

ASTIQUONS  
LE QUÉBEC  
voir page 25

**LE SOLEIL**

QUÉBEC

**Perspectives**

Vol. 8, No 27

2 juillet 1966

# L'histoire de quatre petits frères et de leurs 400 amis



*C'est la visite mensuelle des petits frères et, au départ, à dr., le baiser, geste d'amour envers cette vieille dame.*

par Denise Courtois

"LES FEMMES au centre, les hommes autour . . . saluez . . . tournez . . ." Le banquet est terminé et le meneur scande maintenant la mesure, au son de la musique. Les pas résonnent; les rires fusent. Les danseuses minaudent, oubliant leur âge et celui de leurs cavaliers. Si les danseurs ont en majorité moins de 25 ans, leurs partenaires comptent au-delà de 60 printemps . . . Mais la joie est mutuelle en ce jour de Pâques, car ces dames sont les invitées des petits frères des Pauvres, jeunes gens qui consacrent leur vie aux vieillards. Entre eux et leurs vieux amis, c'est une affaire de coeur qui a débuté à Montréal il y a près de quatre ans.

Le tout a commencé à Paris, il y a 20 ans. La guerre venait de passer sur l'Europe. Depuis six ans, Paris avait faim, Paris avait froid. Les vieillards solitaires mouraient chaque hiver par milliers, l'estomac vide et les membres gelés.

Quand une guerre se termine, les gens veulent vivre, pour rattraper le temps perdu. En 1946, à Paris, Armand Marquiset décida, lui, qu'il ne pouvait vivre tant qu'il serait entouré d'autant de misère. Fervent catholique, il promit, dans la cathédrale Notre-Dame, de consacrer sa vie aux pau-

vres. Il en parla à quelques camarades, et, après trois jours de conversations et de prières, les petits frères des Pauvres étaient au travail. Tout en restant laïcs, un minimum de vie religieuse serait observé afin de ne jamais dévier du but fixé: pratiquer la charité et servir le Christ dans ses Pauvres. Ils les serviraient sans distinction de race et de croyance et se consacraient d'abord aux personnes âgées, alors les plus démunies et les plus abandonnées.

Une grande aventure commençait, qui allait bientôt se dérouler aussi dans d'autres villes de France, puis en Belgique, au Maroc, aux Etats-Unis, et enfin à Montréal, à partir de l'été 1962. Une maison ouvrira bientôt ses portes en Inde.

A Montréal, ce sont également les vieillards qui bénéficient des soins des petits frères. Armand Marquiset lui-même est venu fonder la communauté et, pour la diriger, il l'a laissée entre bonnes mains. Hubert de Ravinel, par exemple, a servi les Canadiens pendant deux ans et occupe à présent les fonctions de supérieur des petits frères de toutes les communautés. A l'heure actuelle, quatre petits frères oeuvrent à Montréal: deux Français: Marc Boisseau, 29 ans, et Alain Brehier, 31 ans,

et deux Canadiens: Jean-Claude Guérin, 23 ans, de Valleyfield, et Jean-Pierre Ruest, 21 ans, de Saint-Jean d'Iberville. Ils s'occupent, à des degrés divers, de 400 personnes âgées.

Presque la moitié des Canadiens âgés vivent uniquement de la pension de vieillesse du gouvernement et sont dans la gêne. Leur pauvreté les confine dans des logements impossibles. Charles Renaud, ex-directeur du service de bien-être social de la ville de Montréal, déclarait récemment que "le petit coin tranquille où flâner à l'heure de la retraite, dont les travailleurs rêvent pendant leurs années laborieuses, c'est trop souvent un sous-sol humide ou une chambre obscure, chaude l'été et froide l'hiver, dans des quartiers bruyants et surpeuplés, avec comme horizon les cheminées, les cordes à linge et les vadrouilles".

Cela peut être fort tragique, une fin de vie dans une grande ville. Bien des peuplades, dites sauvages, entourent leurs vieillards de respect et de soins mais, dans une grande ville moderne, qui a du temps pour les autres, surtout les vieux?

