



LES 8 ERREURS ETES-VOUS OBSERVATEURS

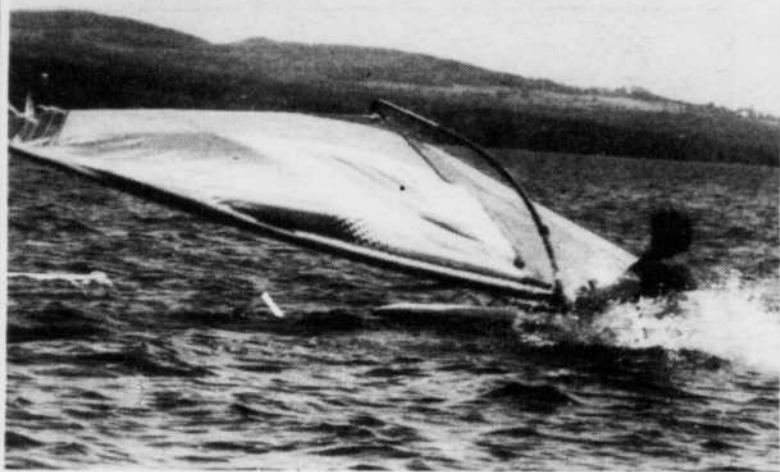


LES 8 ERREURS Solution

5940

1. Corne gauche du diable.
2. Son coude gauche plus long.
3. Forme de son genou gauche.
4. Intérieur du filet complet.
5. Bas du vitrail de gauche.
6. Dallage modifié à gauche.
7. Jambe droite de l'angelet.
8. Socle du bassin plus haut.

Le billet de Coquille



(Photo La Tribune par Claude Poulin)

Contre vents et marées

Beau, fin, intelligent!

C'est ce que l'on voudrait être aux yeux de tous, envers et contre tous, contre vents et marées! Certains prétendent même que l'on passe 80 % de sa vie à tenter d'attirer sur soi l'attention des autres.

Quand les deux premières qualités disparaissent ou n'ont jamais été découvertes, il reste toujours la troisième que tous s'accordent à qualifier de plus importante.

Mais peu importe la façon dont on veut aborder le problème, on peut dire que j'ai réussi! Mais entendons-nous bien: j'ai réussi à attirer sur moi l'attention des autres.

Pas de la manière que j'aurais voulu... mais j'ai réussi! C'est ce qui compte.

Tout cela est venu de cette manie à vouloir dénicher parmi mes ancêtres un champion, un as, un matamore.

Qui n'a pas rêvé d'avoir dans sa famille, un bras à la John McEnroe, un mollet à la Maurice Richard, une partie de la cuisse de Jupiter et le toupet de Jean Drapeau?

Moi, j'avais retracé parmi l'illustre lignée de mes ancêtres, un navigateur de premier ordre: Coquille de Noix.

Il avait sillonné les mers du monde bien avant que les Carthaginois viennent faire un petit méchouis sur la colline de Beauvoir, non loin de la rivière Saint-François, en se servant comme table à dîner de pierres sur lesquelles des marques d'ustensile ont été relevées suscitant un débat orageux entre géographes et spécialistes des écritures anciennes.

Trêve de tergiversations et de considérations oiseuses! Je vous entraîne enfin dans le vif du sujet.

Ayant donc découvert un illustre capitaine de trirème parmi mes ancêtres, je crus du même coup que la science de la mer, des vents, des marées et de la navigation m'était infuse.

Aussi quand je vis apparaître sur les lacs de la région ces étranges oiseaux irisés à une aile que l'on appelle communément planches à voile ou véliplanchistes, je saisis l'occasion de démontrer à tous ce que c'était un vrai capitaine d'eau douce.

Pourtant avais-je déjà oublié que le premier contact que j'eus avec le mot planche m'avait laissé sur le front une cicatrice de quatre centimètres? Cela s'était produit lors d'une enlevante partie de baseball de rue quand j'avais neuf ans. La balle avait roulé sur un chantier de construction. En recueillant la balle, j'avais fait trébucher un manoeuvre; le madrier qu'il devait saisir, je l'ai reçu dans le front. Je fis la planche jusqu'à mon arrivée à l'hôpital.

