

LE SOLEIL
QUÉBEC

Perspectives



RUE DU TRÉSOR

voir page 18

Maurice Duplessis est mort il y a cinq ans



Nous voyons ici Maurice Duplessis en compagnie de M. Jules Timmins, deux heures avant que l'ex-Premier ministre ne subisse sa première attaque. La photo a été tirée d'un film pris par M. Roger Ouellette, alors secrétaire de M. Duplessis.

La mort d'un homme et la fin d'une époque

par Claude Tessier

C
c'est
accu
men
le gr
récr
D
annu
tre d
C
Trois
Com
les j
les j
soir,
une
sou

Le
posit
à de
d'esp
ensu
au s
D
qu'à
mala
lutte
dout
Trois

Dim
Q
vinc
Sain
mini
tend
D
l'éco
de c
vigil
certa
cont

Sur le coteau Saint-Louis, à Trois-Rivières, c'est la foire annuelle. La capitale de la Mauricie accueille des milliers de visiteurs venus non seulement de la région mais de toute la province. C'est le grand événement du mois d'août. La dernière récréation avant la rentrée des classes.

Dans cette foule, un visiteur fidèle au rendez-vous annuel: Maurice Lenoblet Duplessis, Premier ministre du Québec.

Ce jour-là, celui qu'on appelle le petit gars de Trois-Rivières est gai et semble bien portant. Comme d'habitude, sa visite a été annoncée dans les journaux et à la radio. Dans les terrains de jeux, les jeunes l'attendent comme chaque année et, le soir, quelques-uns s'en retourneront chez eux avec une pièce de 25 sous qu'il leur aura donnée en souvenir.



LE 7 SEPTEMBRE marquera le 5e anniversaire de la mort du Premier ministre Maurice L. Duplessis, l'homme politique le plus discuté du pays. Il est mort à 69 ans, à Schefferville, dans une contrée sub-arctique qui lui tenait à coeur.

Claude Tessier reconstitue ici, à la minute près, les événements qui ont précédé le départ de M. Duplessis pour le Québec-Labrador. Ce voyage avait été tenu secret à l'époque. La province apprit que M. Duplessis était parti pour le Nouveau-Québec le lendemain de son attaque. Sa mort fut précédée d'une agonie de 81 heures.

LA RÉDACTION



Le Premier ministre parcourt le terrain de l'exposition, s'arrête devant les kiosques, serre la main à de nombreux cultivateurs et laisse fuser des mots d'esprit dont certains sont assez crus. Il se rend ensuite à l'estrade où il prononce un discours, puis au stade où il donne le départ de la course cycliste.

Dans cette ambiance de foire où on ne pense qu'à rire et à s'amuser, il y a un homme gravement malade: Maurice Duplessis. Sa carcasse de vieux lutteur est près de flancher. Le sort en est jeté. Se doute-t-il qu'il ne visitera plus jamais l'exposition de Trois-Rivières?

Dimanche, 30 août

QUELQUES JOURS ont passé. Il accomplit aujourd'hui sa dernière visite officielle en province. Il assiste aux fêtes du centenaire de la paroisse Saint-Justin, à l'ouest de Trois-Rivières. Le Premier ministre se mêle à la foule et serre les mains qui se tendent vers lui.

Dans son allocution, il se porte à la défense de l'école confessionnelle et demande à ses concitoyens de défendre leur langue et leur foi avec plus de vigilance que jamais. "Certains journalistes, dit-il, et certains professeurs d'université prêchent quelquefois contre l'école confessionnelle et contre le bon sens..."

"Gardez vos yeux ouverts et vos esprits alertes, ajoute-t-il, pour contrecarrer les plans de ces prophètes de malheur..."

Mardi, 1er septembre

LA JOURNÉE s'annonce fatigante. Maurice Duplessis porte d'abord la parole devant les membres de l'Association des administrateurs de la législation ouvrière, réunis en congrès annuel à Québec.

Il leur déclare que son gouvernement a compris réellement la nécessité d'une législation ouvrière équitable. C'est pourquoi, dit-il, il a doté la province d'un code du travail qui répond, mieux que nul autre au Canada, aux besoins des ouvriers.

M. Duplessis doit certainement penser à Louiseville, à Asbestos, à Murdochville, à Grand-Mère quand il ajoute: "S'il faut accepter les unions ouvrières, il faut aussi protéger le droit des employeurs. Je demande aux ouvriers d'être très prudents dans l'usage du droit de grève."

Ce furent les dernières paroles publiques de l'homme d'Etat.

Puis, du Château Frontenac, il téléphone à son secrétaire, M. Roger Ouellette.—Je suis au Château. Apporte-moi ma serviette! Je m'en vais directement à la salle du conseil des ministres.

Le cabinet se réunissait en effet à 10 h 30, ce matin-là. Le Premier ministre ressent alors un violent mal de tête. On lui conseille de se reposer mais il répond qu'il a du travail. Le malaise qui le tenaille marque son visage au point de le défigurer. Il se pince souvent les lèvres. On lui conseille aussi de ne pas entreprendre le voyage à Schefferville, prévu pour le lendemain. Son entourage s'inquiète et deux ministres s'abstiennent de lui présenter les questions du jour. La séance se poursuit quand même jusqu'à une heure de l'après-midi.

Mercredi, 12 septembre

LES MERCREDIS de Maurice Duplessis sont bien connus. Il commence toujours cette journée en assistant à la messe à la basilique de Québec ou à l'oratoire Saint-Joseph, quand il est à Montréal. C'est là, dit-on, qu'il aurait acquis une dévotion particulière pour l'humble artisan. De 8 à 12 ans, il avait été pensionnaire au Collège Notre-Dame. Le frère André, portier de l'institution, emmenait les pensionnaires prier dans la petite chapelle dédiée à saint Joseph, sur la Montagne. Selon le journaliste Omer Héroux, Maurice Duplessis avait déjà songé à devenir dominicain. De toute façon, l'homme d'Etat choisira toujours le mercredi comme date des principaux événements de sa vie politique: élections, ouvertures de session, etc.

Normalement, aujourd'hui, son chauffeur, le lieutenant Charles Gosselin, aurait dû le conduire à la basilique. Mais le Premier ministre a décidé d'aller à Schefferville et c'est aujourd'hui le jour du départ.

Lucien Tremblay, l'ex-député de Maisonneuve, était du voyage. "Le matin, raconte-t-il, M. Duplessis est allé chez le barbier du Château puis il est remonté chez lui. Homme d'habitude ponctuel, ce matin-là il prit pas mal de temps avant de redescendre."

Là-haut, le garde du corps Walter Duchesnay trouva M. Duplessis tout habillé, prêt à partir. Silencieux, le Premier ministre regardait par la fenêtre, enlevant et remettant ses lunettes. On aurait dit qu'il hésitait à prendre une décision.

— Il va falloir s'en aller, dit le garde du corps. La réponse vient trois quarts d'heure après: "Al-lons-y!" Ils prennent tous deux l'ascenseur. M. Duplessis ne dit pas un mot lorsqu'il s'installe dans la Cadillac ministérielle. Il respire mal mais n'en taquine pas moins son neveu, M. Jacques Bureau. Quant à Lucien Tremblay, il le fait asseoir au centre.

A l'aéroport de l'Ancienne-Lorette

UN AVION DC-3 est là qui fait un dernier essai avant le décollage. Les moteurs tournent à plein régime. L'avion roule et frémit, puis s'élève et s'incline un moment en penchant de l'aile. A son bord, ont pris place Maurice Duplessis, son neveu, M. Bureau, le conseiller législatif Gérald Martineau, les députés Maurice Custeau, Lucien Tremblay et Gérard Thibault, les hommes d'affaires J. Timmins, Joe Thompson, W. Durel et C. A. McManus. Par les hublots, la Vieille Capitale apparaît sur toute son étendue. Le Premier ministre voit pour la dernière fois la ville qu'il aime tant.

L'avion longe le Saint-Laurent en direction de Sept-Iles. Enfoncé dans son siège, M. Duplessis, peu loquace, s'assoupit peu à peu tandis que défilent sous lui goélettes et océaniques.



Photo Claude Tessier

Le chalet de l'Iron Ore où mourut l'hon. Duplessis.

La Côte-Nord apparaît.

"ATTACHEZ vos ceintures!" Il est midi et trente minutes à Sept-Iles. Au déjeuner, M. Duplessis se trouve devant un repas froid et fait face à un député qui rit de bon coeur. Il prend ensuite un peu de repos à l'hôtel.

On repart. Cette fois, l'avion s'oriente franc nord vers Schefferville, située à 350 milles de là. C'est une ville-champignon, en plein empire minier, la gloire de l'Union nationale. L'avenir n'est-il pas dans le Nord? Le Premier ministre est fier de cette réalisation qui a coûté un demi-milliard de dollars.

Pendant cette partie du trajet, M. Duplessis a le visage légèrement congestionné. Ses mains sont froides. On doit parfois lui répéter plusieurs fois la même question. Il aperçoit le prodigieux chemin de fer où circulent des trains de minerai de fer, la richesse du Québec.

Quand l'avion s'approche de Schefferville, on voit une ville d'une centaine de maisons, quelques rues pavées, des magasins, une grande école et, plus loin, les installations minières. A sa descente d'avion, le Premier ministre prend un léger repos puis emploie le reste de la journée à recevoir des visiteurs. Le soir, il est question, dans les discussions, des

Suite à la page suivante

MAURICE DUPLESSIS

Suite de la page précédente

élections complémentaires prévues le 16 septembre dans les comtés de Labelle et du Lac-Saint-Jean où la lutte s'annonce dure. M. Duplessis et sa suite habitent le petit chalet de l'Iron Ore, situé au bord du lac Knob et réservé aux invités de la compagnie.

Jeudi, 3 septembre

TOUT LE MONDE est sur pied de bon matin après une nuit reposante. M. Duplessis se sent en meilleure forme. Un petit groupe s'appête à partir en excursion de pêche tandis que lui ira visiter la mine. Au petit déjeuner, il parle, parle, il est intarissable.

Deux petits avions s'envolent. L'un emporte les pêcheurs: Tremblay, Timmins, Martineau, Bureau. Un détail: Lucien Tremblay porte la culotte de pêche de Jos Thompson, l'homme d'affaires. Ils sont de même taille. Dans l'une des poches se trouve la réponse de M. Duplessis à l'invitation de l'Iron Ore — qui appartient au puissant groupe de la Hanna Mining, de Cleveland. Cette réponse précise qu'un petit groupe accompagnera le Premier ministre.

dirigeant de la compagnie, M. Valmont Grégoire, qui a parlé au curé. Au cours de la conversation téléphonique, le père Champagne dit qu'il a une messe à 7 heures mais qu'il se fera un plaisir d'en dire une autre à 8 heures pour le Premier ministre, si celui-ci le désire.

Il est maintenant 3 h 30 de l'après-midi. M. Duplessis est debout dans l'encadrement de la grande fenêtre qui donne sur le lac. Il contemple la nature et l'eau limpide qui reflète les moindres détails de ce paysage subarctique. En face de lui se dresse le mont Knob.

Le Premier ministre est seul à la fenêtre. Quelques invités sont au bar. Entre M. Duplessis et le bar se trouve un fauteuil.

L'homme d'Etat, qui souffre du diabète, a en main un verre de jus d'orange. Sur le conseil du médecin, il ne boit plus d'alcool mais consomme, par contre, du jus d'orange en grande quantité, un gallon par jour, dit-on.

Il pleut. Une petite pluie caractéristique à la région, rapide comme une ondée. Elle dure tout au plus quelques minutes, le temps que passe le nuage.

Horst Rosmus arrive en vitesse. M. Valmont Grégoire appelle le père Champagne qui ne se fait pas attendre. La lutte contre la mort est commencée. Deux crises très violentes se succèdent en l'espace de quelques minutes. Le Premier ministre est raide comme un piquet. La paralysie atteint tout le côté droit. Le père Champagne lui présente son crucifix. Inconsciemment, le moribond le serre.

Dans le chalet, c'est le silence total. Il est 4 h 15.

Le père Champagne administre l'extrême-onction puis demande qu'on l'avertisse dès que M. Duplessis pourra dire quelques mots. Trois autres crises vont suivre.

M. Joseph Thompson, l'hôte du groupe, est là, tout bouleversé. Que va-t-il se passer? Le lendemain, il doit être à Cleveland. Entre-temps, les pêcheurs reviennent de leur voyage. Ils apprennent la terrible nouvelle.

Il est 6 heures du soir.

L'état du Premier ministre est tel qu'il est impossible de le transporter dans un hôpital privé de Québec ou de Montréal. Il est toujours privé de la parole mais, par moments, il a une certaine connaissance. Le père Champagne quitte la chambre de l'agonisant où il pria. On décide de faire appel à des médecins de Québec: le docteur Lucien Larue, qui traite M. Duplessis depuis longtemps, et son assistant, le docteur Yves Rouleau.

A l'aéroport de Québec, le ciel est bouché, comme disent les pilotes. La tour de contrôle déconseille le départ mais le pilote, sachant qu'il fait beau à Schefferville, part quand même pour que les médecins puissent arriver à temps au chevet de leur illustre patient. Dans la ville minière, M. Gérard Martineau, trésorier de l'Union nationale, dit à ses amis: "Nous ne pouvons qu'implorer la Providence de l'épargner."

Jusqu'ici, le Québec ne sait rien du drame qui se déroule à Schefferville.

Vendredi, 4 septembre

L'AMBULANCE est là, toujours prête à foncer jusqu'à l'aéroport si Maurice Duplessis prend du mieux. C'est aujourd'hui que la province et tout le Canada vont apprendre ce qui se passe au lac Knob. La nouvelle va se répandre comme une traînée de poudre.

René Lagacé, chroniqueur municipal du *Soleil*, apprend à l'Hôtel de Ville de Québec que le docteur Larue s'est rendu d'urgence à Schefferville. Le tuyau vient de l'Hôtel-Dieu. On dit même que le Premier ministre serait mort. Dans la salle de rédaction du *Soleil*, c'est l'énerverment dans l'attente d'une confirmation officielle. Au Parlement, c'est le mutisme complet. Les journalistes s'interrogent, entre autres, sur le fait que M. Duplessis soit parti pour le Nouveau-Québec sans rien dire.

Devant l'impossibilité d'obtenir des renseignements officiels, les chefs de l'information du *Soleil* et de l'Événement décident de communiquer la nouvelle sur le réseau de téléscripteurs de la Presse Canadienne. Tout le pays est au courant en quelques instants. Le fait de rendre publique une telle rumeur est le seul moyen de forcer les autorités à faire des déclarations. On veut savoir ce qui se passe.

Tandis que la radio diffuse la nouvelle — un poste va même jusqu'à annoncer la mort de l'homme d'Etat et doit aussitôt se rétracter — il y a une réunion des ministres au Parlement provincial. Les journalistes font le pied de grue devant la porte des principaux ministres. Enfin, Me Antoine Rivard, solliciteur général, convoque la presse et lit un communiqué:

"Le Premier ministre de la Province de Québec, présentement à Schefferville, souffre d'une indisposition sérieuse qui retarde son retour à Québec et qui le force à annuler les engagements qu'il avait pris pour la semaine prochaine."

M. Emile Tourigny ajoute qu'on avait noté une légère amélioration chez l'homme d'Etat, âgé de 69 ans.



Photo Claude Tessier

C'est ce paysage du lac et du mont Knob que regardait M. Duplessis quand il a subi sa première attaque.

Celui-ci se rend à la mine où de puissants camions circulent sur des routes toutes rouges de la poussière du minerai de fer. Schefferville, c'est la réplique de Mesabi Range, au Minnesota. Le centre minier québécois est né de la panique des Américains devant l'épuisement rapide de leurs mines par suite de la dernière guerre mondiale et de la guerre de Corée.

Une bonne partie de la visite se fait à pied mais la promenade est fatigante. A un moment donné, M. Duplessis demande à retourner à l'auto. De retour au chalet de l'Iron Ore, il s'accorde une petite sieste. Puis il retrouve son ami Martineau et lui demande:— As-tu appelé le père Champagne? Lui as-tu parlé de la messe de demain?

(Le père Marcel Champagne est un oblat, curé de la paroisse de Schefferville depuis sa fondation, il y a huit ans.)

— Il nous attend. La messe aura lieu à 8 heures.

— Bon. Tu donneras des ordres pour qu'on sonne assez tôt à ma chambre.

En réalité, ce n'est pas M. Martineau mais un

On dirait que la chaleur n'est pas capable de retenir dans le ciel les petits cumulus gonflés de vapeur d'eau.

M. Duplessis réfléchit.

Tout à coup, il se tourne d'un seul bloc vers Maurice Custeau député de Jeanne-Mance et adjoint parlementaire du ministre de l'Industrie et du Commerce. Entre les deux hommes, il y a un moment de silence interminable...

M. Custeau se demande ce qui se passe. Il a devant lui, les bras tendus, immobile, un homme incapable de parler et qui fait des efforts.

— Vous n'êtes pas bien? demande M. Custeau.

Pas de réponse. Pas un mot.

Il se porte au secours du Premier ministre qui ne peut plus marcher. C'est l'hémorragie cérébrale. L'immobilité de l'homme d'Etat est absolue en raison de la résolution musculaire totale. C'est la crise d'apoplexie et M. Duplessis entre dans un coma qui va durer 81 heures.

Quelqu'un se précipite au téléphone pour demander l'aide du médecin des mineurs. Le docteur

Suite page 20

Quel est le café instantané qui donne la saveur du café au percolateur?



Le Maxwell House instantané a *toujours* le goût du café fraîchement préparé au percolateur!
C'est parce qu'il a *vraiment* été préparé

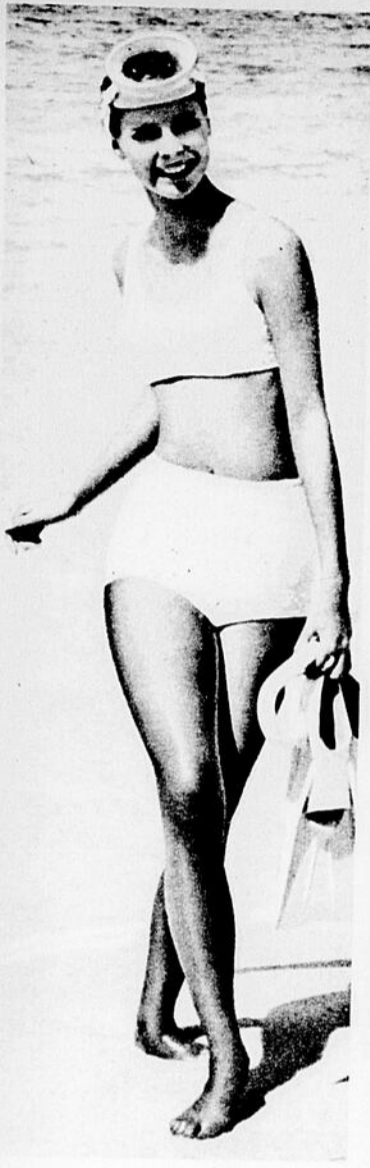
au percolateur par Maxwell House—et cela avec du café de première qualité, fraîchement torréfié. Ensuite l'eau (et seulement l'eau) a été enlevée.

