

Ils étaient trois, il y a quatre ans, à se faire remarquer en première partie du spectacle de Félix Leclerc au Patriote. Trois musiciens dont un auteur-compositeur-soliste. Serge Fiori. A peine trois mois plus tard, leur premier disque microsillon fait fureur: 125 000 exemplaires vendus. Faut-il préciser qu'ici, au Québec, ce chiffre respectable représente un grand succès commercial? Sans qu'on ait pu trouver le temps d'analyser le phénomène, Harmonium se composait déjà de cinq musiciens, faisait salle comble au Centre sportif de l'université de Montréal, au cinéma Outremont, puis réaffirmait vigoureusement sa moyenne au bâton en diffusant un second disque destiné à récolter autant de succès que le premier. Certains oiseaux de malheur ont alors pu craindre une sorte de feu de paille. Mais non. Après quatre ans, Harmonium fait toujours craquer ses salles partout où il s'annonce, et un très bel album double intitulé Heptade, paru en décembre dernier, se maintient en tête de la course sur le marché du disque québécois. Infiniment populaire non seulement au Québec et au Nouveau-Brunswick mais également à Toronto, Vancouver, Cornwall, le groupe Harmonium s'engage maintenant dans une courbe importante qui le mène au-delà de nos frontières, en France, au Japon et même aux États-Unis.

Par un alliage exclusif de musique classique contemporaine et d'orchestrations raffinées sur des thèmes émotifs; par la pureté sonore et la qualité des textes des chansons, Heptade surclasse toute la production des groupes québécois actuels et franchit allégrement le cap des créations internationales. C'est du moins ce qu'affirment certains spécialistes en la matière. De son côté, Paul Dupont-Hébert, l'imprésario du groupe et par conséquent celui que l'on considère comme le statisticien par excellence, affirme que, lors d'un récent congrès de la maison Columbia, Harmonium a su séduire les représentants de tous les pays.

"C'est le seul groupe québécois que j'aie réussi à faire écouter jusqu'au bout à des Américains malgré que les paroles soient en français. Ils ont adoré la musique."

Il s'agit d'une superbe plume au chapeau d'Harmonium quand on connaît l'engouement partisan des Américains pour la musique exclusivement américai-

ne. Même les Pink Floyds britanniques, semble-t-il, ont du mal à décrocher de tels fleurons. Le Japon a déjà ouvert toutes grandes ses portes. Pour ce qui est de la France...

"Malheureusement, en France le passé d'Harmonium est un peu taré, reconnaît Paul Dupont-Hébert qui ne s'occupe du groupe que depuis un an et demi. Dans les trois premières années, Harmonium a connu des problèmes de production, d'édition et de mauvais contrats. Le disque les Cinq Saisons n'est pas sorti en France, c'est donc dire que les Français ne connaissent pas le groupe, officiellement. Par contre, il s'est vendu 10 000 exemplaires du même disque, à Paris seulement, en import des gens du Québec vendent là-bas, officieusement, l'édition canadienne du disque. C'est dire, je pense, que les portes nous sont ouvertes pour Heptade qui sera distribué en bonne et due forme."

Aujourd'hui, Harmonium est devenu une belle bande. Sept musiciens, un imprésario et sept techniciens dont la moyenne d'âge est de vingt-cinq ans et qui envisagent de former bientôt une coopérative pour répartir de façon équitable aussi bien les efforts que les bénéfices. Déjà le groupe fonctionne sur une base de juste partage. L'Heptade — du grec *hepta* qui signifie "sept" — doit se rapporter, croit-on, au nombre de musiciens qui forment actuellement le groupe. Mais Serge Fiori, toujours auteur-compositeur-soliste, le meneur idéologique de la bande en quelque sorte, s'aventure beaucoup plus loin dans les profondeurs.

"L'Heptade est le résultat d'un an de réflexion et le titre comme le disque — il y a sept chansons — ont été conçus en partant de la magie du chiffre sept qui englobe le cycle des religions, des planètes, des couleurs, de la semaine: tous les cycles sont construits sur le chiffre sept. J'ai voulu, de la première chanson à la septième, établir un cycle d'évolution qui part de la naissance ou de la folie et qui se rend par étapes jusqu'à la sagesse. C'est une évolution qu'on vit carrément tous les jours, du matin (naissance) au soir (sommeil). Ce sont des

étapes qu'on franchit régulièrement toutes les semaines, d'un dimanche à l'autre. Tant pis pour toi si tu ne suis pas ton cycle, si tu ne grandis pas, si tu veux rester un enfant..."

— Quelles sont les étapes entre la folie et la sagesse?

— Il y a la noirceur, la confusion, la peur, les paradis artificiels puis la fuite et enfin la lumière de vie qui mène à la sagesse. J'ai essayé avec les paroles et la musique, à chaque phrase, que les gens perçoivent cette évolution en trois ou quatre dimensions: conscience, aspects religieux, réaliste, intellectuel. Pour la bonne raison que moi, je ne suis pas seulement intellectuel ou uniquement émotif mais je suis à la fois religieux, pratique, émotif... Alors j'ai essayé de toucher les gens dans toutes leurs dimensions.

— Quand on écoute le disque, on ne pense vraiment pas à tout ça...

— Evidemment, non! J'ai voulu que les gens puissent ressentir ces choses-là. Il ne faut surtout pas y réfléchir, il faut le ressentir. Quand les gens me disent que Heptade est une comédie musicale, je suis bien content. Je ne veux surtout pas que ça soit une musique abstraite, car l'abstraction n'a rien d'humain. La bible des gourous, moi, j'en ai plein mon casque à Montréal en 1977! Mais je dis que tout le monde est conscient, même s'il ne se réfère pas aux sept niveaux de conscience. A l'intérieur de leurs journées, de leurs semaines, les gens ont des minutes de sagesse qui vont devenir des heures de sagesse en prenant de l'âge.

— La sagesse?

— Je veux dire l'amour. Les grands *trips* du monde, que ça soit à travers la drogue ou à travers la religion ou la philosophie, ça finit toujours par déboucher, au bout du cycle, sur la même affaire: l'amour. Mais avant de rejoindre l'amour, il faut traverser un paquet de *bad trips*, d'angoisses, de fuites, de retours, pour faire évoluer la conscience. Puis l'amour, c'est d'écouter, de percevoir. Moi, je le dis tout de suite, ça ne m'intéresse pas de parler d'autre chose que ça dans la vie. Ce qui m'intéresse, c'est de savoir comment tu vas, toi! Si j'ai des angoisses et si tu as peur, on va s'en parler et déjà on va avoir moins peur. Je ne comprends pas comment le monde peut faire pour toujours parler de n'importe quoi sauf des vraies choses. En tout cas, moi, je ne veux pas perdre mon temps à me faire des "accroires" et à en faire aux autres. Si on n'est pas là pour avoir des relations humaines vraies, moi je

débarque. Le gros de la musique anglaise, américaine ou allemande, sauf quelques exceptions, c'est toujours de l'abstraction, du synthétique, de l'électronique et je trouve ça néfaste. Les gens se "pissent" dans le cerveau.

— C'est l'époque de l'électronique, en musique et partout...

— Oui. Mais d'après moi, il n'y a rien de plus facile et de plus artificiel que d'être techniquement développé. C'est des "trucs" et on ne trouve jamais rien dans les trucs. La technique peut embellir un son qui est déjà beau. Mais si le son est pauvre, c'est pas l'électronique qui va le rendre beau. En ce moment, il y a trop de monde embarqué dans la magie des studios. Moi, je ne crois pas à la magie de la console. Le but du studio, c'est d'isoler le son original, de l'étouffer si tu veux, de façon à pouvoir ensuite, synthétiquement, l'amplifier ou le réduire à volonté. Pourquoi isoler le son d'une guitare acoustique? Si tu la laisses vibrer dans ta cuisine où il y a des poutres de bois, la beauté du son sera bien supérieure au son du studio. Si tu veux un son réduit ou amplifié, tu n'as qu'à le réduire ou l'amplifier toi-même quand tu chantes ou quand tu joues d'un instrument. La "machine" servira ensuite à frignoler mais elle ne fera pas de miracle, la machine!

Les sept musiciens du groupe Harmonium, qui ne croient pas au miracle et qui ne ressemblent en rien à des fantômes, se nomment: Louis Valois (basse, piano électrique, orgue, clavier), Serge Locat (claviers, mellotron, synthétiseur), Denis Farmer (batteries, percussions), Robert Stanley (guitares), Libert Subirana (saxophones, clarinettes, flûtes), Monique Fauteux (voix), Serge Fiori (voix, guitares et flûtes).

En ce moment, les membres du groupe vivent ce qu'ils appellent leur cycle de spectacles: la grande rencontre à l'Outremont, la tournée canadienne. Mais, jusqu'en décembre dernier et depuis un an, l'équipe avait consacré exclusivement ses énergies, son temps, à la réalisation d'Heptade. Installés pendant quatre mois dans la maison de Serge Fiori à Saint-Césaire, le groupe a vécu côte à côte, quasiment les pieds sur les pieds, sans s'évader, noyés de musique et d'échanges humains intimes. Non seulement entre eux mais en compagnie des techniciens et d'un invité de marque, Neil Chotem. A l'exception des musiciens de l'Orchestre symphonique qui ont enregistré leur partie à la salle Claude-Champagne de l'école Vincent d'Indy, c'est là que s'est déroulé l'enregistrement d'Heptade, dans le salon de Serge Fiori, avec les petits monstres électroniques enfous dans un camion de l'unité mobile Fedco installé dans la cour.

"On ne voyait pas l'équipement technique. On avait un *feeling* de maison, on ne pensait à rien d'autre que la musique, précise Fiori. Ça été une expérience merveilleuse par la somme d'énergie qui a été concentrée sur un seul but, tout le monde croyait au travail qu'il accomplissait. Mais c'est certain qu'on ne pouvait pas vivre constamment en commune. Moi qui suis extrêmement individualiste, je n'avais plus de chez-moi et les autres n'en avaient pas davantage. A l'avenir, on veut se trouver un atelier dans lequel on va travailler ensemble, le jour,

pour se retrouver chacun chez soi, le soir."

Il faut croire qu'Harmonium a trouvé une sorte d'équilibre acceptable, assez rare finalement, si on considère que la plupart des groupes de musiciens professionnels en arrivent à une dissolution après quelques années, non pas à cause des divergences idéologiques d'ordre professionnel mais, le plus souvent, en raison d'affrontements humains.

"Nous aussi, on a des affrontements, avoue Fiori. Mais ils se passent devant tout le monde et on ne garde rien en dedans, on dit tout. Mais notre force, c'est peut-être de ne pas être un groupe. Nous sommes un... lieu."

— Ce qui veut dire?

— Au niveau de l'homogénéité, le groupe n'a aucun sens. On est sept individus bien différents. On se laisse libre d'aller jouer ailleurs avec d'autres musiciens, dans d'autres productions. Moi, j'ai des projets avec Richard Séguin et avec Pierre Bertrand de Beau Domage, les autres aussi. Mais justement parce qu'on est libre de le faire, personne n'a tellement le goût d'aller ailleurs. A mon avis, c'est seulement ça, la force du groupe. C'est pour ça qu'on dure.

— C'est vous, le chef du groupe. C'est votre personnalité qui déteint à travers tout ce que fait Harmonium?

— Si je n'avais pas la conscience des autres que j'ai, oui ça serait comme ça. Mais ça ne marcherait pas. Au niveau des idées et de l'écriture, c'est sûr que ça part de moi. Mais ça s'arrête là. Je ne compose pas dans le but d'être un leader mais parce que ça m'est naturel. Tout comme c'est naturel aux autres de jouer. On est tous égaux dans nos rôles respectifs. Une chanson devient une chanson quand elle est achevée, jouée en public. Le son, le "feeling" d'une chanson, c'est tout le monde qui le donne. A part ça, je n'ai aucune notion de leadership.