J'avais sans doute oublié également le malaise ressenti devant mon moniteur de natation quand il m'a demandé de faire la planche. Je perdis conscience et m'étais tout le long de la piscine. Le moniteur me laissa sur le plancher durant cinq minutes, le temps d'expliquer à ses élèves que c'était la position qu'ils devaient prendre sur le dos... mais dans l'eau!

Puis cette crainte de la planche s'est replacée avec le temps surtout depuis la découverte d'un certain capitaine de mes ancêtres.

La meilleure comparaison que je pourrais prendre pour illustrer cette expérience de planche à voile: c'est que la planche c'est comme une planche à repasser et moi, j'étais le fer à repasser. Bref, depuis le début de ma vie, j'ai estimé que j'avais pris environ 10 000 douches. En faisant de la planche à voile, j'en ai pris 2 000 en deux semaines.

L'avantage de ce sport: l'espoir de voir un jour mon nom inscrit dans le livre des records de Guinness pour l'estomac ayant la plus grande capacité d'emmagasinage de liquide: le niveau du lac a même baissé.

Avoir son nom connu à travers le monde entier! Que peut-on rêver de plus; je vous le demande?



le bridge

1694

LA TROISIEME POSSIBILITE

Je vous propose aujourd'hui un problème concernant le jeu du déclarant à sans-atout. Prenez place en Sud.

Donneur: Sud

Vulnérable: Personne

Nord
 ♠ 7 3
 ♥ R
 ♦ A D 7 5 3 2
 ♣ 9 4 3 2
Sud
 ♠ A D 5 4 2
 ♥ A 4 3
 ♦ R 6
 ♣ A R 6

Enchères faites à la table

Sud Ouest Nord Est
 2 SA* P 3 SA Fin

* Jeu balancé de 20-21 points.

Entame: dame de coeur

Quel est votre plan de jeu?

A la table, le déclarant joua trois tours de carreau, puis devant le mauvais partage de cette suite, essaya l'impasse au roi de pique. Il chuta d'un pli, car les quatre jeux étaient comme ci-dessous:

Nord
 ♠ 7 3
 ♥ R
 ♦ A D 7 5 3 2
 ♣ 9 4 3 2
Ouest
 ♠ R V 6
 ♥ D V 10 9 2
Est
 ♠ 10 9 8
 ♥ 8 7 6 5

♠ 10 ♠ V 9 8 4
 ♣ V 8 7 5 ♣ D 10

Sud
 ♠ A D 5 4 2
 ♥ A 4 3
 ♦ R 6
 ♣ A R 6

Pour tenir compte de toutes les possibilités, le déclarant fait mieux de jouer A-R de trèfle d'abord, puis à moins d'un partage 5-1, continuer avec un autre trèfle. Si cette suite est 3-3 ou si Est a deux honneurs secs comme ci-dessus, le contrat est réalisé.

La beauté de cette solution est qu'elle n'empêche pas d'essayer les autres possibilités, si la suite trèfle est mal faite.

Maurice LAROCHELLE



les échecs

Vassily Smyslov était maître à 17 ans

Vassily Smyslov, même à 63 ans, s'est rendu à la finale des prétendants au titre. Il a déjoué tous les pronostics. Sa défaite honorable devant Kasparov couronne de la meilleure façon 50 ans de carrière.

Ce sexagénaire a débuté en bas âge, sous les instructions de son père. Puis il s'inscrivait à la "Maison des jeunes pionniers", un club d'échecs de Moscou. Quelques années de compétition parmi les juniors devaient le mener à une ascension fulgurante.

En effet, en étudiant de 17 ans qui faisait figure de grand négligé, remportait le Championnat de Moscou en 1938. Il faisait la barbe au GM Lilienthal et à des maîtres chevronnés, à sa première compétition d'envergure.