Pour retrouver toute la saveur du café au percolateur, il vous suffit d'y remettre de l'eau.
Essayez! C'est infallible!

IL GOÛTE LE CAFÉ FAIT AU PERCOLATEUR PARCE QU'IL A ÉTÉ PRÉPARÉ AU PERCOLATEUR.



Un autre produit de qualité General Foods / Fait à LaSalle, Qué.



Comme un poisson dans l'eau!

Grâce à la protection hygiénique interne Tampax, vous pouvez nager tous les jours du mois. Tampax est imperceptible, complètement invisible lorsqu'il est en place. Vous vous rendez à peine compte de sa présence.

Quelle chance qu'un médecin ait inventé Tampax!

Canadian Tampax Corporation Limited, Barrie, Ontario.



Inventé par un médecin—des millions de femmes l'utilisent

CANADIAN TAMPAX CORPORATION Limited, Barrie, Ont.

Envoyez-moi sous pli personnel un paquet d'essai de Tampax. J'inclus 10¢ pour frais d'envoi et j'indique le format désiré:

() RÉGULIER () SUPER () JUNIOR

Nom..... (écrivez bien lisiblement)

Adresse.....

Ville..... Prov..... P-923F



"L
G

T
H
C
H

La re
et l'e
même
de dis
donne
cours

"La nouvelle Grace Kelly"

TIPPI HEDREN création Hitchcock



La ressemblance entre Tippi Hedren et l'ex-Grace Kelly est frappante: mêmes cheveux blonds, même air de distinction. Hitchcock, ci-dessus, donne des conseils à la vedette au cours des prises de vues de Marnie.

DEVANT la réaction hostile de l'opinion publique monégasque, la princesse Grace de Monaco, ex-Grace Kelly, devait, il y a deux ans, décliner le rôle que lui offrait Alfred Hitchcock dans son film *Marnie*. Les Monégasques ne priaient pas la rentrée de leur princesse à Hollywood, et qui plus est, dans le rôle d'une voleuse.

Le scénario de *Marnie* était une de ces haletantes intrigues psychologiques dont Hitchcock a le secret. Pour incarner *Marnie* qui, pour dissimuler les soupçons, prend quatre identités différentes, il fallait une actrice de grande classe. Hitchcock l'a finalement trouvée en la personne de Tippi Hedren, blonde capiteuse qui tourna pour la première fois dans *The Birds*. Les cheveux couleur de miel, les yeux verts, elle possède le même visage anguleux que Grace Kelly et son air de distinction. Hitchcock la vit pour la première fois dans une annonce commerciale à la télévision et fut très impressionné. Elle lui rappelait étrangement Grace Kelly, si différente de celle-ci fût-elle.

Dans sa loge aux Studios Universal, où elle vient de terminer *Marnie*, tout respire l'élégance et le charme. Elle se déplace avec une grâce discrète et conserve toujours calme et assurance.

Il lui arrive pourtant, bien que rarement, de sortir de ses gonds. Elle n'a pu supporter, par exemple, qu'un potinier écrive qu'elle tenait dans le plus grand secret sa fille de six ans, Mélanie.

"Cela n'a jamais été et je n'ai d'ailleurs absolument rien à cacher", dit Tippi avec force. Mais comme beaucoup d'actrices, elle ne veut pas que son enfant devienne la proie des photographes.

Divorcée aujourd'hui, Tippi Hedren fut pendant sept ans Mme Peter Griffith,

femme d'un ex-acteur devenu depuis producteur d'annonces commerciales à la télévision.

Tippi possède cette désinvolture qu'acquiescent les gens qui ont beaucoup voyagé. Nombre d'actrices embellissent leur biographie en y ajoutant des aventures extraordinaires. Tippi, pas plus que Grace Kelly, ne s'est jamais prêtée à ce genre de falsification.

Tout le monde sait que Grace Kelly est issue d'une famille riche. Tippi, elle, se situe dans la classe moyenne. Son père était comptable. Ses parents habitent maintenant non loin de chez elle, en Californie.

C'est son père qui lui donna, bébé, le surnom de Tippi, dérivé de *Tupsa*, qui

signifie bambine en suédois. Enfant, Tippi était extrêmement timide. Mais elle devait en grandissant surmonter cette timidité et, à 13 ans, elle devenait mannequin dans un grand magasin de Minneapolis, où ses parents avaient élu résidence.

Comme toutes les jeunes filles, elle aimait aller au cinéma, mais n'avait jamais songé à devenir une actrice. Ses parents allèrent s'installer en Californie. Elle continua sa carrière de mannequin, puis la délaissa pour poser pour des photos, ce qui était plus lucratif.

Tippi fit également beaucoup d'annonces commerciales pour la télévision, travail qu'elle trouvait dur et fastidieux mais qui lui donnait des cachets intéressants. Elle n'avait en tout cas jamais imaginé que c'est une de ces annonces qui attirerait sur elle l'attention d'un grand réalisateur.

Alfred Hitchcock avoue aujourd'hui avoir été désagréablement surpris lorsqu'il vit Tippi pour la première fois en personne. Elle portait une robe turquoise qu'il n'aimait pas et les cheveux relevés. Il décela cependant en elle les possibilités qu'il pourrait exploiter à l'écran.

"Quand Hitchcock m'engagea, je trouvais cela naturellement merveilleux, déclare Tippi. Tout s'est fait si vite. Je croyais que j'allais prendre des leçons de diction et tenir des petits rôles dans des programmes de télévision pendant au moins un an et je me suis retrouvée, à ma grande surprise, en train de tourner dans *The Birds*."

Calme de nature, elle envisagea sans aucune appréhension la responsabilité de tenir le rôle principal dès son premier film. Il en aurait été probablement autrement si elle avait su ce qui l'attendait. L'assistant réalisateur lui annonça au début du tournage qu'il serait obligé d'utiliser de vrais oiseaux et Tippi accepta. Elle tourna une semaine, enfermée dans une immense volière remplie d'oiseaux. Quelques-uns l'égratignèrent, mais elle persista. Elle n'avait plus à jouer la frayeur, elle la vivait.

ON NE PEUT s'empêcher de se demander comment Tippi put continuer à tourner sans protester. C'est là un autre trait de son caractère. Dès lors qu'elle avait pris un engagement, il n'était plus question pour elle de se défilier. Il faut dire aussi qu'elle est incurablement optimiste.

"Dans *Marnie*, dit-elle, il y avait aussi des scènes très dangereuses. Deux ou trois chevaux galopaient dans un manège à 30 ou 40 milles à l'heure et je montais l'un d'eux. Si l'un des chevaux avait trébuché, je ne sais ce qui se serait produit. Heureusement, tout a bien marché."

Bien des actrices chevronnées auraient hésité avant d'accepter un rôle aussi difficile que celui de *Marnie*, mais Tippi a relevé le défi sans sourciller, bien que *Marnie* ne soit que son deuxième film.

"Je me suis laissé guider par Hitchcock, qui me prodiguait constamment des conseils", se contente-t-elle de dire.

Le premier jour du tournage, Tippi reçut un grand nombre de télégrammes et parmi ceux-ci un de la princesse Grace.

Quand on lui demande ce qu'elle ressent à se faire appeler la nouvelle Grace Kelly, elle répond avec modestie:

"C'est très flatteur pour moi, mais Grace Kelly doit commencer à trouver la comparaison assommante." ◀



CIGARETTES

"EXPORT"

BOUT UNI
ou FILTRE



Chaque mois, Denise était déprimée par suite de malaises menstruels fonctionnels. Maintenant, elle prend simplement MIDOL et connaît un confort parfait, car les comprimés MIDOL contiennent:

- Des ingrédients à action rapide qui SOULAGENT LES CRAMPES, CALMENT LES MAUX DE TÊTE ET DE DOS.
- Plus un médicament spécial qui CHASSE LE "CAFARD".



6112-87

L'HOMME VOLERA BIENTÔT DE SES PROPRES...



L'avion-vélo du club Hatfield est jusqu'ici le seul des cinq inscrits au concours pour le prix Kremer qui soit parvenu à décoller du sol. On le voit ici voler grâce

MUSCLES

LONDRES

L'HOMME rêve de voler *de ses propres ailes* depuis qu'Icare, s'attachant des ailes aux épaules, tenta — mythologiquement — de se rendre de Crète en Grèce en survolant la mer Egée. Ce rêve est en voie de se réaliser, après plusieurs milliers d'années d'attente, mais la science moderne doit se préoccuper de notions auxquelles ne songèrent jamais les auteurs de légendes: poids utile, tension musculaire, profil aérodynamique.

La scène de cette réalisation: le terrain d'essai de l'avionnerie De Havilland, à Hatfield, en Grande-Bretagne. Une journée comme on en voit rarement: ciel clair, pas de vent, et pas d'encombrants avions à réaction aux environs. Un groupe d'hommes tirent d'un hangar ce qui paraît d'abord être un planeur, car cet appareil possède une hélice mais pas de moteur. Un des hommes s'installe sur le siège du pilote, et commence de pédaler — oui, nous avons bien dit: de pédaler — comme si cet avion était une sorte de bicyclette ailée.

Cent verges plus loin, le cycliste-pilote gauchit les commandes, et l'appareil s'élève, à peu près à hauteur de tête d'homme. Puis il se pose sur la piste, sous les yeux admiratifs et fascinés des curieux. Précisément ce jour-là, parmi les badauds, se trouvent

des experts en aéronautique de treize nations, venus examiner un nouvel avion à réaction. Pour un moment, l'étrange aéronef à pédales vole la vedette à son rival supersonique. Les experts ne tarissent pas d'éloges devant ce remarquable exploit. Ils viennent de voir un homme voler sans utiliser d'autre force motrice que ses muscles. Un homme-oiseau, quoi!

La démonstration à laquelle ils ont assisté est l'un des vols d'essai tentés par le Club d'aviation à propulsion humaine de Hatfield. Ce club est l'un des cinq qui se disputent le prix de quatorze mille dollars que l'industriel britannique Henry Kremer a institué en 1959, pour récompenser le premier aviateur du Royaume-Uni ou du Commonwealth qui réussira, dans un appareil à propulsion uniquement humaine, à parcourir une distance d'un mille en décrivant une double boucle en forme de 8.

Un Canadien s'est aussi inscrit parmi les concurrents: Al Smolkowski, ingénieur en aéronautique de Calgary, en Alberta, âgé de 26 ans. Il a fabriqué un biplan à pédales, d'une envergure de trente pieds et d'un poids de seulement quatre-vingt-dix livres.

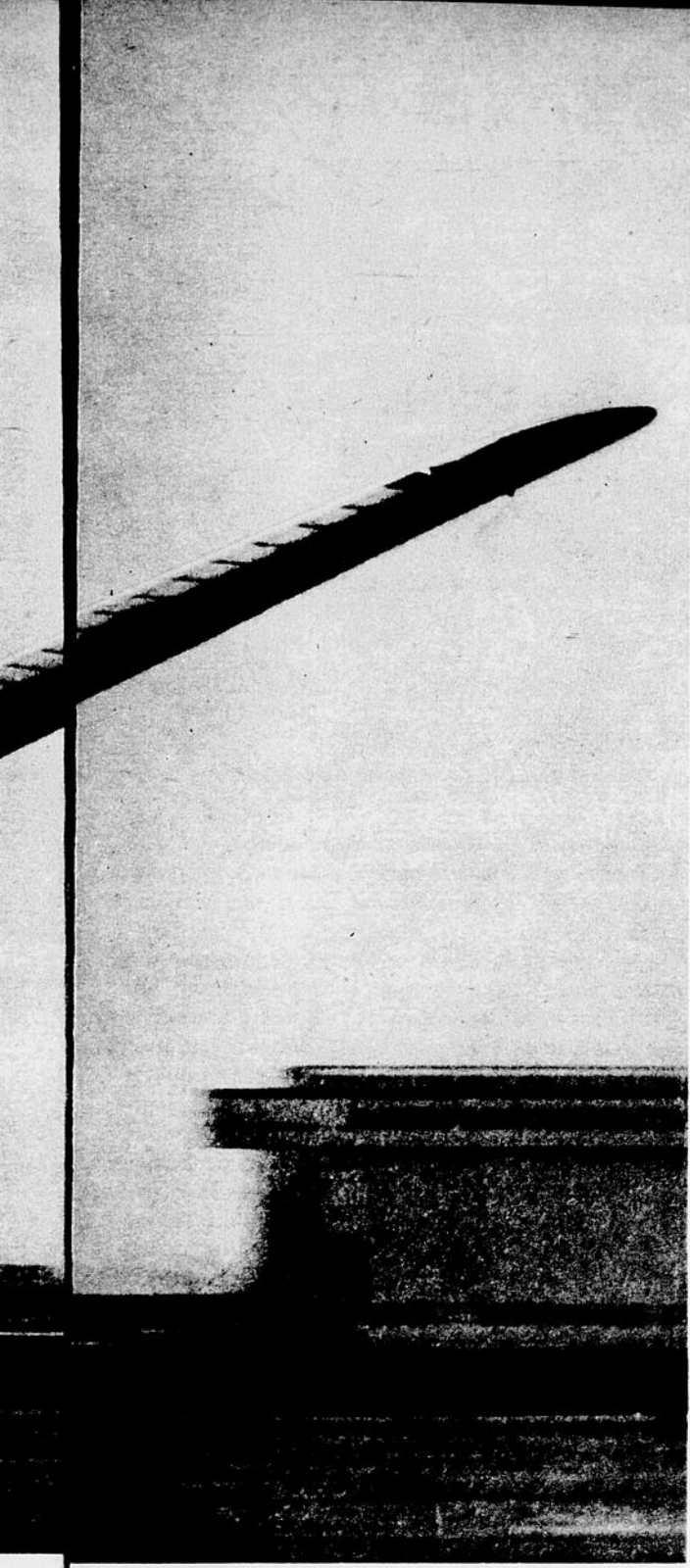
Smolkowski n'a aucun bailleur de fonds, mais n'en est pas moins convaincu qu'il parviendra un jour à faire décoller son appareil, en ne recourant pas à d'autres forces physiques que les siennes. Il a entre-

pris ses travaux il y a deux ans, avec l'aide du Montréalais Maurice Laviolette, mais celui-ci a dû le quitter il y a quelques mois, et Smolkowski travaille seul, depuis.

La partie ne lui a pas été facile. Il n'a reçu d'autre secours qu'une somme de deux cents dollars en espèces et en pièces de rechange, fournie par des clubs aéronautiques privés de l'Alberta. Il avait d'abord pu trouver l'espace et le matériel de travail voulus à l'atelier de réparation que le C.A.R.C. et le Pacifique Canadien possédaient conjointement à Lincoln Park, et où il était lui-même employé. Mais les autorités ont fermé cet atelier, et Al a perdu son emploi du même coup. Il en a trouvé un autre dans un atelier d'ajustage, et doit travailler en temps supplémentaire afin d'amasser de quoi terminer la construction de son avion, temporairement entreposé à l'Institut de technologie de Calgary.

Al n'est toutefois pas obsédé par le souci de gagner le prix Kremer. A son dire, même si le prix devait aller à un rival, ses propres travaux n'auraient pas été inutiles car, en plus d'aider à résoudre un problème scientifique, ils ouvriront peut-être la voie à un nouveau sport au Canada.

Pour l'heure, le record de distance du vol à force



à la seule force motrice des muscles de son pilote.

de muscles est de 990 verges en ligne droite, et il a été établi par un membre du club de Hatfield, John Wimpenny. Mais ce groupe ne prévoit pas être prêt avant la fin de l'été ou le printemps prochain à s'attaquer au but fixé par Kremer: un mille en double boucle.

L'Allemagne et l'Italie ont fait les premiers essais de vol à propulsion humaine, avant la guerre, mais les appareils d'alors n'arrivaient à parcourir que quelques dizaines de pieds, et encore devaient-ils décoller au moyen d'une catapulte. Ce domaine de l'aéronautique n'a commencé de progresser vraiment qu'au cours du dernier conflit mondial.

Il y a dix ans, Beverley Shenstone, ingénieur en chef des *British European Airways*, s'est intéressé à son tour à la question, et ses articles sur ce sujet ont suscité assez d'intérêt pour qu'en janvier 1957, dix-huit chercheurs fondent une section spéciale de la *Royal Aeronautical Society* de Grande-Bretagne. Comme la section groupait des physiologistes aussi bien que des experts en aérodynamique, le sérieux de leurs recherches a déterminé Kremer à instituer son prix. En même temps, la section accordait des subsides de quatre mille deux cents dollars chacun à deux des six équipes d'expérimentateurs qui sollicitaient son appui, celles de Hatfield et de l'univer-

Suite à la page suivante



Voici pourquoi l'enfant doit trouver pantoufles à son pied

L'enfant qui grandit doit porter des souliers bien ajustés à son pied. Mais comme il passe chaque jour de nombreuses heures *en pantoufles*, il est également important que ses pantoufles soient ajustées à son pied.

Les pantoufles Foamtreads, qui se font dans des pointures précises, s'ajustent parfaitement aux pieds. Mieux encore: elles conservent leur forme indéfiniment.


Un contrefort incassable au talon garde le pied à l'intérieur de la pantoufle. Les talons sont faits pour

s'user également. Une semelle extérieure en cuir doux donne de la stabilité à l'enfant et n'égratigne pas les parquets.

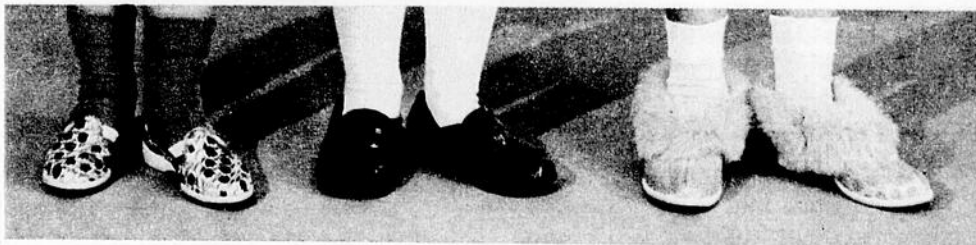
Enfin, les Foamtreads sont lavables.