— Même pas une petite tendance à la dictature, hein?

— Même pas. Je suis un meneur idéologique. Au niveau des idées, c'est tout. Je sais que Serge Fiori ressort beaucoup à l'intérieur d'Harmonium et que, pour les gens, il y a le groupe d'une part et Serge Fiori d'autre part. Mais ce sont les gens qui voient les choses ainsi. Pas moi. Moi, ça ne change rien à mon attitude. Moi, ce n'est pas le leadership qui m'intéresse, c'est la communication.

— Vous étiez étudiant en communication quand vous avez tout lâché pour faire de la musique?

— Justement, je trouvais que ça n'était pas dans ce milieu-là qu'on communiquait le plus. L'université m'a complètement désillusionné, je l'ai quittée. Moi, j'allais en communication pour communiquer et non pas pour me farcir le cerveau de théories complètement inutiles.

— Ces gars-là vont donner le rythme dans les années à venir? La relève?

— Non, non, je ne pense pas! La relève, c'est un mot qui ne devrait même pas exister. T'es là ou t'es pas là. Les gens qui vont avoir quelque chose de positif à apporter vont occuper les postes déterminants. Et je ne pense pas que ça sera les étudiants actuels des universités. En ce moment, ceux qui font le plus de choses dans les ateliers du Parti québécois, dans les quartiers pauvres, ce ne sont pas des étudiants. C'est des ouvriers, des gens qui ne niaient pas. C'est pour ça qu'au niveau du spectacle Harmonium essaie de faire parler le public afin qu'il cesse de toujours recevoir bêtement. Les gens ont l'habitude de s'asseoir et de dire: "Donne-moi tout." Je pense qu'il faut être assez stimulant pour

provoquer une réponse de la salle à toi. Au milieu d'un monologue, moi je pose des questions au public. Il y en a quelques-uns qui répondent sensément, mais ce n'est pas facile parce que le public a l'habitude de considérer le spectacle comme un "party".

— Vous chantez toujours en français, même à Toronto?

— Même si Harmonium débloque aux États-Unis, on chantera toujours en français. Le français est le langage le plus riche et le plus beau pour traduire l'émotion. Je ne serai jamais capable de chanter en anglais. Ce qu'on va faire, par contre, c'est de traduire les paroles de nos chansons en anglais sur la pochette du disque.

— Un groupe, ça peut faire une carrière aussi longue qu'un individu?

— C'est probable qu'Harmonium va arriver à un moment où il devra dire: on a fait ce qu'on avait à faire. Ça serait ridicule de vouloir prolonger une chose quand elle ne correspondra plus à une demande du public. En ce moment, le groupe dit des choses que les gens ont envie d'entendre et on les dit de la façon qui semble les rejoindre. A l'avenir, il faudra peut-être s'y prendre autrement pour toucher le monde. Quand Harmonium aura fini, Serge Fiori n'aura pas fini. Après Harmonium, je ne participerai plus à un autre groupe parce que c'est une chose que tu fais seulement une fois. Après, je partirai seul. Il y a un tas de choses personnelles que je n'ai jamais dites et qui me démangent et que je dirai aux gens à ce moment-là. Mais c'est pas pour tout de suite...

Pour tout de suite, Harmonium vise une percée sur le marché international, cela se comprend. Il est aussi coûteux de réaliser un bon disque au Québec qu'aux États-Unis mais l'ampleur de la diffusion n'est pas la même. Si on considère qu'Harmonium ne veut pas faire de concessions quant à la qualité de ses créations, que le groupe a investi des sous pour donner le jour à Heptade, on comprend mieux l'urgence d'un déblocage au-delà de nos frontières.

"L'album a coûté \$85 000, déclare Paul Dupont-Hébert. Le budget de Columbia était de \$40 000. Ils ont consenti à payer la moitié de l'excédent budgétaire, pas davantage, parce qu'ils ne croyaient pas au succès d'un album double: ça sortait de leurs structures. On a pris ce qui manquait dans nos poches."

Même si, à l'heure actuelle Heptade ne s'avère un déficit pour personne, il reste que les redevances n'enrichiront pas les membres du groupe qui ont investi plusieurs mois de leur temps. Pour être franc, Harmonium a beau faire salle comble et briser tous les records de vente de disques au pays, la plupart des musiciens ont du mal à joindre les deux bouts, vu leur nombre imposant quand arrive l'heure de distribuer cachets et redevances. Voilà pourquoi, dans une prochaine étape, Serge Fiori envisage de fonder un système de coopérative en même temps que leur propre maison de production et de distribution. Harmonium deviendrait alors tout à fait autonome.

"C'est un bateau qu'on monte tranquillement, lance le "cheuf". C'est encore difficile pour nous autres mais, d'un côté, je suis content que ça se passe comme ça. On est vraiment des ouvriers de la musique. Et la chanson, c'est une chose qui a une telle implication sociale."



HARMONIUM

Plus qu'un groupe: un lieu musical

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le Soleil

Page(s) manquante(s)
ou non-numérisée(s)

Veillez vous informer auprès du personnel de BAnQ
en utilisant le formulaire de référence à distance, qui se trouve en
ligne :

https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire_reference/index.html

ou par téléphone **1-800-363-9028**

Illustration Yves Simard



CELLE QUI SEMA LA MORT À TOUT VENT

ANNE-MARIE DE LAUNIÈRE-DUFRESNE, ENFANT, AVU,
À LAC-BOUCHETTE, EN 1918. LA GRIPPE ESPAGNOLE EMPORTER
EN QUELQUE 28 JOURS 19 DE SES 800 HABITANTS.

ELLE RACONTE CETTE PRÉSENCE
QUOTIDIENNE DE LA MORT DANS LA VIE DU VILLAGE

La grippe porcine est-elle un nouveau — et coûteux — croque-mitaine? On connaît les faits: le 24 mars 1976, le président des Etats-Unis, Gerald Ford, annonce qu'on ne peut prendre de risques avec la santé des Américains. Il appuie cette déclaration de 135 millions de dollars afin de permettre la mise au point d'une vaccination massive destinée à prévenir le retour possible de la grippe espagnole. Le gouvernement canadien emboîte le pas. En novembre 1976, la vaccination commence. Après l'apparition, aux Etats-Unis, chez plusieurs qui ont reçu l'injection, d'un trouble physiologique — le syndrome de Guillain-Barre —, on donne l'ordre de cesser la vaccination. Le Canada suit le 16 décembre. Rien ne va plus.

Ceux qui ont vécu l'épidémie de grippe espagnole peuvent témoigner que

l'ogresse de 1918 a fait moins de cérémonies avant de dévorer plus de 20 millions de vies humaines. Il ne faut donc pas trop s'étonner qu'on prenne certaines précautions contre ce fléau qu'on ne cesse de redouter. C'est un truisme d'ajouter que l'histoire ne saurait cerner, dans son amplitude et son intensité, ce qu'a signifié cette épidémie chez l'individu. Combien de jeunes enfants, souvent six et même huit à la fois, se sont retrouvés en quelques heures privés de leur père et de leur mère, épreuve qui eut des répercussions profondes sur des vies entières! Et ce n'est là qu'une faible lueur historique dégagée de ce brasier, si on admet que chaque vie humaine est un flambeau.

La notice biographique de soeur Saint-Anselme-Blanche de Launière, hospitalière à l'Hôtel-Dieu de Québec et soeur de mon père, confirme un

Suite page 6

CELLE QUI SEMA LA MORT À TOUT VENT

événement que je me rappelle bien. On peut lire ce qui suit dans les relations de cette communauté: "L'épidémie qui devait faire tant de ravages au Québec, et dans tous les pays, dirais-je, ne s'était manifestée à notre connaissance que par les soupçons que semblait avoir le médecin de service dans le cas d'un patient de notre hôpital. Le malade succomba, en apparence à la pneumonie, en réalité à la grippe dite "espagnole", qui a fait bon marché de la nationalité dans le choix de ses élus. Et ma sœur Saint-Anselme, infirmière dans cette salle, tombait foudroyée par la maladie deux jours plus tard, le 23 septembre."

Cette seconde victime, âgée de 30 ans, décéda dans la soirée du vendredi 27 septembre. A Chambord, deux dépêches parviennent à quarante-huit heures d'intervalle chez les parents de la jeune religieuse, leur apprenant, l'une la maladie, l'autre la mort de leur fille. Dans une lettre, la supérieure de la communauté, en plus d'insister sur la résignation de leur enfant à la volonté divine, et de donner une description de la soudaineté et de la virulence de cette grippe, ajoute que le malade, terrassé par la maladie comme plusieurs de ses compagnons en approchant du port de Québec et qui succomba à l'Hôtel-Dieu avant soeur Saint-Anselme, faisait partie de l'équipage d'un navire étranger.

Dès lors, la grippe espagnole est dans les lieux. On comprend vite, puisque les faits s'imposent, que l'épidémie envahit la ville, qu'elle se propage, et si vite qu'elle est bientôt partout. Cinquante-sept religieuses de l'Hôtel-Dieu sont atteintes, plusieurs sérieusement, mais soeur Saint-Anselme demeure la seule à y laisser sa vie.

Au début de la guerre de 1914, mon père ouvrit un magasin général à Lac-Bouchette, à proximité de la gare du chemin de fer Canadien National. Une vie plutôt intense anime ce milieu, où les pionniers, arrivés quelque trente-cinq ans plus tôt, sont presque tous vivants. D'importantes compagnies forestières détiennent des concessions dans les alentours et une grande partie des hommes de Lac-Bouchette, comme un bon nombre d'autres dans la vaste région du Lac-Saint-Jean, travaillent de longs mois dans les chantiers, et le printemps à la drave, tandis que quelques autres s'adonnent encore au trappage des animaux à fourrure. C'est dans ce milieu que j'observe de très près comment la grippe espagnole marque d'une croix noire l'automne 1918 et que s'inscrit en moi cette leçon bien apprise, qui ne ressemblera à aucune autre.

Le travail et l'argent ne manquent pas. La guerre, qui tire à sa fin, stimule encore la vie économique, mais l'Europe en a assez de multiplier les cimetières et d'enterrer les morts, surtout que la grippe espagnole ravage depuis quelques mois les troupes et les civils. Les employés du Canadien National, surtout ceux des trains de voyageurs, qui font le trajet de Québec à Chicoutimi, qui passent et repassent tous les jours et arrêtent plus ou moins longtemps à chaque gare, deviennent les baromètres les plus sûrs de l'épidémie.

Vers le 16 octobre, Napoléon Barbeau, chef de gare et personnage haut en couleur, apprend à ceux qui lui racontent ce qui se passe ailleurs que le village est maintenant aux prises avec quelques cas de grippe, ce qui n'a rien d'étonnant puisque l'épidémie a déjà fait quelques victimes dans la région.