On les voit bien, ces vieillards tremblotants, assis sans bouger dans les endroits publics, venus regarder vivre les autres, ou trottinant lentement le

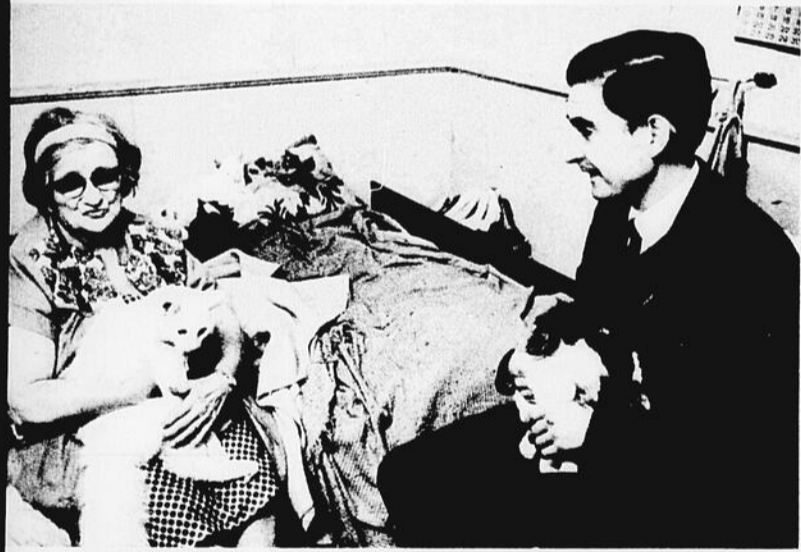
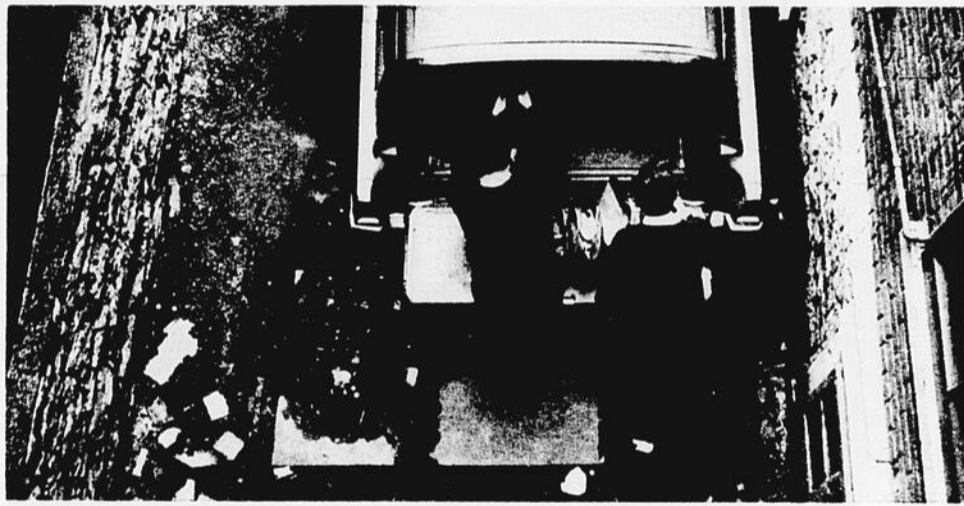
Photos Pierre Gaudard

*Suite page 4*





*Ci-dessus, Marc Boisseau, petit frère en charge de la communauté de Montréal, et Alfred Landry, auxiliaire, préparent les sacs de provisions qu'ils chargent ensuite (ci-contre) dans leur camionnette. Ci-dessous, Marc fait la causette avec "une vieille amie" dont ses chats forment sa seule famille; au bas de la page, Alfred visite un vieillard rendu sourd à la suite d'une opération: tous deux parlent des dernières vacances dans les Laurentides.*



## QUATRE PETITS FRÈRES

*Suite de la page 2*

long des murs, de retour vers leur chambre vide. Ils ne disent rien. Ils se sentent trop coupables de cette vieillesse dont ils sont prisonniers, pour oser faire le premier pas à la recherche de ce contact humain tant désiré. Alors, on ne leur dit rien non plus, pas un mot gentil, même pas un sourire. On n'ose pas. On craint des confidences, une requête. On n'a pas le temps. Pour les gens en pleine force, en pleine activité, ils sont comme d'une autre race. L'agitation, la vitesse, la mécanisation surgies autour d'eux les prennent au dépourvu.