Donnez à vos enfants toutes les possibilités d'avoir les pieds sains et bien portants. Voyez à ce que leurs pantoufles soient aussi bien ajustées que leurs souliers.

Achetez-leur des pantoufles Foamtreads quand vous irez leur chercher des souliers pour l'école.

Foamtreads 

Kaufman Footwear Montréal Kitchener



Les Foamtreads se vendent dans une grande variété de pointures et de coloris. Pointures 6 à 3, \$2.98—\$3.98



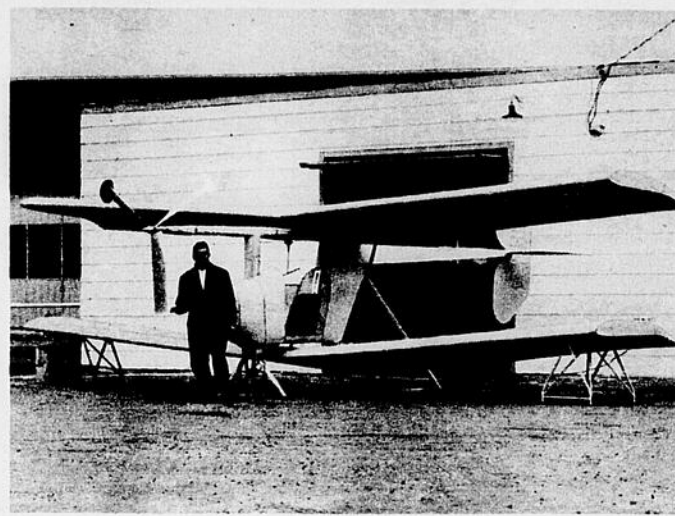
Jeunes... souples... de ligne classique.
 Les lainages que vous aimez, vous les trouverez
 dans la collection Jantzen! Quelle autre marque
 pourrait vous offrir à la fois un tel confort
 et une coupe impeccable? Les modèles
 illustrés ici: Le pull-over pure laine, \$16.95.
 Le cardigan, \$17.95.

REG. T. M.

Jantzen vêtements pour sportifs

Le club sportif international

10 - PERSPECTIVES No 35, 29 août 1964



Al Smolkowski devant son appareil, auquel il travaille depuis deux ans et qu'il espère pouvoir bientôt essayer en vol.

L'HOMME VOLERA

Suite de la page précédente

sité de Southampton. Les experts se demandèrent laquelle des deux équipes réussirait la première à voler sans catapulte. Southampton y parvint le 9 novembre 1961, une semaine avant Hatfield.

La section spéciale de la R.A.S. a étendu, depuis, ses subventions à trois autres groupes, mais elles ne suffisent pas à défrayer la fabrication des nouveaux appareils. Shenstone en estime le coût à deux cent quatre-vingts dollars par livre de poids, soit proportionnellement trois fois plus que les avions supersoniques.

Des cinq clubs, il en considère trois seulement comme étant des compétiteurs sérieux: ceux de Hatfield, de Southend et du Collège impérial des sciences, qui a pris la relève du club de Southampton. Derek Piggott, qui a piloté l'avion de ce dernier club lors de l'envolée de 1961, est un expert du vol plané, mais il a plus de 40 ans et n'est pas un athlète professionnel. Il se dit prêt à céder la place à un cycliste de carrière dès qu'il en aura trouvé un. Tous les clubs se rendent d'ailleurs compte qu'il faudra en venir là pour obtenir de meilleurs résultats. Le club de Hatfield en a même déniché un parmi le personnel de l'avionnerie De Havilland, et l'entraîne présentement à voler.

Le club de Southend a résolu le problème en faisant appel au cycliste olympique Carl Barton comme adjoint du pilote Barry Stacey. Son avion est en effet le seul biplace de la compétition. Pilote et copilote, assis côte à côte, actionnent un double pédalier qui transmet, par une courroie, l'impulsion motrice à une hélice d'un diamètre de dix pieds. L'appareil a une envergure de quatre-vingt-dix pieds et un poids à vide de cent quarante-six livres.

LE président du club, Andrew Drescher, estime à quatre dixièmes de cheval-vapeur par personne — ou huit dixièmes pour deux — la force motrice nécessaire pour décoller du sol et atteindre une vitesse de vingt milles à l'heure. Ces exigences sont conformes aux limites que la science fixe à la force motrice de l'homme, et que le physiologiste Douglas Wilkie établit à un demi-C.-V. par individu.

Selon Shenstone, les avions à propulsion humaine volent mieux à bas niveau — de dix à quinze pieds du sol — car ils flottent alors sur une sorte de coussin d'air.

A ces clubs on pourrait ajouter, mais loin à l'arrière, le groupe de Woodford, qui ne comprend que deux membres: C. Hodges-Roper et sa femme. Le mari a quitté son emploi dans une compagnie de transports aériens pour pouvoir consacrer tout son temps à son projet d'avion-vélo, et a installé son atelier dans un garage.

La section spéciale a aussi accordé un subside au club de Farnborough, non parce qu'il soit intéressé à disputer le prix Kremer, mais parce qu'on y cherche à construire un avion à propulsion humaine avec aile battante, comme chez les oiseaux. Aucun appareil de ce dernier genre n'a toutefois encore réussi à s'élever de terre.

Shenstone admet que le vol à propulsion humaine n'intéressera que certains particuliers, et que le prix Kremer risque de n'être pas gagné de sitôt, mais il croit que ces expériences conduiront incidemment à la mise au point d'organes de vol qui pourront être utiles à l'aviation commerciale ou militaire. Il se réjouit de voir que certaines entreprises commerciales consentent à aider les chercheurs et à leur fournir des pièces, même si elles ne doivent pas en tirer de profit immédiat. ◀

CO
l'er
Pui
vou

RI

1. S
d'un
feui
et a
P.O

2. F
part
être
9 no

3. L
sou
ind



SWEEPSTAKES

PAR LES FABRICANTS DES BREUVAGES AUX FRUITS HI-C **GAGNEZ \$25,000**

2226 PRIX DE COFFRES AU TRÉSOR Grand prix—\$25,000. Deuxième prix—\$5,000, 2 Troisième prix—\$1,000, 222 Quatrième prix—\$100, 1000 Cinquième prix—Radios portatifs RCA à transistors, 1000 Sixième prix—Bijouterie de pièces de monnaie antique.



5 TRÉSORS DE SAVEUR! Même une fois les boîtes ouvertes, Hi-C conserve sa saveur de fruits naturels! Parce que les Breuvages aux Fruits Hi-C sont fabriqués d'une manière toute spéciale. Essayez une ou toutes les 5 fameuses saveurs!



COMMENT PARTICIPER. Imprimez simplement vos nom et adresse sur une formule de participation, sur l'envers d'une étiquette d'une boîte de 48 oz. de Hi-C, sur une feuille de papier, ou sur la formule à droite. Puis, déposez-la à la poste. Si votre nom est tiré... vous gagnez! Vous pouvez participer aussi souvent que vous le désirez, mais chaque bon de participation doit être posté séparément. Commencez immédiatement!

RIEN A ACHETER OU A ÉCRIRE! ENVOYEZ SIMPLEMENT VOS NOM ET ADRESSE.

RÈGLES DU SWEEPSTAKE!

1. Sur une formule de participation Sweepstake, l'envers d'une étiquette d'une boîte de 48 oz. de Hi-C, ou sur une feuille blanche, imprimez ou écrivez lisiblement vos nom et adresse. Postez à "Treasure Chest" Sweepstakes, P.O. Box 250, Deseronto, Ontario, Canada.
2. Participez aussi souvent que vous le voulez. Chaque participation doit être postée séparément, et toutes doivent être timbrées d'ici le 2 novembre 1964 et reçues d'ici le 9 novembre, 1964.
3. Les gagnants seront choisis au hasard dans des tirages sous la surveillance de D. L. Blair Corporation, un jury indépendant. Ses décisions, en tout ce qui a trait au

Sweepstake, seront sans rappel. Un seul prix par famille. Pas de substitutions pour aucun des prix offerts.

4. Le Sweepstake est ouvert aux résidents des U.S.A. et du Canada, mais non aux employés ou aux familles de: Minute Maid Company, ses filiales, leurs agences de publicité et de D. L. Blair Corporation.
5. Les vainqueurs seront avisés par la poste dans les 30 jours suivant le tirage final. Pour une liste des vainqueurs, veuillez envoyer une enveloppe séparée, affranchie et adressée à vous-même, à: "Treasure Chest" Winners' List, P.O. Box 270, Deseronto, Ontario, Canada.
6. Les gagnants au Canada devront répondre à une question d'adresse.

FORMULE DE PARTICIPATION SWEEPSTAKE

POSTER À: "TREASURE CHEST" SWEEPSTAKES

P.O. Box 250, Deseronto, Ontario, Canada

Veuillez inscrire mon nom et mon adresse dans le Sweepstake "Treasure Chest" offert par les fabricants des Breuvages aux Fruits Hi-C!

NOM _____ (EN LETTRES MOULÉES)

ADRESSE _____

VILLE _____

PROVINCE _____



Faloney

et Sazio



QUI, de l'instructeur ou du quart-arrière, décide des jeux dans les équipes de la ligue canadienne de football?

Pour vider la question, je suis allé trouver l'instructeur Ralph Sazio des Tiger-Cats de Hamilton et son célèbre quart-arrière Bernie Faloney. Notre discussion allait porter sur la partie de la coupe Grey de 1963, qui illustre on ne peut mieux le débat, Bernie Faloney ayant reçu tout le mérite de l'organisation parfaite des jeux dans cette victoire sur les Lions de Vancouver.

Il apparut à tous, et même les partisans de Vancouver peuvent en témoigner, que ce jour-là Faloney était le grand chef des opérations. Mais l'était-il vraiment?

Pour vider une question il est toujours préférable de s'en remettre aux intéressés.

Faloney: "La partie de la coupe Grey s'est déroulée normalement en ce sens qu'il n'y a rien de particulier à signaler sinon que j'ai décidé de 50 à 55 jeux, soit 90 p.c. des jeux de toute la partie. Ralph peut vous le dire."

Sazio: "C'est vrai, et l'un des jeux que j'ai commandé fut une erreur monumentale."

Devant mon air interloqué, ils se mirent tous deux à rire. Puis Sazio m'expliqua que les amateurs de Vancouver n'avaient pas tari d'éloges sur la magnifique résistance opposée par les Lions près de leur ligne des buts, alors que, pour la première fois dans le match, Hamilton était en position de compter.

Sazio: "Nous étions sur la ligne de deux verges des Lions et nous nous apprêtions à marquer un touché. J'ai envoyé sur le terrain un joueur, dont je tairai le nom, qui était porteur du jeu que j'avais décidé. Le message comportait deux mots clés: *fire* et *ride*. La mise au jeu se faisait près de la ligne de côté et j'entendis le joueur dire à Faloney *44-fire* au lieu de *44-ride*, mais il était déjà trop tard, nous étions au troisième essai. Bernie, lui, suivit comme il se doit les instructions et les Lions nous arrêterent net. J'ai demandé ensuite à Bernie pourquoi il avait exécuté un tel ordre et il me répondit simplement qu'il ne tenait pas à perdre sa place en 1964."

Cela nous entraîna naturellement sur une autre question. Arrive-t-il qu'un quart-arrière n'obéisse pas à un ordre de son instructeur?

Sazio: "Cela arrive effectivement. Le

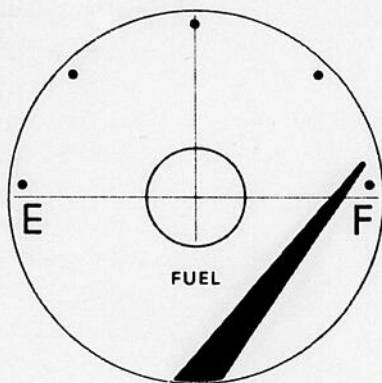


Suite page 14

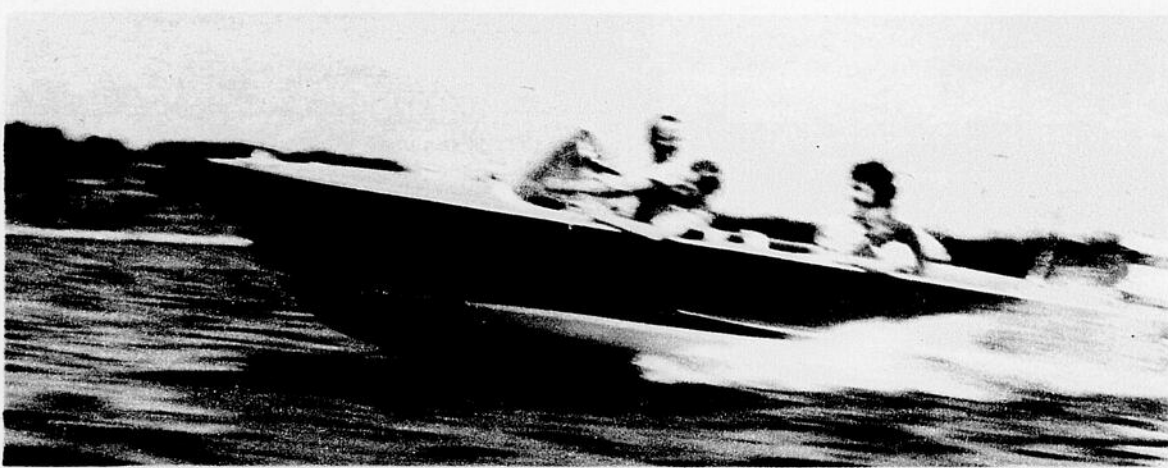
DEUX TÊTES VALENT MIEUX QU'UNE

Un bon voyage... voilà "la prime" que vous offrent les essences Esso

En bateau comme en voiture, l'idée d'avoir fait le plein d'essence Esso ou Esso-Extra procure une sensation de confiance. Mais vous bénéficiez aussi de nombreux autres avantages importants. Recherche—Imperial Oil pousse plus avant la recherche, au Canada, que toutes les autres sociétés pétrolières réunies. Commodité—Vous êtes partout à proximité d'une station-service Esso, car il y en a plus de 8,000 rien qu'au Canada. Facilités de paiement—Utilisez votre carte de crédit Esso-Matic pour faire porter l'essence Esso à votre compte, partout où vous passez. Service de tourisme



—En remplissant la carte de demande de renseignements touristiques, vous recevrez cartes routières, informations sur l'hébergement et sur les randonnées locales. Compétence et service—Imperial Oil veille à la formation de son personnel et à la qualité de son service, pour mieux vous satisfaire. Choix d'accessoires—Vous trouvez chez le vendeur Esso des pneus et des batteries Atlas ainsi que des accessoires pour votre voiture, tous d'une valeur sans égale. *Tous ces avantages vous assurent un bon voyage: La "prime" que vous offrent les essences Esso.*



IMPERIAL OIL OFFRE PLUS AUJOURD'HUI, PLUS DEMAIN

QUI S'Y CONNAÎT EXIGE IMPERIAL

quart-arrière sait parfois quelque chose que l'instructeur ne sait pas et si Faloney, par exemple, décidait d'en faire à sa tête, je ne le pendrais pas. Mais il vaudrait mieux alors pour lui qu'il ait raison."

Je tenais également à éclaircir deux autres points: premièrement, est-ce qu'un quart-arrière improvise parfois un jeu et, deuxièmement, est-ce qu'il est en pleine possession de ses moyens après avoir été durement plaqué?

Faloney: "Il peut arriver que sur un jeu aérien selon lequel le receveur du ballon doit se rendre à la ligne de 12 verges, celui-ci décide soudain de courir jusqu'à la ligne de 8 verges. C'est de l'improvisation et dans ces cas le quart-arrière doit faire sa passe en conséquence."

"Quant au fait d'être étourdi à la suite d'un plaqué, je me garderais bien de le dire à qui que ce soit, sauf à l'instructeur. Il m'est arrivé de me retirer du jeu, mais si un type supporte mal les coups il n'a pas sa place au football canadien."

LE quart-arrière qui se repose sur l'instructeur pour tous les jeux en est un autre qui, semble-t-il, ne devrait pas jouer au football au Canada. L'instructeur, qui doit prévoir au moins deux jeux d'avance, doit pouvoir à l'occasion se fier au jugement de son joueur de quart.

Voici les commentaires de Sazio à ce sujet:

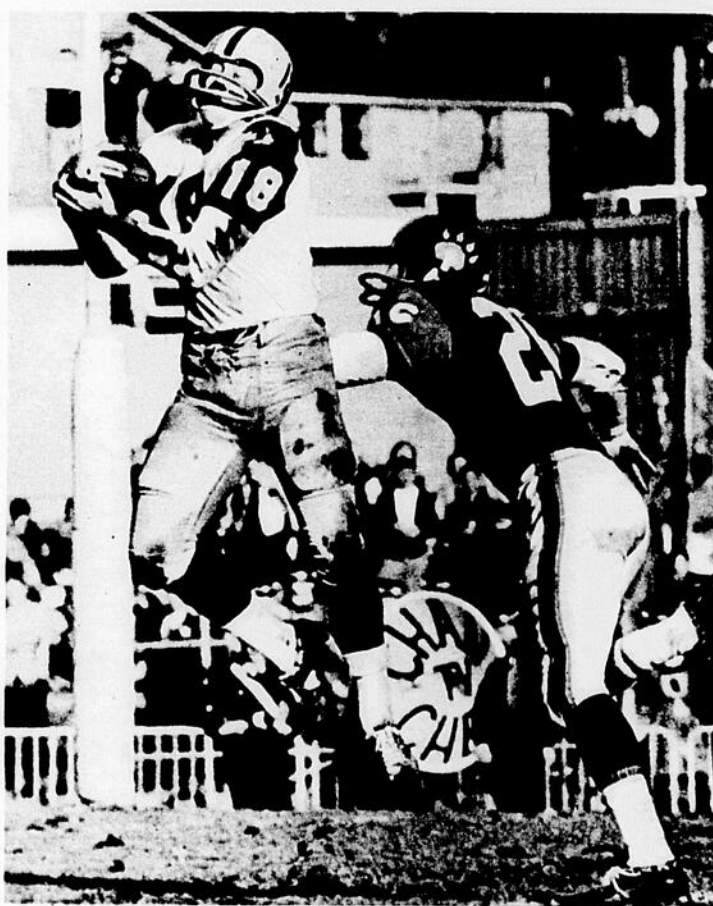
"Bernie est, disons, sur la ligne de 20 verges de l'équipe adverse. Nous sommes au deuxième essai avec quatre verges à franchir et je ne sais pas s'il va faire un jeu au sol. Je me pose tout de suite la question: s'il n'obtient pas un autre essai, que va-t-il se passer? Si nous menons par sept points, nous tenterons un botté de placement et si nous avons sept points de retard nous tenterons peut-être aussi un placement et essaierons par la suite de compter le touché de la victoire. Si nous tirons de l'arrière par 15 points, le problème ne se pose pas."