Autour de nous, il semble qu'on vient d'inventer une autre façon de vivre. Les écoles sont fermées. Mes parents deviennent d'une exigence contrariante. On nous donne l'ordre de ne plus quitter notre propriété, assez vaste, il est vrai, pour permettre les ébats de tout le village, et surtout de ne pas nous échauffer au jeu. Nous voilà au piquet, comme la chèvre de M. Séguin! Au magasin, les clients ne cessent de se procurer des carrés de camphre, qu'on porte au cou dans un sachet, comme le scapulaire, objet de croyance faisant presque partie de l'habillement et qui, en ces jours, redouble sa protection contre les maux terrestres. On multiplie, chez les grossistes, les commandes de liniments, emplâtres, baumes analgésiques, sirops contre le rhume, et alcool camphré, remède dont la vente allait plus tard être interdite. La farine de moutarde devient une denrée de plus en plus en demande, qu'on utilise comme sinapisme, tandis que la térébenthine garde la fine pointe de la popularité. On assure que, pour ce genre d'infection, qui empoigne sa victime au creux de l'estomac, c'est le remède miracle: prise dans du lait, elle assouplit les bronches, son odeur dégage les sinus, et quoi trouver de mieux pour les frictions et les compresses? Quelques mères de famille refont leur provision de mélasse et de fleur de soufre et, sans arrière-pensée, font ouvertement part à ceux qui sont présents qu'on trouve sage à la maison de se mettre à une cure de ce mélange comme purgatif lent. Des vieillards à la couenne solenne répètent que rien ne vaut les pipées de tabac très fort.

La mi-octobre est dépassée, mais il ne fait pas froid. Je ne me rappelle pas qu'il ait plu durant ces semaines inoubliables ni que le soleil soit parvenu à percer, même un seul moment, ce vague brouillard qui limite souvent l'horizon et prend parfois une teinte soufrée inhabituelle. Dans les conversations, on s'inquiète de la couleur du temps.

A la maison, nous n'avons pas le chauffage central, mais la cuisinière et les deux fournaies, celle de la maison privée et l'autre, au magasin, sont constamment alimentées de bois. Il le faut bien, puisque, le jour, les portes

demeurent grandes ouvertes, et que, la nuit, ce sont les fenêtres qui établissent les courants d'air nécessaires. Dès l'annonce du premier cas et aussi longtemps qu'il est question de grippe espagnole dans les alentours, il y a en permanence de l'acide carbonique qui mijote et se cristallise dans un plat de granit, aussi bien sur la fournaise du magasin que sur la cuisinière. Lorsque le liquide diminue, les parents ou les aînés des enfants rajoutent deux ou trois onces de liquide brunâtre, imitant ainsi l'apprenti sorcier. Je ne sais qui de mon père ou de ma mère eut l'idée de ce désinfectant, mais vaille que vaille, nous vivons avec ce parfum.

La maison d'Augustin Boivin, à peu de distance de la gare du chemin de fer, est la première où la mort se présente en tenue de grippe espagnole et elle n'y va pas de main morte, si on peut ainsi dire. Depuis quelques semaines, le chef de famille est absent. Il est parti pour plusieurs mois vers son terrain de chasse, où il fait le trappage des animaux à fourrure. Régina, sa femme, attend un bébé à la mi-octobre. Un tel événement n'empêche aucunement le mari d'aller où le travail l'appelle, la parenté, les voisins, la sage-femme, si le Dr Lamy, de Chambord, n'est pas disponible, verront à assister l'accouchée. On ne s'inquiète pas au sujet de la future mère, puisque son frère, Arthur Potvin, en visite chez elle, voit à ce qu'elle ne manque de rien. Ce solide garçon, bâti pour devenir centenaire, est le premier terrassé par la maladie. Deux jours plus tard, le bébé naît et la mère et l'enfant meurent aussitôt après l'accouchement. Dans la soirée du même jour, le 18 octobre, Arthur succombe. Il a 23 ans et sa soeur 32.

André Boivin, vieux trappeur septuagénaire, part seul en forêt à la recherche de son fils. Il voyage d'abord une heure par train, descend à Kiskissink, et se dirige ensuite vers la Bostonnais. Après trois jours de marche, il rejoint le trappeur. Lorsque ce dernier arrive chez lui plus d'une semaine après les tristes événements, il ne trouve plus pour l'accueillir que de très jeunes orphelins. Son beau-frère, sa femme et le nouveau-né ont été enterrés le lendemain du décès, comme les pestiférés des siècles passés. On a déposé les deux cercueils, le bébé partageant celui de sa mère, sur deux *ouaguines*, voitures de travail à quatre roues et plate-forme de quelques planches, tirées par un cheval. Sans autre escorte que les personnes nécessaires au transport des béquilles, le cortège prend le chemin de l'église, mais celle-ci est fermée au culte et elle le restera jusqu'à la fin de l'épidémie. En face de l'église, cependant, on s'immobilise. Le curé Thomas Tremblay, qui ne cessera de se rendre d'un malade à l'autre et partout où on réclame sa présence, en dépit d'une santé débile, vient bénir les défunts et réciter de courtes prières. Au cimetière, on se hâte de déposer les corps dans les fosses, qu'on comble sans délai.



Mais où s'est-on procuré les cercueils? Dans les nombreux villages du Lac-Saint-Jean, existe-t-il même, alors, un ordonnateur de pompes funèbres? Au si surprenant que cela le paraisse maintenant, en bien des endroits c'est chez le marchand du village qu'on trouve cette boîte et la double boîte, comme à peu près tout ce dont on a besoin. Invariablement, ces bières et ce qui est nécessaire pour les habiller viennent de chez Girard et Godin, manufacturiers de corbillards et de cercueils, de Trois-Rivières, où cette industrie existe depuis 1860. De bois blanc, plus étroit du bout où les pieds du défunt reposeront que de l'autre, le cercueil va en élargissant à la hauteur des épaules et en rétrécissant près des genoux.

Lorsque la famille a choisi celui qui convient aux dimensions physiques de la personne décédée, c'est également chez le marchand qu'on voit à parer le cercueil. L'extérieur est alors recouvert d'un cachemire de coton noir et l'intérieur est capitonné de ouate et d'une batiste blanche, sur laquelle on fixe tout autour de larges bandes de satin blanc, festonnées et décorées de motifs de broderies coûteuses, mais en relief seulement. Ces cercueils, qui céderont leur place, peu après, à des boîtes vernies, qui changeront de forme et deviendront les coffres sophistiqués capitonnés de satin qui meublent

maintenant les salons funéraires, ont leurs coquetteries: ils sont parés d'étoiles en relief, de vis à longue tête de fantaisie, d'une plaque sur laquelle on grave le nom du défunt et de poignées plutôt spectaculaires, sans parler du crucifix, le tout de métal argenté.

Après les décès déjà décrits, l'épidémie multiplie les morts. Inévitablement, on habille chaque fois un autre cercueil dans le magasin, à la vue des clients, et le plus souvent de la personne qui attend sur place que le travail soit terminé. Pour tous, la mort demeure une bouleversante visiteuse, à laquelle on ne s'habitue pas, mais plus encore en ces moments exigeants. Aussi, chacun relate-t-il, pendant l'heure d'attente, selon sa personnalité, sa volubilité souvent distorsionnée par l'émotion et la qualité de ses sentiments, l'épreuve qui a eu raison de l'être qui vient de succomber. On comprend qu'une profonde tension étreint la famille, les voisins, dont plusieurs en même temps sont atteints par le virus et de façon plus ou moins grave. On s'entraide, on fait tout pour s'en tirer.

La synthèse de ces troublantes confidences s'impose d'elle-même: cette grippe choisit de jeunes personnes rayonnantes de vie, qui subitement ne parviennent plus à s'oxygéner, demeurent lucides et comprennent que la fin est inexorable. Et, sans panique apparente, la détresse est de part et d'autre acceptée, parce qu'on ne sait pas comment faire pour passer à côté.

En aucun moment mes parents ne nous interdisent l'accès au magasin, pas plus qu'ils nous conseillent de nous tenir éloignés de la clientèle, qui véhicule probablement le virus infâme. Mon frère et moi rendons à l'occasion de légers services mais notre attention est prise par le cercueil qu'on recouvre et les accessoires qui le décoreront, mais plus encore par les propos de celui qui, souvent, essuie du revers de la main les larmes qui descendent sur ses joues. Ce qu'on raconte colle à des événements humains. Les coeurs se déshabillent sans y mettre les formes. Si le français est parfois boiteux, les mots ont les artères de celui qui les emploie. Alors que l'église, les écoles et endroits publics sont fermés, le magasin demeure accessible à tous. On y côtoie la contagion puisque, aussitôt que la mort a fait son oeuvre, un proche s'amène, afin de commander la boîte nécessaire pour conduire le plus vite possible le défunt au cimetière. Ces personnes sont accueillies avec sympathie; elles restent sur place, souvent pendant des heures, et il arrive qu'on éternue, mouche et tousse, parfois sans les précautions d'usage, et même qu'on crache. Les jeunes de tous âges, au vu et au su de tous, sont les proies de choix de cette maladie. La sérénité de mes parents, que plusieurs pourraient nommer témérité, demeure un de mes plus troublants souvenirs. Nous n'avons pas souffert de la grippe espagnole. C'est pourtant cette épidémie qui m'a appris l'importance de la chaleur humaine, qui ne doit pas attendre des temps sereins pour s'exprimer.

Les paroles de l'Évangile: "Malheur aux femmes qui seront enceintes..." semblent avoir prédit ce qui se passe lors de la grippe espagnole. Y eut-il une seule femme qui survécut à un accouchement? La deuxième mère de famille à y rester à Lac-Bouchette fut Mme Georges Perron, qui n'avait que 18 ans. Mariée à 15 ans, à la veille de mettre son deuxième enfant au monde, l'aîné meurt à 15 mois, et le lendemain, 23 octobre, la jeune mère ne survit pas à l'accouchement. Le même jour, Joseph Thibeault, jeune père de famille de 22 ans, prend place au nombre des victimes. Nombreuses sont les personnes gravement malades, dont plusieurs parviendront à se rétablir.

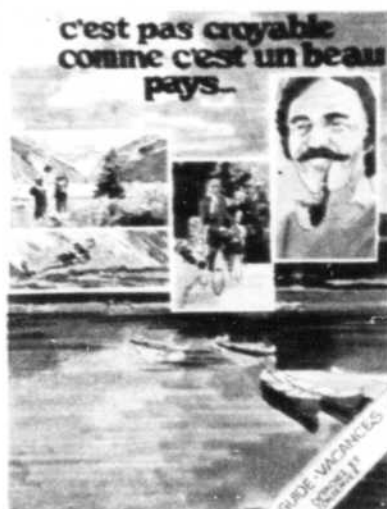
Le 12 novembre, on inscrit sur la liste funèbre le nom de Marie-Rose Tremblay, qui n'a que 2 mois; elle sera à Lac-Bouchette la dernière victime de l'épidémie. La veille, 11 novembre, jour de l'armistice, qui met fin à la guerre de 1914-1918, Hélène Delamarre succombe à 32 ans après dix-sept jours de maladie, à l'Ermitage Saint-Antoine. Soeur de Victor Delamarre, déjà connu pour sa force herculéenne, elle vivait chez son oncle, l'abbé Elzéar DeLamarre, fondateur du Sanctuaire de N.-D. de Lourdes, à Lac-Bouchette, pèlerinage qui en était alors à ses débuts. Au début d'octobre, redoutant la contagion, il avait été plus prudent de retarder son retour à ses appartements de l'Hôtel-Dieu, à Chicoutimi, où il passait l'hiver.

Les jours passent et l'on constate que l'épidémie est partie comme elle est venue, sans qu'on sache ni comment ni pourquoi, sinon semer la mort aux quatre vents. Que s'est-il passé pendant les quelque vingt-huit jours que la grippe espagnole s'est manifestée à Lac-Bouchette? Comme partout ailleurs, ceux qui l'ont vue agir de façon aussi désinvolte ont constaté que la mort est imminente au cours de la vie. Les circonstances en ont fait la preuve.

Sur une population d'environ 800 habitants, dix-neuf personnes n'ont pas eu droit à l'office religieux et aux décorations funèbres, dont on paraît alors les églises. Le plus âgé des adultes avait 33 ans. Dix petits cercueils blancs ont pris la route du cimetière. C'est le moment de redire avec Montaigne: "Tu ne meurs pas de ce que tu es malade, tu meurs de ce que tu es vivant."