Le plus longtemps possible, ils luttent pour ne pas aller dans une institution. Etre libre, vivre chez soi, c'est tout ce qui leur reste. Inévitablement, un jour ils sont seuls et ils ont mal. Et pas seulement les pauvres. Dans plus d'une riche demeure, un vieillard pleure d'être abandonné. Les petits frères ont visité pendant plusieurs années un veuf assez en moyens mais terriblement solitaire et malheureux, aussi quelle ne fut pas leur surprise, au moment de sa mort, de voir beaucoup de gens au salon funéraire et de

invitant chez eux par petits groupes pour un bon repas le samedi, en leur rendant des services, en leur offrant des vacances d'été; mais surtout, ils leur donnent leur temps, leur présence, leur amour.

Avec le pain, ils donnent des fleurs. Des vraies, avec leurs couleurs et leur parfum, très souvent à la saison, et toute l'année pour les grandes occasions. Ils le font car "à travers cette beauté, c'est le signe qu'on les aime, qu'on n'a pas seulement pitié de leur estomac". Les vieilles amies gardent leurs fleurs des mois et des mois pendant l'hiver; c'est la tendresse dans leur chambre. Rien de plus bouleversant que d'entendre un petit frère de Paris raconter la visite faite à un vieil aveugle une nuit de Noël, parce qu'il ne pouvait venir au banquet: "ses mains découvraient le contenu du colis de réveillon et il poussait des exclamations de joie, mais quand je lui dis "voici un bouquet de violettes", l'aveugle le prit, l'écrasa contre sa figure, et pleura . . ."

Les petits frères prodiguent aussi les fleurs de l'affection, les baisers. Pour dire bonjour et au revoir à leurs vieux amis, ils les embrassent tendrement, comme les enfants et petits-enfants qu'ils n'ont jamais eus, ou qu'ils ont élevés et perdus, par la vie, ou la mort. Cet échange de baisers filiaux fait éclorre du bonheur sur les vieux visages. "J'ai retrouvé mon fils", dit un septuagénaire. "Les seuls baisers que je recevrai jusqu'à ma mort", dit une veuve sans famille.

Les petits frères de Montréal, aidés d'une dizaine d'auxiliaires, visitent cent cinquante vieillards une fois par semaine, et cinquante autres une fois par mois, qui les appellent par leur prénom et s'attachent à eux de tout leur coeur. "Ils sont sincères, c'est si rare", est un commentaire commun à leurs vieux amis, qui disent aussi: "Avec eux, pas d'hypocrisie ni de préchi-prêcha"; "ils viennent nous voir par tous les temps, alors que rien ne les y oblige"; "ils nous apportent leur gentillesse, leur gaieté"; "ils sont jeunes, habillés comme tout le monde, affectueux." Ils aiment particulièrement le premier petit frère qui vient les visiter et, quand il part à l'étranger ou quand un frère français retourne servir dans son pays, c'est un drame. Ils éprouvent un grand chagrin et par la suite demandent sans cesse des nouvelles de leur favori. Trois Québécois sont "en service" en France: Roland Longpré et Jean-Claude Messier à Marseille, Nelson Saint-Gelais à Paris.

Pour les petits frères, leurs vieux amis sont "leur famille nombreuse". A Montréal, pour 200 vieux qu'ils visitent régulièrement, et 200 autres qui ont besoin de cette sortie pour leur réconfort moral, les jeunes gens organisent trois banquets par an, à Noël, à Pâques, et une fois l'été à l'île Sainte-Hélène. "Cela nous donne quelque chose à attendre, nous fait faire des rencontres, nous donne de la joie, des souvenirs, notre part de la vie, quoi",

s'entendre remercier par un élégant monsieur dans la trentaine, avant qu'il ne remonte dans sa luxueuse voiture "pour tout ce qu'ils avaient fait pour son père du temps de son vivant."

Presque tous les vieillards assistés par les petits frères sont pauvres et dépourvus. Leur vie n'a été ni plus ni moins honorable que les vies qui se vivent à présent, vies banales, à petits salaires et nombreux revers, qui ne permettent jamais de connaître l'aisance matérielle, ou simplement l'épanouissement de la personnalité avant de s'enfoncer dans la vieillesse, absurde, cruelle, inéluctable, avec ses lendemains de plus en plus précaires, et, sur l'horizon, la déchéance physique et la mort. C'est la période de la vie où un être humain a le plus besoin des autres.

