

perspectives

la presse le calendrier de la bonne et heureuse année

J			1	2	3	4	F						1	M						1
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	2	3	4	5	6	7	8
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	9	10	11	12	13	14	15
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	16	17	18	19	20	21	22
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28		23 30	24 31	25	26	27	28	29
A		1	2	3	4	5	M				1	2	3	J	2	3	4	5	6	7
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30					
J		1	2	3	4	5	A				1	2	S	1	2	3	4	5	6	
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
27	28	29	30	31			24 31	25	26	27	28	29	30	28	29	30				
O			1	2	3	4	N						1	D	1	2	3	4	5	6
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27
26	27	28	29	30	31		23 30	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			

Les samedis, dimanches et jours fériés sont indiqués en couleur. Inscrivez vos journées de vacances, de maladie ou de grève là où bon vous semble. Si vous manquez d'inspiration, consultez notre calendrier type à la page 22.



**par la faute
de Zacharie
et Xainte**



ZACHARIE CLOUTIER 1634 XAINTE DUPONT

sur le plan génétique,
nous sommes un peuple homogène,
ce qui explique le développement
de maladies régionales caractéristiques,
comme la myopathie oculaire,
qu'on a pu dépister
grâce à la généalogie

PAR JEAN HÉTU
ET JACQUES FORGET

Si vous vous êtes déjà promené dans L'Islet et Montmagny, on vous a peut-être parlé des "lunettes à béquilles" de l'endroit. Ou même, en longeant les villages des rives du Saint-Laurent qui regardent l'Île-aux-Grues ou l'Île-aux-Coudres, vous avez pu apercevoir des gens d'un âge certain, affublés de drôles de lunettes équi-



pées de supports à paupières. Rien d'étonnant, car les comtés de Montmagny et L'Islet sont le berceau en Amérique du Nord de la myopathie oculaire ou ptosis familiale tardive. Cette maladie se manifeste principalement par un affaissement des paupières et même parfois par une faiblesse combinée des bras et des jambes.

Comme bien des affections du genre, il s'agit d'un mal héréditaire. Nul doute que ni Zacharie Cloutier, ni Xainte Dupont, originaires de Mortagne en Perche, ne songèrent une seule seconde qu'ils pouvaient engendrer cette cocasse maladie lorsqu'ils arrivèrent au Québec en 1634. Le couple s'installa à Beauport en 1644, dans la seigneurie de Robert Giffard. Puis il alla par la suite se fixer à Château-Richer. La lignée fut assurée par leur fils Zacharie qui, dès 1640, épousa Madeleine-Barbe Aymard, originaire de la ville de Niort en France. Plus

tard, leurs descendants, sans "béquilles à lunettes" parce que les lunettes n'avaient tout simplement pas été inventées à cette époque, traverseront le fleuve pour coloniser Montmagny, Cap-Saint-Ignace et L'Islet. Jusque vers 1850, très peu d'habitants se sont éloignés des rives du fleuve; si bien qu'à la suite de nombreux mariages consanguins on retrouve dans cet isolat génétique le berceau de la ptosis héréditaire. Aujourd'hui, le mal s'est répandu jusqu'à Palo Alto, en Californie, Boston au Massachusetts et Winnipeg dans l'Ouest canadien. Les arrière-arrière-petits-enfants de Zacharie Cloutier et Xainte Dupont, d'abord explorateurs, furent immigrants sans le sou, dispersant aux quatre coins de l'Amérique

leurs gènes... En 1967, on estimait à 240 le nombre de personnes atteintes de myopathie oculaire.

La médecine moderne connaît environ 1500 maladies héréditaires. Les plus connues sont certes le diabète et l'hémophilie. Or, qui dit maladie génétique dit généalogie. Puisque ce n'est qu'en traçant l'arbre généalogique des patients atteints de maladies possiblement héréditaires que l'on peut déterminer la qualité précise de leur affection. Car, inmanquablement, une maladie héréditaire fait surface après une ou deux générations.

Est-il nécessaire de rappeler que l'homme possède 24 paires de chromosomes dans le noyau de chaque cellule? Ce qui signifie que 24 groupes de gènes s'assortiront au cours de l'union. Et, en matière de génétique, pas de ségrégation! Tant les gènes mâles que femelles sont susceptibles de contribuer aux caractéristiques

physiques de l'individu. Or, il arrive qu'un enfant, malgré la bonne santé de ses parents, se voit atteint d'une tare que l'on aurait crue exclusive à un grand-père maternel éloigné, voire à une arrière-grand-mère. Le gène récessif, celui qui survit en latence pendant une ou deux générations, aura subitement fait des siennes. Voilà où la généalogie peut donner un bon coup de pouce!

Or, dans la forêt des nations, l'arbre généalogique des Français débarqués en Amérique, devenus Canadiens, Canadiens français puis Québécois, est certainement l'un des plus complets. Car les quelque 6 millions de Québécois n'originent que de seulement 60 à 70 000 colons français. Le Québec, avec ses nombreuses sociétés généalogiques, ne tarda donc pas à susciter l'intérêt de plusieurs généticiens.

Suite page 4

par la faute de Zacharie et Xainte

Nombreux sont les collègues du Dr André Barbeau qui se sont servis de la généalogie pour tenter de percer le secret de certaines maladies communautaires ou familiales à caractère héréditaire.

A Chicoutimi, la palme revient au Dr Jean Larochelle. Celui-ci s'est particulièrement attaqué à la tyrosinémie, maladie qui se caractérise par une accumulation dans l'organisme d'acide tyrosine. Cet acide cause chez l'enfant des lésions au foie, aux reins et au pancréas. Identifiée seulement en 1954, cette grave maladie se caractérise par un gonflement du ventre, des hémorragies et des vomissements. Lorsqu'elle n'est pas décelée à temps, cette affection peut entraîner la mort dans un délai de cinq mois.

Pour que l'enfant contracte la tyrosinémie, il faut que les deux parents soient porteurs du gène. Les chances d'être affligé du mal sont alors de une sur quatre. Mais dans 50 p.c. des cas, l'enfant sera au moins porteur du gène.

Les spécialistes de la santé ont même calculé que, dans le Saguenay-Lac-Saint-Jean, une personne sur vingt serait porteuse du gène de la tyrosinémie. C'est la généalogie qui vient à la rescousse pour déterminer quels sont les porteurs éventuels. Le travail de dépistage de base a été effectué par l'abbé Léonidas Larouche, archiviste du Séminaire de Chicoutimi. C'est lui qui fit la généalogie des familles saguenéennes atteintes de la tyrosinémie. Ses travaux le menèrent à un couple d'ancêtres communs, Louis Gagné et Marie Michel. Mariés en France vers l'an 1641, ils émigrèrent au Québec en 1644. De toute évidence, ces ancêtres étaient tous deux porteurs de la maladie, même s'ils n'en avaient jamais souffert. Deux de leurs enfants: Louise, mariée à Claude Bouchard, et Ignace, marié à Louise Tremblay, sont à l'origine des familles qui participèrent d'abord à la fondation du comté de Charlevoix, puis à la colonisation du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Le taux de mariages consanguins élevé que connut cette région, comme toutes les autres parties du Québec, pendant plusieurs générations, contribua à enraciner la maladie.

charie Cloutier et Xainte Dupont la paternité de la myopathie oculaire, le Dr André Barbeau tenta de retracer les racines de la maladie jusqu'en France. Si à Mortagne même, en Perche, aucun des ophtalmologistes consultés ne se rappela avoir jamais rencontré une telle maladie, dans la région voisine de Niort, trois médecins lui révélèrent un indice précieux. Ils se souvenaient du décès déjà vieux du surnommé Vise-en-l'Air. Mort en 1941, le célibataire Vise-en-l'Air devait, comme toutes les personnes souffrant de myopathie oculaire active, marcher la tête tournée vers l'arrière. Or, notre type s'appelait Bureau. Il était ainsi l'homonyme de Marie Bureau, mère de Madeleine-Barbe Aymard, femme de Zacharie Cloutier fils, premier descendant du couple Zacharie Cloutier-Xainte Dupont, qui implanta la myopathie oculaire en terre d'Amérique!

La myopathie oculaire ou ptosis tardive, n'est pas la seule maladie pour laquelle le Dr Barbeau a dû avoir recours à la généalogie. Les travaux de généticien et de généalogiste d'André Barbeau ont aussi porté sur la propagation de la chorée de Huntington. Cette maladie, qui se manifeste par des mouvements anormaux, des tics, occasionne une démarche particulière et quelque peu grotesque. Le mal, contrairement à la myopathie oculaire et à la tyrosinémie, n'est pas concentré au Québec.

Aux Etats-Unis, la chorée de Huntington vient des immigrants anglais qui, vers les années 1630, abordèrent les côtes de la Nouvelle-Angleterre. On accuse même les frères Geoffrey et Nicolas Haste, de même qu'un certain William Knapp, tous trois originaires du village de Bures dans le comté de Suffolk, d'être les propagateurs du terrible mal en terre nouvelle. Fait cocasse, parmi les descendants de ces trois immigrants, plusieurs furent exécutés vers la fin du XVIIIe siècle en Nouvelle-Angleterre. Les fameuses sorcières de Salem seraient même du nombre! Les mouvements irréguliers des choréiques et leurs attitudes parfois grotesques étaient interprétées par les Puritains comme une parodie des souffrances du Christ sur la croix. Leur maladie désespérée et compulsive leur méritait la mort...

La chorée de Huntington est une maladie répandue partout dans le monde. On la retrouve aussi bien en Chine qu'en Australie ou en Allemagne. Quant à l'origine de ce mal chez les Canadiens français, les études du Dr Barbeau et de ses collaborateurs ont démontré que le point de départ du syndrome en terre canadienne remonte à Jacques Archambault et Françoise Toreau. Parti de Dompierre-sur-Mer, le couple s'établit à Montréal vers 1645. C'est d'ailleurs à Dompierre que les filières anglaise et française de la chorée de Huntington

se sont croisées. Car la région de Dompierre-sur-Mer fut le siège de combats importants entre les forces calvinistes et l'armée de Richelieu. Faut-il en déduire qu'à Dompierre Français et Anglais n'ont pas fait que croiser le fer? Toujours est-il que la ville semble être à l'origine de l'implantation de la maladie, d'abord en France puis au Canada. Chez nous, en 1964, on évaluait à 20 000 le nombre de descendants vivants de Jacques Archambault.

Au nom des docteurs Barbeau et Larochelle, il faut ajouter celui d'un autre généticien qui utilisa la généalogie pour mener à bien ses travaux de dépistage. Il s'agit du Dr Paul Genest qui a poursuivi des recherches sur la cytogénétique jusqu'en France. Il y a retracé les ancêtres de certaines familles québécoises, comme les Brisson et les Roy, porteuses d'un chromosome particulier qui aurait été transmis sans interruption à travers 10 ou 12 générations de descendants.

Le Dr Genest a ainsi retrouvé en France des Brisson, porteurs d'un chromosome identique à celui des Brisson québécois et originaires eux aussi, comme l'ancêtre immigré en Nouvelle-France, de Saint-Xandre en Aunis. D'autre part, le généticien n'a pu découvrir le chromosome Y de la lignée de Antoine Roy-Desjardins chez les Roy français habitant la Bourgogne. Ce qui lui confirme que vraisemblablement le chromosome Y particulier des Roy-Desjardins est purement québécois. D'autant plus que le même chromosome Y particulier, propre aux Roy québécois, fut retracé récemment chez un habitant de San Isidro... en Argentine. Or, l'arbre généalogique de ce Sud-Américain confirme son appartenance à la famille des Roy du Québec!