La vie a repris son cours normal, mais, depuis, les cimetières du monde parlent de ce désastre moderne. En parcourant les routes du Québec, si un jour on aperçoit de petits agneaux blancs dans un cimetière de village, il faudra se rappeler que chacun marque l'endroit où repose un enfant victime de la grippe espagnole.

rêvez en couleurs!



Grâce à notre splendide guide-vacances de 20 pages, en couleurs et **gratuit**, il vous aidera à mieux planifier vos vacances au Canada en vous offrant mille suggestions à faire rêver toute la famille. Une occasion à ne pas manquer!

Vous trouverez votre guide-vacances gratuit dans votre journal du week-end prochain.

perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 • Tél. 282-2224

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Directeur adjoint
Jean Bouthillette

Directeur artistique
Pierre Legault

Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle LeFrançois
Céline Legare
Adrien Robitaille

Photographe
Denis Plain
Secrétariat
Gisèle Payant
Liliane Galissaires

Service artistique
Marthe Bolduc
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-président
Paul-A. Audet
Secrétaire
Charles d'Amour
Trésorier
Guy Pépin

Représentant publicitaire
MagnaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tél. 282-2120

ISSN 0380-6790

DENTITION DOULOUREUSE

Baby Ora-Jel fabriqué spécialement pour soulager la douleur. Des millions de mères comptent sur



Baby orajel
pour un soulagement rapide

pour les enfants:
TEETHING PAIN

soulage rapidement
LA DOULEUR QUAND VIENT
FAIT DES DENTS



Baby orajel

SERVICE D'ÉCHANGE

Expédiez-nous vos timbres en surplus par lots de 300/500 ou 1000 **différents**. Nous vous les échangeons contre 300/500 ou 1000 **différents** de même qualité ou 150/250/500 de qualité supérieure. Tarif: \$1.00/300 \$2.00/500 \$3.00/1000



TIMBRES SELECT

420, Ste-Marguerite
Québec, P.Q. G1K 3K3

KATIMAVIK

KATIMAVIK, un mot tiré de la langue Inuit et qui signifie "lieu de rencontre", a été choisi comme nom d'une nouvelle organisation destinée aux jeunes Canadiens. Cette organisation, justement, veut créer les conditions de rencontres et d'échanges d'idées nouvelles, de valeurs, d'expériences entre jeunes personnes venues de toutes les régions du pays.

Un tout nouveau programme pour les jeunes

KATIMAVIK est un nouveau programme qui donne aux jeunes l'occasion de mener une vie saine, d'apprendre beaucoup, de travailler dur, et de mettre en commun un certain nombre d'idées, tout en s'engageant concrètement dans des activités qui touchent aussi bien la vie de groupe que le travail volontaire, l'écologie, le recyclage des ressources, les techniques de survie en milieu naturel, le travail social, etc...

KATIMAVIK réunit en équipe des jeunes venant de tous les coins du Canada, appartenant à tous les groupes sociaux et à tous les milieux culturels.

KATIMAVIK s'adresse aux jeunes disposés à consacrer dix mois à une aventure qui leur permet de mettre à l'épreuve leur dynamisme, leur imagination, leurs muscles, leur intelligence, et leur cœur. Dix mois de vie intense et de partage; dix mois de vie col-

lective, d'amitié, d'apprentissage, de travail, de voyage, dans un milieu structuré.

1,000 jeunes qui ont de l'étoffe

Le projet KATIMAVIK qui débute à l'été 1977 regroupera 1,000 jeunes Canadiens ou immigrants reçus, âgés de 17 à 22 ans.

Les 1,000 jeunes sélectionnés pour participer à cette expérience unique sont choisis en fonction d'une grille de sélection rigoureuse qui assure la représentativité de la réalité canadienne tant sur le plan géographique qu'économique, linguistique, social et démographique.

Etant donné que le programme exige beaucoup sur le plan physique et psychologique, les candidats devront présenter un certificat médical, attestant leur bon état de santé.

Les candidats participeront à des séances de sélection qui se tiendront dans les centres régionaux à travers le Canada.

C'est comme ça que ça s'passe (air connu)

Composition des équipes

Les 1,000 jeunes choisis sont répartis en équipes de 30, elles-mêmes subdivisées en trois groupes de 10.

Chaque équipe est aussi représentative que possible de la diversité canadienne d'aujourd'hui.

Chaque équipe est placée sous la direction d'un coordonnateur (âgé de 25 à 40 ans) tandis que chaque groupe a son animateur (âgé de 23 à 30 ans).

Les défis

Chaque projet touche simultanément quatre champs d'activités différents.

Le premier type d'activité amène les jeunes à s'intégrer dans des projets mis sur pied par la communauté d'accueil ou dans des projets gouvernementaux déjà en opération. Ces activités sont conçues à titre de service ou d'échange de service.

En voici quelques exemples: amélioration de l'environnement et recyclage, développement de projets précis dans les parcs nationaux, provinciaux et municipaux, assistance aux handicapés et aux personnes âgées, lutte contre les inondations ou l'érosion, etc...

Le second champ d'activité concerne l'environnement immédiat de l'équipe, l'endroit même où vivent les jeunes.

En plus des travaux domestiques habituels (préparation des repas, lavage des vêtements, entretien) auxquels il faut vaquer tous les jours, les participants s'emploient également à produire une partie importante de leur nourriture. Ainsi pourront-ils garder des animaux de basse-cour, élever des poissons en bassins couverts, ou construire des serres pour cultiver des légumes, etc... Ils seront également amenés à utiliser dans le concret certaines des techniques de remplacement pour produire de l'énergie.

Le troisième champ d'activité touche le développement intellectuel. Dans chacun des groupes, l'accent sera mis sur l'apprentissage quotidien de l'anglais et du français. Il y aura en outre des cours pour familiariser les jeunes avec la technologie appropriée. De plus, une personne, originaire de l'un ou l'autre des pays du tiers monde, sensibilisera les participants aux problèmes de développement international.

Enfin, toujours dans un esprit d'échange et de services volontaires, les participants offriront leur assistance aux organisations locales, aux mouvements communautaires, aux programmes socio-culturels.

L'option militaire

Dans le même esprit d'autodéveloppement et de collabora-

tion volontaire, un certain nombre de participants (pas plus de 10% du nombre total des participants, soit environ 100 jeunes) pourront agir à l'intérieur d'une forme de participation plus disciplinée. Après une période d'intégration dans le programme général de KATIMAVIK, ces participants suivront des projets distincts mis sur pied par le Ministère de la Défense nationale.

A la découverte du pays

Tous les trois mois (soit 3 fois durant le temps du programme), chaque équipe changera d'endroit et continuera, dans une nouvelle région du pays, le travail de l'équipe précédente.

Au bout de dix mois, par exemple, une équipe formée de jeunes venant de tous les coins du pays aura passé trois mois de vie et de travail dans l'Ouest, 3 mois en Ontario ou au Québec et 3 mois dans une des provinces atlantiques.

Rémunération

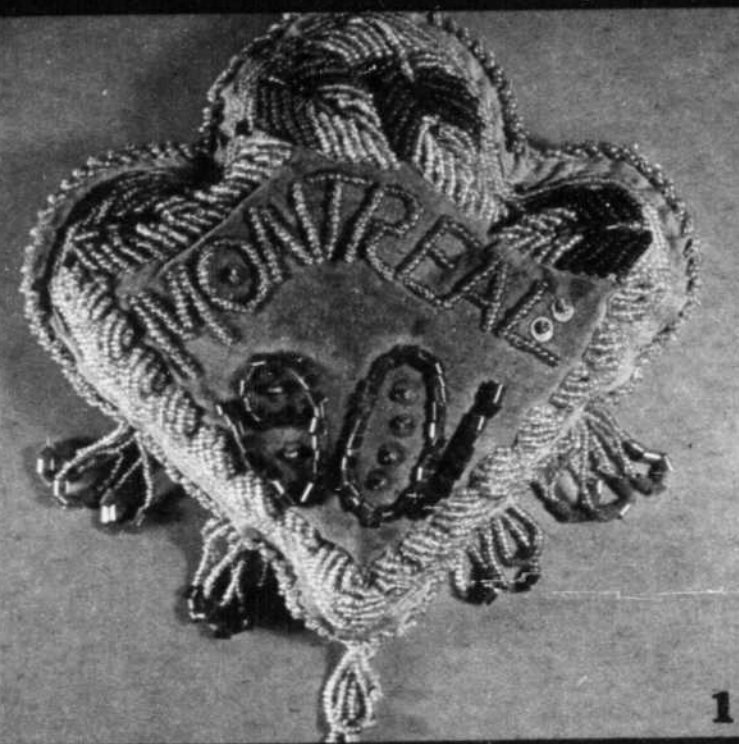
Il y aura du pain sur la planche. Le travail sera dur parfois. Il y aura des moments où vous serez appelés à travailler 7 jours sur 7. Par contre, vous serez nourris, logés, vos frais de transport seront payés et chacun des participants recevra quotidiennement un modique montant d'argent de poche.

A la fin du programme, les participants qui se seront rendus jusqu'au bout recevront une somme d'environ \$1000 correspondant à un montant de \$3.30 par jour accumulé au cours des 10 mois du programme.



KATIMAVIK

Vivre, apprendre, travailler, mettre en commun les idées neuves d'aujourd'hui pour inventer le monde de demain.