J'ai voulu savoir ensuite combien de jeux différents une équipe comme Hamilton utilise dans une partie, et pour être plus précis, pour battre Vancouver 21-10, comme dans le match de la coupe Grey.

Sazio: "Quand arrive la coupe Grey, on a le choix d'une centaine de jeux. Nous avons eu le temps, par ailleurs, d'étudier minutieusement le comportement de l'adversaire et d'établir tout un dossier sur lui. De ces 100 jeux, Bernie et moi en avons re-



Dans le match de la coupe Grey, contre les Lions, Faloney (10) a fait des gains de 54 verges, plus qu'aucun de ses coéquipiers.



Sous le nez de Steve Shafer, des Lions, Tommy Grant (18) saisit une passe de Faloney, qui en a complété treize durant la partie.

tenu, pour ce match, une vingtaine, sans compter les formations pour le botté qui, de toute façon, sont données du banc."

Est-ce que les 20 jeux furent utilisés contre Vancouver?

Faloney: "Non, seulement douze: cinq jeux aériens, six jeux au sol et un jeu de botté surprise. J'aurais pu naturellement utiliser tous les vingt, et même d'autres, si nous n'avions pas pris une avance confortable dans le deuxième quart."

Faloney aurait pu également ajouter que douze de ses passes réussies donnèrent des premiers essais. Deux de ses passes furent bonnes pour des touchés et celle qui ne donna pas un premier essai permit de gagner 10 verges alors qu'on était au premier essai et qu'on avait 20 verges à parcourir. Il a réalisé cette performance bien que quatre de ses passes aient échoué dans le premier quart, dont deux destinées à Hal Patterson.

Pour faire diversion, Faloney a porté lui-même le ballon à neuf reprises pour un gain total de 54 verges, soit plus qu'aucun joueur de son équipe.

Ce sont là quelques-unes des raisons pour lesquelles on considère que Faloney a joué une partie parfaite le jour de la coupe Grey. Cela illustre aussi pourquoi ce vétéran de 31 ans, qui a gagné trois fois la coupe Grey, est difficile à battre.

MALGRÉ tout le sang-froid et l'assurance qu'on lui prête, Faloney s'irrite parfois du comportement de certains coéquipiers.

"Je n'en ai pas contre le joueur qui me parle avant le caucus, parce qu'il a peut-être quelque chose d'intéressant à me confier, mais il n'est jamais permis, et c'est là une règle fondamentale, de parler pendant le caucus."

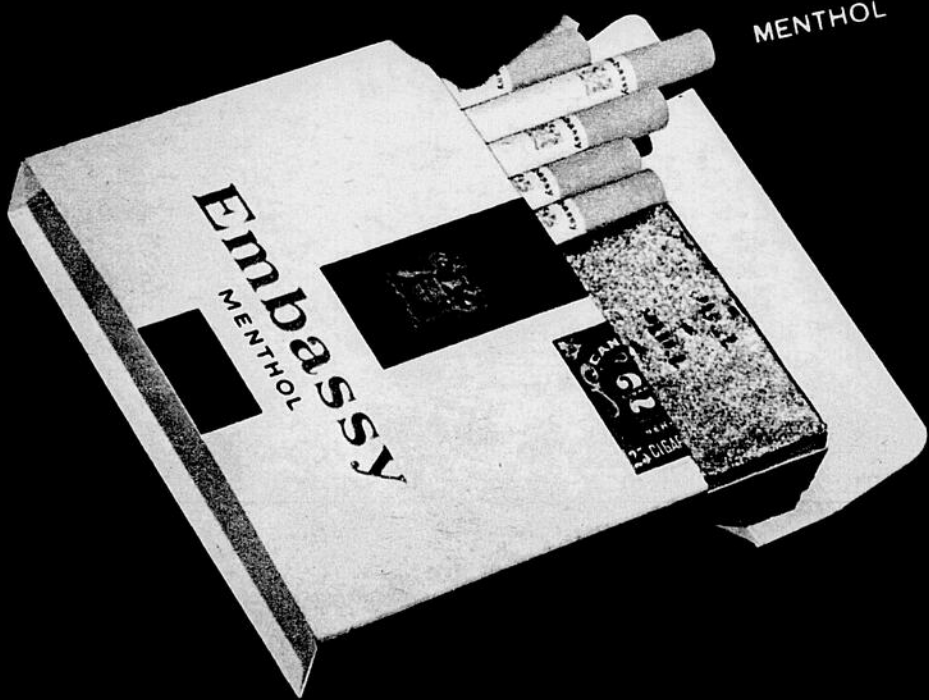
"Mais celui qui m'ennuie le plus, c'est le fort en gueule qui se met à hurler en quittant le caucus. Toute confusion avant la mise au jeu risque de faire rater la stratégie qu'on vient d'arrêter. Il ne s'agit pas de réprimer toute émotion, mais il faut aussi savoir faire preuve de pondération."

Je crois que tout le monde sera d'accord avec moi pour dire que Faloney possède au suprême degré cette qualité inappréciable au football: le sang-froid. Cela explique peut-être aussi pourquoi l'entente est si parfaite entre l'instructeur et le quart-arrière de l'équipe de Hamilton, et pourquoi Sazio laisse tant de latitude à Faloney quand il s'agit de décider d'un jeu. ◀



BOUT FILTRE

BOUT UNI



MENTHOL



Embassy

POUR RECEVOIR LE CATALOGUE GRATUIT DES CADEAUX EMBASSY ÉCRIVEZ À MAISON EMBASSY C.P. 7500 MONTRÉAL QUÉ

1864 ET 1964 À CHARLOTTETOWN



L'inauguration de l'édifice de la Confédération, qui renferme un théâtre, un musée et une bibliothèque, a été le clou des fêtes tenues dans l'île.

L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD, la plus petite province du Canada, n'a pas attendu les autres pour commencer de fêter le centenaire de la Confédération: elle célèbre actuellement la conférence préparatoire que tinrent en 1864, à Charlottetown, sa capitale, les pères du nouveau régime.

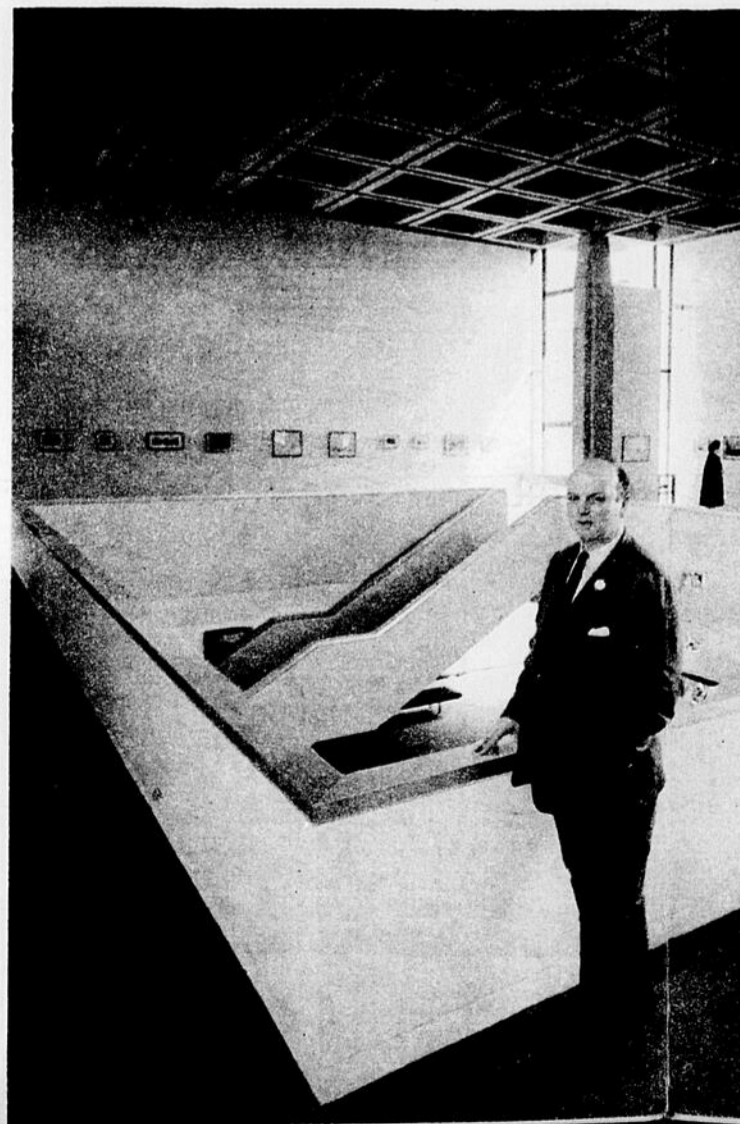
Les insulaires ont illustré ce passé de façon vivante. Le touriste peut croiser dans la rue, par exemple, l'illustre sir John Macdonald, haut-de-forme gaillardement penché sur l'oreille . . . ou plutôt un figurant ainsi costumé. Ou encore rencontrer, en costume d'amazone, Miss 1864 (Heather Armstrong, qui est âgée de 15 ans).

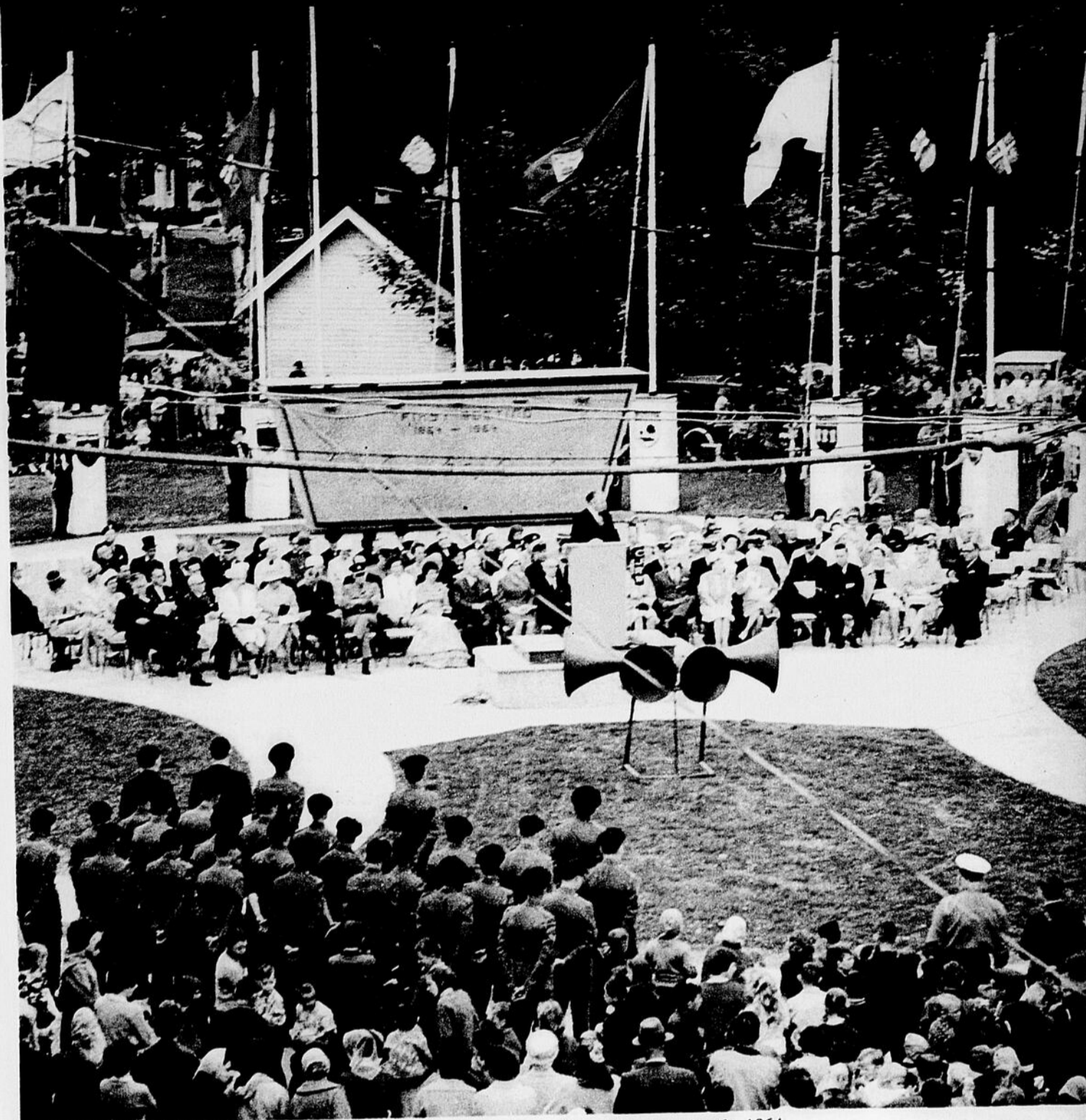
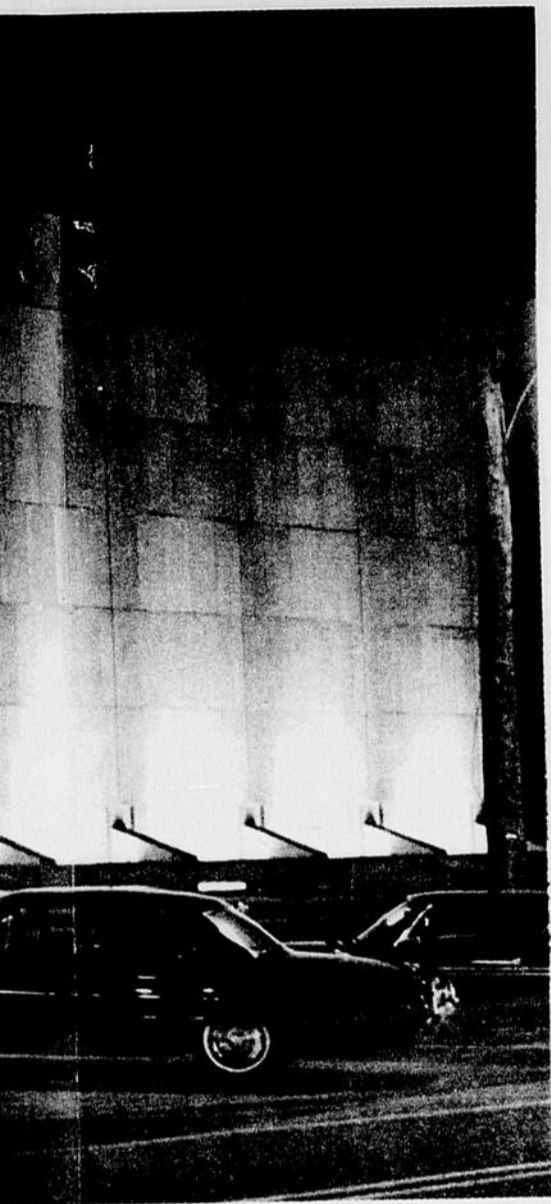
Un service religieux spécial aura lieu mardi à la mémoire des Pères de la Confédération. Mais on a voulu leur offrir quelque chose de plus tangible: on a construit l'Édifice de la Confédération, à Charlottetown, premier monument qui ait été érigé en leur honneur au pays. Ottawa a soldé la moitié du coût de construction de cinq millions et demi de dollars, les provinces, le reste en proportion de leur population.

On y trouve un théâtre de mille sièges, une salle de conférence de trois cents sièges, une bibliothèque, un musée d'art, un grand restaurant donnant sur une cour où sont exposées des sculptures, et une superbe Salle du souvenir à toit de verre.

Le théâtre, dirigé par l'acteur-metteur en scène Mavor Moore, présentera des spectacles allant des Ballets de Winnipeg et du Festival dramatique national à des récitals de piano de Glenn Gould et d'Oscar Peterson. La fosse de l'orchestre et les cinq premières rangées de fauteuils au parterre sont montées sur vérins, de façon à disparaître sous le sol au besoin, et des panneaux muraux peuvent être déplacés de même pour modifier l'acoustique. Un jeu de miroirs renvoie, du balcon au niveau du parterre, les rayons lumineux du projecteur quand la salle sert à des séances de cinéma.

Au musée, une salle est réservée aux oeuvres de Robert Harris, contemporain de la Confédération, et à des murales peintes par John Fox, Paul Lemieux et Jack Shadbolt, grâce à des dons de dix mille dollars chacun faits par le Montreal Star, le financier Samuel Bronfman et le sénateur Hartland Molson respectivement.





La petite ville de Summerside a tenu à participer elle aussi aux fêtes du centenaire de 1864, en dévoilant à grandes pompes une Fontaine du souvenir, sur sa principale place publique.



Les représentantes des provinces, en costumes d'époque, aux fêtes tenues à Charlottetown. Assise, à droite, Miss Québec; en avant, Miss I.-P.-E. 1964, une Indienne et Miss I.-P.-E. 1864.

Moncrieff Williamson sera le conservateur du musée installé dans l'édifice de la Confédération. Les salles du musée serviront aussi de studios à une école d'art pour les petits insulaires. ◀



A Québec, la rue du Trésor est devenue la rue des rapins depuis que ceux-ci y exposent leurs oeuvres; à dr., Yvette Boulanger offre ses peintures aux amateurs.

RUE DU TRÉSOR ET DE LA COULEUR

Texte et photos de Léon Bernard

RUE du Trésor!