C'est tout cela qu'Armand Marquiset a si bien compris il y a 20 ans, puis tous ceux qui ont suivi son exemple. Une quarantaine de petits frères, dans dix communautés, s'occupent d'environ 10 000 pauvres, la plupart des vieillards. Ils les aident le plus possible matériellement, par des colis de nourriture, par des banquets, en les

disent les invités.

Les colis de nourriture sont appréciés: "Quand on est à sa pension, c'est si difficile de joindre les deux bouts", mais encore plus important, "ils nous écoutent"; "pendant une demi-heure, on a droit à une vraie présence." Un jeune les fait bavarder de leur vie passée, les écoute raconter les petits événements de la semaine. Quand il fait beau, il offre son bras pour un petit tour dans la rue. "C'est si beau la rue", soupire une vieille dame presque impotente qui sort rarement de sa chambre sur cour. Aussi, pendant ces quelques pas au bras d'un jeune homme qui lui donne son attention et l'écoute parler de sa jeunesse, elle déborde de joie et de fierté, elle salue tous les passants. Brusquement, elle fait à nouveau partie du monde.

**JEAN-PIERRE**, petit frère depuis deux ans, trouve ces bavardages intimes indispensables pour mieux comprendre les vieux amis et les aider à s'adapter aux changements. On lui pose beaucoup de questions sur la politique, les mesures sociales, la nouvelle liturgie. Ces conversations peuvent aussi amener le vieillard à s'aider lui-même, à changer un point de vue, à mieux accepter la souffrance physique et même la mort. Car, lorsque les petits frères prennent une personne en charge, ils la suivent jusqu'au bout, à travers ses maladies, ses crises de désespoir, ses séjours à l'hôpital, et ils sont souvent les seuls compagnons des derniers jours.

Il y a aussi les confidences amusantes. Aux banquets, les vieux messieurs seuls font parfois la cour aux vieilles dames, mais, tout comme à 20 ans, l'amour est enfant de bohème et Madame, toujours fleur bleue, fuit le cavalier parce qu'il n'est pas assez bavard ou "trop gros" ou "pas aussi plaisant que monsieur X . . ."

Une demoiselle de 83 ans hésita longuement avant d'accepter leurs visites à domicile, parce que "je me suis toujours méfiée des jeunes comme vous: on risque toujours de se retrouver avec un petit sur les bras!" Une réflexion aussi cocasse est vraiment l'exception. La porte leur est grande ouverte chez leurs vieux amis, et ils se sont habitués à accepter une friandise, une eau gazeuse, un café, pour donner à leurs protégés la joie de pratiquer l'hospitalité. Le luxe d'une certaine octogénaire est d'acheter une petite bouteille de bière toutes les semaines pour son petit frère, et tant pis s'il n'aime pas la bière, ou s'il craint d'avoir mauvaise haleine pendant les visites à d'autres vieux amis: il lui faut la boire!

Reçus comme les enfants de la maison, en retour ils aident comme ceux-ci le feraient. Ils font les déménagements, assez fréquents chez les vieilles personnes en chambre, et les corvées qui vont de pair, laver les murs et les planchers, peindre, planter les clous, suspendre les tableaux, poser les tentures. "Il en est d'adroits, d'autres moins", d'observer leurs vieux amis.

On leur demande aussi, au besoin par téléphone, des conseils pour faire marcher radio et télévision, généralement des cadeaux de bienfaiteurs et pas toujours en état de marche.

Le plus beau cadeau matériel des petits frères à leurs vieux amis, ce sont sûrement les vacances d'été, qu'ils leur offrent grâce aux bénéfices d'un bazar annuel. Celles-ci coûtent toujours, au minimum, au moins six mille dollars. Trois fois dans l'été, un groupe va passer quatre semaines dans un chalet loué dans les Laurentides. Quelle joie de découvrir la campagne, le calme, la verdure, les oiseaux, après l'asphalte, la chaleur, la foule et le bruit des quartiers populeux! Les villégiateurs se promènent à pied ou se reposent. Ils cueillent des fleurs, jouent aux cartes, bavardent, se contentent des histoires et font honneur à la cuisine des petits frères. Chacun a sa chambre privée. Ils réapprennent à respirer l'air pur, et à rire sans souci de leur âge. Tout comme aux danses qui suivent les banquets, le petit coin de printemps qui veille en chacun éclate au contact de la jeunesse et de l'entraînement des petits frères. Dans les annales de ceux-ci, il y a Léonie, héroïne de 94 ans, qui, emmenée à la foire dans un village voisin pendant ses vacances, se mit allégrement à faire des cartons à la carabine, comme ses jeunes amis. Pour beaucoup de vieux, ce sont les premières vacances de leur vie. "Ce serait un conte de fées, si ce n'était déjà le ciel", d'opiner une nonagénaire qui, instinctivement, a saisi tout le "génie" de la force qui anime les petits frères.