1



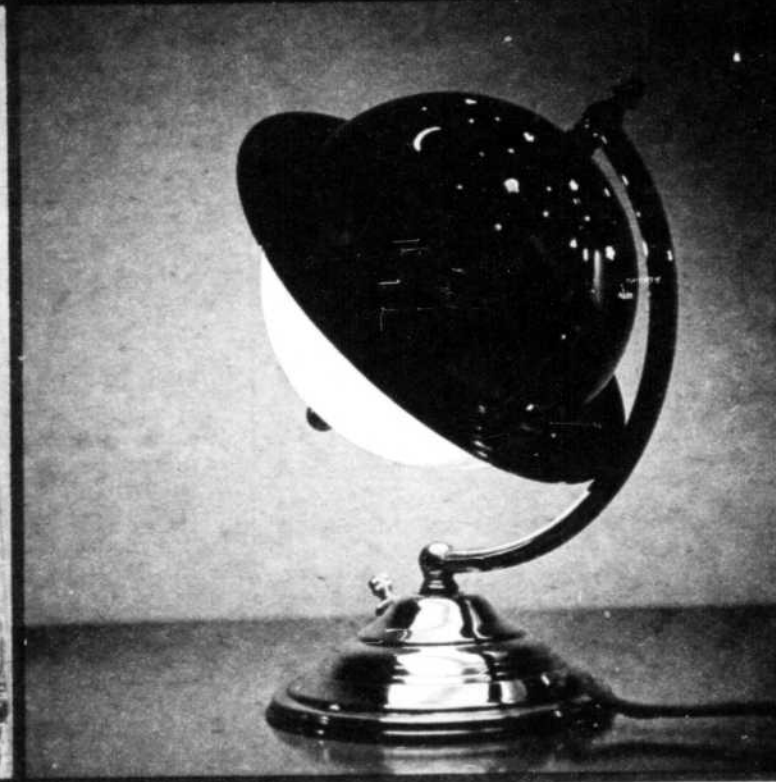
2



3



4



6



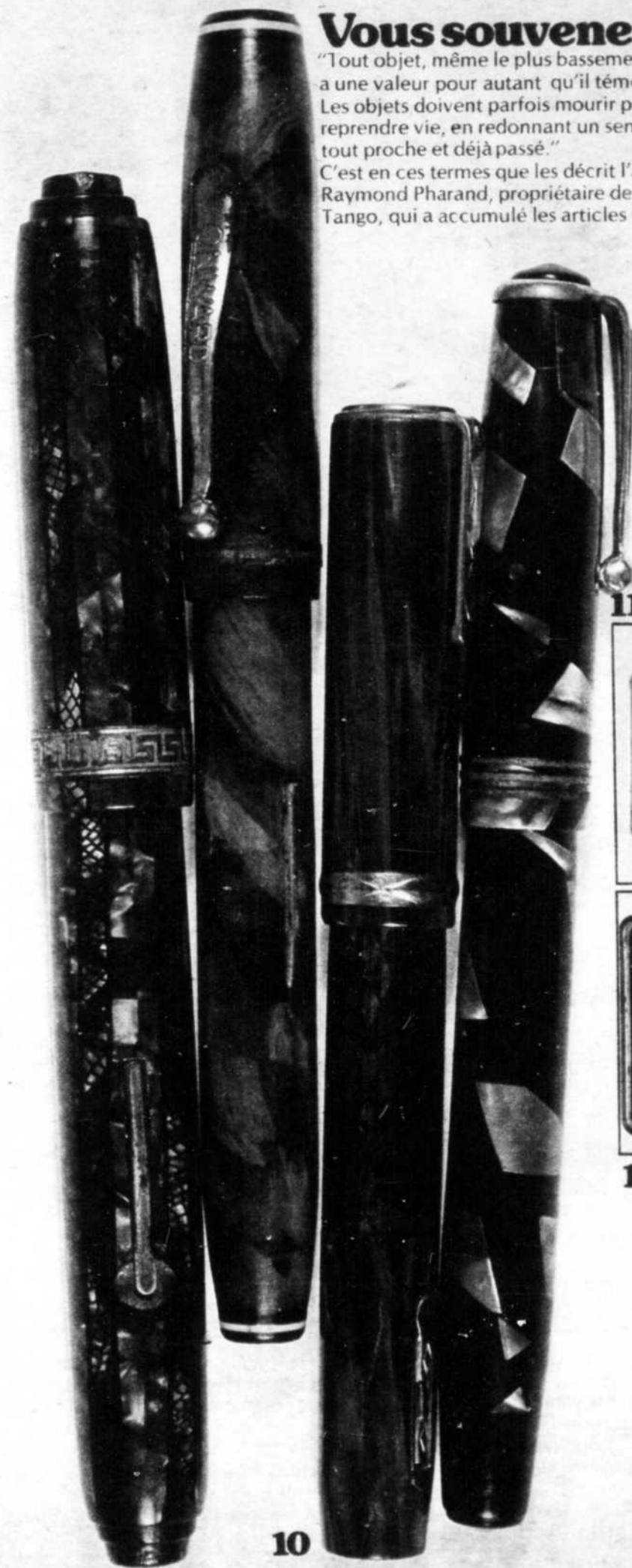
7



8



9



10

Vous souvenez-vous?
 "Tout objet, même le plus basement utilitaire, a une valeur pour autant qu'il témoigne de son époque. Les objets doivent parfois mourir pour reprendre vie, en redonnant un sens au quotidien tout proche et déjà passé."
 C'est en ces termes que les décrit l'antiquaire montréalais Raymond Pharand, propriétaire de la boutique Tango, qui a accumulé les articles illustrés dans ces pages.

PHOTOS PIERRE GUIMOND



12



13

1 Coussin brodé de perles par les Indiens (1917);
 2 Personnages servant à décorer les gâteaux (1940);
 3 Encriers en usage entre 1850 et 1940, photo de Georges VI, plume réservoir;
 4 Photo d'époque (1930-40) à cadre type "gratte-ciel"; dans le bocal, collection de billets de théâtre ou de cinéma des années 1940;
 5 Lampe Saturne de 1935, en chrome et verre laiteux;
 6 Distributeur automatique de gomme des années 1950;
 7 Combiné téléphonique inventé dès 1926;
 8 Souvenirs de la famille royale britannique; boîtes métalliques: la ronde pour biscuits, les plates pour cigarettes (avant 1950);
 9 Bouteilles de bière de la décennie 1940-1950;
 10 Assortiment de plumes réservoir d'époque;
 11 Boîte en métal de 50 cigarettes, années 1950;
 12 Plaque matricule du Québec pour auto (1939);
 13 Photo de Georges VI et de la reine Elisabeth.



Petits soufflés au moka.

L'école de cuisine de Margo Oliver

32^e leçon: divers soufflés

On peut faire toutes sortes de soufflés en variant un peu les recettes de base que je vous ai données la semaine dernière pour un soufflé au fromage et un autre à la vanille. Voici d'ailleurs quelques exemples. Il est toutefois d'autres façons de faire un soufflé comme je l'illustre ici avec celui fait au bain-marie. Il ne faut jamais oublier que c'est l'air emprisonné dans les blancs d'œufs battus qui, se dilatant pendant la cuisson, donne toute sa beauté au soufflé. Je vous conseille donc, si vous désirez un soufflé léger et bien levé, de relire mes indications de la semaine dernière sur la manière de battre les blancs d'œufs et de les incorporer à la préparation. Suite page 14

**Bibliothèque
et Archives
nationales**

Québec 

Le Soleil

Page(s) manquante(s)
ou non-numérisée(s)

Veillez vous informer auprès du personnel de BAnQ
en utilisant le formulaire de référence à distance, qui se trouve en
ligne :

https://www.banq.qc.ca/formulaires/formulaire_reference/index.html

ou par téléphone **1-800-363-9028**

Divers soufflés

PETITS SOUFFLÉS AU MOKA

Beurre ramolli
Sucre
¼ de tasse d'eau
2 cuil. à thé de café instantané
4 carrés (4 onces) de chocolat à cuisson semi-sucré
2 cuil. à table de beurre
3 cuil. à table de farine à tout usage
1 tasse de lait
1 cuil. à thé de vanille
4 jaunes d'oeufs
4 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
½ de tasse de sucre
Sucre à glacer
Sauce aux oeufs (notre recette)

Beurrer 10 ramequins ou 10 plats à soufflé individuels, de 6 onces. Mettre un peu de sucre dans les plats et les pencher de côté et d'autre pour en bien enrober tout l'intérieur; jeter l'excédent de sucre.

Chauffer le four à 350°F. Mettre dans le four une plaque suffisamment grande pour recevoir tous les petits plats et contenant ½ pouce d'eau très chaude.

Mêler l'eau et le café instantané dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Chauffer, au bain-marie frissonnant, jusqu'à ce que le café soit dissous. Ajouter le chocolat et continuer la cuisson, en brassant souvent, jusqu'à ce qu'il soit presque fondu. Retirer du feu et brasser jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et le mélange bien lisse.

Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne. Saupoudrer de la farine et cuire 2 minutes, à feu doux et en brassant. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un coup et en mêlant bien. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse.

Retirer du feu et ajouter, en brassant, le mélange chocolat et café ainsi que la vanille. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant avec un fouet de cuisine ou une cuillère de bois après chaque addition. (Procéder, pour cette dernière opération, comme nous l'indiquons dans la recette de soufflé au fromage publiée la semaine dernière.)

Battre en mousse les blancs d'oeufs auxquels on ajoutera une pincée de sel. Ajouter le sucre, petit à petit et en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et forme, au bout des batteurs, des pics d'apparence moite. Ajouter à la sauce au chocolat, en mêlant, une grosse cuillerée de meringue (environ le quart de la quantité). Ajouter alors le reste de la meringue et l'incorporer rapidement et très délicatement au mélange.

Répartir dans les petits plats et mettre ces derniers au four, dans la plaque d'eau chaude. Cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que les soufflés soient à point.

Mettre immédiatement dans des assiettes de service réchauffées, saupoudrer de sucre à glacer et napper de la sauce aux oeufs. (10 portions)

Sauce aux oeufs

1 ½ tasse de lait
4 jaunes d'oeufs
¼ de tasse de sucre
¼ de cuil. à thé de sel
1 ½ cuil. à thé de vanille

Chauffer le lait, jusqu'au point

SOUFFLÉ AU FROMAGE ET AUX ASPERGES

Beurre ramolli
6 tranches de bacon
8 ou 9 tranches de pain blanc
Chapelure fine
½ de tasse de beurre
¼ de tasse d'oignon vert finement haché
¾ de tasse de farine à tout usage
2 cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre

Enlever les croûtes des tranches de pain. Utiliser trois des tranches, taillées selon les besoins, pour couvrir complètement le fond du plat à soufflé. Couper les autres tranches en deux et prévoir suffisamment de morceaux pour couvrir toute la paroi intérieure du plat. Tremper tous ces morceaux de pain dans la graisse de bacon, rapidement c'est-à-dire pour ne les graisser que légèrement. (Ne pas les laisser reposer dans la graisse dont ils ne doivent pas s'imbiber.) Ajouter un peu de beurre à la graisse si cela est nécessaire pour graisser tous les morceaux de pain. Mettre ces derniers en place de façon à ce qu'ils recouvrent bien tout l'intérieur du plat. Beurrer et enduire de chapelure une bande de papier d'aluminium et la bien fixer au plat, pour en hausser le bord, comme il est dit dans notre recette de soufflé au fromage publiée la semaine dernière.

Chauffer le four à 350°F.

Faire fondre ½ de tasse de beurre, dans une grande casserole. Ajouter l'oignon et cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant. Saupoudrer de la farine et cuire 2 minutes, en brassant. Retirer du feu. Ajouter, en brassant, 2 cuil. à thé de sel, le poivre et la muscade. Ajouter le lait et la crème, d'un trait, et bien mêler. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant vivement, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse.

Retirer du feu. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en battant, avec un fouet de cuisine ou une cuillère de bois, après chaque addition (procéder comme il est dit dans la recette de soufflé au fromage que nous avons publiée la semaine dernière). Ajouter, en brassant, tout le fromage, moins 2 cuil. à table, et les asperges.

Battre les blancs d'oeufs, auxquels on ajoutera une pincée de sel, en une neige ferme mais non sèche. Ajouter, à la sauce au fromage, une grosse cuillerée de cette neige (environ le quart de la quantité) et mêler. Ajouter alors le reste de la neige en l'incorporant à la préparation rapidement et très délicatement (voir la recette du soufflé au fromage déjà mentionnée).

Mettre la préparation dans le plat et la parsemer de 2 cuil. à table de gruyère et des miettes de bacon.

Cuire au four 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que le soufflé soit à point et d'un beau brun doré. Retirer délicatement la bande de papier d'aluminium et servir immédiatement. Pour la façon de servir, consulter aussi la recette du soufflé au fromage de notre 3^e leçon, publiée la semaine dernière. (6 portions)

SOUFFLÉ FAIT AU BAIN-MARIE

Beurre ramolli
3 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
3 cuil. à table de sucre
2 cuil. à table de marmelade d'orange (voir note)
1 cuil. à table de zeste d'orange râpé
1 cuil. à thé de zeste de citron râpé
2 jaunes d'oeufs

Cellulose n'est pas cellulite!



La cellulose... pourquoi?

Partie intégrante de la membrane cellulaire des fruits, légumes et céréales, la cellulose aide à conserver un bon état général de santé à notre

organisme. En augmentant de volume par absorption d'eau, elle donne aux aliments la masse utile au bon fonctionnement du système digestif.

Malnutrition par carence de cellulose.

Le rythme de la vie moderne a changé radicalement notre alimentation. La production de repas tout préparés et d'aliments en conserves, malgré ses commodités, réduit de

beaucoup leur teneur en cellulose. Même quand nous consommons des fruits et légumes frais, nous nous privons encore de leur cellulose en les grattant et en les pelant à l'excès.