L'apport qu'offre la généalogie à la génétique n'est pas purement médical, ni même académique. Aussi, le Dr Genest, à l'occasion de son étude du chromosome Y si particulier des descendants d'Antoine Roy, remarqua qu'une branche familiale qui prend sa source à la sixième génération devient subitement porteuse d'un chromosome absolument normal. Ce personnage de la sixième génération ne serait vraisemblablement pas un vrai descendant d'Antoine Roy. Soit qu'il fut adopté, soit que certaines relations amoureuses aient privé une branche importante de la lignée des Roy d'une caractéristique chromosomique très particulière. Ah, si seulement l'action en recherche de paternité avait existé dès le début du XIXe siècle!

D'autres recherches médicales de même nature se poursuivent dans la région du Richelieu sous la direction des Dr René et Edouard Bastarache, du Centre de recherches appliquées de l'Hôtel-Dieu de Sorel. Leur recherche est assurée grâce à la collaboration du généalogiste de la région,

l'abbé Georges-Henri Cournoyer. Plus récemment encore, l'Association canadienne de l'ataxie de Friedreich, maladie régressive fort dommageable, approchait la Société généalogique canadienne-française pour obtenir sa collaboration dans la lutte qu'elle mène contre cette maladie.

De telles recherches au cœur même de l'hérédité témoignent de la nécessité de mieux contrôler la reproduction des êtres humains. Sans verser dans la démagogie de l'eugénisme, le dépistage permet de rassurer de futurs époux ou de les avertir des risques qu'ils peuvent encourir en ayant des enfants.

C'est dans cette optique que dès 1969 le ministère des Affaires sociales mettait sur pied un réseau provincial de médecine génétique. La médecine génétique constitue un facteur important de santé publique au Québec. Plus qu'ailleurs, parce que la population est exposée davantage aux maladies génétiques. Ne l'oublions pas, le Canada français tire son origine d'à peu près seulement 60 000 individus différents. Et au bout de 12 générations, presque sans apport de l'extérieur, nous sommes devenus 6 millions. Génétiquement, nous ressemblons donc à nos ancêtres, sans compter que certains d'entre eux ont contribué plus que d'autres à l'accroissement de la population. Par exemple, on estime que 80 à 90 p.c. des Canadiens français ont au moins un Tremblay dans leur arbre généalogique.

C'est un peu comme si tous les Canadiens français étaient cousins. Nous sommes un peuple homogène sur le plan génétique, si on nous compare aux Ontariens et aux Américains. Nous payons donc le prix de l'explosion démographique qu'a connu le Canada français et cela se manifeste, entre autres, par un taux de mortalité infantile endogène plus élevé qu'ailleurs et par le développement de maladies régionales caractéristiques. La myopathie oculaire dans Montmagny-l'Islet et la tyrosinémie qui entraîne la cirrhose du foie chez le nouveau-né en sont de très bons exemples.

Le réseau de dépistage génétique provincial compte cinq hôpitaux à travers le Québec. Le dernier en liste est celui des Shriners. L'hôpital de l'ordre des Shriners d'Amérique du Nord, récemment doté du plus important centre de recherches spécialisées dans les maladies héréditaires affectant les os et la croissance des enfants, s'est joint au réseau en septembre dernier. Les autres institutions sont des centres hospitaliers universitaires: le Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke, l'hôpital Sainte-Justine affiliée à l'université de Montréal et le Montreal Children's Hospital, affilié à l'université McGill.

Qui était le troisième ancêtre mâle de votre branche maternelle? ●



Mais revenons à nos "lunettes à béquilles" du tout début. Soucieux de vérifier son hypothèse attribuant à Za-



Ça contente.



BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL.

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

grandeur et décadence d'un gars ben ordinaire

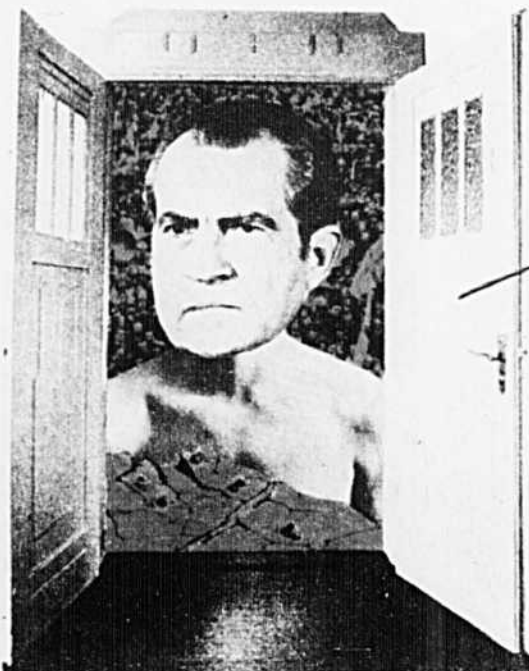
par Pierre Guimond



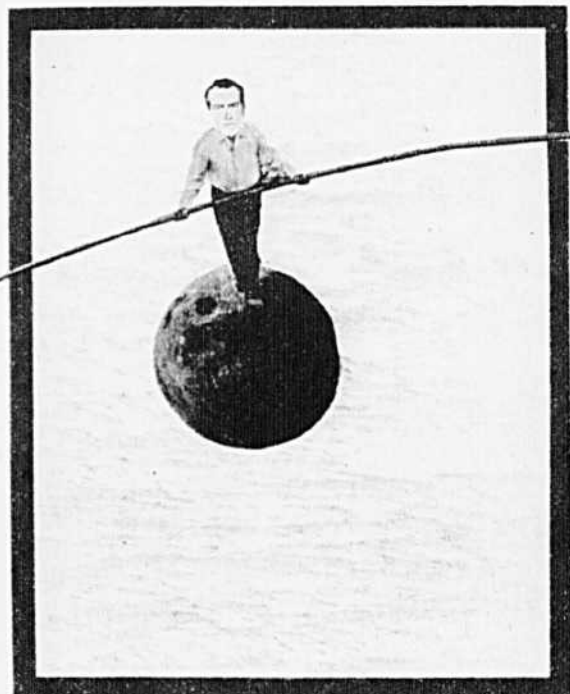
Il est né dans une famille très simple et californienne en 1913. Richard Milhous a eu une jeunesse sans histoire et, en bon petit Américain, il aimait beaucoup le football.



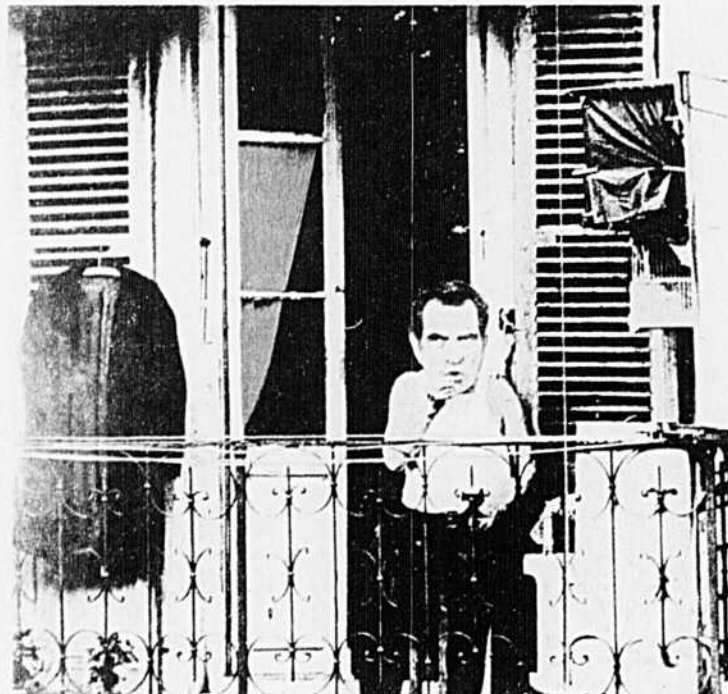
Jeune homme, il s'intéressa au commerce des autos usagées jusqu'au jour où de méchantes langues commencèrent de faire circuler cette phrase: "Would you buy a used car from this man?"



Il se tourna donc vers la politique dont il entrouvrit discrètement la porte. Mais son ascension fut rapide car Milhous était un homme travailleur, batailleur et ambitieux.



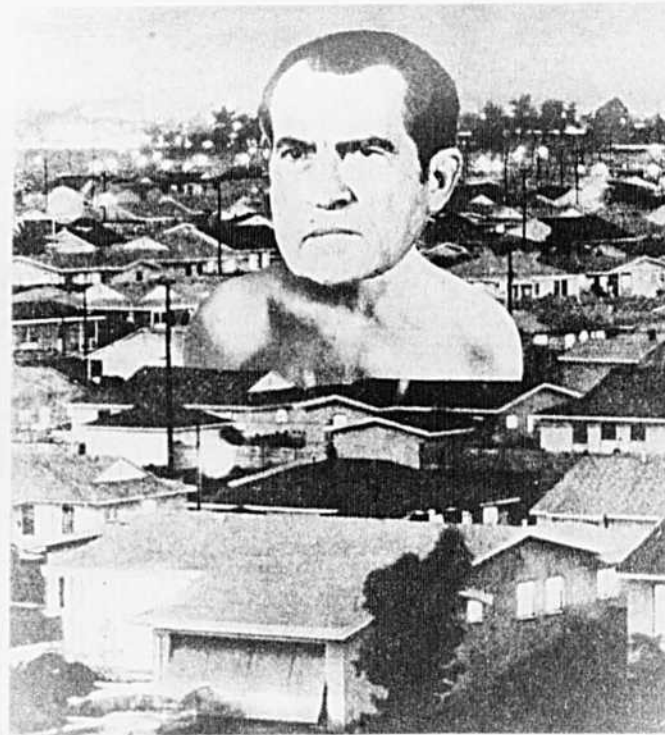
Plusieurs années plus tard, il fut élu président de son pays et devint de ce fait l'un des hommes les plus puissants du monde.



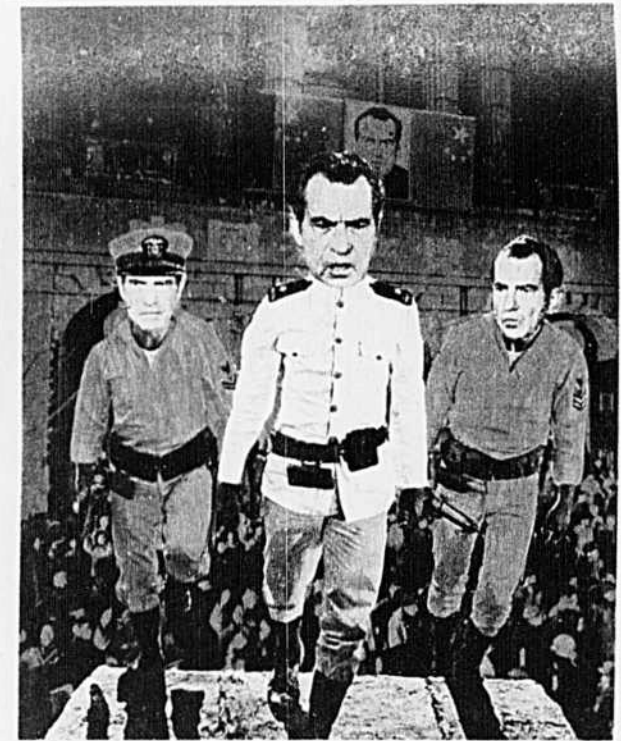
On le voyait parfois au balcon de sa maison, une grande maison blanche, méditant sur le sort de sa carrière, de son parti politique et de l'humanité.