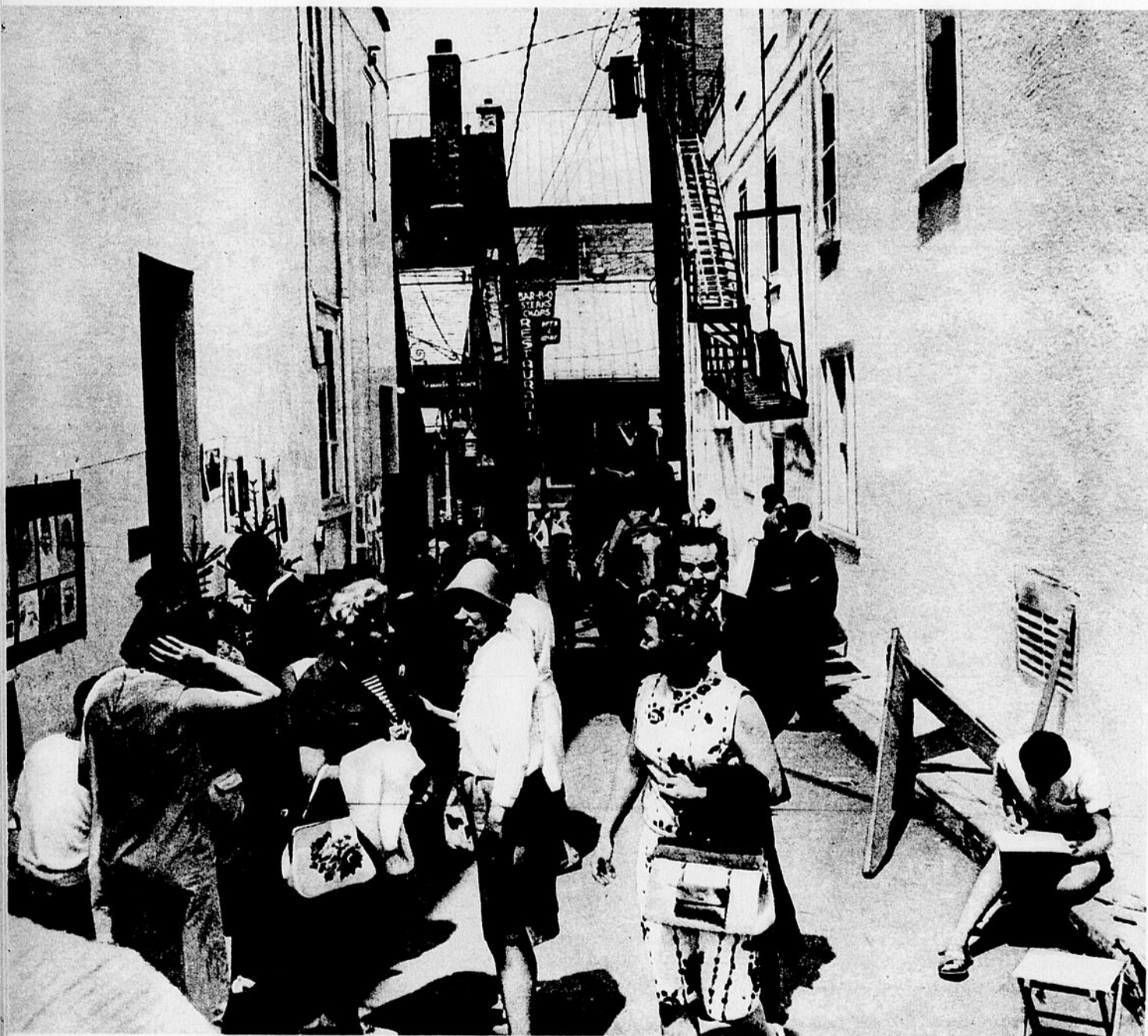
C'était hier une allée triste et poussiéreuse de la Vieille Capitale, que les gens pressés, les boueurs et les livreurs empruntaient entre la rue Buade et la place d'Armes.

Rue du Trésor, c'est maintenant le refuge d'un art qui fait miroiter sur les murs blanchis toutes les couleurs de la palette du peintre.

Car la rue du Trésor est maintenant une galerie en plein air où Québécois et touristes se promènent, qui pour voir travailler de près les artistes, qui pour leur acheter une peinture du vieux Québec.

La rue du Trésor est en effet le rendez-vous des artistes de Québec. Et aux peintres bien nés, la va-

Suite page 20



Une calèche chemine dans la rue du Trésor où une foule de badauds et de connaisseurs admire la production de nos artistes.



Où va son regard en second lieu?

Maintenant! Donnez un nouveau fini satiné à vos jambes . . . tout en les rasant.

Nouveau! Ultra-Smooth†, la crème de beauté pré-rasage de Clairol®!

Maintenant! Rasez-vous sans savon desséchant! Rasez-vous sans eau! Rasez-vous les aisselles et employez un désodorisant immédiatement après!

Il vous suffit d'employer Ultra Smooth† avec tout rasoir sur les jambes et sous les aisselles pour obtenir le plus beau, le plus doux et le plus satiné des rasages!



Le nouveau Ultra Smooth† est une lotion pré-rasage bleu azur délicatement parfumée, devenant transparente sur votre peau pour vous permettre de voir ce que vous faites. Aide à éviter les éraflures, les coupures, la rugosité que vous avez toujours détestées avec les rasages ordinaires. Aucun rinçage n'est nécessaire, car Ultra Smooth† disparaît, laissant votre peau douce, propre et satinée. Vous en serez enchantée!

Essayez-le! Il n'a pas son pareil!

Tubes de 2 et 4 onces. A tous les comptoirs de cosmétiques et dans les pharmacies.

® Marque enregistrée de Clairol Inc. of Canada, Knowlton, Québec. Tous droits réservés. †Marque de commerce.

RUE DU TRÉSOR

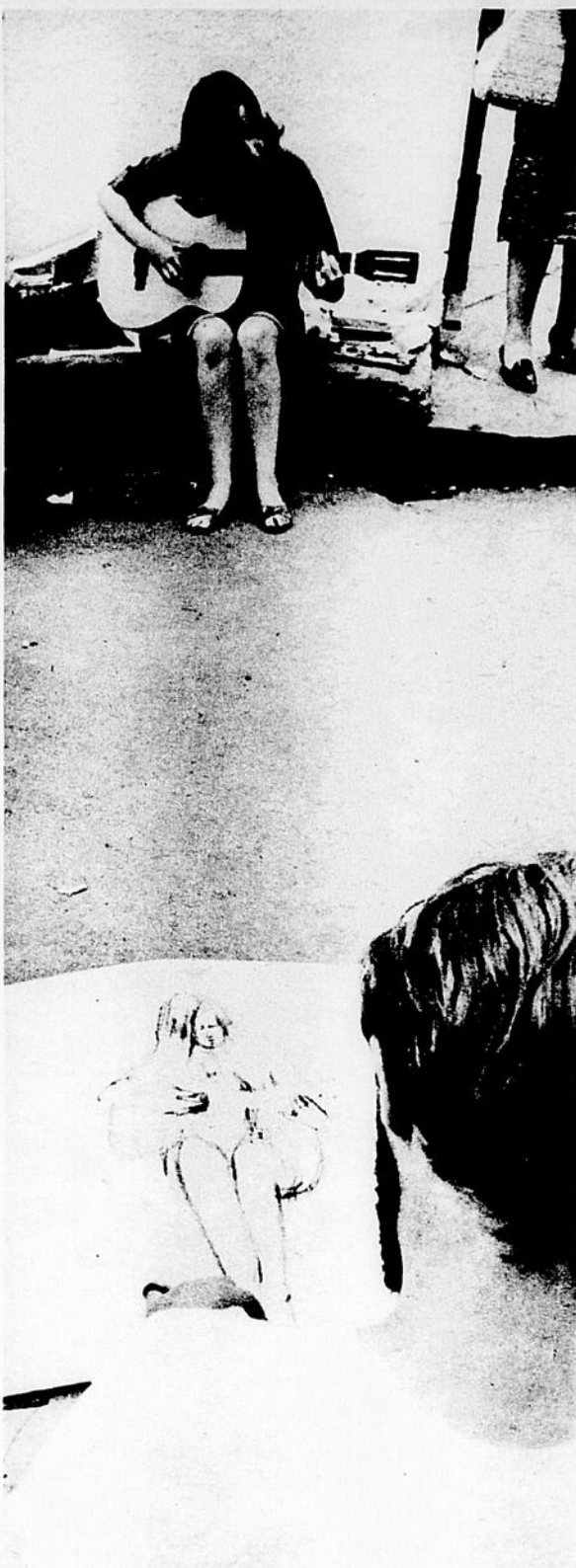
Suite de la page 18

leur n'attend pas le nombre des années: à preuve Stéphane Lavoie, âgé de cinq ans, dont les oeuvres naïves et fraîches font l'admiration des badauds.

C'est le deuxième été consécutif que les peintres ont fait de cette ruelle de Québec leur atelier. Ils sont en tout une vingtaine. Les uns s'installent pendant la journée, les autres — des fonctionnaires pour la plupart — le soir. Les premiers parce qu'ils ont fait du soleil et des couleurs leur gagne-pain de la saison d'été, les seconds parce qu'ils ajoutent ainsi, après leurs heures de travail, un petit supplément à leurs revenus.



Ici, c'est un portraitiste, Johnny Wiseman, qui travaille sur le vif: il a une clientèle très cosmopolite.



Terry Mosher ne perd pas de temps: il dessine une jeune musicienne de Québec qui pince sa guitare.

Prix d'un dessin: deux dollars; coût d'une aquarelle: de trois à cinq dollars; recette totale de la journée: de \$200 à \$300.

Mais parce qu'il lui est interdit d'exercer officiellement son art dans la rue, l'artiste doit percevoir tout paiement dans un portique. C'est à cause de cette disposition d'un règlement municipal que plusieurs artistes ont été sommés de comparaître devant la Cour municipale de Québec, en juillet dernier. Leur comparution ayant été différée par la suite, on tolère maintenant leur présence dans la rue. Tout le monde espère qu'on amènera entre-temps le règlement en



Barbu, chapeauté, inspiré, Clément de Chavigny ne

MAURICE DUPLESSIS

Suite de la page 4

Munis de ces maigres détails, les journalistes se précipitent au téléphone. Les journaux de l'après-midi coiffent la nouvelle de grosses manchettes. Pendant ce temps, à Schefferville même, on ignorait le drame qui commençait à bouleverser toute la province. Une censure rigoureuse est exercée aussi bien envers les journalistes qui appellent de partout qu'envers le poste de radio local, C.F.K.L. On voulait éviter que la foule ne se rassemble autour du chalet où Maurice Duplessis agonisait.

Les rumeurs les plus inattendues courent au sujet de la mort du Premier ministre. Par la suite, on ira même jusqu'à demander au docteur Larue si c'était bien vrai qu'on l'avait assassiné avec un revolver. On parle aussi d'empoisonnement.

Dans quelque pays que ce soit, la maladie grave d'un chef d'Etat risque de déclencher des mouvements politiques. Au Québec, un certain climat d'insatisfaction sociale pouvait laisser présager des changements. Dans l'Union nationale, dont Maurice Duplessis était le chef incontesté, on s'inquiétait déjà depuis quelque temps de l'avenir. Le Premier ministre commençait à donner des signes de fatigue. Il

tergiversait de plus en plus avant de prendre certaines décisions. Il remettait à plus tard la résolution de questions urgentes.

Plusieurs des voyageurs partis avec M. Duplessis rentrent à Québec ce même vendredi après-midi. Il faut libérer le chalet du lac Knob en prévision de l'arrivée imminente de Mme Edouard Bureau, soeur du Premier ministre. L'avion qui la transporterait apporterait aussi des médicaments.

A Québec, on était presque au bord d'une petite révolution de palais. L'histoire finira bien par éclairer un jour ce qui est exactement arrivé. Quoi qu'il en soit, plusieurs ministres s'empressent d'informer le dauphin, Paul Sauvé, ministre de la Jeunesse, de se préparer. Plusieurs souhaitent que le climat politique s'aère un peu.

Samedi, 5 septembre

Les journaux titrent en manchettes énormes: "L'honorable Duplessis est dans le coma."

Dans les salles de rédaction, on prépare déjà des éditions spéciales au cas où . . .

L'état du malade s'aggrave toujours. Depuis hier soir, il n'a pas repris connaissance. Quelle longue journée que ce 5 septembre!

La province attend et veille.

Dimanche, 6 septembre

A la grand-messe, à Schefferville, le père Champagne recommande de prier pour l'agonisant qui en est à sa cinquième attaque depuis jeudi soir. C'est donc par son curé que la ville minière apprend, stupéfaite, ce qui se passe chez elle et que toute la province sait déjà.

Au cours de la matinée, vers 11 heures, un avion se pose sur la piste de l'aérodrome. Dans sa carlingue, objet de mauvais présage, un cercueil. On sait que la fin approche. Mais le cercueil ne sera amené au chalet qu'une fois le Premier ministre mort.

Sur son lit, Maurice Duplessis s'accroche à la vie et sa vitalité stupéfie ses médecins et son entourage. Cependant, vers le début de la soirée, l'espoir d'un miracle s'estompe. Après le souper, le groupe des fidèles se réunit à nouveau. Le père Champagne demande si le Premier ministre en a encore pour longtemps à vivre. M. Jacques Bureau répond alors qu'il est difficile de prévoir l'heure à laquelle son oncle mourra. Car on ne se fait plus d'illusion.

A 8 h 30, il est évident que Maurice Lenoblet Duplessis n'a plus que quelques heures à vivre.

A 11 h 45, le chalet est devenu une chapelle ardente. On récite le chapelet.

Minuit! Il respire à peine.

faveur des artistes et des passants . . .

La rue du Trésor, c'est aussi, sans frais de . . . couvert, le grattement insolite de quelque guitare ensevelie sous une épaisse chevelure, c'est également une mélodie ou une complainte chantée par une jeune fille à la voix douce qui vous berce longtemps encore après que la ville est devenue silencieuse sous un ciel d'étoiles scintillantes.

La rue du Trésor, c'était hier un couloir vide au coeur de la ville et qui n'avait de trésor que le nom; c'est aujourd'hui la rue de la Couleur, galerie vivante où le passant est l'hôte des muses.



s'arrête pas de travailler malgré les passants. ◀

Lundi, 7 septembre

Il est minuit une minute. Duplessis n'est plus.

L'homme politique le plus discuté du pays vient de mourir, à l'âge de 69 ans, le jour même de la fête du Travail. Il a rendu l'âme, entouré de parents et d'amis intimes, après une agonie de 81 heures.

Le père Champagne raconte: "Nous récitions le chapelet. A minuit précise, les sirènes de la mine se firent entendre, comme d'habitude. Je regardai ma montre. Il vivait encore mais son souffle était très lent. On savait que c'était maintenant une affaire de secondes. Une minute après, c'était fini."

Quinze minutes plus tard, M. Martineau communique la nouvelle aux trois journalistes qui s'étaient rendus à Schefferville dès que la maladie de Maurice Duplessis avait été connue: Guy Rondeau, de la Presse Canadienne, Fernand Renault, du Montreal Star, et Jacques Monnier, de La Presse.

A 1 h 40, le père Champagne récite un *Libera* dans le petit chalet du bord du lac.

Dix minutes après, un lugubre cortège se rend à l'aéroport où un DC-3 attend. On installe dans l'appareil le cercueil drapé du drapeau fleurdelisé qui contient la dépouille mortelle du Premier ministre. Puis l'avion décolle en emportant vers le sud celui qui n'est pas encore mort aux yeux de l'Histoire. ◀

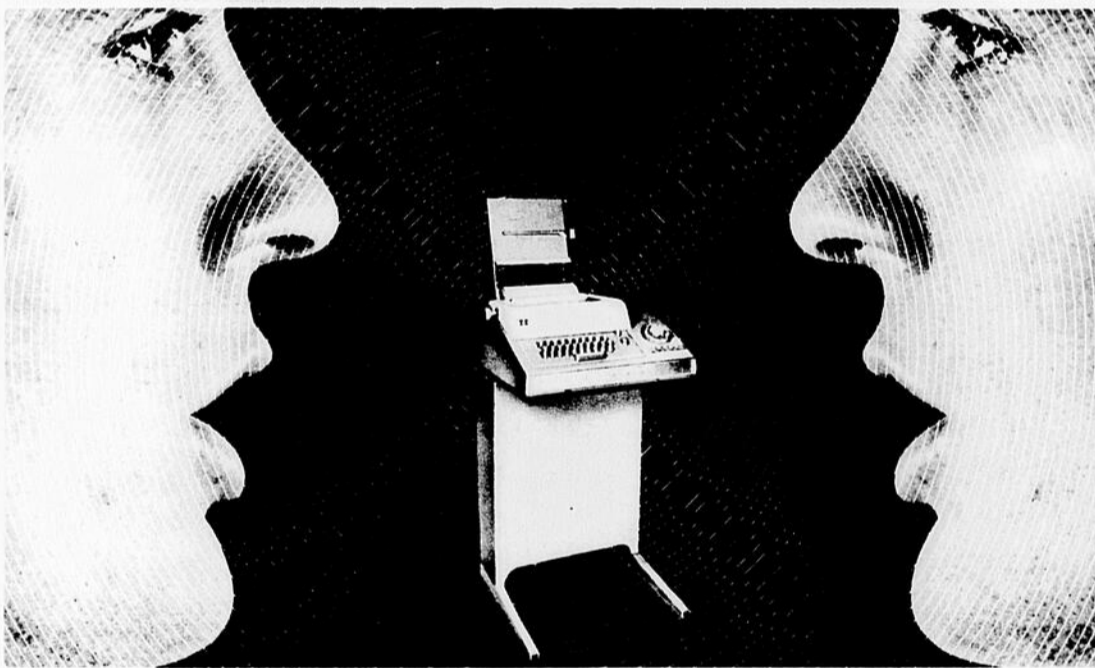
Comment faire pour avoir une jolie silhouette



Au bal des étudiants . . . à l'école . . . n'importe quand, vous aurez la plus jolie de toutes les silhouettes si vous portez les ravissants sous-vêtements Junior Miss par Exquisite Form. C'est le plus joli moyen qui soit pour embellir une silhouette d'adolescente de jour en jour.

12 modèles pour les toutes jeunes filles et les demoiselles plus raffinées, à partir de \$1.50

Exquisite Form Junior Miss



En conversant par TÉLEX, ne fût-ce que quelques secondes, vous ne payez que le temps que vous employez.

Il n'y a pas de frais minima au Canada, ni aux États-Unis, ni au Mexique. Télex réduit à l'essentiel les communications d'affaires. Il vous fait tirer de chaque seconde payée le plus grand parti possible.

Vous n'avez rien à acheter et vous n'avez à payer que le loyer mensuel de \$45 et les frais de vos communications, qui varient avec le temps et la distance. Par exemple, entre Montréal et Vancouver, un message de 20 secondes ne vous coûte que 30 cents!

Le message que Télex transmet s'imprime chez le destinataire en même temps que sur votre appareil: il n'y a pas de malentendu possible.