Un régime équilibré, c'est pourtant facile!

Beaucoup d'aliments peuvent nous faire un régime équilibré, à commencer par ceux à base de son de blé, une des formes les plus concentrées de cellulose qu'on puisse se procurer. Dans cette catégorie, les céréales de son de Kellogg (Bran Flakes, Raisin Bran, Bran Buds et All Bran) occupent un rang de choix.

Un plein bol suffit tous les matins ou quelques cuillerées de Bran Buds ou d'All Bran incorporées dans tout ce qu'on aime! Les céréales en général, les noix et la

plupart des fruits et des légumes sont aussi riches en cellulose. Pour obtenir le livre de recettes des régimes au son, écrire au Bureau des services d'économie domestique, a/s Kellogg Salada Canada Ltée, Rexdale (Ontario) M9W 5P2.



Kellogg's

d'ébullition, dans la casserole supérieure d'un bain-marie mais en la plaçant directement sur le feu. Battre les jaunes d'oeufs, dans un petit bol. Ajouter le sucre et le sel, en mêlant bien. Ajouter le lait, petit à petit et en brassant pour le bien incorporer au mélange. Remettre le tout dans la casserole et cuire, au bain-marie frissonnant et en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuillère de métal. Retirer du feu et faire refroidir rapidement. Ajouter la vanille, brasser et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

¾ de cuil. à thé de muscade
1 ½ tasse de lait
½ de tasse de crème double (35 p.c.)
6 jaunes d'oeufs
1 ½ tasse de gruyère râpé
1 paquet de 10 onces d'asperges congelées, cuites et hachées finement
6 blancs d'oeufs
1 pincée de sel

Beurrer un plat à soufflé de 8 tasses. **Faire frire** le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Le retirer de la poêle, l'égoutter, le laisser refroidir et l'émietter. Le mettre de côté.

¼ de tasse de sucre à glacer
 1 cuil. à thé de vanille
 ½ tasse de crème double (35 p.c.)
 Amandes rôties taillées en allumettes
 (facultatif)

Beurrer parfaitement tout l'intérieur de la casserole supérieure d'un bain-marie de deux pintes ainsi que tout l'intérieur de son couvercle.

Battre en mousse, dans un petit bol, les blancs d'œufs auxquels on ajoutera le sel. Ajouter 3 cuil. à table de sucre, petit à petit et en battant. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Incorporer délicatement la marmelade ainsi que le zeste d'orange et de citron.

Mettre dans la casserole beurrée, couvrir et disposer au-dessus d'eau bouillante. Cuire 1 heure, au bain-marie bouillant, sans soulever le couvercle. Éteindre le feu et laisser reposer ainsi, c'est-à-dire sans séparer les deux casseroles, jusqu'au moment de servir (pas plus de 30 minutes, toutefois).

Battre légèrement les jaunes d'œufs, au moment de servir. Ajouter le sucre à glacer et la vanille, en battant. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement au mélange.

Répartir le soufflé bien chaud dans des plats de service, le napper de la crème aux jaunes d'œufs et le parsemer, si on le désire, des amandes rôties. Servir immédiatement. (4 portions)

Note: avant de mesurer la marmelade,

hacher finement les morceaux de fruit qu'elle contient.

SOUFFLÉ AU CRABE ET AU MAÏS

Beurre ramolli
 Chapelure fine
 3 cuil. à table de beurre
 ¼ de tasse de farine à tout usage
 ½ cuil. à thé de sel
 ⅓ de cuil. à thé de poivre
 1 tasse de lait
 4 jaunes d'œufs
 5 blancs d'œufs
 1 pincée de sel
 1 boîte de 5 onces de crabe, égoutté et haché
 ¼ de tasse de grains de maïs entiers, égouttés et hachés finement
 2 cuil. à table de piment vert haché finement
 2 cuil. à table de persil haché finement
 2 cuil. à table d'oignon haché finement
 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire

Préparer un plat à soufflé de 6 tasses comme il est dit dans la recette de soufflé au fromage que nous avons publiée la semaine dernière, c'est-à-dire beurrer et enduire de chapelure l'intérieur du plat et la bande de papier qui en hausse le bord.

Faire le soufflé comme nous l'indiquons dans cette même recette en utilisant 5 blancs d'œufs et en substituant, au fromage, le crabe, le maïs, le piment vert, le persil, l'oignon et la sauce

Worcestershire. Ne pas parsemer de fromage. Cuire comme nous l'indiquons dans la recette déjà mentionnée en utilisant le plus longtemps de cuisson. (De 4 à 6 portions)

SOUFFLÉ AU MAÏS

Beurre ramolli
 Chapelure fine
 1 tasse de petits cubes (¼ de pouce) de pain frais
 2 cuil. à table de beurre, fondu
 1 boîte de 14 onces de maïs en crème
 ¼ de tasse de lait
 ¼ de tasse d'oignon finement haché
 ½ tasse de piment vert finement haché
 2 tasses de petits cubes (¼ de pouce) de pain frais
 ¼ de cuil. à thé de moutarde en poudre
 ½ cuil. à thé de sauce Worcestershire
 1 cuil. à thé de sel
 ⅓ de cuil. à thé de poivre
 4 jaunes d'œufs
 2 cuil. à thé de beurre ramolli
 6 blancs d'œufs
 1 pincée de sel
 ¼ de tasse de cheddar fort râpé

Beurrer un plat à soufflé de 8 tasses et en enduire tout l'intérieur de fine chapelure. Beurrer et enduire de chapelure une bande de papier d'aluminium et la fixer au plat comme nous l'indiquons dans la recette de soufflé au fromage publiée la semaine dernière.

Mêler 1 tasse de cubes de pain et 2 cuil. à table de beurre fondu, en brassant délicatement, à la fourchette, pour bien beurrer tous les cubes. Etendre ces cubes dans le fond du plat à soufflé. Chauffer le four à 350°F.

Mêler le maïs, le lait, l'oignon et le piment vert, dans une grande casserole. Chauffer jusqu'à ébullition. Retirer du feu et ajouter, en brassant, 2 tasses de cubes de pain, la moutarde, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre. Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois, en battant avec un fouet de cuisine ou une cuillère de bois, après chaque addition. (Voir la recette de soufflé au fromage de la 31e leçon.) Ajouter 2 cuil. à thé de beurre.

Battre les blancs d'œufs, auxquels on ajoutera une pincée de sel, en une neige ferme mais encore moite. Ajouter, à la préparation, une grosse cuillerée de cette neige (environ le quart de la quantité) et mêler. Ajouter alors le reste de la neige en l'incorporant à la préparation rapidement et très délicatement.

Mettre dans le plat et parsemer du cheddar. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce que le soufflé soit à point et d'un beau brun doré. Enlever délicatement la bande de papier d'aluminium. Servir immédiatement, de la façon indiquée dans la recette précitée. Ce soufflé est excellent avec du poulet frit. (6 portions) •

AVRIL, MOIS DES SOINS DENTAIRES.

Prenez le départ avec ce bon de 15¢ Combattez la carie avec Crest.

Votre dentiste, l'Ordre des dentistes du Québec, l'Association Dentaire Canadienne et les fabricants de Crest vous rappellent l'importance de l'hygiène dentaire pour combattre la carie. Voyez régulièrement votre dentiste et brossez-vous les dents avec Crest. Parce qu'il contient un fluorure spécial, le Fluoristan,* Crest réduit efficacement la carie. Plus de 20 tests cliniques l'ont démontré.

L'Association Dentaire Canadienne reconnaît la valeur de Crest et donne son appui au mois des soins dentaires parce que ce sont deux moyens de promouvoir une meilleure hygiène dentaire. Vous pouvez faire votre part, en utilisant Crest pour combattre la carie. Crest vous y invite en vous offrant ce bon de 15¢.



*Crest s'est révélé un dentifrice préventif contre la carie dentaire et son emploi peut avoir une valeur importante lorsqu'on l'utilise dans le cadre d'un programme d'hygiène buccale exécuté avec application et de soins dentaires professionnels réguliers.
 Association Dentaire Canadienne

Peu de caries, bonnes dents. Peu de caries, belles dents.

Marque Déposée

15¢ Epargnez 15¢ à l'achat de Crest* 15¢

Crest

with
 the
 fluoristan

15¢

AU DÉTAILLANT: Nous vous rembourserons ce bon à sa pleine valeur plus 5¢ à condition que vous l'avez accordé en paiement partiel du produit indiqué. Tout autre emploi est considéré comme trompeur. Vous devez avoir acheté un produit Crest sur ce bon à échanger, et pouvoir le prouver sur demande, le refus ou l'impossibilité de le faire vous rendra nul tous les bons au-delà de la quantité correspondant au stock acheté. Nous ne rembourserons que le détaillant qui a remboursé le bon, ou le détenteur d'une autorisation à cette fin de Procter & Gamble. Veuillez adresser toute demande de remboursement à HERBERT A. WATTS LTD., B.P. 2140, Toronto, Ontario M5W 1H1, en ayant soin de l'inscrire en face du No 39 sur votre fiche de débit. PROCTER & GAMBLE, TORONTO, ONTARIO M5W 1C5.

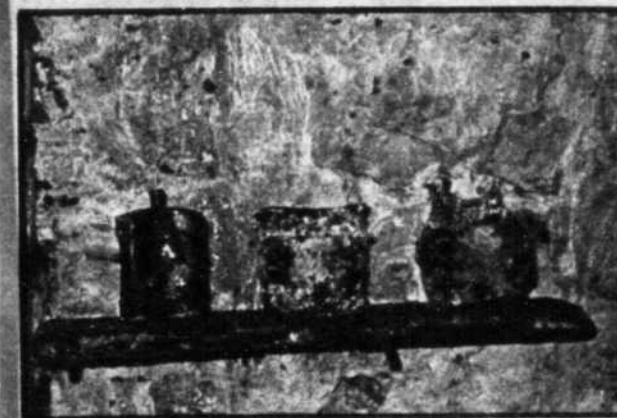
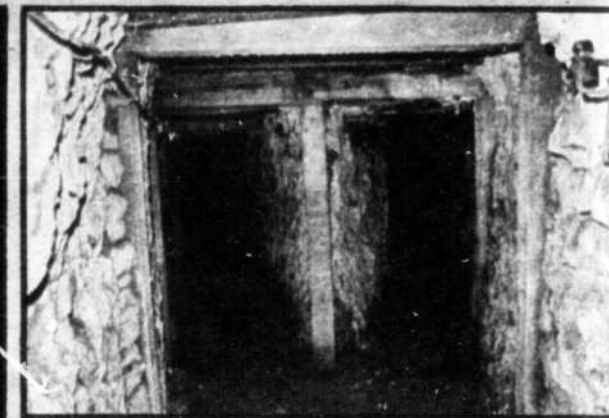
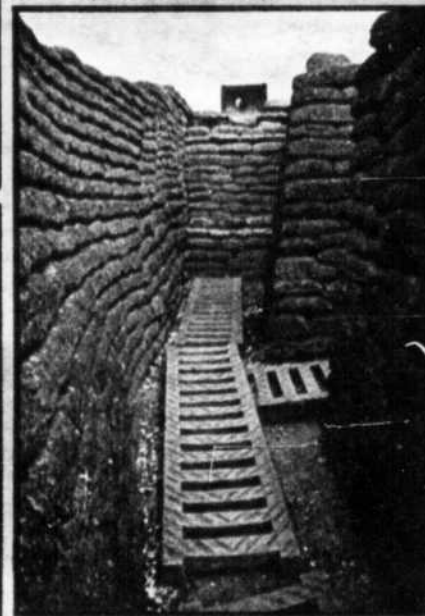
ÉCHANGEZ CE BON À VOTRE MAGASIN



Ci-dessus, sculpture à la base du mémorial symbolisant la Mère, c.-à-d. le Canada, qui pleure ses fils disparus; ci-contre et en haut, panneaux indiquant l'emplacement des deux lignes, allemande et canadienne, de tranchées avant la bataille de Vimy; dans la grande photo, vue partielle du cimetière au pied du mémorial.