S'ils sont capables d'apporter aux vieillards, au terme de leur existence, un peu de vrai bonheur terrestre avant le grand départ, c'est qu'eux-mêmes s'inspirent du ciel. Ils vivent leur foi au sein du monde, au contraire de ceux qui s'en retirent, et leur foi se concrétise en gestes positifs et ne se traduit pas uniquement en prières.

Ils vivent sous le même toit, en communauté, et ensemble ils prient, et cherchent à dégager les traits d'une vie spirituelle commune centrée sur le service des pauvres. Ils n'ont pas de formule fixe, établie une fois pour toutes; leur charité s'épanouit sans cesse et cherche toujours de nouveaux moyens de se développer. Dans la franchise absolue, on recherche des solutions pratiques aux problèmes qui se posent chaque jour. Humains, religieux, financiers, les problèmes sont nombreux. Il faut beaucoup d'argent; quatre à cinq mille dollars pour un banquet, vingt mille dollars pour un an de colis — environ 9 000 —, les fleurs, divers petits services, l'entretien des deux voitures indispensables pour le transport des colis, pour emmener les vieux amis en vacances, pour les aider dans leurs déménagements ou les conduire et les rechercher quand ils vont à l'hôpital. Il y a aussi les frais de nourriture et de loyer de la communauté, même si celle-ci est logée dans une vieille maison de la

rue Bleury, près Sainte-Catherine, au coeur du modeste quartier où demeurent, hélas, trop de personnes vieilles et pauvres. Tout cela représente un budget annuel de quelque 60 000 dollars.

La vie en commun permet aux petits frères l'affrontement des caractères, pour redresser leur attitude personnelle et mieux servir leur idéal, pour entretenir la flamme et renouveler le courage quotidien. Mais, pas plus qu'ils n'essaient de faire les missionnaires auprès de leurs vieux amis, ils ne s'imposent l'un à l'autre de carcan ou d'exemple. L'épanouissement spirituel reste une aventure personnelle. Selon leur désignation officielle, ils sont des laïcs consacrés . . .

Quand ils sentent l'appel, à 18 ans minimum, ils sont assistants et partagent la vie d'une communauté pendant trois ans. Ensuite ils peuvent faire un stage de formation de 2 ans, généralement à l'étranger ou dans une autre ville. Après ce temps, ils prononcent publiquement à Notre-Dame de Paris le vœu de consacrer leur existence au Christ dans ses pauvres. En signe de cette alliance, ils reçoivent un anneau. Ils sont alors petits frères permanents et, annuellement, ils renouvellent leurs vœux personnels de chasteté, de pauvreté et d'obéissance.

Dans cet amour des pauvres, ils ne sont pas seuls. Ils sont aidés des auxiliaires, jeunes gens de 18 à 30 ans, qui ne prononcent pas de vœux et mènent une vie personnelle, professionnelle et familiale, mais consacrent le plus possible de leurs loisirs à aider les petits frères. S'ils veulent prendre une part plus active à la vie matérielle et spirituelle de la communauté, et s'engager plus profondément envers les pauvres, tout en gardant une vie personnelle, ils deviennent alors associés, et prononcent des vœux annuels en même temps que les permanents.

**LES** petits frères parlent volontiers de "leur triple famille". Ils se considèrent comme un lien entre les vieux amis et les donateurs, les uns permettent aux autres de donner temps, argent, tendresse.

Les donateurs permettent aux pauvres de recevoir ces témoignages d'affection que sont les fleurs, les colis, les bons repas, toutes ces petites joies de la vie qu'ils n'ont parfois jamais connues. Heureux de donner à une oeuvre à laquelle ils croient, des bienfaiteurs remercient les jeunes gens "de donner à leur pauvre argent le visage de l'amour".