Il s'entoura de fidèles collaborateurs, tous très dévoués, dont le cher Henry, qui devint son principal commis voyageur, parcourant le monde porteur d'un message de paix.



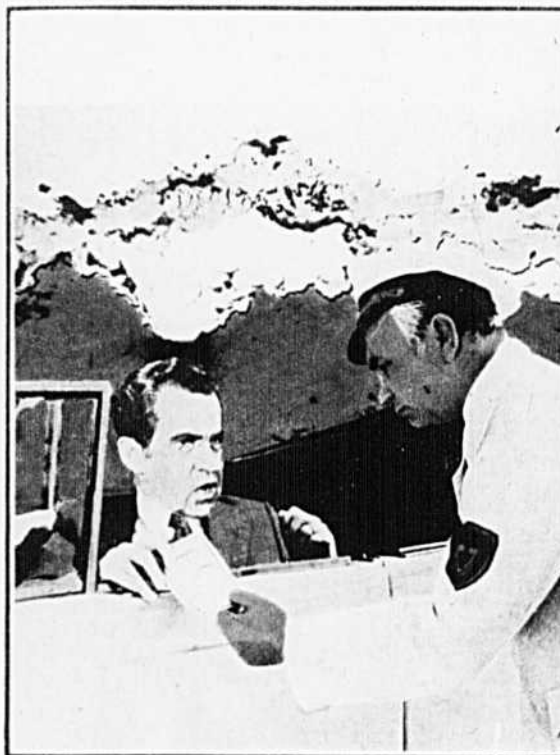
Il ramena "la loi et l'ordre" dans les villes de la grande Amérique car c'était un homme de principes qui prêchait beaucoup la pratique de la vertu chez les autres.



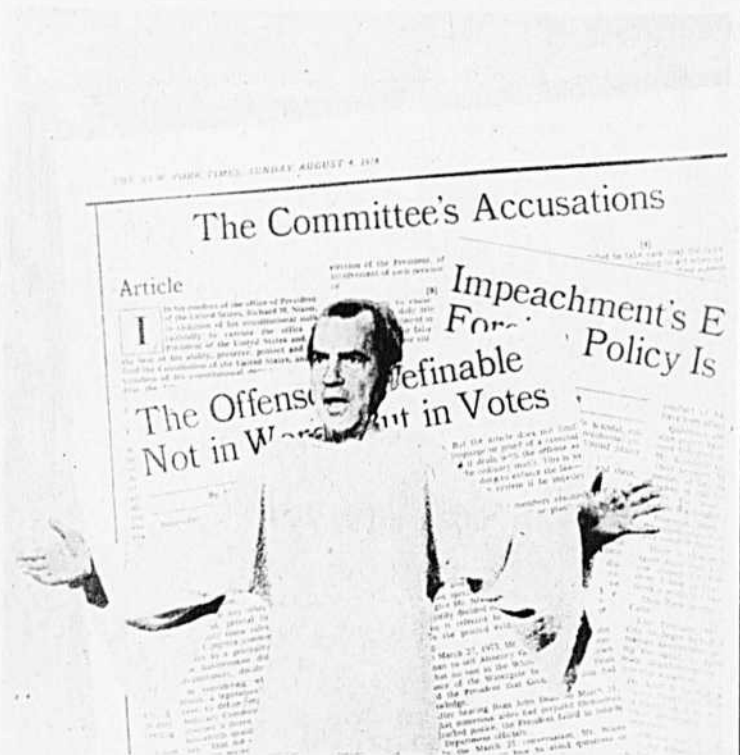
Il entreprit de longs voyages et, comme il aimait bien le ping-pong et le chop suey, il se rendit jusqu'en Chine pour rencontrer monsieur Mao.



Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes et les gens de son pays ne lui ménageaient pas confiance, appui et même un brin d'admiration.



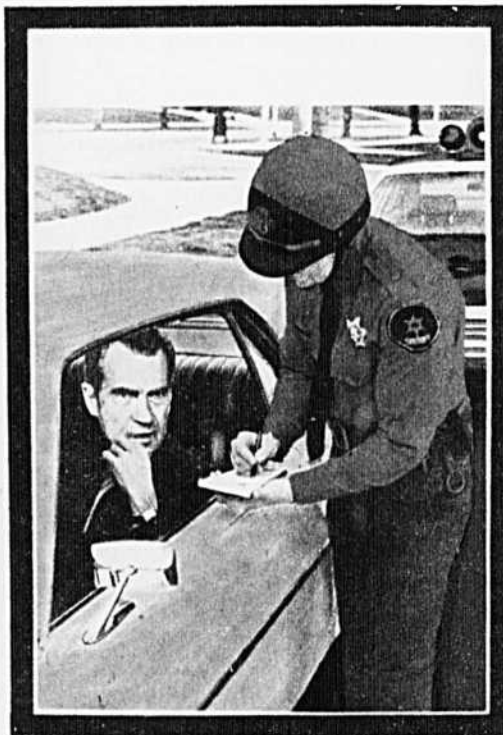
Mais un jour des messieurs et des policiers de sa capitale commencèrent de lui poser des questions embarrassantes au sujet de certains impôts qu'il aurait négligé de payer.



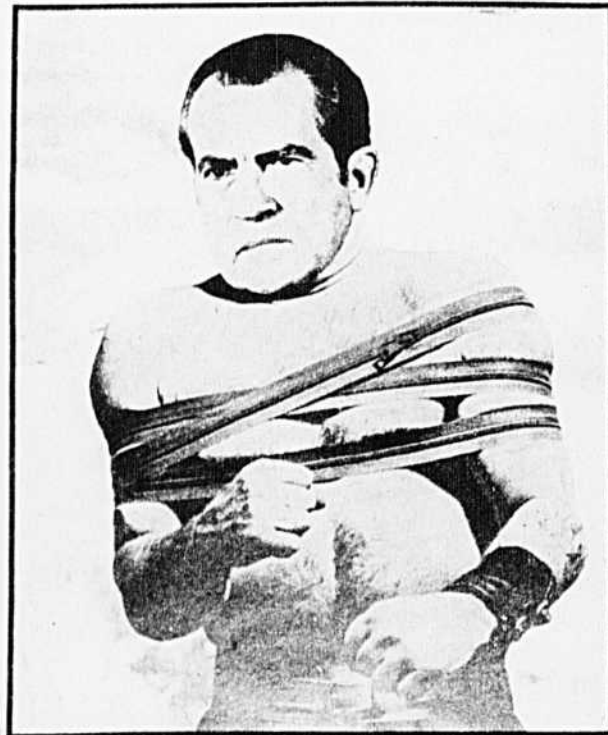
Et puis il y eut une affaire de plombiers qui se spécialisaient dans le vol avec effraction et dans l'écoute des conversations des autres.



Cela commença de chauffer sérieusement et notre homme ordinaire s'ingénia à compter de ce jour à essayer de sauver la tuyauterie d'un édifice politique qui prenait eau de toutes parts.



Les ennuis se firent de plus en plus pressants et on le menaçait maintenant de le traduire devant ses inférieurs et les tribunaux de son pays.



Notre homme ordinaire était fâcheusement coincé et ne savait plus où donner de la tête et du mensonge.

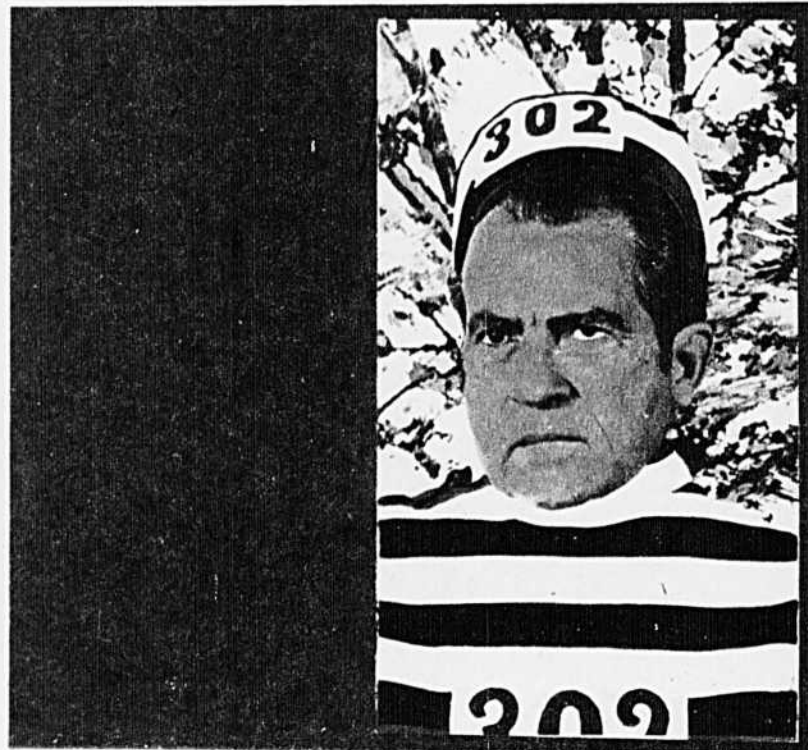


Il rêvait parfois...

...de se trouver un emploi de tout repos, barman, par exemple...



...ou de se retirer dans une commune de sa Californie natale...



...le pire.



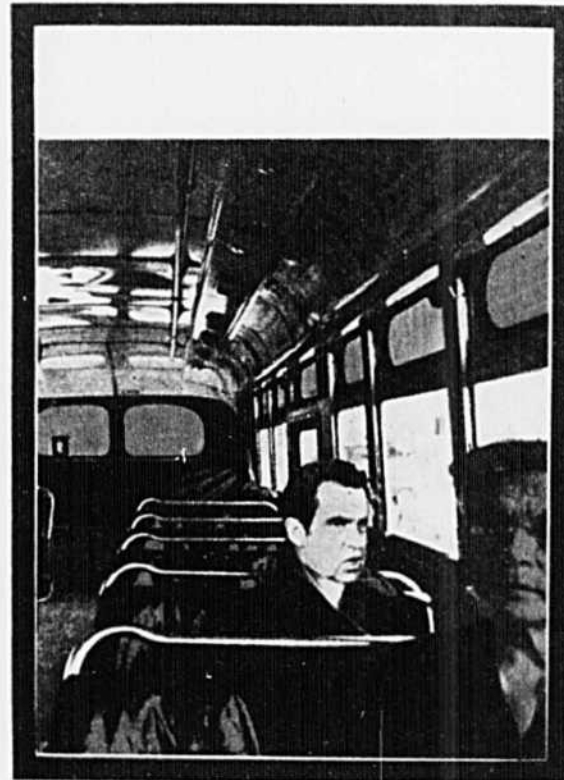
Puis ce fut la dégringolade le laissèrent tomber comme une vieille chaussette. Ses plus farouches partisans et le bon peuple qui l'avait élu



On le vit parfois assis, seul, sur le plancher d'un salon de forme ovale dans sa grande maison blanche d'où il ne sortait presque plus.