Télex met à votre portée ses 175,000 abonnés, dont 6,000 entreprises au Canada. Nous vous ferons parvenir sur demande la liste des principales compagnies canadiennes abonnées au Télex.

Renseignez-vous auprès des Télécommunications Canadien National—Canadien Pacifique sur l'utilité du Télex. Démonstration gratuite.

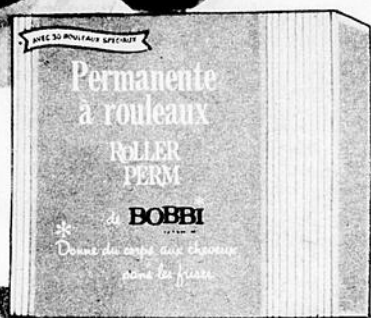
A l'avant-garde des réseaux de télécommunications

CANADIEN NATIONAL **TÉLÉCOMMUNICATIONS** CANADIEN PACIFIQUE

Une coiffure qui a du corps?



Voici



Roller Perm
donne du corps aux
coiffures souples qu'exige
la nouvelle mode.

Pas d'ondulations, pas de bouclettes, pas de frisure... et pas besoin de peigne à crêper! La permanente à rouleaux Roller Perm donne du corps aux cheveux sans les friser; elle facilite l'exécution de coiffures lisses et souples, naturelles, qui durent jour après jour. Essayez la Roller Perm au plus tôt!

P.S.: Chaque nécessaire Roller Perm contient 30 rouleaux spéciaux et un guide décrivant 6 coiffures nouvelles.

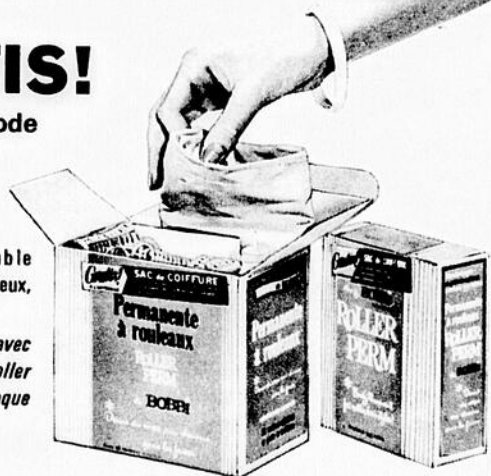
GRATIS!

Joli et commode

**SAC DE
COIFFURE**

pour garder ensemble
rouleaux, pinces à cheveux,
etc. Très pratique!

Offert gratuitement avec
chaque nécessaire Roller
Perm à \$2.49 et chaque
rechange à \$1.89.



COUPS D'OEIL ET Perspectives

Une trop bonne pêche!

Lorsque Lucien Tremblay, alors député de Maisonneuve au Parlement de Québec, partit pour la pêche en ce fatidique matin de septembre 1959 (page 2), il était inquiet: Maurice Duplessis ne semblait pas être en possession de toutes ses facultés physiques et mentales. Il paraissait usé et ne réagissait plus spontanément ni avec logique. Ainsi, la veille, le Premier ministre avait discuté baseball et tout le monde savait qu'il était un fervent admirateur des Yankees de New York. Or, ce soir-là, c'est tout juste s'il se souvenait de l'existence de cette équipe; tout au contraire, il s'enflamma pour les Indiens de Cleveland. Tremblay n'en était pas encore revenu, le matin du départ pour la pêche, alors que le chef du gouvernement déjeunait en face de lui dans un silence étonnant.

Pendant la partie de pêche qui dura toute la journée et qui mena nos pêcheurs d'un lac à l'autre jusqu'à une distance de 40 milles du lac Knob, M. Tremblay n'en revenait pas de la facilité avec laquelle il attrapait — ainsi que ses compagnons — des truites magnifiques et à certains endroits dans aussi peu que huit pouces d'eau! "J'ai trop de chance, se dit-il, il va arriver un malheur..."

Quand, au retour, l'hydravion se rangea le long du quai, Lucien Tremblay aperçut Gérard Thibault, député de Montréal-Mercier et ministre d'Etat. Ce dernier lui dit à brûle-pourpoint: "Ne fais pas de bruit, le chef vient d'être paralysé!"

M. Tremblay eut le pressentiment qu'il n'y avait pas d'espoir. Il avait vécu quatre ans auparavant une expérience douloureuse du même genre: sa mère, alors âgée de 80 ans, avait succombé à une congestion cérébrale avec paralysie totale du côté droit. Ce n'était plus, pensa-t-il, qu'une question d'heures.

Le lendemain matin, il repartit avec plusieurs autres invités pour Québec, laissant la place à la famille du Premier ministre. Il savait bien qu'il ne reverrait plus Duplessis vivant.

Entre rapins...

Appareil photographique en main, Léon Bernard est resté trois jours entiers rue du Trésor pour en ramener les photos de son reportage sur les rapins de la Vieille Capitale (page 18). C'est là qu'il fit la connaissance du jeune Stéphane Lavoie (page couverture), artiste déjà plein d'expérience du haut de ses cinq ans. En parlant avec lui, Léon s'aperçut qu'il connaissait déjà un membre de cette famille puisqu'il publia dans *Perspectives* (15 octobre 1960) un reportage sur Jean Lavoie, oncle de l'enfant, qui, alors étudiant, travaillait pendant ses vacances comme garde-feu dans la région de Chibougamau.

Le premier jour du reportage, Stéphane avait l'air assuré de celui qui connaît bien la rue alors que Léon était le visiteur à qui il faut tout apprendre. Mais, au soir du troisième jour, notre photographe avait tout l'air d'un rapin... de longue date. La raison? Léon avait tout simplement oublié son rasoir à Saint-Jean-Port-Joli où sa famille passe l'été. Et pas question d'emprunter un rasoir aux artistes de la rue du Trésor. On ne sait pas à quoi ça sert, là-bas! La seule solution, faire contre mauvaise fortune, bon poil...

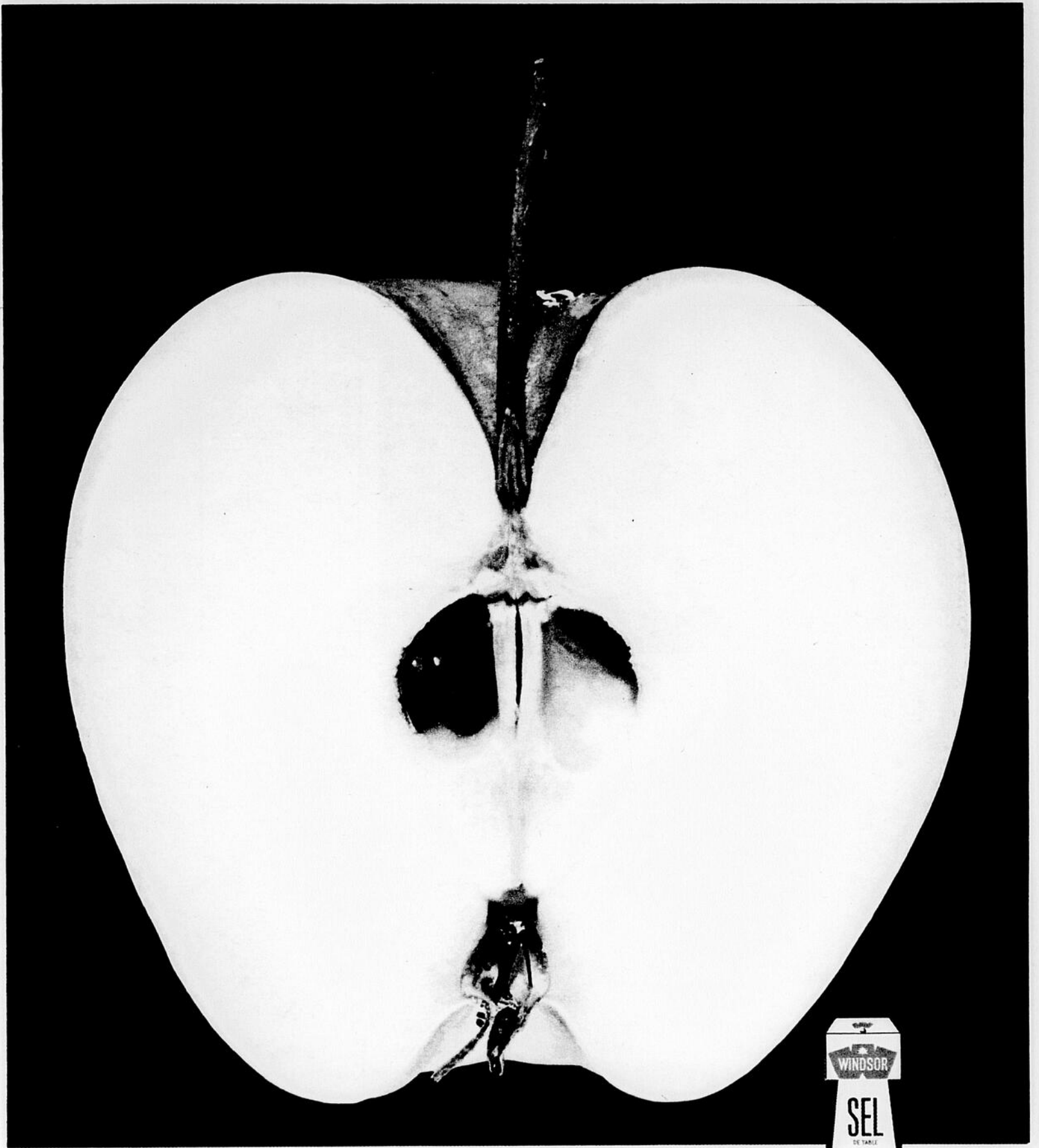
La semaine prochaine

Nous visiterons la Maison du Québec à Londres dont l'Agent général est, depuis son ouverture en mai 1963, M. Hugues Lapointe. Un grand accidenté, M. Réal Rousseau, nous parlera du long combat qu'il a livré contre la mort. Nous parlerons d'autre part de la lutte que les gérontologues mènent contre le vieillissement. Des savants russes prévoient que l'homme vivra un jour de 300 à 400 ans.



M. Lucien Tremblay

LA RÉDACTION



LES POMMES SONT SI BONNES...AVEC WINDSOR!

TOUTE NOUVELLE!

TARTE À LA LIME

["KEY LIME" DES FLORIDA KEYS]



Cette tarte à la saveur de lime est originaire des Florida Keys : on la sert dans les restaurants exclusifs à travers le Sud comme "la spécialité de la maison". Savez-vous que, grâce à Royal, vous pouvez maintenant préparer vous-même cette tarte dont la saveur différente est si rafraîchissante? Toute la saveur naturelle de la lime est contenue dans la capsule Royal bien scellée . . . on dirait du véritable jus de limes fraîches que vous venez de presser vous-même. Servez donc dès aujourd'hui à toute votre famille ce nouveau régal de Royal!

SEUL ROYAL VOUS L'OFFRE

Présentez ce coupon
à votre épicier

REMISE DE 8¢

sur l'achat de deux
paquets de la nouvelle
garniture de tarte
à la lime Royal!



M. L'ÉPICIER:

Nous vous remettrons 8 cents plus 2 cents pour frais de manutention en échange de chaque coupon que vous accepterez à titre d'agent autorisé, pourvu que votre client et vous-même ayez rempli les conditions appliquées à cette offre; toute autre application constitue une fraude. Toute facture indiquant un achat de stock suffisant pour couvrir toutes les remises d'argent en échange des coupons est présentable sur demande. Remboursable uniquement par l'entremise de notre représentant ou en écrivant à Standard Brands Limited.

LA BONNE CUISINE
de Perspectives

PAR MARGO OLIVER

Fin d'été en beauté

Le retour au travail
est un bon prétexte
à de joyeuses et
délicieuses festivités

ON a peine à croire que l'été tire déjà à sa fin. Mais que cela nous plaise ou non, il nous faut bien admettre que ce sera bientôt la fête du Travail et que celle-ci, même quand la température est clémente, marque plus ou moins la fin des vacances. Heureusement que l'automne, même s'il n'a pas l'éclat de l'été, se fait souvent magnifique dans notre pays.

La fête du Travail est un jour de congé et de réjouissances pour tous et rares sont les familles où on ne la célèbre pas d'une façon ou d'une autre. Et comme je suis d'avis qu'une bonne table doit faire partie de toute célébration, je vous offre cette semaine un choix de recettes pour agrémenter votre menu de ce jour-là.

Quelques-unes d'entre elles, comme les pommes de terre poêlées et les crevettes et le maïs en casserole, se font rapidement et facilement et sont donc tout indiquées pour les maîtresses de maison qui ne disposent que de peu de temps — et chacun sait qu'elles sont nombreuses. Le veau à la crème sure et les fèves au four demandent un peu plus de temps et d'efforts mais je recommande particulièrement ces deux plats.

Les jours de fête surtout, les desserts sont importants. Le gâteau aux bananes, fait avec de l'huile, est moelleux et exquis. C'est pourtant une pâtisserie facile à emporter en pique-nique puisqu'on peut la servir dans son plat de cuisson.

FÈVES AU FOUR

2 livres de fèves sèches 2 cuil. à table de moutarde en poudre
 1 petite feuille de 2 cuil. à thé de sel
 laurier ½ livre de lard salé, en tranches minces
 1 petit oignon 2 oignons moyens, en tranches minces
 2 clous de girofle ¼ de livre de salami, en tranches minces
 1 tasse de mélasse

Laver les fèves et jeter celles qui ne sont pas parfaites. Les couvrir d'eau froide et laisser reposer jusqu'au lendemain. Egoutter.

Couvrir d'eau fraîche, chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes. Ajouter le laurier et l'oignon, dans lequel on aura piqué les clous de girofle, et continuer la cuisson pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres.

Egoutter, en conservant l'eau de cuisson. Jeter le laurier, l'oignon et les clous de girofle. Chauffer le four à 275°. Mêler la mélasse, la moutarde, le sel et 1 tasse d'eau de cuisson des fèves.

Tapisser le fond d'un grand pot à fèves avec 2 ou 3 tranches de lard salé. Recouvrir d'une épaisse couche de fèves, de quelques tranches de lard salé, de quelques tranches d'oignon, de quelques tranches de salami (coupées en deux) et arroser d'un peu du mélange à la mélasse. Répéter le procédé, à partir de la couche de fèves, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés; terminer toutefois avec une couche de fèves recouverte de lard salé.

Couvrir le pot de papier d'aluminium et cuire au four pendant au moins 8 heures en ajoutant, de temps à autre, un peu d'eau de cuisson des fèves si cela est nécessaire pour empêcher les fèves de sécher. Découvrir le plat pendant la dernière heure de cuisson pour que les fèves soient bien brunes. (12 portions)



Photos Perspectives



POMMES DE TERRE POÊLÉES AU PERSIL

2 cuil. à table de ½ cuil. à thé de sel
 beurre Un peu de poivre
 ½ tasse d'échalotes ¼ de tasse de crème
 hachées finement légère
 2 boîtes de 20 on- ¼ de tasse de cheddar râpé
 ces de pommes Persil haché
 de terre entières

Chauffer le beurre dans une poêle épaisse. Ajouter l'échalote et cuire à feu doux pendant 2 minutes.

Trancher les pommes de terre et les faire chauffer à feu doux, dans la même poêle, sans toutefois les laisser brunir. Saler et poivrer au goût. Ajouter la crème et le fromage et chauffer doucement. Saupoudrer de persil haché et servir immédiatement. (De 4 à 5 portions)

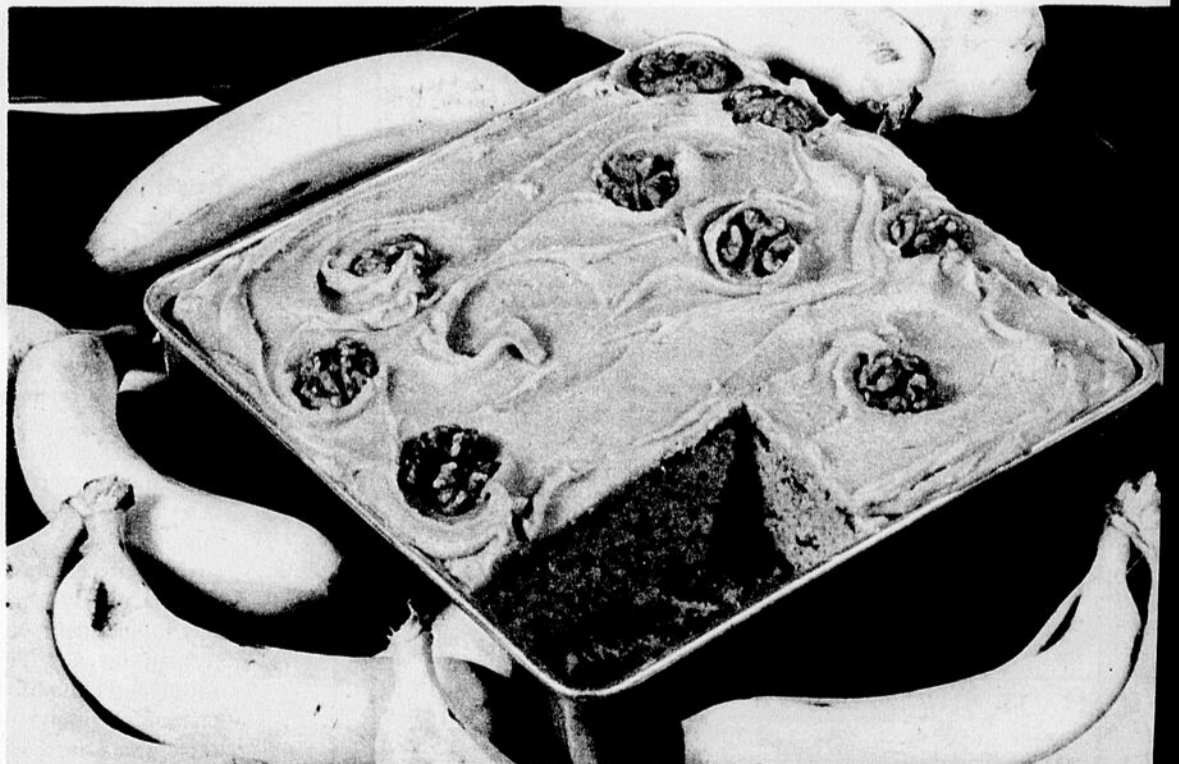
GÂTEAU AUX BANANES

1½ tasse de farine à ¾ de tasse de purée de ba-
 gâteau, tamisée nanes bien mûres
 ¾ de tasse de cassonade ¼ de tasse de babeurre ou
 bien tassée de lait sur
 ¾ de cuil. à thé de poudre 1 cuil. à thé de vanille
 à lever ¼ de tasse de babeurre ou
 ¾ de cuil. à thé de bicar- de lait sur
 bonate de soude 2 jaunes d'oeufs
 ¾ de cuil. à thé de sel 2 blancs d'oeufs
 ¼ de tasse d'huile ¼ de tasse de cassonade
 ½ tasse de noix finement hachées

Chauffer le four à 350°. Graisser et enfariner un moule à gâteau carré, de 9 pouces. Tamiser, dans un bol, la farine, ¾ de tasse de cassonade, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter l'huile, la purée de bananes, ¼ de tasse de babeurre ou de lait sur et la vanille et battre vigoureusement pendant 1 minute. Ajouter ¼ de tasse de babeurre ou de lait sur et les jaunes d'oeufs et battre pendant 1 minute.