Depuis mai 1965, les petits frères ont l'autorisation de faire des campagnes de souscription, et ils en ont fait une au temps de Noël, qui a rapporté une dizaine de milliers de dollars. Jusqu'en 1965, la seule rentrée de fonds canadiens était le bazar annuel, soit de 8 000 à 10 000 dollars. La différence entre ces sommes et les besoins est comblée par la maison mère de Paris. Toutefois, Montréal espère pouvoir suivre l'exemple de Chicago,

qui, après sept ans d'existence, commence à se suffire à elle-même.

Il y a aussi les amis des petits frères, qui forment le Comité. Ils organisent le bazar annuel, lancent la campagne de souscription, et s'occupent socialement de l'oeuvre en général. Des amis aussi, les fournisseurs qui vendent au prix du gros le contenu des colis hebdomadaires.

Lors des banquets, pour servir et desservir aux tables, pour véhiculer les vieillards, pour les distraire, des amis de tous les âges et de tous les milieux viennent prêter main-forte. Des jeunes filles souriantes servent le vin et dansent aimablement avec les vieux messieurs. Les étudiants valsent gaiement avec les octogénaires. Quand un superbe brun de 19 ans vous dit qu'il le fait "parce que cela me rend heureux de les voir heureuses, donner du bonheur à tout un groupe c'est pour moi un stimulant", on est loin de la jeunesse délinquante qui remplit les faits divers des journaux.

Les adultes aussi s'aident souvent eux-mêmes en aidant les autres. Le témoin d'un réveillon de Noël a rendu ce témoignage: "Cette nuit-là, c'est comme si un souffle d'air pur avait fait irruption dans des coeurs jusquelà tristes et vides; pour avoir simplement prêté leur auto, leur temps, leur sourire, j'ai vu des hommes et des femmes retrouver quelque chose d'indéfinissable qui leur manquait pour vivre et que vous appellerez comme vous voudrez, moi j'appelle ça de l'amour."

Cet amour, qui suffit à des milliers de vieux de par le monde pour que celui-ci perde son masque d'indifférence et d'égoïsme. Cet amour, dont les petits frères font leur raison de vivre, même si l'on a dit d'eux "ils sont bien un peu fous, avec leurs vieux". Surtout quand ils font la folie d'offrir une bague de diamant à l'épouse lors des noces de diamants — si rares — d'un de leurs vieux couples. Folie très douce, rappelant celle de saint François, leur ancêtre, et qui permet alors aux petits frères de lire sur un vieux visage, où l'émotion se marque si intensément, la certitude d'avoir trouvé leur vérité.

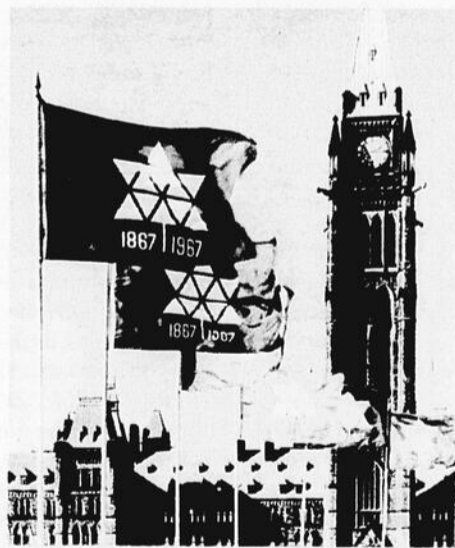
Les autres se sentent meilleurs, de savoir que les petits frères sont là, avec leur amour et leur foi inébranlable en la personne humaine. Sans regrets, mais avec une question au coeur. Marc, Jean-Pierre, Jean-Claude, Alain, à Montréal, sont heureux "d'avoir tout laissé pour les aimer" mais se demandent de toute leur jeunesse "pourquoi, après 20 siècles de christianisme, les vieux ne sont-ils pas plus aimés par les leurs, par leurs semblables, par les autres êtres humains?" Les petits frères de Paris ont peut-être la réponse en demandant dans une récente brochure si "aux jeunes gens qui ont 20 ans aujourd'hui et qui sont le monde de demain, on enseigne, en même temps que les techniques et les sciences, à aimer les hommes, et les pauvres, leurs frères". ◀



## Petits et grands projets du Centenaire

LA CONFÉDÉRATION canadienne allant avoir cent ans, il fallait absolument faire quelque chose de marquant pour commémorer cet événement et c'est ainsi qu'est né le projet d'organiser des fêtes. La Commission du centenaire, formée tout exprès à Ottawa, prit alors l'initiative de faire payer en partie par le gouvernement fédéral des constructions ou des projets divers qui seraient réalisés à l'occasion du centenaire.