Il décida alors de démissionner et c'est son vieux copain Ford qui prit la relève et s'empressa de lui pardonner ses petites fredaines.



Richard Milhous prit alors l'autobus coast-to-coast qui le mena dans sa petite maison de campagne de San Clemente.



Délaissé de tous, malade dans sa tête et dans son corps, il coule depuis des jours malheureux en pensant qu'on ne doit jamais laisser traîner des bobines d'enregistrement.



Il s'adonne à la lecture de la littérature de l'absurde, regarde les matchs de football à la télé et se jure bien qu'on ne l'y prendra plus. Mais de prochaine fois, on ne pense pas qu'il y en aura.

ho! ho! ho!



ces musiciens qui n'ont jamais appris les notes mais qui ont écouté leur père

PAR ROBERT LÉVESQUE

Les salles de danse, les années cinquante, le rock-and-roll, la radio, la télévision, l'attrait de la ville, le cinéma, les images de l'Amérique: ce fut soudain l'invasion. Dans les villages québécois, on ne veillait plus chez le voisin, on allait à l'hôtel écouter les premiers disques des McGuire Sisters ou de Paul Anka. Les pères de famille laissaient leurs violons plus longtemps qu'à l'habitude dans le haut du placard. Les enfants trouvaient ça vieux face aux cris stridents de Theresa Brewer ou des "plains" mélancoliques de Guy Lombardo. Le reel, la gigue, le quadrille devenaient soudain des reliques qu'on ne sortait qu'aux soirs de fête: Noël, le jour de l'an, et c'était à peu près tout... et encore parce que quelque vieil oncle insistait. Depuis 1960, on aurait pu croire que les violoneux s'étaient résignés. Quelques-uns, encore, persistaient dans quelque orchestre western, comme Ti-Blanc Richard. Mais leur art semblait en voie de disparition. Gilles Vigneault redonna un peu de gloire aux violoneux en se faisant accompagner souvent du fidèle et tranquille M. Avon. La gigue, notre danse nationale, devenait attraction. Pourtant, quelle musique extraordinaire n'avons-nous pas tous entendu surgir un jour entre les doigts d'un violoneux? Une musique simple, à l'état pur. Jouée par des vieux qui n'ont jamais appris "les notes" mais qui ont écouté leur père, du temps où le reel était roi. "On connaît pas la musique, mais on est pas sourd", disait un vieil homme l'autre jour, à Ascot Corner — près de Sherbrooke —, en écoutant ce qui reste de violoneux au Québec. Une centaine d'entre eux participaient à un concours. Pour tous, ce genre de concours (il y en a quelques-uns par année) est le seul espoir de conserver encore cet héritage de nos pères, cette musique d'une certaine joie de vivre dans un pays où il est dur de vivre.



aurélien fortier sportif du violon

Aurélien Fortier, Tex pour les amis, est l'hôtelier de Sainte-Barbe, petit village tranquille des Cantons de l'Est. Il est surtout, pour les gens des environs, le meilleur violoneux à des milles à la ronde. Orgueil de Sainte-Barbe, Tex était, en 73, le champion de la Province de Québec, le citoyen le plus illustre de la municipalité. Quand on est hôtelier, évidemment, on a le métier tout désigné pour être violoneux. La clientèle des soirs d'hiver devient un public de choix. Aurélien Fortier a son public à la maison, comme un médecin de campagne qui tient bureau entre le salon et la cuisine. Le père d'Aurélien Fortier, qui était également hôtelier à Sainte-Barbe, avait un jour acheté un violon à deux cordes dans un encan. Aurélien avait dix ans. Ce vieux violon cabossé devint son inséparable jouet. C'était en 1936, au moment de la crise. Les soirs d'hiver, pour les deux ou trois "pensionnaires" de l'hôtel, Mme Fortier sortait son accordéon. Peu à peu, Aurélien et sa petite soeur en vinrent à former un orchestre avec elle. Aurélien avec son violon à deux cordes et sa soeur avec une vieille guitare. On apprenait la musique par oreille, évidemment. On inventait des reels, on s'amusait. A vingt ans, "Tex" Fortier était devenu un bon violoneux. Durant 5 ans, le violon fut son gagne-pain. En 51 et en 52, il enregistra même deux 78-tours pour la maison Apex. Déjà, à Sainte-Barbe, c'était une célébrité.

Tous les samedis soir, à Sherbrooke, avec un groupe qui s'appelait les Prairies Rangers, il faisait danser, quadriller, souigner la jeunesse des années cinquante, celle qui ne connaissait pas encore le rock-and-roll. "Le bon temps", dit Tex Fortier. Puis, devenu hôtelier à son tour, il cessa de jouer à l'extérieur. Aujourd'hui, à 48 ans, il avoue ne plus faire que les concours, un peu partout au Québec, en Ontario dans le Vermont et le New Hampshire. En 59 et en 60, il fut deux fois de suite champion du Québec. En 65 aussi, et l'an dernier également. Quatre fois. Il a représenté le Québec trois fois au concours de Shellburn, en Ontario, concours qui s'étend aux violoneux de toute l'Amérique du Nord.

"Aujourd'hui, dit-il, je joue plutôt comme un sportif. On peut plus jouer vraiment comme avant, pour le plaisir. Les gens aiment mieux d'autre sorte de musique. Alors, on fait des concours..."



PHOTOS YVES CHAPUT

paul lessard de père en fils

Paul Lessard a 60 ans. Son métier: le transport de maisons mobiles. Lorsqu'il s'ennuie, le soir à Sept-Îles, il sort son vieux violon et joue quelques reels en pensant à son vieux père, à Saint-Siméon-de-Charlevoix où il a grandi au son des reels paternels, aux veillées d'antan. "Mon vieux père jouait toujours, je ne me souviens pas de l'avoir vu, à la maison, sans son violon. Il avait juste un défaut, c'est qu'il avait pas la patience de me montrer à jouer. J'ai appris en le regardant et en l'écoutant."

Quand son père est mort, Paul Lessard a hérité du violon. Installé à Sept-Îles depuis 23 ans, pour le désennui, il s'est mis à jouer, pour sa vieille, pour les amis. De 49 à 54, il participait, à la radio de Chicoutimi, à une émission de "veillée canadienne". "Le répertoire? Ah! mon Dieu, ça pas d'boutte, quand on s'y met ça revient dans l'idée. Tous les vieux reels appris de mon père me reviennent dans la tête. J'ai toujours joué à l'oreille. Vous savez, quand on commence ça jeune, la musique, c'est rare qu'on manque son coup." Depuis 1963, Paul Lessard fait la tournée des concours: "C'est ben rare que j'en manque un!" Il fait maintenant partie de la classe des AA, les grands champions. L'an dernier, il remportait un championnat provincial à l'aréna Paul-Sauvé à Montréal.

patrick marquis le violon comme désennui

Patrick Marquis est un agent d'assurances qui vit et travaille à Montréal. Il a 60 ans. De prime abord, on ne dirait pas qu'il est dans la situation idéale pour être un des bons violoneux du Québec. Pourtant, son violon est ce qu'il a de plus précieux, et il "court les concours" à travers le Québec. Montréal n'est pas une bonne terre à violoneux, évidemment. Cet art déjà ancien, cette musique que le citadin trouve vieillotte, n'a plus sa place dans les clubs de la rue Sainte-Catherine. Ni même rue Saint-Laurent. Alors, Patrick Marquis, qui s'est amouraché du violon alors qu'il passait son enfance et son adolescence à Rivière-du-Loup, doit pratiquer, bien souvent seul, dans son appartement du centre ville. "A Montréal, c'est pas la place, dit-il, mais je continue à jouer pour me désennuyer." En 67, il avait réussi à se classer douzième au concours de la Province de Québec qui avait eu lieu à Sherbrooke. Patrick Marquis a touché à un violon pour la première fois à seize ans. Par accident. Une maladie venait de lui faire perdre la vue presque complètement. Son père, pour l'occuper, lui amena un violon à la maison. Il demeura aveugle durant un an et demi: le temps d'apprendre quelques airs de violon qu'il entendait à la radio. Depuis, il n'a pas passé une semaine sans toucher à son violon. Pour se désennuyer.





émilia théberge réveil au son de la gigue

"On a été élevé là-dedans, la musique", raconte Mme Emilia Théberge, "violoneuse" (le mot existe-t-il?) de 76 ans qui est aussi "prime" avec son violon qu'un jeune "rocker" avec sa guitare électrique. A la mi-septembre, elle participait à un concours de violoneux à Ascot Corner, avec toute la nervosité d'une débutante.

"J'ai commencé ça jeune fille, à 14 ans, dans les veillées. Mon père jouait comme une merveille, et moi j'essayais de l'imiter. J'me suis lancée avec ses morceaux à lui, des vieux reels qu'on a quasiment tous oubliés aujourd'hui."

Emilia Théberge est née à Saint-Cyprien, dans l'arrière-pays du Bas-Saint-Laurent. C'est là qu'au lieu de faire ses devoirs, le soir, elle prenait le violon de son père en cachette et "se partait" avec les airs qu'elle avait entendus dans les veillées.

Ce n'est qu'à l'âge de 22 ans, en 1920, qu'elle eut son premier violon. Ce fut son seul loisir. Elle se maria avec un Canadien français qui travaillait dans le Maine. Qui prend mari prend pays. Pour se rappeler les veillées de Saint-Cyprien, elle fit résonner son violon dans les "Etats". Le fait d'avoir une famille, cinq enfants, lui donna une raison de plus pour "pratiquer son violon". "Le matin, je réveillais mes enfants au son de giges et de reels. Ils n'étaient jamais de mauvaise humeur."

Revenue au Québec avec sa famille, elle s'installa dans l'Abitibi pour 12 ans, ensuite six mois en Ontario, puis à Stoke près de Sherbrooke. Mme Théberge vit toujours à Stoke chez l'une de ses filles qui est gérante de l'hôtel.

A 76 ans, Mme Théberge joue du violon tous les jours. L'après-midi pour sa fille, les soirs pour les quelques clients de l'hôtel, ou pour la parenté qui vient chercher auprès d'elle des souvenirs du temps passé. Pour elle, c'est "un passe-temps, un désennui".

"Tant que je pourrai le faire, dit-elle, je jouerai. Je ne peux pas m'en passer." Et elle lance un défi aux jeunes: "Quand vous aurez mon âge, faites-en autant!"

émile migneault une heure tous les matins

Tous les matins, les voisins d'Emile Migneault, à Rouyn, déjeunent au son de quelques giges. A 70 ans, M. Migneault pratique son violon durant une heure chaque matin avant d'aller travailler.

"A mon âge, si je ne fais pas ça, je n'arriverai plus à jouer, je perdrai toute la souplesse de mes doigts." Le violon, pour Emile Migneault, c'a d'abord été un métier. Durant 25 ans, à Rouyn,

il a donné des cours à des jeunes. Des cours de musique classique, mais il a toujours gardé un faible pour la gigue des violoneux.

Il a lui-même enregistré quelques longue-durée de "musique canadienne".