Trois ans plus tard, il devenait le plus jeune grand maître jusque-là (à 20 ans). Seuls Bobby Fischer (15), Garry Kasparov (17), Boris Spassky (18) et Anatoly Karpov (19) ont obtenu, par après, le titre de grand maître international sous le cap des 20 ans.

C'étaient là les premiers fleurons d'une illustre carrière. De tous les joueurs d'élite, Smyslov est celui qui a disputé le plus de parties officielles, le plus de tournois et le plus de rencontres par équipes.

Médaillé d'or neuf fois sur neuf à l'Olympiade des échecs (entre 1952 et 1972) et champion mondial en 1957-58, Smyslov s'est distingué dans les événements majeurs.

Aux Olympiades (4 fois sur le 2e échiquier, 2 fois sur le 3e et 3 fois réserviste), il a obtenu 65 gains, 42 nulles et seulement 2 défaites (meilleur résultat de l'URSS en 1964 et 1968). Pourcentage: 79.7%.

En championnat du monde (1948, 1954, 1957 et 1958), il a accumulé 46 points en 89 parties. 74 de ces parties l'ont opposé à Botvinnik, champion durant 13 ans.

En outre, il a vaincu 7 champions du monde en rencontres individuelles: Euwe (1935-37), Botvinnik (1948-57, 58-60, 61-63), Tal (1960-61), Petrosian (1963-69), Spassky (1969-72), Fischer (1972-75) et Karpov (1975--).

Dans les tournois des Candidats (1950: 3e; 1953 et 1956: 1er; 1959: 4e), il a totalisé 54.5 points en

92 parties (presque 60%). Dans les matches des Candidats (1965 et 1983-84), à un âge assez avancé, il a remporté 4 victoires et subi 9 défaites en 46 rencontres. Ses 4 défaites face au brillant Kasparov jettent une ombre au tableau, mais, qualifié d'emblée pour la prochaine course au titre, Smyslov tentera alors d'engraisser cette fiche.

A quoi doit-on attribuer son retour au sommet?

A son énorme désir de vaincre, qui le pousse à se renouveler constamment. Aussi, à sa régularité.

Au début du règne de Fischer, voilà 12 ans, il était 10e mondial (cote: 2620). Il avait pourtant passé le seuil de la cinquantaine. Encore aujourd'hui, sa cote se maintient à 2600.

Bref, Smyslov compte parmi les grands et sa contribution à la théorie des débuts de partie et des finales ajoute à son prestige.

Voici sa première partie parue dans un magazine. Il l'a jouée à 14 ans, à la Maison des pionniers.

B: K. Gerasimov N: Smyslov (Moscou, 1935)
 1. d4, d5; 2. Cf3, Cf6; 3. e3, e6; 4. Fd3, c5; 5. b3, Cc6; 6. Fb2, Fd6; 7. 0-0, Dc7; 8. a3, b6; 9. c4, Fb7; 10. Cc3, a6; 11. Tel, cd; 12. ed, 0-0; 13. Ca4 (menace c5), Ff4; 14. Ce5 (si c5, b5); 15. Cb6, Tad8; 16. b4, Ce4!; 17... dc; 18. bc, Cxc16. d x c, Dc6; 19. Ff1 (Df3 forcé), Tdf8; 20. Db3, Cg4; 21. h3 (voir 1er DIAGRAMME), Td3!; 22. D x b (si F x T?, D x g mat; si 20. D x T, Fh2+; 21. Rhl, C x f+, suivi de la capture de la dame), T x h3!!; 23. Fd4 (g x T?, Dh1 mat ou 2f. D x d, Fh2+; 22. Rhl, C x f2 mat); 21... Fh2+; 22. Rhl, F x e5+d.; 23. Abandon. (Si 23. Rgl, Fh2+; 24. Rhl, Fc7+d. et 25... F x D.)
 Jacques Côté



Giampiero Mecatti, chef

Pas besoin d'avoir faim pour passer à table...

par Gilles Dallaire

"En Italie, on ne se met pas à table tout simplement parce qu'on a faim. On déguste, on commente et on suggère car, dans tout Italien, il y a un gourmet qui sommeille. On discute beaucoup aussi et on apporte remède à une foule de problèmes, même aux problèmes de son voisin."