Les travaux de l'Exposition universelle de Montréal accaparant tous les esprits, les réactions à l'initiative de la Commission furent plutôt réservées. Mais les municipalités se sont depuis ressaisies et plus de 77 projets qui coûteront plus de \$27 000 000 ont déjà été approuvés par le gouvernement du Québec. Pour la plupart, il s'agit de projets ordinaires en soi: centres culturels, bibliothèques, auditoriums, centres récréatifs, piscines; mais la latitude laissée aux architectes fait que beau-



*L'emblème du Centenaire flotte au vent devant l'édifice du Parlement fédéral.*

coup de ces constructions compenseront par leur audace architecturale ce qui manquait à l'originalité de ces projets.

Le plus original de ceux-ci, au Québec, est sans doute celui de transformer le traversier *Arthur-Cardin* en un théâtre flottant, qui remontera le Saint-Laurent et le Saguenay et à bord duquel seront données des pièces canadiennes. Le Théâtre de l'Escale aura une salle de 500 places, un foyer-salle d'exposition, douze cabines pour les comédiens et l'équipage et même un restaurant et un bar.

Le projet le plus ambitieux est celui du conservatoire de Québec actuellement en construction, qui deviendra le centre culturel de la capitale provinciale. Situé non loin des édifices du Parlement, il comprendra un grand auditorium de 1 700 places pour les spectacles d'opéra, de théâtre et les concerts; une salle de 500 places, une salle d'exposition, et le Conservatoire de musique et d'art dramatique

*Suite page 8*

# MA MARK TEN!

EXTRA  
LONGUE

CADEAUX  
POUR TOUS!

LA CIGARETTE  
AU GOUT DU TONNERRE!



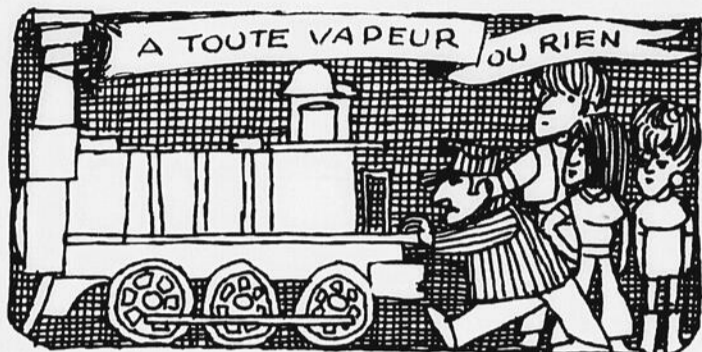
BOÛT FILTRE BOÛT JN ET MENTHOL





## PROJETS DU CENTENAIRE

Suite de la page 6



de la Province. Les deux autres projets d'envergure sont l'aménagement, sous les auspices de l'Hydro-Québec, de deux vastes parcs. Le parc Dollard - des - Ormeaux, subdivisé en un terrain de 1 300 acres à Carillon, sur l'Outaouais, et un autre terrain de 2 000 acres à Grandes Baies, près de Plaisance, à 30 milles en amont. Au parc de Carillon, il y aura un groupe sculptural monumental qui commémorera le sacrifice de Dollard des Ormeaux et de ses compagnons. Près de Québec sera aménagé le parc Montmorency. Des tranchées datant de 1759 seront mises au jour et une route panoramique permettra d'admirer les beautés du paysage: vue sur les chutes, le Saint-Laurent, l'île d'Orléans et Québec. L'aménagement de ces parcs coûtera \$3 750 000.

A Sept-Iles, on dépensera \$120-000 pour reconstruire le premier poste de traite qui y fut installé. A l'intérieur du poste, il y aura la demeure du commerçant, un magasin, une chapelle, un hangar, une écurie, une tour de garde, une poudrière.