Aujourd'hui, il est marchand de musique. Il dirige un commerce à Rouyn depuis 43 ans. Et il ne joue plus que pour le plaisir, dans des veillées de l'Age d'or. "Il n'y a plus que dans des veillées de la sorte que l'on puisse jouer maintenant"

dit M. Migneault à regret. C'est pourquoi des concours comme celui d'Ascot Corner (où il s'est rendu seul en voiture depuis Rouyn) sont importants pour ces quelques violoneux.

A Shellburn, en Ontario, il s'est classé deuxième senior au mois d'août dernier.

Il a remporté à deux reprises le premier prix du concours de Montpellier, dans le Vermont. "Il faut jouer tous les jours, répète-t-il, sans ça on n'arrive pas."



ronald robidas vivre de son violon

Avec sa fille, son garçon et sa soeur, Ronald Robidas a formé un orchestre western: "l'orchestre de Ronald". On peut les entendre un peu partout dans les clubs de Montréal qui acceptent encore le style western et où il se trouve encore quelques amateurs du violon d'autrefois. Ronald Robidas travaille dans une cartonnerie rue Notre-Dame à Montréal. Son seul plaisir: la musique, son violon, son orchestre. Toutes les fins de semaine. Il avait quinze ans lorsqu'il s'est mis à jouer sur le violon de son père. "J'ai commencé à bien jouer seulement après mon mariage", explique-t-il. Il habite Ville Mercier. A tous les ans, il fait le tour des concours de violoneux et gagne régulièrement les premiers prix. Son rêve: quitter l'usine de la rue Notre-Dame et vivre de son violon. Jouer durant la semaine.



robert pinard entre les boeufs et les chevaux

Pour apprendre à jouer du violon, Robert Pinard a d'abord dû apprendre à voler. Son père était violoneux réputé à Asbestos. Il ne tolérait pas, cependant, que ses enfants touchent à son violon. Il le cachait dans le haut d'un placard. A l'âge de 9 ans, Robert commença par prendre le violon une fois. Il était assez grand pour monter sur une chaise et atteindre l'instrument convoité. Son père et sa mère dormaient. Il alla se réfugier dans l'étable. Peu à peu, il apprit tout seul, caché entre les boeufs et les chevaux. Un soir, il se rendit au village avec le violon pour participer à une veillée. Quand il rentra passé minuit, son père l'attendait. "Mon gars, vient t'coucher!" et il n'en reparla pas le lendemain. A 11 ans, Robert eut la permission d'aller participer à un concours de violoneux à Deauville, dans les Cantons de l'Est. Il gagna le concours et sa plus belle récompense fut de voir son père pleurer. Sa mère jouait du piano. Il se mit alors à jouer tous les jours. A 18 ans, il gagnait des sous en jouant dans les hôtels de la région. Avec des amis, il forma un orchestre: Les "road side troubadours". "En 62, raconte-t-il avec nostalgie, nous avons refusé un gros contrat pour aller jouer aux Etats-Unis, dans le Tennessee. On était tous mariés, pis les femmes ont pas voulu. Moi j'aurais ben aimé ça, pourtant!" Le contrat a peut-être grossi dans le souvenir avec les années, mais Robert Pinard, journalier à la Johns Manville, s' imagine encore jouant du violon à travers les Etats-Unis, vivant de sa musique. "J'adore la musique, c'est épouvantable", répond-il simplement lorsqu'on lui demande pourquoi, aujourd'hui, il participe à des concours. Robert Pinard a 43 ans et il habite Asbestos.



wilfrid guillette en souvenir du québec

Le violon, dans la famille Guillette qui habitait Stanstead, c'était sacré. Personne n'y touchait, sauf le père les soirs de réjouissance. On venait de la campagne, dans le Massachusetts, et on était en ville "pour un bout de temps". Le violon, c'était la campagne que l'on retrouvait. M. Guillette, autoritaire, avait dit à ses enfants: "Touchez-y pas, ça coûte cher". Et il serrait le précieux violon dans le haut d'un placard. Le plus vieux, Wilfrid, avait 13 ans environ lorsque la famille était venue s'installer à Stanstead. On lui demandait parfois de garder les enfants. C'est durant ces soirées de garde qu'il a appris à jouer du violon, en n'obéissant pas au mot d'ordre du père. Aujourd'hui, Wilfrid Guillette a 61 ans et il est un violoneux hors pair. A la mi-septembre, il avait quitté le Massachusetts, où il est retourné vivre, pour venir participer au concours d'Ascot Corner. "Un soir, mon père lisait le journal et son violon était sur une table à côté de lui. Je l'ai pris sans qu'il s'en rende compte et je me suis mis à jouer. Il a arrêté de lire, m'a écouté, puis il m'a dit: "Depuis quand tu joues comme ça, toi?" Puis il m'a donné son violon." Wilfrid Guillette se sent Québécois même s'il habite le Massachusetts. Jouer du violon est une façon pour lui de revenir au Québec par la musique et le souvenir. Il parle français et ses enfants aussi. "Mes parents m'ont toujours dit: T'apprendras l'anglais assez vite aux Etats. Ca fait qu'on a toujours parlé français entre nous. Je fais la même chose avec mes enfants aujourd'hui." Ouvrier en bâtiment, Wilfrid Guillette trouve le temps de faire de la musique deux soirs par semaine. Avec sa femme qui l'accompagne au piano. En 70, il a remporté le premier prix au festival des violoneux de Kraspberry, dans le Vermont.



Perforé pour
votre commodité.

A chaque mois
correspond une
magnifique
photo en
couleurs qui
illustre un plat
de la saison.

Caractéristique
importante: la
semaine com-
mence le lundi;
le samedi et le
dimanche se
côtoient à droite.

Les jours de
fête sont bien
indiqués, ainsi
que les quartiers
de la lune.

**GRAND
FORMAT**
14" x 13½"
pour lecture
facile

Toute la place qu'il faut
pour griffonner: rendez-
vous, dates des vacan-
ces, invitations, notes
personnelles.

Le calendrier 1975 de Margo Oliver

contient des recettes pour les quatre saisons.

Le calendrier 1975 de Margo Oliver

Voici l'édition du calendrier le plus en demande au Canada. Spécialement conçu pour la Canadienne, ce grand et magnifique calendrier est vraiment pratique. A la fois calendrier, agenda, livre de recettes culinaires, le calendrier tous usages 1975 de Margo Oliver ajoutera également une note décorative à votre foyer.

41 grandes recettes

Boeuf braisé à la crème sure, salade de fruits d'hiver, friandises au chocolat... Margo a rassemblé une collection de 41 de ses recettes favorites, de la plus simple à la plus élaborée. On y trouve de tout, depuis les plats principaux jusqu'aux nouvelles manières de servir les légumes, et d'exquis desserts. Toutes sont des créations Margo Oliver, groupées selon la saison. Utilisez le bulletin de commande ci-dessous pour obtenir votre exemplaire.



Margo Oliver,

experte culinaire de la Bonne Cuisine de Perspectives et auteur de deux livres de recettes à succès, a conçu ce calendrier pour les Canadiennes, qui d'ailleurs ont grandement apprécié l'édition 1974.



Jolies lithographies en couleurs

Chaque mois est magnifiquement illustré en couleurs sur papier de qualité supérieure. Parfait pour décorer, sur un support ou encadré au mur, votre cuisine, votre salle à manger ou votre salle de séjour.

Un cadeau idéal

Le calendrier 1975 est un cadeau qui fera sûrement plaisir à beaucoup de gens. Commandez-en plusieurs pour être sûr de ne décevoir personne.

COMMANDEZ MAINTENANT: QUANTITÉ LIMITÉE

LE CALENDRIER 1975 DE MARGO OLIVER
PERSPECTIVES, B.P. 1848, PLACE D'ARMES
MONTREAL, QUEBEC H2Y 1M6

Veuillez m'adresser par retour du courrier _____ exemplaires du calendrier 1975 de Margo Oliver, au prix de \$3.95 plus 35% pour frais d'expédition pour chaque exemplaire.

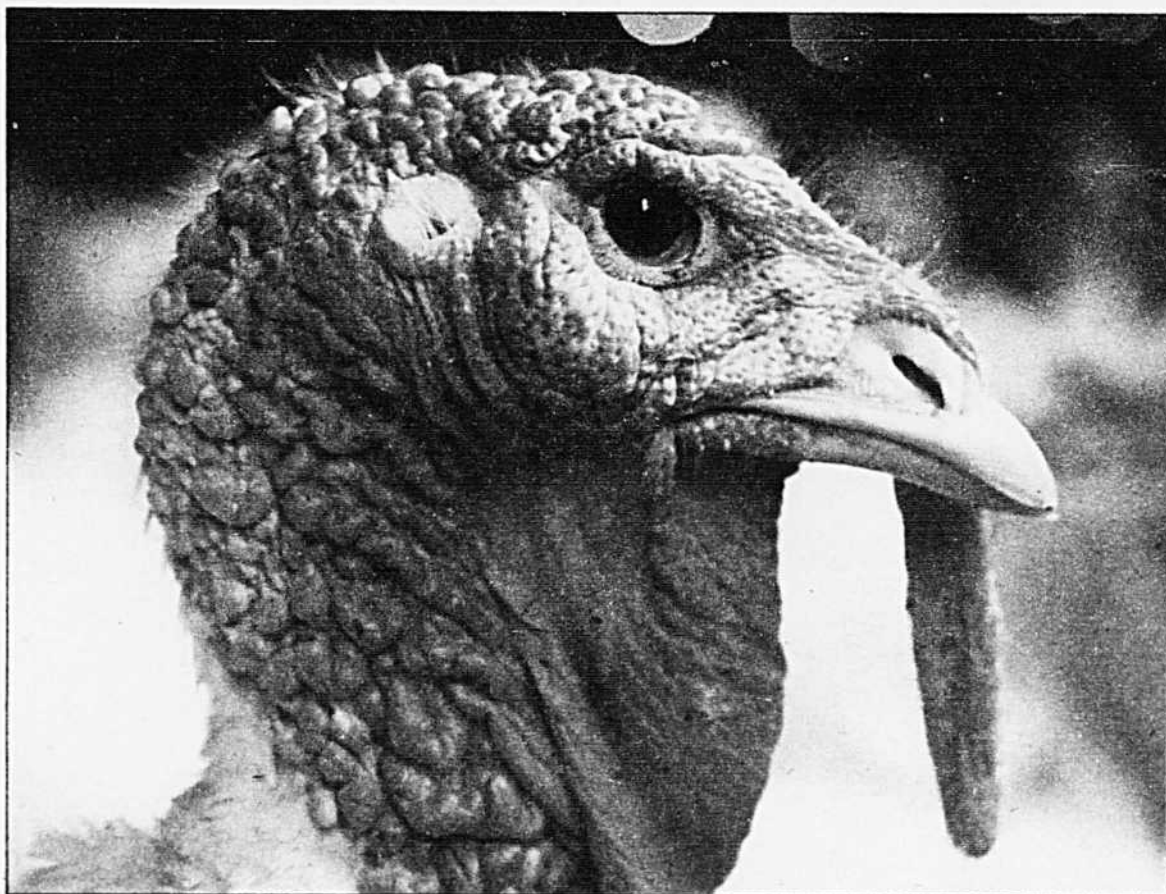
- Chèque ou mandat ci-joint (à l'ordre de Perspectives)
 Portez à mon compte Chargex ou Master Charge no:

NOM _____

ADRESSE _____ APP _____

VILLE _____ PROV. _____ CODE _____

les dindes ne sont pas si bêtes que ça!