Lorsque Giampiero Mecatti évoque son pays natal, ce pays qu'il a quitté, voilà dix-huit ans, ses yeux s'allument et, lorsqu'il évoque la tradition culinaire italienne, une tradition deux fois millénaire, il retrouve l'éloquence enflammée de ses compatriotes.

C'est un minuscule coin d'Italie qu'il a voulu recréer, à l'ombre de la cathédrale St-Michel, quand, avec trois partenaires, il a ouvert, il n'y a pas très longtemps, le restaurant Da Leonardo.

Logé dans un immeuble vieillot, l'endroit est sans prétention et il serait même un peu austère sans les affiches, les cartes postales, les photographies et les bouteilles qui égaient ses murs.

Tout y parle de l'Italie, les étiquettes jaunies des bouteilles comme les scènes croquées sur les pentes enneigées des Alpes ou sur les plages écrasées de soleil de la mer Méditerranée.

"L'Italie, c'est un pays minuscule à côté du Canada. C'est aussi un monde en raccourci. On peut, à quelques heures d'intervalle seulement, dévaler les pentes des Alpes sur ses skis et flâner sur une plage", de révéler Giampiero Mecatti en expliquant que cette diversité des climats se reflète dans la cuisine italienne.

Une cuisine qui garde ses points de repère. Quelle que soit la région où on vit, on fait ample consommation de pâtes, des pâtes courtes dans le sud, des pâtes longues dans le nord. Le spaghetti est à l'honneur partout mais, si, dans le nord, la sauce qui l'accompagne contient beaucoup de viande, dans le sud, en revanche, elle contient beaucoup de tomates.

Une cuisine odorante aussi car on ne lésine ni sur l'ail, ni sur le basilic, ni sur l'origan, ni sur les épices, ni surtout sur le fromage parmesan dont on saupoudre toutes les pâtes, qu'elles soient blanches, qu'elles soient vertes, parce qu'une feuille d'épinard a bouilli avec elles, ou qu'elles soient rouges, parce que de la pâte de tomate a été ajoutée à la semoule dont elles sont faites.

Une cuisine, enfin, qui fait flèche de tout bois et qui s'accommode de toutes les contraintes. "L'Italie n'est pas un pays très riche et, tout comme les maîtresses de maison, les cuisiniers ont appris à tirer partie d'un peu tout. Quand un veau, un porc, un chevreau ou un agneau est tué, on ne garde pas seulement sa viande. On garde ses abats", de révéler Giampiero Mecatti en racontant qu'il a été tout étonné et même choqué de constater, peu après être arrivé au Canada, qu'on faisait si peu de cas de ces morceaux au goût pourtant très fin qu'on les jetait la plupart du temps.

"Il y a dix-huit ans, le foie de veau était peu en demande et on pouvait en avoir à volonté", affirme-t-il, en avouant que le mépris dont ce morceau de roi était alors l'objet n'est plus qu'un mauvais souvenir et qu'aujourd'hui il faut presque faire la queue à la porte des abattoirs pour en acheter. "Et à prix fort", ajoute-t-il, pas du tout fâché cependant de constater que le goût de ses compatriotes d'adoption s'est affiné au point qu'ils ne craignent plus, à présent, de goûter d'un plat dont le nom ont piqué leur curiosité, même s'ils ignorent tout de ce qu'il contient.

Il n'est pas fâché non plus de constater que, si on mange encore parce qu'il faut bien se mettre quelque chose sous la dent, pour ne pas tomber d'inanition, on mange aussi, et de plus en plus, par plaisir. "Et on fait durer le plaisir", souligne-t-il, avec un sourire.