Ci-contre, certains des 11 285 pins noirs plantés en souvenir des soldats disparus; ci-dessous, de g. à dr., boyau d'une tranchée canadienne; abri souterrain avec double issue: à gauche, sortie pour monter au front; à droite, entrée pour blessés permettant de les ramener vers l'arrière sans être vus; trois gourdes (allemande, anglaise et française) restées sur place dans un abri.



9 AVRIL 1917 UN FAIT D'ARMES CANADIEN: VIMY

PAR JEAN LAUZON

Suite à l'assassinat de l'archiduc héritier d'Autriche-Hongrie le 28 juin 1914, diverses déclarations de guerre se succèdent qui engendrent la Première Guerre mondiale. Celle de la Grande-Bretagne à l'Allemagne, le 4 août, met tout l'Empire britannique en "état juridique de guerre". La Chambre des communes du Canada vote aussitôt un crédit de cinquante millions de dollars pour organiser un corps expéditionnaire. Le premier bataillon traverse l'Atlantique le 3 octobre. Près de soixante mille de nos soldats ont perdu la vie durant cette guerre. Leur plus haut fait d'armes a été d'enlever aux Allemands la crête de Vimy, dans le nord-est de la France, le 9 avril 1917, il y a donc 60 ans aujourd'hui. Vimy est la position défensive de l'ennemi la plus puissante dans toute cette partie de la France car elle domine Arras au sud, Douai à l'est et Lens au nord. Cette crête, d'une hauteur égale à celle d'un édifice de vingt étages, a une importance vitale pour l'adversaire: elle protège des Alliés non seulement une zone riche en houillères et en filatures dont la production est intéressante pour l'Allemagne, mais aussi la jonction du secteur principal de la ligne Hindenburg avec le dispositif de défense échelonné vers le nord jusqu'à la Manche. La crête de Vimy sera la théâtre de combats continus durant toute la guerre. En 1915, les Français perdent 130 000 hommes à essayer de la prendre. A l'automne 1916, après un long séjour sur le front de la Somme, les Canadiens viennent relever les unités britanniques cantonnées au pied de la crête, du côté ouest. Ils y passent l'hiver — qui sera le plus rigoureux de la guerre — à renforcer leurs positions défensives, à pousser quelques raids chez les Allemands et à préparer la grande offensive du printemps. Dès janvier commencent les préparatifs en vue d'une attaque générale des Allemands au nord comme au sud d'Arras. Trois lignes principales de défense, aménagées au cours des mois par les Allemands, protègent la crête de Vimy contre l'assaut canadien. Ce triple réseau de tranchées parallèles est renforcé d'épaisses clôtures de fil barbelé, d'une série de casemates en béton garnies de mitrailleuses et d'abris souterrains profonds, le tout relié par des tunnels et des tranchées transversales. Cet ensemble de fortifications va obliger de diviser l'offensive canadienne en quatre phases, correspondant aux quatre zones défensives établies par les Allemands. Sous le commandement d'ensemble du général sir Julian Byng — qui sera créé, plus tard, baron de Vimy et gouverneur général du Canada — les quatre divisions du corps d'armée canadien doivent s'élancer à l'attaque au même moment et s'emparer de la zone avancée ennemie en pénétrant jusqu'à une distance de 2 300 pieds tout le long du front. Ce premier objectif est appelé la "ligne noire" sur le plan d'attaque.

Le deuxième assaut, sur la "ligne rouge", devra débiter quarante minutes plus tard et permettre de capturer la ferme de la Folie et la côte 145, laquelle, une fois prise, assurera à son occupant une vue dominante sur les arrières allemands dans la plaine de Douai.

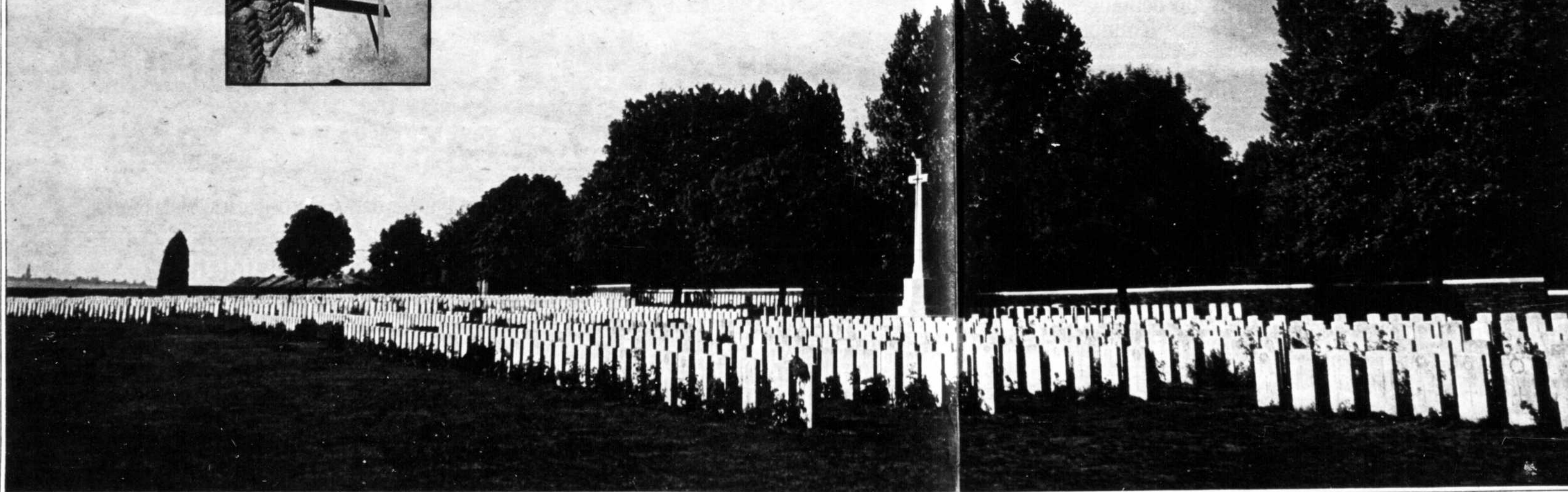
La troisième avance, jusqu'à la "ligne bleue", vise à conquérir le village de Thélus et le terrain élevé situé au nord, tandis que la quatrième et dernière, en direction de la "ligne brune", aidera les Canadiens à établir leurs positions le long de l'escarpement de l'est.

Pour bien préparer la bataille, on construit une maquette de la zone de combat, qu'on tient constamment à jour, et nos hommes répètent sans relâche ce qu'ils auront à faire le jour de l'assaut. Tout est conçu et organisé avec un réalisme et une minutie exemplaires.

La bataille de la Somme a appris aux Alliés que "c'est l'artillerie qui conquiert le terrain et l'infanterie qui l'occupe". On met donc un total de 983 pièces d'artillerie en batterie, à raison d'un canon de campagne à toutes les dix verges de front en moyenne et d'un obusier à toutes les vingt verges, et l'on amasse une réserve de 50 000 tonnes de munitions.

Pour les entreposer et les déplacer, sapeurs canadiens et britanniques réparent 25 milles de routes départementales et chemins vicinaux, et l'on y ajoute 3 milles de chemins nouveaux, pavés de madriers. Plus une voie ferrée longue de 20 milles, où des chariots mus par moteur à essence ou tirés par chevaux et mulets transporteront, chaque jour, 800 tonnes de projectiles, de rations de vivres et d'autre matériel. A l'intention des hommes et des bêtes, on aménage des réservoirs d'une capacité suffisante pour un débit quotidien de 600 000 gallons d'eau, et un total de 45 milles de conduites. Ainsi que, à une profondeur de 7 pieds jugée nécessaire, un réseau de 21 milles de lignes téléphoniques destinées aux transmissions.

Suite page 18



Epargnez \$2.00 la paire SANDALES DE CUIR.
Semelles intérieure d'imitation cuir. Talons et semelles caoutchouc mousse.

1 Hommes 6 à 12 Reg \$8.99 **\$6.99**
Enfants 4 à 10 Jeunes filles 11 à 13 Reg \$6.99 **\$4.99**

2 Hommes 6 à 12 Reg \$8.99 **\$6.99**
Enfants 4 à 10 Jeunes filles 11 à 13 Reg \$6.99 **\$4.99**

3 Hommes 6 à 12 Reg \$8.99 **\$6.99**
Enfants 4 à 10 Jeunes filles 11 à 13 Reg \$6.99 **\$4.99**

Fabrique au Canada

Couleurs
Modeles # 1 et 2
Cernise, brun et tan selle
Modele # 3 Brun, tan selle, rouge et blanc
Port Payé
Commandez pointures de souliers. Pas 1/2 point. Largeur medium

PANTOUFLES DE CUIR
Semelles coussinées mousse
Talon caoutchouc
Fabrique au Canada

OPERA
MULE

Couleurs
Cernise, tan, noir.
Spécifiez OPERA ou MULE
Commandez pointures de souliers. Pas 1/2 point. Largeur medium
Hommes \$12.99 Garçons \$11.99, Enfants et Jeunes filles \$10.99
6 à 12 1 à 5 7 à 11 12 à 3 Port Payé

CHAUSSURES Loiseaubleu INC.
9767 rue Birnam, Montréal Qué. Canada H4N 1K6
Commandez aujourd'hui!
Garanties ou argent remis!

Ci-inclus chèque ou mandat pour
\$ (Les citoyens du Qué. et de l'Ont. doivent ajouter la taxe de vente)

Pointure	Couleur	Modèle
Hommes		
Garçons		
Enfants		
Jeunes filles		
Nom _____		
Adresse _____		
Ville _____		Code Postal _____
Prov _____		

CHAUSSURES Loiseaubleu INC.
B/P 280 - V. M. R. MONTRÉAL, QUÉ. CANADA H3P 3C5

100 timbres du monde entier... seulement 10¢

Obtenez notre nouvelle collection de 100 timbres différents des pays de l'univers. Nouveaux pays, séries commémoratives, scènes diverses, timbres rares, Jeux de Montréal, Dr. Schweitzer, Angola, hommes d'Etat américains, PLUS beaucoup d'autres. Animaux étranges, scènes exotiques, tableaux rares, Vierges et oblières, petit et grand formats. Séries en consignment. Achetez-en — ou aucun — et retournez le reste. Annulation en tout temps. Envoyez 10¢ aujourd'hui pour recevoir cette magnifique collection.

GARCELON STAMP CO., Dept. PE47 Calais, Maine 04619

VIMY

Des patrouilles, comprenant parfois jusqu'à 600 hommes, s'aventurent la nuit dans le *no man's-land* pour déceler les modifications possibles de l'ordre défensif allemand. Le travail est si bien fait qu'on repère avec précision l'emplacement de 83 p.c. des 212 obusiers boches!

Il n'y aura pas d'élément de surprise, la position dominante des Allemands sur la crête rendant impossible de leur cacher tous les préparatifs de l'attaque. Le moment doit toutefois leur en demeurer inconnu jusqu'à la dernière minute.

Deux semaines durant avant l'assaut du 9 avril, un feu roulant bombarde les lignes ennemies. Cette préparation d'artillerie détruit une partie des tranchées adverses et de leur système de communication. Les Allemands qualifieront eux-mêmes cette période de "semaines de souffrance".