Je croyais tout savoir sur le dindon avant de visiter pour la première fois de ma vie une ferme d'élevage de cette curieuse volaille. En fait, celui qui veut vraiment s'informer à leur sujet n'est pas au bout de ses surprises. Demandez-en des nouvelles à Yves Giard qui élève plus de 2 000 000 de dindes par an pour Québec Poultry, à Saint-Hilaire, sur les bords du Richelieu.

J'ignorais, par exemple, que les dindons sont des oiseaux farouches et nerveux et qu'il ne faut jamais laisser de seau dans l'enclos où ils sont parqués. Avant que vous ayez eu le temps de le ramasser, quelque trois mille dindonneaux auront cherché tous ensemble à s'y introduire.

Autre précaution indispensable: remblayer les coins intérieurs du poulailler afin qu'en cas de panique — les dindonneaux ont tendance à souvent s'afoler — ils puissent s'y percher sans risquer de s'entasser en bas les uns contre les autres et de mourir asphyxiés.

-La dinde est certes excellente à manger, dis-je, mais elle n'a pas l'air très intelligente.

-Ce n'est pas si sûr, répond M. Giard.

En guise d'exemple, il me rappelle que le dindon se montre difficile quant à la température ambiante. Les dindonneaux ont besoin de 70° et les adultes de 60° F: les uns comme les autres détestent en outre les courants d'air. Laissez ouverte une fenêtre du poulailler et vos dindons se mettront immédiatement

à caqueter avec force jusqu'à ce que vous veniez la fermer...

Autre chose que les dindons détestent: la lumière artificielle. "Ils n'aiment que la lumière du jour" affirme M. Giard.

On lime le bec des dindonneaux entre leur dixième et leur vingt et unième jour pour empêcher qu'ils ne se blessent. Mais le dindon peut devenir vraiment violent — et particulièrement le mâle — quand il atteint six mois. Ce n'est toutefois pas un problème à redouter dans la pratique car, sur les fermes d'élevage, l'âge de 23 semaines constitue le moment idéal d'envoyer l'oiseau engraisé rejoindre ses ancêtres au paradis des volatiles.

On ne laisse vivre plus longtemps que les femelles pondeuses. On utilise l'insémination artificielle, et selon M. Giard seuls les profanes qui se font un passe-temps de cet élevage laissent le mâle les féconder directement. La dinde commence de pondre à l'âge de 30 semaines et donne de trois à cinq oeufs par semaine jusqu'à sa cinquantième semaine... et sa mise au four. Une bonne pondeuse produira au moins 60 dindonneaux. Ceux-ci mettent quatre semaines à éclore.

Le dindon appartient à la même sous-classe de gallinacées que le faisan et se distingue par sa tête et son cou dépourvus de plumes. Il en existe deux variétés principales: le dindon domestique (*Meleagris Gallopavo*) d'ascendance mexicaine, et le dindon

Suite page 18

ENFIN UN LIVRE!

guy fournier

80 fois

UNE
SÉLECTION DE
SES MEILLEURES
CHRONIQUES
HUMORISTIQUES

Ce n'est pas aux lecteurs de Perspectives que nous allons présenter Guy Fournier, ce serait leur faire injure.

Depuis le temps — 12 ans maintenant, eh oui! — que semaine après semaine il fait rager les femmes, rechigner les hommes, rugir les politiciens et sourire tout le monde!

C'est donc en aiguisant son humour le plus tranchant (il peut être aussi tendre et amusé) qu'il a fait cette sélection que nous vous offrons en un seul volume.

Format 6¼" x 7½" 176 pages

QUANTITÉ LIMITÉE; PLACEZ VOTRE COMMANDE AUJOURD'HUI MÊME

Perspectives
B.P. 1848, place d'Armes
Montréal, Québec
H2Y 1M6

Veuillez m'expédier _____ exemplaire(s) de Guy Fournier 80 Fois à \$3.95 chacun, frais d'expédition inclus. Si je n'en suis pas entièrement satisfait, je puis retourner le volume dans les 10 jours contre remboursement.

- Chèque ou mandat ci-inclus, payable à Perspectives
 Portez à mon compte Chargex ou Master Charge No

Nom _____

Adresse _____ App. _____

Ville _____ Prov. _____ Code _____

P451242

les dindes



sauvage (*Meleagris americana* ou *ocellata*). Ce dernier a failli disparaître entièrement de notre continent mais, grâce à de sévères mesures de protection de la faune, on en compte maintenant près d'un million.

Le poids moyen du dindon domestique engraisé peut varier de 17 à 22 livres, mais il paraît qu'on a déjà vu — aux Etats-Unis, bien sûr — un dindon de 75 livres. Son poids excessif l'empêchait toutefois de se déplacer. J'ai demandé à M. Giard pourquoi tel oiseau sera plus gras que tel autre qui a le même âge et a été engraisé de la même façon. Il a pu me répondre seulement... qu'il n'y a pas d'autre réponse à cela que le hasard.

Le vrai lieu d'origine du dindon est incertain. Selon les uns, son habitat primitif aurait été l'Amérique du Nord; selon d'autres, les Antilles, autrefois appelées Indes occidentales, d'où son nom de "coq d'Inde" qui a donné "dindon". (Le nom anglais, turkey, viendrait de celui de la Turquie, mais je n'ai pu en trouver d'explication.)

Le grand gastronome Brillat-Savarin raffolait de la dinde qu'il trouvait le plus savoureux de tous les oiseaux de basse-cour, et l'un des plus beaux présents que le Nouveau Monde ait fait à l'Ancien. Il lui attribuait pour sa part une origine nord-américaine. Chose certaine, son goût a rallié l'assentiment de toutes les classes de la société occidentale.

La dinde n'est pas appréciée seulement en Amérique. A la foire annuelle tenue à Vicence, en Italie, dans l'un des jeux de participation autrefois ouverts au public, les concurrents devaient tenter, les yeux bandés, de frapper une dinde sur la tête avec un long bâton. Aujourd'hui, ce volatile n'est plus soumis à des amusements aussi cruels et ne connaît la souffrance qu'au moment de la mise à mort.

Au Mexique, la dinde figure au menu du jour de la fête nationale; on la sert avec une sauce piquante au piment, dont le chocolat constitue l'un des autres ingrédients.

D'aucuns soutiennent que c'est la femelle de l'espèce qui donne le meilleur goût. Affirmation ridicule, d'après Yves Giard. Dans des conditions semblables d'habitat et d'alimentation, il n'y a de différence que par la taille de l'oiseau, le mâle étant plus gros.

M. Giard ne nie pas que le blanc (ou poitrine) de dinde renferme plus de protéines et laisse moins de déchets par livre que le poulet ou le canard. La dinde l'emporte également sur ces deux autres volatiles (le canard étant bon dernier) pour toutes les autres parties comestibles.

Peu d'entre vous, probablement, tiendraient à donner un nom à la dinde qu'ils élèveraient pour leur plaisir. Si toutefois vous y tenez, appelez de préférence votre dindon Nick car, selon Yves Giard, 90 p.c. des dindes consommées en Amérique du Nord appartiennent à la variété Nicholas, primitivement développée en Californie. Il en existe deux sous-variétés: le gros Nick et le petit Nick.



Chez les dindons, le mâle se montre plus curieux et plus amical que la femelle. La ferme Giard renfermait 3 500 mâles lors de ma visite, et ils m'ont tous bien accueilli. Ils suivaient partout mon photographe comme autant de petits chiens, bien que je ne connaisse personne qui garde un dindon comme animal familial.

La dinde qui repose dans votre réfrigérateur a pour signe astrologique le Bélier ou le Taureau. On veille en effet à ce que la plupart des dindonneaux naissent en avril car ils pourront vivre ainsi au grand air, qui est nécessaire à leur santé, presque tous les cinq mois de leur existence.

Le dindon a grand besoin de nourriture aussi. Il faut le laisser picorer 24 heures par jour, et il ne s'en prive pas. Il a besoin de 75 livres de grain pour atteindre le poids de 25 livres.

On congèle la dinde de 6 à 24 heures après l'abattage. Il faut compter ensuite un délai maximum de trois mois jusqu'à la livraison à votre boucher. L'abattage a lieu, d'ordinaire, en septembre ou octobre.

Le premier être humain que le dindonneau aperçoit à son éclosion est l'expert en détermination du sexe. Cette expertise a une grande importance car le poussin mâle d'un jour a une valeur marchande d'un dollar, tandis que la femelle ne vaut que 75 cents. "C'est une tâche difficile et qui réclame un œil exercé", signale M. Giard.

Jusqu'à ces dernières années, les experts en question étaient tous d'origine japonaise, au Canada aussi bien qu'ailleurs. En avril, à l'éclosion, ces experts sont à la besogne nuit et jour. Un praticien normalement expérimenté arrive à déterminer le sexe de 800 volatiles en une heure. Certains examinent jusqu'à 1 200 oiseaux mais, à ce rythme, commettent parfois des erreurs.

Incidentement, la différence de prix entre les sexes n'a rien à voir avec la qualité de la viande. Le mâle rapporte un plus gros prix pour la simple raison qu'il est plus gros.

Les livres de cuisine ne renferment aucune recette utilisant des oeufs de dinde, et les supermarchés n'en vendent pas, mais M. Giard m'a appris qu'une douzaine de ces oeufs pèse environ 36 onces.

Les éleveurs de dindes connaissent une bonne année. Vu les prix excessifs du boeuf et du porc, le consommateur achète plus volontiers de la dinde. Mais Yves Giard soutient que la marge de bénéfice reste mince. "Certains éleveurs, précise-t-il, coupent même les caroncules de leurs bêtes afin de réduire leurs frais d'engraissement."

La caroncule est cette excroissance charnue et rougeâtre qui pend sous le bec du dindon. Comme elle n'est guère recherchée par les gourmets, on n'hésite parfois pas à en faire l'ablation.

Bonne année donc, et bonne dinde, à moins que vous n'aimiez que la caroncule...

JAMES QUIG



Voici la lotion pour les mains et le corps ...et le nez.

Une lotion efficace pour les mains et le corps ne possède pas un parfum nécessairement agréable. Voilà pourquoi nous avons créé la nouvelle lotion aux herbes Vaseline Soins Intensifs. Elle hydrate et rafraîchit la peau tout aussi bien que la lotion ordinaire Vaseline Soins Intensifs. Mais son mélange délicat de dix herbes aromatiques lui donne un

parfum naturel subtil et fin. Si vous utilisez la lotion Jergens, Avon ou toute autre marque, voici de quoi vous convaincre. Essayez la nouvelle lotion aux herbes Vaseline. Et si elle n'est pas plus efficace que votre marque habituelle, retournez-nous le flacon vide d'ici le 1^{er} mars 1975. Nous vous en rembourserons le plein prix, en plus des frais postaux.*

La nouvelle lotion aux herbes Vaseline® Soins Intensifs®

Remboursement garanti si vous n'êtes pas satisfaite.



Vaseline et Soins Intensifs sont des marques déposées. *Un seul remboursement par famille.