Ce sourire trahit beaucoup mieux qu'un interminable discours, sa satisfaction. Cette satisfaction est bien légitime. Après avoir été tout à tour plongeur, tourne-broche, gâte-sauce, marmiton et enfin cuisinier dans des hôtels huppés d'Italie, de Suisse, de France, de Grande-Bretagne et d'Allemagne, après avoir dirigé des restaurants où la valeur d'un chef n'était mesurée à la qualité ou à l'originalité de sa cuisine mais à sa rapidité, le voilà propriétaire d'un restaurant dont la taille est modeste, certes, puisque, passé quarante clients, on y est à l'étroit, mais où il peut en



fin laisser libre cours à son imagination et à sa virtuosité.

Une ombre au tableau: les vins dont il aimerait accompagner les macaronis, les rigatonis, les spaghettis, les lasagnas, les coccis, les tortellinis, les raviolis, les fettucinis, les cannellonis, les fusillis, les nouilles et autres pâtes qu'il prépare avec amour pour une clientèle de plus en plus nombreuse sont parfois introuvables ou ont été tellement malmenés pendant leur transport ou leur entreposage qu'ils ont perdu leur bouquet, comme le Frascati, si odorant à Assisi, sa ville natale, et malheureusement si fade de ce côté-ci de l'océan Atlantique.

"Par bonheur, des vins italiens d'une excellente qualité peuvent être trouvés à la Maison des vins. Ce sont ces vins que je m'efforce d'offrir à ma clientèle", révèle Giampiero Mecatti qui avoue qu'il s'y connaît un peu en vins puisque, raconte-t-il, il n'était pas haut comme trois pommes quand il a, pour la toute première fois, trempé ses lèvres dans un verre de vin généreusement coupé d'eau.

"Au fur et à mesure que je grandissais, ma mère coupait le vin de moins en moins, jusqu'au jour où elle a jugé que j'étais devenu un homme et que j'avais droit, comme mon père, à un verre de vrai vin", rappelle-t-il.

Les secrets du chef

Pollo alla veneziana

Ce qu'il faut avoir:

- 2 poulets à griller de 2½ à 3 lb chacun, coupés en 12 morceaux
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 3 oz. d'huile d'olive
- 1 c. à table de câpres
- 1 c. à table de paprika
- 1 c. à table de pâte de tomate
- ¼ c. à table de sel et poivre
- 1 pincée de romarin
- 4 oz. de vinaigre blanc
- ½ lb de champignons
- 2 jaunes d'oeufs

Ce qu'il faut faire:

- Mettre l'huile d'olive dans une casserole chaude.
- Ajouter oignon et ail hachés fin et frire jusqu'à ce que l'oignon soit transparent.
- Ajouter les morceaux de poulet, la pâte de tomate, les câpres, saupoudrer de paprika, sel, poivre et romarin. Cuire 10 minutes à feu doux.
- Ajouter les champignons hachés et le vinaigre blanc. cuire à peu près 15 minutes pour attendrir le poulet.
- Retirer la casserole du feu et enlever les morceaux de poulet.
- Remettre les autres ingrédients au feu et amener au point d'ébullition.
- Battre les deux jaunes d'oeufs.
- Retirer du feu et ajouter les jaunes au mélange pour épaissir.
- Déposer les morceaux de poulet sur un plat à servir et le couvrir généreusement de cette sauce.

6 portions.



la tribune les petites annonces • 569-9501

EN 1984:

JANVIER:

13 605 petites annonces

FEVRIER:

16 396 petites annonces

MARS:

20 248 petites annonces

AVRIL:

23 381 petites annonces

MAI:

27 874 petites annonces

1983		SURPLUS en 1984
JAN:	12455	= + 1150
FEV:	13708	= + 2688
MARS:	18343	= + 1905
AVRIL:	22766	= + 615
MAI:	24240	= + 3634
		+ 9992

9,992 petites annonces
de plus que l'an passé pour
la même période.

avec
La Tribune
on est
toujours
gagnant

106854