Battre les blancs d'oeufs avec ¼ de tasse de cassonade, en neige très ferme. Incorporer à la pâte, ainsi que les noix.

Verser dans le moule et cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une pression du doigt au centre du gâteau ne laisse aucune empreinte. Mettre sur une grille et laisser refroidir dans le moule. Glacer d'une glace au beurre ou au fudge.



Autres recettes à la page suivante



Gelée aux pommes

Il y a mille et une façons d'employer la délicieuse gelée aux pommes Aylmer. On peut faire un dessert rapide en l'étendant sur des tranches de gâteau et en nappant avec une crème à la vanille. Pour le goûter, tartiner la gelée sur des languettes de pain aux raisins et les faire griller au four. Les gelées Aylmer sont faites avec des fruits choisis pour leur délicate saveur.



Succulent steak suisse

1 1/2 lb steak dans la ronde
1/2 tasse farine
1 cuil. à thé sel
1/4 cuil. à thé poivre
3 cuil. à table huile à salade
1/2 tasse oignons hachés
1 1/2 tasse jus de tomates
1 cuil. à thé sauce Worcestershire
1 boîte 15 oz maïs de fantaisie Aylmer, genre crème

Couper la viande en 6 morceaux. Mélanger farine, sel, poivre et incorporer dans la viande avec le bord d'un moule à tarte. Chauffer l'huile et faire brunir la viande. Réduire la chaleur et ajouter, en remuant, farine, oignons, jus de tomates et sauce Worcestershire. Couvrir et cuire doucement (1h. 1/4 à 1h. 1/2). Mettre le maïs Aylmer, cultivé et mis en conserve au Québec, faire chauffer et assaisonner au goût. 6 portions.

Pêches "Chantilly"

Ce dessert est facile à préparer. Il est fait avec les délicieuses pêches Aylmer mûries sur l'arbre. Egoutter le contenu d'une boîte de 15 oz de moitiés de pêches Aylmer, les mettre dans un plat de service et remplir chaque moitié de pêche avec une boule de crème glacée. Napper de crème fouettée et parsemer d'amandes hachées. Servir immédiatement.

Hamburgers surprise

Un "truc" très simple qui donnera aux hamburgers une appétissante saveur. Mettre 1 ou 2 tranches de cornichons sucrés Aylmer (Wafér Pickles) dans le centre de chaque portion de viande hachée, puis faire frire ou griller comme d'habitude. Servir avec du catsup Aylmer. C'est nouveau... et délicieux!



SAUCE MINUTE BARBECUE

1 tasse catsup aux tomates Aylmer
1/2 tasse beurre
1/2 cuil. thé sauce Worcestershire
1 cuil. table jus de citron
1/2 cuil. table sucre

Faire chauffer tous les ingrédients jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Bien mélanger. Étendre sur des morceaux de poulet, des hamburgers ou des steaks pendant les dernières minutes de cuisson. Facile à préparer et si bonne avec la saveur naturelle du catsup aux tomates Aylmer!

AYLMER



Exigez le ruban rouge... votre garantie de qualité

64-6F

CREVETTES ET MAÏS EN CASSEROLE

3 ou 4 gros épis de maïs
1/4 de tasse de beurre
1 piment vert, haché finement
1/2 tasse de crème sure, du commerce
2 boîtes de 4 1/4 onces de grosses crevettes
1 cuil. à thé de sel
1/4 de cuil. à thé de poivre
Paprika

Chauffer le four à 350°. Beurrer un plat à cuire de 1 pinte.

Faire cuire le maïs jusqu'à ce qu'il soit tendre; laisser refroidir et détacher les grains des épis (il devrait y avoir environ 1 1/2 tasse de grains).

Chauffer le beurre, jusqu'à le bien brunir, dans une poêle épaisse. Ajouter le maïs et le piment et cuire à feu doux pendant 5 minutes. Retirer du feu.

Ajouter la crème sure, les crevettes, le sel et le poivre et verser dans le plat à cuire. Saupoudrer généreusement de paprika. Cuire au four pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne. (4 portions)

VEAU À LA CRÈME SURE

1 1/2 livre de veau (1/4 de pouce d'épaisseur)
1/4 de tasse de farine
1/2 cuil. à thé de sel
1/8 de cuil. à thé de poivre
1/2 cuil. à thé de paprika
1/4 de tasse de beurre
1 petite gousse d'ail, hachée finement
1 petit piment vert, taillé en aiguillettes
1 petit oignon, coupé en tranches minces et séparé en rondelles
2 bandes minces de zeste de citron
1/2 tasse d'eau
1 boîte de 1 1/2 once de mélange sec à crème aux champignons
1/4 de tasse de jus de citron
1 tasse d'eau
1/4 de tasse d'eau froide
2 cuil. à table de farine
1 tasse de crème sure, du commerce
Sel et poivre
Riz chaud (facultatif)

Parer la viande et en faire 4 portions. Mélanger, dans un plat peu profond, 1/4 de tasse de farine, 1/2 cuil. à thé de sel, 1/8 de cuil. à thé de poivre et le paprika. Passer les morceaux de veau dans ce mélange pour les bien enfariner des 2 côtés.

Chauffer le beurre dans une poêle épaisse. Ajouter l'ail et cuire à feu doux pendant 3 minutes. Ajouter la viande et la bien brunir des 2 côtés. Retirer la viande de la poêle à mesure qu'elle est à point.

Ajouter, au jus de cuisson dans la poêle, le piment vert, les rondelles d'oignon, le zeste de citron, 1/2 tasse d'eau, le mélange à crème aux champignons et le jus de citron. Bien mélanger et ajouter le veau. Couvrir hermétiquement et faire mijoter pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre; tourner quelquefois la viande pendant la cuisson et ajouter un peu d'eau, 1 cuil. à table à la fois, si cela est nécessaire pour

empêcher la préparation d'attacher à la poêle.

Retirer la viande de la poêle. Ajouter 1 tasse d'eau au jus de cuisson et chauffer jusqu'à ébullition, en détachant bien de la poêle les petites particules rôties.

Bien mélanger 1/4 de tasse d'eau froide et 2 cuil. à table de farine (vous pouvez utiliser ce qui reste de la farine assaisonnée dans laquelle vous avez passé les morceaux de veau). Ajouter, petit à petit et en brassant constamment, à la sauce bouillante et laisser bouillir pendant 1 minute.

Baisser le feu et ajouter la crème sure, petit à petit et en brassant constamment. Chauffer jusqu'au point d'ébullition, sans laisser bouillir toutefois. Saler et poivrer au goût.

Remettre la viande dans la poêle et la bien chauffer. Servir immédiatement avec du riz bien chaud si on le désire. (4 portions)

Note: Utiliser un couteau à légumes ou un rognoir pour prélever le zeste de citron. Ne prendre que la partie jaune et tailler les bandes sur toute la longueur du citron.

FRIANDISES AUX DATTES

2 tasses de dattes en morceaux, bien tassées
1/2 tasse de sucre
1 tasse d'eau
1 cuil. à thé de vanille
3/4 de tasse de graisse végétale ramollie
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de farine d'avoine
1/2 tasse de babeurre
2 1/4 tasses de farine à tout usage, tamisée
1/2 cuil. à thé de bicarbonate de soude
1/2 cuil. à thé de sel

Mêler les dattes, 1/2 tasse de sucre et l'eau dans une casserole et chauffer jusqu'à ébullition, à feu moyen. Laisser bouillir doucement, en brassant souvent, jusqu'à ce que le mélange soit épais. Laisser tiédir et ajouter la vanille.

Travailler ensemble la graisse végétale et 1/2 tasse de sucre jusqu'à ce que ce soit très léger. Ajouter la farine d'avoine et le babeurre et mélanger. Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel, dans le mélange, et bien mélanger. Refroidir au réfrigérateur.

Chauffer le four à 375°.

Diviser la pâte en deux. Abaisser la pâte au rouleau pour en faire une abaisse de 15 1/2 x 10 1/2 pouces et foncer un moule à gâteau roulé (1 pouce de profondeur, parce qu'elle est très riche, se brise facilement; rapiécer l'abaisse au besoin.) fondeur) de mêmes dimensions. (Cette Recouvrir du mélange aux dattes, tiède.

Abaisser ce qui reste de pâte et couvrir les dattes. (J'ai trouvé plus facile de couper la pâte en lanières et de faire un couvercle en treillis.)

Cuire au four pendant une période de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré. Couper en bâtonnets pendant que c'est encore tiède. (Environ 25 pièces de 3 x 2 pouces)

Note: On peut remplacer une partie de la graisse végétale par du beurre, si on le désire.

PAIN AU CITRON

¼ de tasse de sucre	1½ tasse de farine à tout usage, tamisée
Le jus de 1 citron	1 cuil. à thé de poudre à lever
½ tasse de beurre	½ cuil. à thé de sel
1 tasse de sucre	½ tasse de lait
2 oeufs	2 cuil. à thé de zeste de citron râpé

Chauffer le four à 350° (325° si vous utilisez un moule en verre). Graisser un moule à pains (environ 10¼ x 3½ x 2½ pouces).

Mêler ¼ de tasse de sucre et le jus de citron et laisser reposer dans un endroit chaud, en brassant de temps à autre, jusqu'au moment d'utiliser.

Travailler le beurre pour le ramollir. Ajouter 1 tasse de sucre et battre jusqu'à ce que ce soit léger. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever et le sel et ajouter au mélange en crème, de même que le lait, en alternant; commencer et terminer les additions, toutefois, avec les ingrédients secs. Ajouter le zeste de citron et mêler.

Mettre la pâte dans le moule et cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte sec. Laisser le pain dans le moule et disposer celui-ci sur une grille. Verser lentement le jus de citron sucré sur le pain, pendant que celui-ci est encore chaud. Laisser refroidir dans le moule.

Envelopper le pain refroidi de papier d'aluminium et le laisser se bonifier pendant quelques jours. Couper en tranches épaisses et servir comme un gâteau ou couper en tranches minces, beurrer et servir comme du pain, avec une salade de fruits.

BOUCHÉES AUX NOIX

1 tasse de beurre	3 tasses de farine à tout usage, tamisée
1½ tasse de cassonade	1½ cuil. à thé de poudre à lever
2 oeufs	½ cuil. à thé de sel
1 cuil. à table de sirop de maïs	1 tasse de noix finement hachées
1 cuil. à thé de vanille	1 jaune d'oeuf
1 cuil. à thé d'essence d'amandes	1 cuil. à table d'eau

Noix, en moitiés

Travailler ensemble le beurre, la cassonade et les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit léger. Incorporer le sirop de maïs, la vanille et l'essence d'amandes.

Tamiser ensemble, dans le mélange, la farine, la poudre à lever et le sel. Ajouter les noix et bien mêler. Refroidir au réfrigérateur pendant quelques minutes pour que la pâte soit plus facile à manier.

Chauffer le four à 400°.

Façonner la pâte en petites boules de la grosseur d'une noix et disposer celles-ci sur une plaque non graissée, à deux pouces les unes des autres. Battre ensemble, à la fourchette, le jaune d'oeuf et l'eau et badigeonner les bouchées de ce mélange. Mettre un morceau de noix sur chaque bouchée en l'enfonçant un peu dans la pâte.

Cuire au four pendant 10 ou 12 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré. (De 6 à 7 douzaines)

UN CONSEIL



Pour que les boulettes soient de grosseur uniforme, mettez d'abord la viande dans le tiroir à glace du réfrigérateur et divisez-la en cubes. Vous n'aurez plus qu'à arrondir un peu chaque portion. ◀

plein, tu me vides



vide, tu me combles



1000 et un usages

Les produits que je contiens sont tellement appétissants et savoureux que la famille entière les consomme en un clin d'oeil, et ce, à la joie de la MAMAN qui me trouve ensuite des dizaines d'usages pratiques.

Ma large embouchure et mon couvercle hermétique de polythène sont des plus commodes. Je prends peu d'espace et on me nettoie facilement.

VACHON

JE CONTIENS:
CONFITURES
CAMEL
FUDGE
CREM-E-RABLE
EN FORMATS DE: 12 OZS.
24 OZS.
48 OZS.
64 OZS.



C'est surtout le soir, sous l'éclat des projecteurs, que l'Unisphere de verre colorié et la Fontaine des continents attirent les foules les plus nombreuses.

FÉERIE NEW-YORKAISE



La file des curieux ne diminue jamais devant le pavillon General Motors—d'une étendue de trois acres—qui présente le monde de demain.

ON trouve de tout à la foire mondiale de New York, depuis du tissu à douze cents dollars la verge jusqu'à une distributrice automatique de dinosaures-jouets en plastique.

Au pavillon de la société I.B.M., une plate-forme soulève cinq cents curieux dans leurs fauteuils jusqu'au dôme de l'édifice, où on leur présente, sur écran de cinéma, une explication du fonctionnement des calculatrices électroniques.

Vous pouvez aussi acheter de la gomme d'épinette du *bon vieux temps* au magasin général du village édifié par les Etats de la Nouvelle-Angleterre, ou goûter, pour un dollar, trente minutes de repos sur les matelas exposés par un fabricant.

"Mon plus grand plaisir à cette foire a toutefois été de me promener à l'aventure, dit le peintre montréalais John Walsh. Les allées prennent un aspect féérique à la tombée de la nuit, grâce aux projecteurs qui inondent de lumière tous les édifices et aux fontaines que l'on trouve aux abords de plusieurs d'entre eux.

"Dans mes croquis, j'ai tenté de capter le côté visuel de l'exposition, mais je n'ai évidemment pu en rendre le côté sonore. Tant mieux! car des haut-parleurs déversent sans arrêt, d'un bout à l'autre du terrain, des flots de musique qui font une concur-

rence cacophonique au vacarme des pavillons."

Walsh donne quelques conseils aux touristes qui voudront ménager temps, argent, forces . . . et patience.

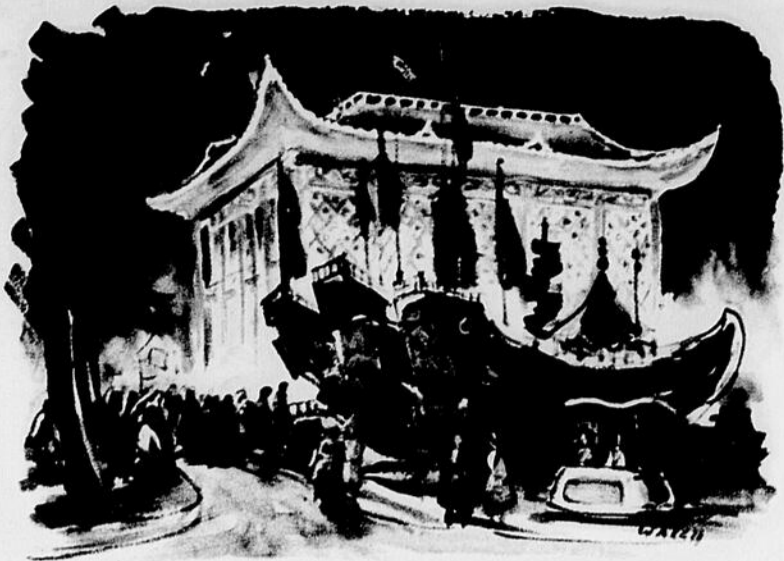
Il suggère de luncher sur place — simplement des sandwiches qu'on aura apportés. On peut les placer en consigne, avec son imperméable, dans un des innombrables casiers qu'on trouve un peu partout, et on les consommera à l'une des tables de pique-nique qui parsèment le terrain.

Réservez vos prodigalités pour le souper, que vous prendrez dans l'un des pavillons nationaux. Plusieurs offrent avec le repas un spectacle de vaudeville ou même de théâtre.

Limitez vos explorations de la journée à quelques pavillons bien choisis. On ne peut prétendre tout voir en quelques heures.

Enfin, préparez votre visite de longue main, en vous procurant une carte du terrain de l'exposition — on en trouve, gratis, dans de nombreuses pharmacies de la métropole américaine — et en vous traçant un itinéraire, d'un pavillon que vous avez choisi de voir à un autre.

Libéré de tout souci, le gigantesque déploiement de la foire vous émerveillera pleinement, comme il se doit.