UTILISEZ GRATUITS PENDANT 10 JOURS LES DEUX LIVRES DE RECETTES LES PLUS POPULAIRES DU CANADA

La Bonne Cuisine de Perspectives. Volume abondamment illustré de photographies en couleur contenant 429 recettes commodément indexées. \$6.95

Les Menus de Margo Oliver. De conception différente, ce livre présente des recettes entièrement nouvelles groupées en menus. Commodément indexé et somptueusement illustré en couleur. \$6.95

Les deux volumes ont un format de 8 1/2" x 11". Couverture de luxe élégante et durable. Chemise antipoussière.

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT! EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS!

J'accepte d'essayer les livres de recettes de Margo Oliver. Veuillez me faire parvenir:

... exemplaires de la Bonne Cuisine à \$6.95 chacun
... exemplaires des Menus de Margo Oliver à \$6.95 chacun

- Facture-moi plus tard (plus légers frais d'expédition)
 Chèque inclus (l'épargne les frais d'expédition)
 Portez le tout à mon compte Chargex No.

NOM _____
ADRESSE _____ APP. _____
VILLE _____ PROV. _____ CODE POSTAL _____

P021243

La semaine prochaine

Serge Bélair: 18 ans de métier pour acquérir cet air d'improviser... De plus: s'il y a une crise économique, ce ne sera pas comme celle de 1929; de la mode: déjà les maillots de bain.

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

BOULETTES DE CREVETTES ET DE PORC

1 livre de viande hachée (porc ou boeuf)
8 onces de crevettes (cuites ou crues), hachées
finement
1 cuil. à thé de glutamate de monosodium*
1 1/2 cuil. à table de féculé de maïs
1 petit morceau de gingembre frais, finement
haché*

1 cuil. à thé de sel
1/2 cuil. à thé de poivre
1 boîte de 8 1/2 onces de châtaignes d'eau
Sauce aux huîtres* ou sauce soya foncée*
Bien mélanger, à la fourchette, tous les ingrédients
excepté les châtaignes, la sauce aux huîtres et la
sauce soya.

Couper les châtaignes en quatre, si cela est né-
cessaire, pour avoir environ 20 morceaux de 1
pouce de diamètre. Bien enrober chaque mor-
ceau d'un peu du mélange au porc et aux crevet-
tes, pour que les boulettes soient à peu près de
la taille d'une noix.

Mettre les boulettes dans une assiette et disposer
cette assiette dans un cuiseur à la vapeur ou
dans une grande marmite, sur une clayette au-
dessus d'eau bouillante. Couvrir hermétiquement
et cuire à la vapeur 20 minutes ou jusqu'à ce
que la viande soit à point. Servir avec de la sau-
ce aux huîtres ou de la sauce soya foncée. (Envi-
ron 20 boulettes)

Note: on peut utiliser les crevettes cuites ou crues
mais un chef chinois, paraît-il, choisirait toujours
les crevettes crues.

BOUCHÉES ROULÉES A LA CHINOISE

1/4 de tasse d'huile d'arachide
1 cuil. à table de gingembre frais haché*
1 livre de crevettes (cuites ou crues), hachées
finement
5 champignons chinois, trempés et hachés
finement*
1/2 livre de porc maigre ou de boeuf haché
1 cuil. à table de sucre
1/4 de cuil. à thé de glutamate de monosodium*
2 cuil. à table de sauce aux huîtres*
1 cuil. à table de sauce soya claire*
1 boîte de 5 onces de chair de crabe (de
conservation ou fraîche), émiettée
1 boîte de 4 onces de pousses de bambou,
égouttées, finement hachées et bien pressées
(pour en extraire tout le jus)
De 6 à 10 échalotes, hachées finement
1 cuil. à table de féculé de maïs
1 livre d'abaisses (appelées peaux), de petite
taille, pour egg roll*
Huile d'arachide très chaude (au moins 4 pouces
d'épaisseur)

Chauffer 1/4 de tasse d'huile d'arachide, dans une
grande poêle épaisse, jusqu'à ce qu'elle fume.
Ajouter le gingembre et faire frire 1/2 minute, à
feu vif et en brassant. Ajouter les crevettes et les
champignons et faire frire pareillement 1/2 minute.
Ajouter le porc ou le boeuf et faire frire vive-
ment 1 minute, en brassant constamment.

Mélanger le sucre, le glutamate de monosodium, la
sauce aux huîtres et la sauce soya et ajouter au
mélange, de même que la chair de crabe et les
pousses de bambou. Faire frire vivement pour
bien assécher le mélange, sans cesser de brasser.
Baisser le feu et laisser frire 2 minutes. Ajouter
les échalotes. Saupoudrer de la féculé de maïs,
retirer du feu et bien mélanger. Laisser refroidir à la
température de la pièce.

Mettre 1 cuil. à table comble de ce mélange sur
l'une des petites abaisses, au centre. Replier les
côtés de l'abaisse par-dessus la garniture, humec-
ter l'un des bouts de l'abaisse et former le rouleau
en scellant bien ensemble les deux bouts de
l'abaisse. Répéter, pour utiliser toute la garniture;
il y aura, probablement, un peu trop d'abaisses.

Mettre, quelques rouleaux à la fois, dans la fritu-
re très chaude et cuire 15 minutes ou jusqu'à ce
que les rouleaux soient bien brunis tout autour.
Égoutter sur du papier absorbant et servir très
chaud. (Environ 36 petits rouleaux)

Note: s'assurer que tous les ingrédients de la gar-
niture soient suffisamment débarrassés de leur jus
en les pressant bien dans la main avant de
les mettre dans la poêle.

PETITES CÔTES GLACÉES

1 1/2 livre de petites côtes découvertes, en
morceaux de une côte
1 1/2 cuil. à thé de glutamate de monosodium*
1 cuil. à thé de sucre
2 cuil. à thé de sauce Magi
1 cuil. à table de sherry
2 cuil. à table de farine à tout usage
1/2 cuil. à thé de sel
1 cuil. à table de sauce soya claire*
1 cuil. à table de jus de gingembre
1/2 cuil. à thé de bicarbonate de soude
1 oeuf
Huile d'arachide très chaude (au moins 4 pouces
d'épaisseur)
2 cuil. à table d'huile d'arachide
1 petit oignon, haché finement
1/2 cuil. à table de sucre
1 cuil. à table de catsup
1/2 cuil. à thé de sauce A1
1/2 cuil. à table de sauce H.P.
2 cuil. à thé d'huile de sésame
1/2 cuil. à thé de glutamate de monosodium*
Jus de citron

Mettre les petites côtes dans un grand plat de
verre, peu profond. Mélanger, en battant ensemble à
la fourchette: 1 1/2 cuil. à thé de glutamate de
monosodium, 1 cuil. à thé de sucre, la sauce
Magi, le sherry, la farine, le sel, la sauce soya, le
jus de gingembre, le bicarbonate de soude et
l'oeuf. Verser sur les côtes et laisser reposer 1 ou
2 heures, en retournant parfois les côtes.

Retirer les côtes de la marinade en les secouant
pour les égoutter. Les faire frire dans l'huile très
chaude, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles
soient bien brunies. Retirer les côtes de la friture
à mesure qu'elles sont prêtes et les égoutter sur
du papier absorbant. Les garder chaudes.

Chauffer 2 cuil. à table d'huile dans une poêle. Y
faire frire l'oignon, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit
légèrement doré. Mélanger, dans un petit bol, 1/2 cuil.
à table de sucre, le catsup, les sauces A1 et H.P.,
l'huile de sésame et 1/2 cuil. à thé de glutamate
de monosodium. Ajouter à l'oignon, sur le feu, en
brassant constamment. Sitôt que le mélange com-
mence à bouillonner, ajouter les petites côtes.
Éteindre le feu et bien brasser pour glacer les
côtes. Servir arrosé d'un peu de jus de citron.

Note: on peut, à l'avance, préparer la glace et
faire frire les côtes (les garder chaudes). Au mo-
ment de servir, glacer rapidement les côtes.

BOULETTES AUX OEUFS DE CAILLE

Utiliser la recette de boulettes de crevettes et de
porc. Remplacer les châtaignes d'eau par des
oeufs de caille, de conserve, que l'on trouve dans
les épiceries chinoises. Enrober les oeufs de la
garniture à la viande presque complètement,
c'est-à-dire en laissant une petite ouverture au
sommet des boulettes pour laisser voir un peu
l'oeuf (voir notre photo). Cuire à la vapeur, com-
me nous l'indiquons.

Note: on peut aussi faire ces boulettes en utili-
sant, à la place des oeufs de caille, les champi-
gnons chinois que l'on trouve sous l'étiquette
straw mushrooms.

QUELQUES CONSEILS

Vous trouverez, dans les épiceries chinoises,
tous les ingrédients que nous avons marqués d'un
astérisque.

Pour la plupart de ces recettes, il faut de la
sauce soya claire, c'est-à-dire d'une couleur plu-
tôt pâle; il y en a une qui est foncée. Demandez
à l'épicier de vous montrer la différence. Et, pour
de meilleurs résultats, utilisez de la vraie sauce
chinoise.

Le glutamate de monosodium est mieux connu
sous son nom commercial d'Accent. Dans les
épiceries chinoises, vous le trouverez sous le nom
de Vetsin.

Le gingembre frais est très important pour la
plupart des recettes de cette chronique. On le
trouve dans les fruiteries, les boutiques de spécia-
lités alimentaires ainsi que dans les épiceries chi-
noises. Pour obtenir du jus, râper du gingembre
pelé, sur une râpe fine, et le presser pour en
extraire le jus.

Les champignons séchés, que l'on achète dans
les épiceries chinoises, doivent d'abord être mis à
trempier. Les couvrir d'eau tiède et laisser reposer
15 minutes. Les retirer alors de l'eau et les bien
presser, dans la main, pour en extraire tout li-
quide.

Les petites abaisses (egg roll skins) sont ven-
dus à la livre dans les épiceries chinoises. On
les trouve aussi, congelées, au supermarché.

chinoiseries

Pour donner à votre réception
de fin d'année une allure
vraiment spéciale, servez les
hors-d'oeuvre chinois que voici.

Je vous préviens, il faut du
temps pour les préparer
comme d'ailleurs pour trouver
les ingrédients nécessaires.

Mais la plus grande partie du
travail peut se faire à
l'avance; vous n'aurez que
peu de cuisson de dernière minute.

Et, vous verrez, les épiceries
chinoises sont fascinantes.

Je dois ces recettes à
Mme Alexandra Fic, spécialiste
de la cuisine indienne et chinoise.

Vos amis, comme les siens,
comme les miens, raffoleront
des bonnes bouchées que je me
permets d'appeler chinoiseries.

CREVETTES FARCIES

1 oeuf
Huile
10 crevettes crues, des plus grosses
1 oeuf
1/4 de livre de porc ou de poulet haché
1/2 cuil. à thé de sel
1/4 de cuil. à thé de poivre
1 cuil. à thé de glutamate de monosodium*

Battre 1 oeuf légèrement, à la fourchette. Chauff-
fer un peu l'huile, dans une petite poêle épaisse,
et y verser l'oeuf. (L'oeuf doit s'étaler en une
couche très mince.) Cuire comme une omelette,
jusqu'à ce qu'il ne reste aucune trace d'humidité.
Retirer de la poêle et couper en bandelettes de
1/4 de pouce de largeur et aussi longues que la
courbe extérieure d'une crevette.

Écaler les crevettes, enlever la grosse veine noire,
sur le dessus, et pratiquer, là où elle se trouvait,
une large fente sans pourtant couper complète-
ment la crevette.