Le jour fatidique, lundi de Pâques, les unités canadiennes désignées viennent se placer aux premiers rangs dès 4 heures du matin. Un vent violent du nord-ouest balaie la région d'une neige fondante, mais les Canadiens, quoique frissonnants, se réjouissent de constater que le vent projette la neige dans le visage des Allemands.

A 5 h 30, toute l'artillerie alliée entre en branle d'un seul coup et les 21 bataillons de première ligne partent à l'assaut de la crête. Ils rencontrent une résistance acharnée sur la deuxième ligne allemande, face aux mitrailleuses, et essuient de lourdes pertes. Ils atteignent toutefois tous leurs objectifs avec une précision remarquable.

La quatrième division capture, le 10 au matin, son objectif principal, la côte 145, ce qui donne aux Canadiens la maîtrise de presque toute la crête. Ce n'est cependant que deux jours plus tard que l'ennemi considérera la perte de Vimy comme définitive, quand la dixième brigade s'emparera de l'extrémité nord de la crête, appelée le Bouton. L'Allemand se replie, deux milles plus loin, sur une nouvelle ligne défensive qui s'étend de Lens vers le sud-est, à travers la plaine découverte.

A compter de ce moment, la crête de Vimy ne changera plus de mains. Ce sera même le seul point de tout le front allié qui ne fléchira pas lors de la dernière grande offensive allemande, au printemps de 1918.

Pour l'assaut sur Vimy le corps d'armée dit canadien, fort de 170 000 hommes, comprenait 97 184 soldats canadiens. C'était, au fait, la première bataille de la Grande Guerre où les quatre divisions mises sur pied par notre pays combattaient ensemble, alignant des recrues venant de toutes

les provinces canadiennes. Tous étaient des volontaires.

De ce nombre, 10 602 Canadiens perdront la vie ou subiront des blessures graves durant cette deuxième semaine d'avril 1917. En six jours de combat, du matin du 9 au soir du 14, les Canadiens feront 4 000 prisonniers et arracheront à l'ennemi 54 canons, 104 mortiers de tranchée et 124 mitrailleuses. Quant au nombre de morts allemands, il n'a jamais pu être déterminé.

Pour rendre hommage aux combattants étrangers qui ont secouru la France durant la guerre de 1914-1918 et particulièrement à ceux qui y ont laissé leur vie, la France a fait don au Canada du terrain couvert par le champ de bataille de Vimy, soit 100 hectares (250 acres). Sur ce terrain a été érigé un gigantesque monument appelé le Mémorial de Vimy.

Sur son socle est écrit: "Le peuple du Canada a érigé ce monument en hommage à la vaillance de ses compatriotes et à la mémoire de ses soixante mille morts." Sont gravés sur le monument les noms de 11 285 soldats canadiens morts à Vimy et sur d'autres champs de bataille.

La base du mémorial a nécessité 12 000 tonnes de béton. Les deux pylônes qui la surmontent et se font face — l'un représentant les soldats canadiens, l'autre les soldats français morts à Vimy — sont faits de "trau", variété de pierre extraite sur la côte dalmate, en Yougoslavie.

Du même matériau ont été sculptés, à la base du mémorial et sur les flancs des pylônes, divers personnages, dont le plus marquant est une grande et belle femme, symbolisant la mère, c'est-à-dire le Canada, qui déplore la disparition de ses fils. La vue en est fascinante et obsédante, particulièrement son regard qui semble se porter au loin sur les quelque 3 000 cimetières militaires ou civils où reposent des morts du Commonwealth, et particulièrement sur les 22 qui se trouvent dans un rayon de sept milles autour de Vimy.

On commencera en 1925 à construire le mémorial, qui sera dévoilé onze ans plus tard, le 26 juillet 1936, par le roi Édouard VIII (le duc de Windsor). Après plusieurs autres vétérans, Marcel Robidoux, originaire de Saint-Hilaire, au Québec, et lui-même ancien combattant de la Seconde Guerre mondiale, en supervise l'entretien depuis 1965. Il y accueille chaque année trente-cinq mille pèlerins, dont trois cents Canadiens en moyenne, et voit aussi à la sauvegarde des 11 285 arbres — tous des pins noirs — plantés autour du mémorial en souvenir des soldats disparus.

GRATIS
50
timbres
d'Asie



Obtenez cette magnifique collection de 50 timbres différents des pays Orientaux. Chine, Inde, Pakistan et autres pays asiatiques. Le tout gratuitement pour vous faire connaître nos sélections de timbres en approbation.

EN PLUS — 5 magnifiques timbres Olympiques de formats géants si vous incluez ce coupon.

LOUIS ARPIN C.P. 240P Phillipsburg, Qué. J0J 1N0
incluez 25¢ pour frais d'expédition.

NE VOUS OFFREZ PLUS DES REPAS MONOTONES!

CUISINE POUR TOUS LES JOURS de Margo Oliver vous facilitera la tâche. Des recettes, faciles et économiques, conçues spécialement pour des plats de tous les jours. Vous recevrez en plus, gracieuseté des Editions Optimum, un magnifique tableau des coupes de viande que vous pourrez garder même si vous retournez le livre. Seulement \$8.95.

Envoyez votre chèque ou mandat poste à
Les Editions Optimum,
C.P. 4090 Place d'Armes
Montréal P.Q. H2Y 3M1

Une solution aux démangeaisons féminines

Une crème médicamenteuse testée par les médecins apporte un soulagement temporaire rapide.

Vagisil est spécialement conçue pour soulager presque instantanément les démangeaisons et brûlements de la région vaginale externe. Vagisil forme une pellicule protectrice rafraîchissante qui empêche le pullulement des bactéries, soulage les tissus affectés et accélère la guérison naturelle. Eprouvée par les médecins, Vagisil est une crème non-grasse qui ne tache pas. Elle est délicatement parfumée. Disponible au comptoir des produits d'hygiène féminine.

Vagisil



65 timbres différents 10¢

Magnifique collection de timbres olympiques, peintures, animaux, etc... du monde entier. Une sélection de timbres en approbation vous sera soumise pour examen.

QUEBEC STAMP CO. LTD.
C.P. 7300 — Québec 7, Qué. Canada

Sa force, c'est sa douceur.

Beaucoup de fumeurs se demandent avec raison si, pour être satisfaisante, une cigarette doit nécessairement être forte. De plus en plus de gens comme vous, qui fument depuis des années, adoptent maintenant des cigarettes plus douces. Et découvrent qu'ils en obtiennent autant de satisfaction. Viscount est la cigarette la plus douce au pays. C'est la cigarette dont la popularité augmente le plus rapidement. La prochaine fois, demandez donc Viscount, ordinaire ou menthol. Vous verrez. Sa force, c'est sa douceur.



Viscount. Ya pas plus doux!

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croit avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette: VISCOUNT-Régulier: goudrons 4mg, nicotine 0.3mg. King: goudrons 5mg, nicotine 0.5mg.
VISCOUNT N° 1 ULTRA LIGHT: Régulier et King: goudrons 1mg., nicotine 0.1mg.

3 ENSEMBLES DE PÊCHE COMPLET

MODÈLES 1977 ANNONCÉS PARTOUT AU PAYS

411 pièces

COFFRET REMPLI D'AGRÈS • 66 LEURRES EFFICACES

Tout ce qu'il faut pour pêcher sur-le-champ!

COFFRET DE PÊCHE GRATIS
VOUS LE GARDEZ SANS CONDITIONS

3 cannes et moulinets
parfaitement équilibrés

MOULINET
ARGOSY À
MOUVEMENT
DIRECT
(lancer lourd)

PUISSANCE ET
SOUPLESSE

CANNES NOIRES
EN FIBRE
DE VERRE
PLUS FORTES
QUE L'ACIER
ET LE BAMBOU

MOULINET
MARK IV
(lancer léger)

NOUVEAU!
Moulinet
automatique
à tambour
fixe
SUPER "88"

FREIN DE SÉCURITÉ
BOUTON POUSSOIR -
PAR D'EMMÊLEMENT

LEURRES INSIDIEUX
CHOIX DES PLUS
APPRÉCIÉS

26^e
ANNÉE

Au service de
six millions d'acheteurs
dans le monde entier

NIRESK INDUSTRIES OF CANADA LTD. 30 DUNCAN STREET, TORONTO, ONTARIO M5V 2C3

PLAISIR DE LA PÊCHE POUR TOUTE LA FAMILLE

6 PIEDS DE CORDE

NÉCESSAIRE DE
CONFECTION DE
LEURRES
DE 28 PIÈCES

MONOFILEMENT DE
HAUTE SÉLECTIONNÉE

COUPEAU
DE PÊCHE

NÉCESSAIRE DE
LIGNE DE FOND,
5 PIÈCES

ÉPUISETTE

CHAQUE CANNE
PARFAITEMENT
ÉQUILBRÉE

LES 3 ENSEMBLES

\$16.95

411 PCS.
DELUXE
MODELE

VOUS OBTENEZ TOUT
CE QUE VOUS VOYEZ
SUR CETTE ANNONCE!
Satisfaction ou argent remis

50 LEURRES NATURELS
EFFICACITÉ ASSURÉE AVEC GREVETTE,
VAIRONS, SAUTERELLES, ÉPHÉMÈRES,
BOURDONN, CRIQUETS ET SANGSUES



4 MOUCHES
RENOMMÉES
POUR LA TRUITE

NOUVEAU!

LIVRET
D'INSTRUCTIONS
INCLUS

COMPLET! RIEN D'AUTRE À ACHETER!

CHOISI POUR VOUS PAR DES EXPERTS. Coffret de pêche utilisé par des milliers de personnes au Canada et aux États-Unis. Chaque pièce a été choisie soigneusement: ce qu'il vous faut pour tous types de pêche. Leurres efficaces. Pêcheurs expérimentés ou occasionnels seront fiers de cet attirail de précision. Vous pouvez aller pêcher sur-le-champ. Comparez: vous ne trouverez d'aubaine comparable nulle part ailleurs.

REGARDEZ: VOUS OBTENEZ TOUT CE QUE VOUS VOYEZ SUR CETTE ANNONCE. Moulinet automatique à tambour fixe Super "88" • Moulinet "Bait Cast" Comet X3C • Moulinet Argosy à mouvement direct (lancer lourd) • Canne de 5 pieds à deux sections en fibre de verre • Canne de 4 pieds en fibre de verre • Canne de 3 1/2 pieds en fibre de verre pour lancer lourd • Perche de bambou à deux sections et lignes de fond de 25 pieds • 66 leurres • Ligne de 5 pieds toute équipée • Coffret de pêche flottant avec plateaux amovibles • Couteau de pêche • Nécessaire de confection de leurres • Epuisette, porte-ligne, plombs fendus, plombs à crochet, émerillons, hameçons assortis, hameçons à empile, 3 flotteurs en plastique, 6 émerillons doubles, 6 mousquetons, 12 lignes de fond 36" (No. 8), et instructions complètes: 411 pièces en tout.

SATISFACTION OU ARGENT REMIS

NIRESK DISCOUNT SALES, dép. G7-5
30, RUE DUNCAN, TORONTO, ONTARIO M5V 2C3
Commandez aujourd'hui! Si vous n'êtes pas entièrement satisfait, nous vous rembourserons votre argent rapidement!

COFFRET DE PÊCHE GRATIS SANS CONDITION.

- OUI! Envoyez-moi l'attirail de pêche complet. Ci-inclus \$16.95 plus \$2.00 pour frais d'expédition et d'assurance.
- Livraison contre remboursement. Ci-inclus \$2 en acompte.

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ PROV _____ CODE _____
(Taxe de vente provinciale en sus pour les résidents de l'Ontario)