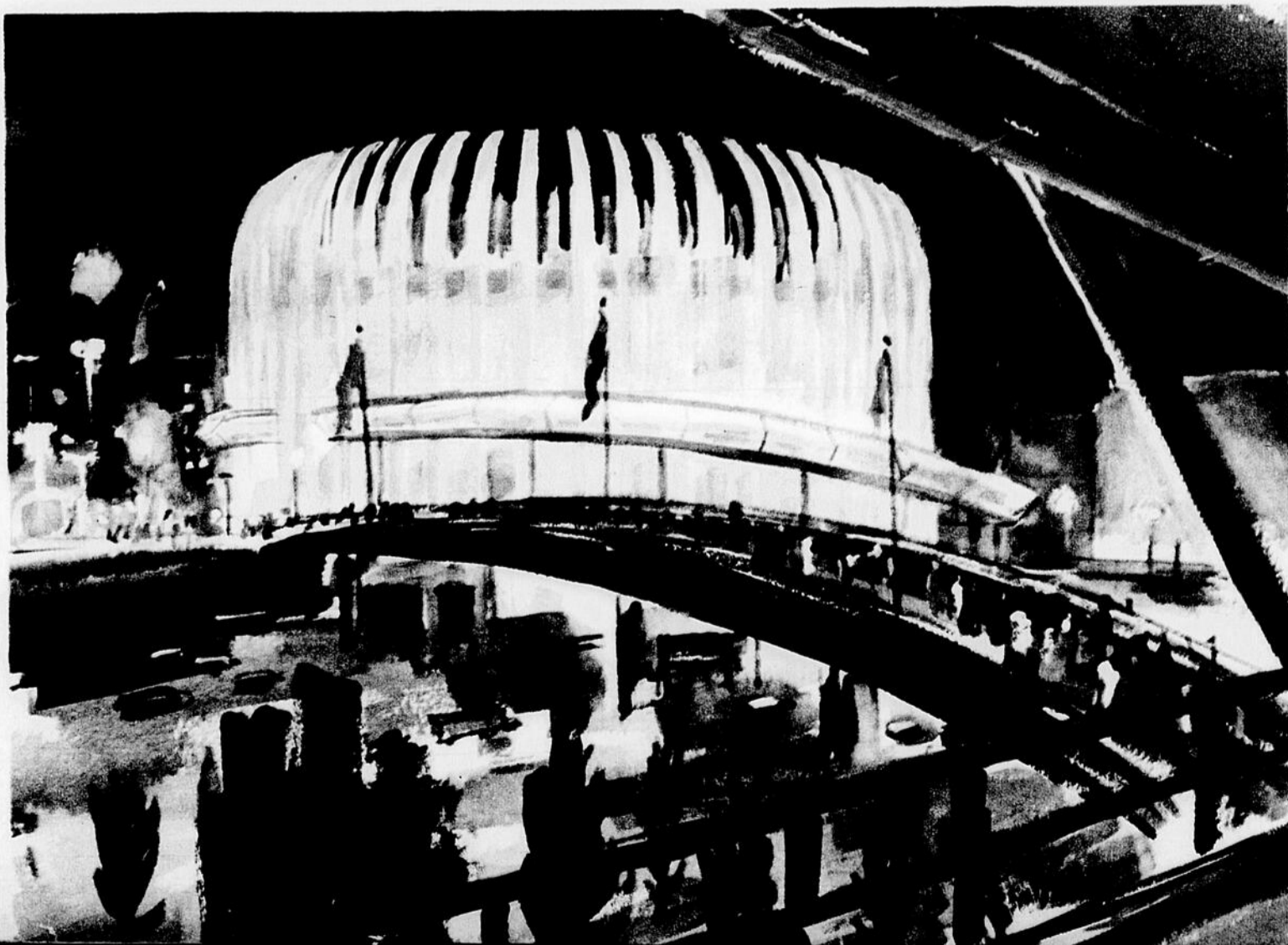
Une promenade en traîneau-taxi (au premier plan, à dr.) vous mènera, par exemple, au pavillon de Hong-Kong, en forme de pagode, et à la jonque voisine.



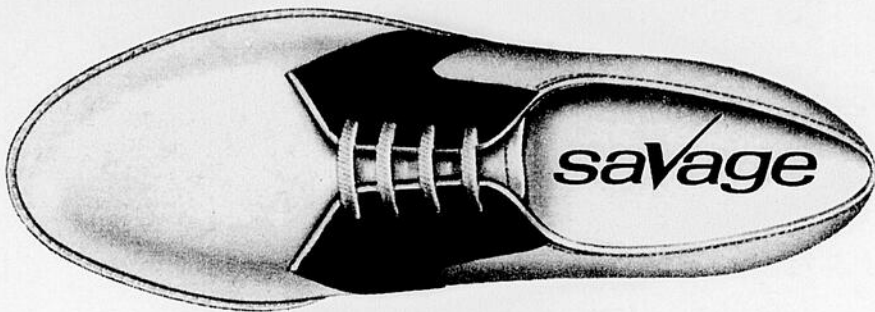
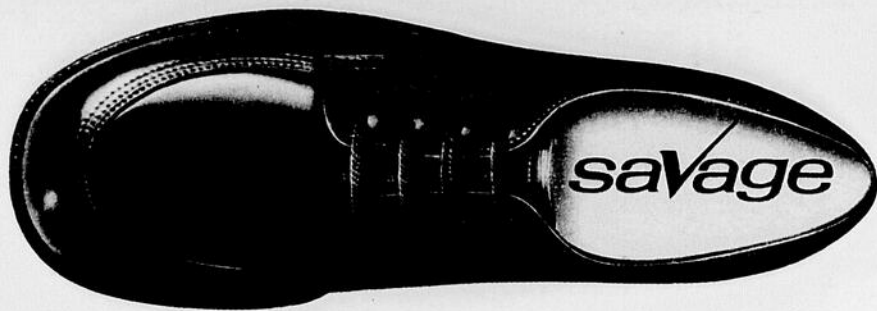
Tous les édifices du Village belge de la foire sont des répliques exactes de maisons ayant le style particulier de chacune des neuf provinces de Belgique.



Un feu d'artifice a lieu chaque soir à la foire qui ajoute son éclat à celui des fontaines lumineuses. Le spectacle est particulièrement enchanteur autour de la grande Fontaine des planètes, se dressant devant le bassin de l'Industrie.



En contraste avec le pavillon General Motors, c'est le monde d'hier, c'est-à-dire de la préhistoire, qu'on peut voir au pavillon Ford. Les visiteurs sont toutefois promenés dans des voitures du dernier modèle parmi les dinosaures et les primates. ◀



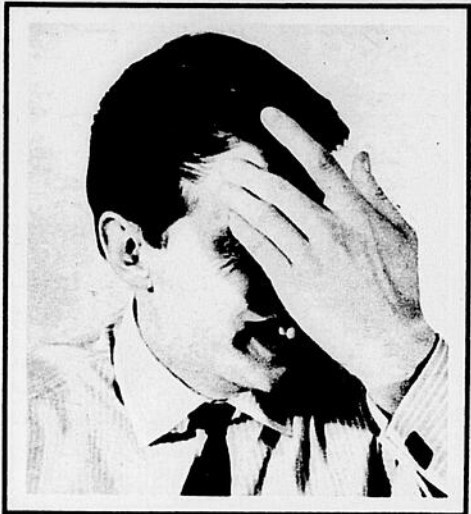
NE LAISSANT PAS DE MARQUES
QUASI INUSABLE
SILENCIEUSE
SOUPLE
LÉGÈRE
...C'EST UNIMOLD

LA NOUVELLE CHAUSSURE SAVAGE POUR ENFANTS

Voici les souliers dont les semelles et les talons durent plus longtemps. Cette chaussure est silencieuse et ne peut laisser de marques sur les planchers. Sa semelle est légère, souple et moulée à l'empeigne. Elle ne peut s'en détacher et est imperméable. La chaussure deviendra trop petite bien avant que la semelle et le talon ne soient usés. Comme toutes les chaussures Savage, la chaussure Unimold est soigneusement confectionnée, avec des matières de qualité, sur une forme scientifiquement dessinée. Elle est traitée par le procédé Sanitized qui assure une parfaite hygiène. C'est là une garantie Savage. Choix de 11 modèles Unimold élégants, 54 combinaisons de pointures et de largeurs pour garçons et fillettes de tous âges. Allez voir cette semaine le marchand Savage. Il connaît l'importance d'une chaussure allant bien au pied de l'enfant. **La chaussure Unimold de Savage se vend \$5.98 et \$6.98.** JUVENILE DIVISION, SAVAGE SHOES LIMITED, PRESTON, ONT.

Fiston





**GUY
FOURNIER**

**Il fallait
y penser!**

“**Q**U'ILS viennent maintenant les m... séparatistes!”

Et le soldat se mit à rire, d'un gros rire militaire qui couvrit pendant une minute le vacarme habituel de la taverne où je prends mon verre de pain liquide quotidien après le travail.

Il regarda les clients autour de lui, apprécia la surprise que son propos avait suscitée et recula lentement vers la sortie. En passant, il heurta ma table, mais saisit mon verre avec la rapidité d'un fantassin. Je l'invitai à s'asseoir.

— T'es pas séparatiste toujours? demanda-t-il d'une voix pâteuse, se laissant choir sur la chaise que je lui tirai.

— Euh... non! Une bière?

Ce courageux poilu fit signe que oui de la tête et j'appelai le garçon à sa rescousse. La langue lui démangeait plus que la gorge et je devinai vite qu'il avait des choses à m'apprendre. Je bus en silence, pendant qu'il m'observait avec cet oeil vif et scrutateur que forme l'entraînement rigoureux du soldat.

— M'as-tu dit que t'es séparatiste? demanda-t-il encore, me perçant d'un regard pointu comme une baïonnette.

Je me défendis de l'être et l'appelai “monsieur l'officier” pour l'ama-douer.

— Caporal, répliqua-t-il, ajoutant qu'il est très grave de prêter à quelqu'un un grade qu'il n'a pas.

Il nettoya ses galons de l'index, lissa sa moustache, toujours du même doigt qu'il brandit ensuite vers moi comme un revolver.

— Sais-tu, haussant la voix, qu'on n'a pas plus peur des séparatistes que des communistes. Nos armes sont en sécurité.

C'était assurément un brave. Affirmer pareille chose dans un quartier canadien-français! Cette arrogance me plut et je conclus tout de suite que le troupier était de la trempe de ceux qui n'hésitent pas, s'il le faut, à tuer les mouches à la carabine.

Craignant sans doute qu'il ne se trouvât dans ce milieu quelque âme sans vergogne capable d'aller colporter ses propos à Marcel Chaput, le caporal baissa le ton et m'expliqua les mesures d'urgence que l'Armée vient de prendre pour protéger son butin.

D'ABORD, toutes les armes ont été transportées dans des chambres fortes aux murs indestructibles et chacune d'elles est fermée d'une seule porte renforcée de métal à l'épreuve des balles et des bombes. La porte est retenue par trois gonds invisibles de l'extérieur et munie de deux ferrures vissées et rivées au dormant. Sur les deux ferrures, on appose deux cadenas.

— Mais si on les brisait, dis-je naïvement, ignorant que je suis des ressources de l'Armée.

Il pouffa de rire.

— Les briser? Aïe! ces cadenas-là ont une résistance de F4-S2, selon la formule 5340-21-109-6794 des ordonnances militaires.

— Ah! bon, soupirai-je, soulagé de constater qu'on avait tout prévu.

— C'est pas fini, continua mon homme, il y a une chaîne de sécurité à l'intérieur!

— Extraordinaire!

— Et c'est pas tout. Les cartouches ont été déposées dans une autre chambre forte.

— Quelle astuce!

Soudain je pensai aux conséquences de la perte d'une clé de l'une des chambres fortes. L'Armée serait alors complètement paralysée. Je fis part de mon inquiétude au caporal qui savourait encore l'effet de ses étonnantes déclarations.

Il se mit à rire aux larmes, comme un sergent qui aperçoit une recrue qui a mis ses bottines du mauvais pied.

— Pour ça, dit-il, une fois calmé, pas de danger.

— Ah!

Il s'étira jusqu'à moi et me souffla:

— Qu'est-ce que tu fais de la clé de ton appartement quand tu pars?

— Euh... pour être sûr de ne pas la perdre, je la glisse sous le paillasson.

— Eh! bien, c'est ce qu'on fait nous aussi. Mais faut pas le dire, c'est un secret militaire!



**Pour
calmer
la
tension**

**un BAIN au
SODA À PÂTE
COW BRAND**

Après une harassante journée passée à courir les magasins, faire le ménage, discuter d'affaires ou pratiquer un sport, rien ne repose et ne détend comme un bon bain au soda à pâte. Dans l'eau chaude de votre bain, videz simplement un paquet d'une demi-livre de soda à pâte Cow Brand et laissez-vous tremper. C'est aussi un excellent moyen de soulager les brûlures du soleil et du vent, les éruptions et les démangeaisons. Dans le bain de bébé, 2 cuillerées à table de soda à pâte Cow Brand contribuent à préserver sa peau délicate des irritations.

**LE SODA À PÂTE COW BRAND
BICARBONATE DE SOUDE PUR**

L'action "kératolytique" aide à ENRAYER les BOUTONS

Votre docteur vous dira que les boutons sont en réalité des pores infectés. Les bactéries peuvent en effet s'y développer et être la cause de l'apparition d'un bouton à la surface de la peau. Ces mêmes bactéries peuvent, en étendant l'infection, transformer un bouton en une éruption.

Si vous êtes ennuyé par ces défauts de la peau, employez CLEARASIL.

Clearasil est le médicament pour la peau le plus vendu au Canada. Grâce à son action "kératolytique", il dissout les tissus affectés et permet au médicament de pénétrer dans

la peau afin d'enrayer l'infection.

Le pouvoir antiseptique de Clearasil peut alors s'exercer en profondeur et aider à arrêter la formation des bactéries. Et Clearasil aide à assécher l'excès de graisse qui favorise les boutons.

Essayez Clearasil... 79¢ seulement (format économique \$1.29). Et pour conserver votre peau nette et fraîche, utilisez aussi le savon médicamenté Clearasil, le complément parfait de Clearasil. Il vous aidera à prévenir les imperfections de la peau. 35¢ à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.

Parce qu'il est vraiment efficace... Clearasil est le médicament le plus vendu au Canada

AYEZ DE L'ALLURE



EXIGEZ

SANFORIZED

MARQUE DE COMMERCE

Ils ne perdront pas leur forme en rétrécissant; ils feront mieux et plus longtemps!

Les cotons ne sont pas tous les mêmes — ni les étiquettes. Ayez de l'allure — choisissez les nôtres. De cette manière, vous serez satisfait.

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.

PROGRAMME "TOUR DU MONDE,"

3300, boulevard Rosemont, Montréal 36, (P.Q.)

J'inclus dix cents. Veuillez me faire parvenir immédiatement mon colis de lancement comprenant (1) l'album-guide sur la FRANCE, (2) 25 magnifiques reproductions en couleurs pour coller dans mon album et (3) la grande carte du monde de 3½ pieds, en couleurs. Il est entendu que vous avez l'intention de lancer un nouvel album-guide "Autour du monde", avec jeu complet de reproductions en

couleurs, chaque mois pour seulement \$1 plus les frais d'expédition. Après avoir reçu mon colis de lancement, je vous aviserai si je ne désire pas continuer le programme. Je ne m'engage à acheter aucun nombre minimum d'albums et je me réserve le droit de me retirer du programme en tout temps.

DEPT. 8-PE-64

NOM.....

(LETTRES MOULÉES)

ADRESSE.....

VILLE.....

PROVINCE.....

Ce coupon est précieux. Il vous permet de recevoir une valeur de \$3.00 pour 10¢ seulement. Faites une 'excursion' au pays de vos ancêtres, la belle France, et recevez de plus une mappemonde murale en couleurs.

Cette offre spéciale de l'Association Française de Géographie vous permettra, à vous et à vos enfants, de visiter au gré de votre fantaisie LE MONDE ENTIER

Voici ce que vous obtenez pour seulement 10c (une valeur de \$3.00)

1. 25 merveilleuses reproductions EN COULEURS des plus beaux coins de France.
2. Un album sur la France dans lequel vous pouvez coller vos photos, avec documentation instructive sur le pays: histoire, coutumes, arts, légendes, sites historiques, beautés naturelles, géographie, etc.
3. Une MAPPEMONDE géante, en couleurs, préparée spécialement pour cette offre par des géographes experts. Mesure 3½ pieds dépliée! Une magnifique décoration murale, un guide sans prix pour les étudiants ou les explorateurs en pantoufles. Valeur au détail, \$2.00.

De plus, si vous décidez de continuer le programme, vous recevrez gratuitement un magnifique porte-albums vert et cuivre (illustré ci-dessus) pouvant contenir plusieurs albums.

Oui, tout cela (une valeur de \$3) vous est offert POUR SEULEMENT 10c afin de vous faire connaître notre "Programme d'excursions autour du monde".



Oui, vous pouvez obtenir cette magnifique "excursion" en FRANCE—plus une mappemonde géante, en couleurs—une valeur de \$3 pour 10c seulement grâce à cette offre de lancement!

Nous faisons cette offre dans le but de permettre aux jeunes, et aux moins jeunes, d'être mieux renseignés sur le monde merveilleux où nous vivons. Ce programme d'éducation à domicile entièrement nouveau, offert par l'Association française de Géographie, est conçu comme une "excursion autour du monde", avec comme guides les plus grandes autorités dans tous les sujets: histoire, géographie, commerce, coutumes, sites, artisanat, drapeaux, timbres, monnaie, etc., etc.

Chaque mois, vous recevez un jeu de photographies en couleurs ainsi qu'un album instructif dans lequel vous pouvez coller vos photos. A l'aide de ces photographies et albums, préparés sous la surveillance des experts de l'Association Française de Géographie, vous pouvez, en compagnie de votre famille, "visiter" chaque mois un nouveau pays... explorer des villes inconnues... séjourner dans les petits villages pour y observer les us et coutumes des habitants. Un historien expert de la région vous entretient des grandes batailles, de leurs héros, des vieilles légendes, etc. Vous pouvez repérer sur la carte les principales villes, rivières et montagnes. En somme, vous en apprenez PLUS sur le pays que bien des touristes qui y ont vraiment séjourné!



Postez le coupon avec seulement 10 cents

Pour vous familiariser avec ce projet, profitez de l'offre décrite ci-dessus. Cette offre ne comporte aucune obligation de votre part; il s'agit d'une simple "démonstration". Cependant, si vous êtes entièrement satisfait de cette offre de lancement, et que vous désirez poursuivre votre "voyage autour du monde", vous n'aurez à verser par la suite qu'un dollar pour chaque "excursion" mensuelle. Et vous pouvez vous retirer du programme en tout temps. Postez votre coupon sans tarder à: Association Française de Géographie, Programme "TOUR DU MONDE," 3300, boulevard Rosemont, Montréal 36, (P.Q.)

11. Menton, l'une des plus attrayantes stations balnéaires de la Riviera, célèbre rendez-vous des rois, des financiers, des étoiles de la scène et de l'écran et d'autres célébrités. 1. Les Champs-Élysées, longs de plus d'un mille, artère principale de Paris et probablement la plus célèbre avenue du monde. 17. Ce pont qui traverse la Seine est le plus fameux de Paris et le plus vieux bien qu'appelé "Pont Neuf". Il fut achevé en 1606. Ci-dessus, un des grands temples du monde chrétien, et un chef-d'oeuvre de l'art gothique, la cathédrale Notre-Dame, théâtre des grands événements de l'Histoire de France. 2. L'Arc de Triomphe projeté par Napoléon dès 1806 et complété en 1836, 15 ans après sa mort, est le plus grand du monde: 150 pieds de hauteur sur 135 de largeur. Sous la grande arcade, se trouve la tombe du Soldat inconnu.