Battre 1 oeuf, dans un petit bol. Ajouter la viande,
le sel, le poivre et le glutamate de mono-
sodium et bien mélanger. Farcir chaque crevette
d'environ 1 cuil. à thé de ce mélange. Presser
une lanière d'omelette sur la garniture de chaque
crevette; elle doit couvrir toute la courbe exté-
rieure de la crevette. Mettre les crevettes dans
une assiette et disposer cette dernière dans un
cuiseur à la vapeur ou, dans une grande marmite,
sur une clayette au-dessus d'eau bouillante. Cou-
vrir hermétiquement et cuire à la vapeur 20 mi-
nutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient ten-
dres et la viande de la garniture bien cuite.

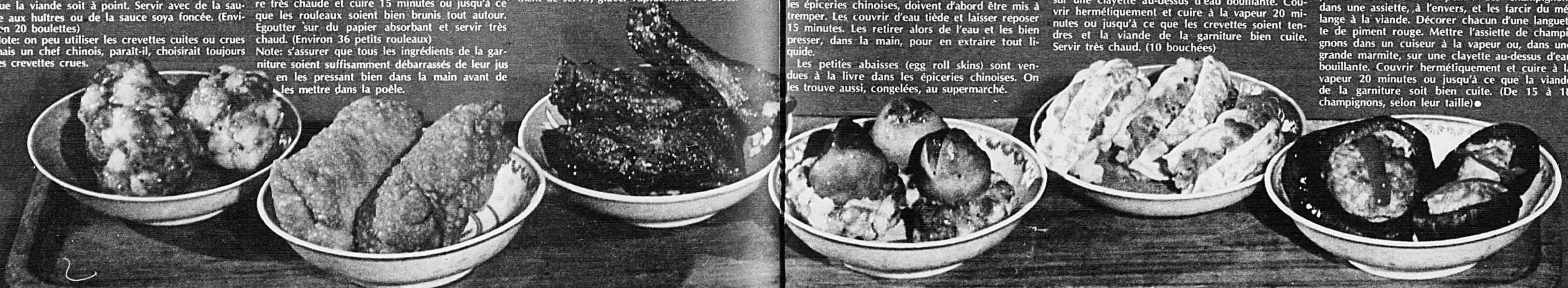
Servir très chaud. (10 bouchées)

CHAMPIGNONS FARCIS

1 1/2 once de champignons noirs chinois (de 15 à
18)*
1/2 livre de porc ou de boeuf haché
4 onces de crevettes (cuites ou crues), hachées
finement
1 cuil. à table de féculé de maïs
1 cuil. à thé de glutamate de monosodium*
1/4 de cuil. à thé de sel
1 pincée de poivre
1 petit piment rouge doux

Faire tremper les champignons à l'eau tiède, pen-
dant 15 minutes. Les retirer de l'eau et les pres-
ser pour les assécher. Enlever les pieds des champi-
gnons.

Mélanger le porc ou le boeuf, les crevettes, la féculé
de maïs, le glutamate de monosodium, le sel et le
poivre. Mettre les chapeaux des champignons
dans une assiette, à l'envers, et les farcir du mé-
lange à la viande. Décorer chacun d'une languette
de piment rouge. Mettre l'assiette de champi-
gnons dans un cuiseur à la vapeur ou, dans une
grande marmite, sur une clayette au-dessus d'eau
bouillante. Couvrir hermétiquement et cuire à la
vapeur 20 minutes ou jusqu'à ce que la viande
de la garniture soit bien cuite. (De 15 à 18
champignons, selon leur taille) ●





Guy Fournier

A la défense de nos bines

M. Denis Hardy,
Ministre de la Souveraineté culturelle,
Québec, P.Q.

Mon cher souverain,

Je m'excuse de vous importuner au moment où vous êtes aux prises avec des cinéastes qui vous cherchent des poux (alors qu'ils devraient plutôt s'occuper de leurs pellicules), mais je viens de mettre le doigt sur un complot international visant à détrôner notre belle culture. Malgré le bill 22 qui a réglé notre cas de langue, notre culture n'en est pas moins menacée car nos ennemis, à l'instar des femmes d'autrefois, nous prennent maintenant par le ventre. Même si notre langue a résisté plus de deux siècles aux assauts de l'anglais, je ne crois pas que notre ventre puisse en faire autant. Vous savez, mon cher souverain, comme la chair est faible!

C'est à l'occasion du jour de Noël que j'ai découvert le pot aux roses.

Comme d'habitude, nous avons dîné et veillé chez ma belle-mère. Il y avait là des tantes, des cousins, des petites cousines, des belles-soeurs et des beaux-frères, la parenté quoi! Exactement 46 personnes en comptant mon oncle Raoul qu'on n'a pas vu de la soirée parce qu'il était trop éméché. En arrivant, il s'est étendu derrière le divan du salon et il a ronflé jusqu'aux petites heures. C'était mieux ainsi parce que l'oncle Raoul est un farouche partisan de notre culture et s'il avait vécu ce que j'ai vécu, il ne se serait plus dessoûlé.

Quand nous sommes arrivés, c'est un air des Pink Floyd qui nous a accueillis. Depuis des années, c'est la chanson de Jean-Paul Filion, *La parenté est arrivée*, qui faisait office de comité de réception. Pendant tout le repas, le tourne-disque a tonitrué le rock de Frank Zappa, de Shenkar et de George Harrison au lieu des belles chansons de Théodore Botrel, du *Rêve passe*, de *la Pimpolaise*, de *l'Ave Maria* de Gounod et du fameux *Minuit chrétien* chanté par Georges Thil. Une chance que l'abbé Gadbois, l'apôtre de la Bonne Chanson, n'a rien entendu de tout ça! Si je vous disais — et voilà qui devrait faire beaucoup de peine à votre Premier ministre — que ma belle-mère n'avait pas un seul disque du petit René Simard! Est-ce assez fort? Moins d'un mois après que le petit Simard fut reçu à Paris comme une vraie vedette en même temps que Robert y fut accueilli comme un vrai Premier ministre! (Incidentement, est-ce que le petit Simard est parent avec les autres?)

S'il n'y avait eu que la musique! Savez-vous ce que nous avons mangé? Du *minestrone* comme entrée, de *l'Irish Stew* comme plat principal et du *plum pudding* comme dessert. Ce qui est plus désolant encore, c'est que tout le monde a mangé plein son soûl (sauf mon oncle Raoul qui avait déjà rempli le sien) et personne n'a protesté. D'habitude, nous avions un repas de Noël traditionnel: des cretons, des fèves à la mélasse et de la tarte à la ferlouché. De retour à la maison, ma femme, à qui je faisais part de mon indignation, se contenta de répliquer que le menu de sa mère "faisait différent". Pour moi, c'est comme si Noël n'avait pas eu lieu.

Le lendemain, je suis revenu sur la question avec ma femme et je lui ai expliqué que notre culture tenait toute au respect des traditions. Elle a riposté que sa mère n'avait plus les moyens de respecter les traditions. "Comment veux-tu que maman nous reçoive comme d'habitude quand le sucre est à 89 cents la livre, la mélasse à 67 cents les 26 onces, la cassonade à 90 cents la livre, la graisse végétale à presque une piastre et les fèves au lard à 85 cents?"

Là, je me suis souvenu tout à coup que la mélasse était entre les mains des Antillais (à qui on fait la faveur de venir cueillir nos pommes), que le chah d'Iran s'était approprié 40 000 tonnes de sucre à la bourse de Londres, que la graisse se trafiquait à Toronto et que l'engrais à bines était importé de l'Ouest. C'est clair que tous ces étrangers se sont ligüés ensemble pour nous prendre par les tripes. Ce qu'ils ne peuvent plus faire par un bout à cause du bill 22, ils le tentent par l'autre.

Mon cher souverain, devant cet assaut concerté, il n'y qu'une solution: un bill décrétant les bines à mélasse et la tarte à la ferlouché "nourriture officielle" du Québec. Un bill sur la nourriture doit avoir des dents: régir les prix de tous les ingrédients vitaux et, surtout, forcer les immigrants à délaissier leur stew et leur minestrone pour adopter notre nourriture officielle. A quoi cela rimera-t-il qu'on parle français partout au Québec si on n'a plus rien de français dans le ventre?

Comme la nourriture officielle risque de diminuer notre productivité en raison du nombre de calories qu'elle contient, puis-je vous suggérer de faire une distinction dans votre bill entre la nourriture officielle et la "nourriture de travail"? Je ne vois pas d'inconvénient pour notre culture à ce qu'on continue de manger de la *pizza*, du *Bar-B-Q* et des *smoked meat* sur la *job*.

Culturellement vôtre,
Guy Fournier.

Gratuit Catalogue de Grainages Stokes



HAUTE QUALITE A DE BAS PRIX DE VENTE

1400 fleurs et légumes d'élite ainsi que des accessoires. Des informations agricoles complètes pour les amateurs et les professionnels couvrant toutes variétés. Une vraie "Bible pour le Jardinier" incluant tout ce que vous avez besoin pour obtenir le meilleur jardin. Plusieurs exclusivités d'Europe, d'Asie et du Sud d'Amérique ainsi que les anciennes variétés préférées. Demandez-le aujourd'hui.

SEMENCES STOKES LTEE. 4514 STOKES BLDG., ST. CATHARINES, ONT.
L2R 6R6

IMPRIMEZ:

Nom _____

Adresse _____

Code
Postal _____

Réchauffe et soulage rapidement

- douleurs arthritiques
- douleurs rhumatismales
- courbatures et frissons de la grippe
- muscles endoloris

Restez actifs. Sentez-vous mieux.
DEEP HEAT pénètre profondément. Il réchauffe, calme, et détend pendant des heures.

Mentholatum® deep heating

à chaleur pénétrante
onguent ou lotion
CHOISI PAR
L'ÉQUIPE OLYMPIQUE
DU CANADA



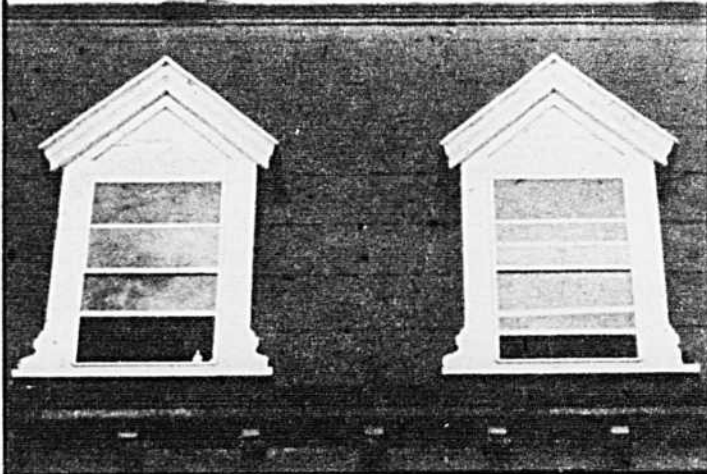
PERSPECTIVES

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

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Paul Audet
Trésorier
Roch Desjardins
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Si ma maison m'était contée

Pierrot Léger a fait un voyage de 113 ans
au 1791 de la rue Saint-Timothée, à Montréal.
Notre prochain numéro.



LA SAVEUR EXPORT "A" ...numéro un!



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