A côté de ces grands projets, il y aura partout au Québec et dans le reste du pays des entreprises ou des initiatives moins spectaculaires mais plus curieuses.

A New Glasgow, en Nouvelle-Ecosse, on va déplacer *Samson*, une des premières locomotives à vapeur du continent nord-américain, pour la placer dans une vitrine.

A Sherbrooke, on a décidé de construire une fontaine lumineuse, dont les jets d'eau s'élèveront à 300 pieds en l'air avant de retomber dans la rivière Magog.



A Saint-Paul, au Manitoba, on est audacieux et des démarches ont été faites pour que dans toute l'Europe on fasse sonner les cloches des églises le 1er janvier 1967, à l'occasion du début de l'année du Centenaire; des arrangements ont été effectués, par ailleurs, pour qu'à Brouage, en France, soit aménagé un sanctuaire permanent en l'honneur de Samuel de Champlain.

A Lasalle, on consacrera \$50-000 à l'érection d'une fontaine également, dont les jets d'eau seront colorés.

A New Westminster, en Colombie britannique, on va aménager un panthéon consacré aux gloires du sport de la crosse.

Tous les soirs de l'été 1967, un spectacle sons et lumière présentera les édifices du Parlement fédéral en flammes et reconstituera d'autres événements de l'histoire du Canada, à 1 500 pieds des édifices du Parlement fédéral.

Le club des Kiwanis de Sarnia, en Ontario, montre pour sa part un sens pratique peu commun: il a décidé d'aménager des toilettes publiques dans un parc local. Coût de l'opération: \$10 000.

A North Rolla, en Colombie britannique, les édiles ont su garder le sens des proportions. Ils ont opté pour la restauration d'une demeure historique au coût de \$400.

A Fort William, en Ontario, tout sera florissant au moment du Centenaire. La ville aménagera une serre contenant des plantes, des arbres et des fleurs exotiques.

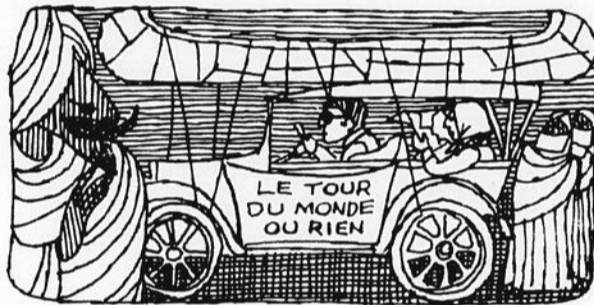
Les projets les plus coûteux du Centenaire sont en Ontario. Le centre de Science et de Technologie de Toronto, qui reviendra à plus de 23 millions et le Centre des Arts d'Ottawa, qui coûtera près de 25 millions. Malheureusement, les travaux ne seront pas terminés avant 1968, à Ottawa.

Trois citoyens d'Atikoken, en Ontario, Joe Meany, Gene Tétrault et Art Morris, ont décidé d'entreprendre une expédition. Dans un kayak de 24 pieds de long, ils se rendront d'une traite d'Edmonton à Montréal en payant. Deux hommes se relaieront toutes les deux heures pour payer, et chaque homme prendra huit heures de repos par jour.

Sudbury n'est pas seulement la capitale mondiale de l'industrie du nickel, elle possède également la plus grande pièce de cinq cents en nickel, — 30 pieds de diamètre et 24 pouces d'épaisseur — dans le parc de Numismatique du Centenaire. A côté se trouve un sou géant de 10 pieds de diamètre et 12 pouces d'épaisseur, et en 1967 il y aura également une pièce de 50 cents américaine avec l'effigie de John Kennedy — 20 pieds de diamètre et 18 pouces d'épaisseur — et une pièce d'un shilling avec l'effigie de Churchill (12 pieds par 14 pouces).

A Sioux Lookout, en Ontario, une station-service sera aménagée en musée et en bibliothèque.

Les Indiens de la réserve de Caughnawaga ont fait don de l'île Tekakwitha, dans le Saint-Laurent, un peu en amont de l'emplacement de l'Exposition, comme lieu de rassemblement pour tous les Indiens du Canada. Tout sera aménagé pour que les Indiens venus de toutes les régions du Canada puissent séjourner dans des tentes, des roulottes ou des motels.



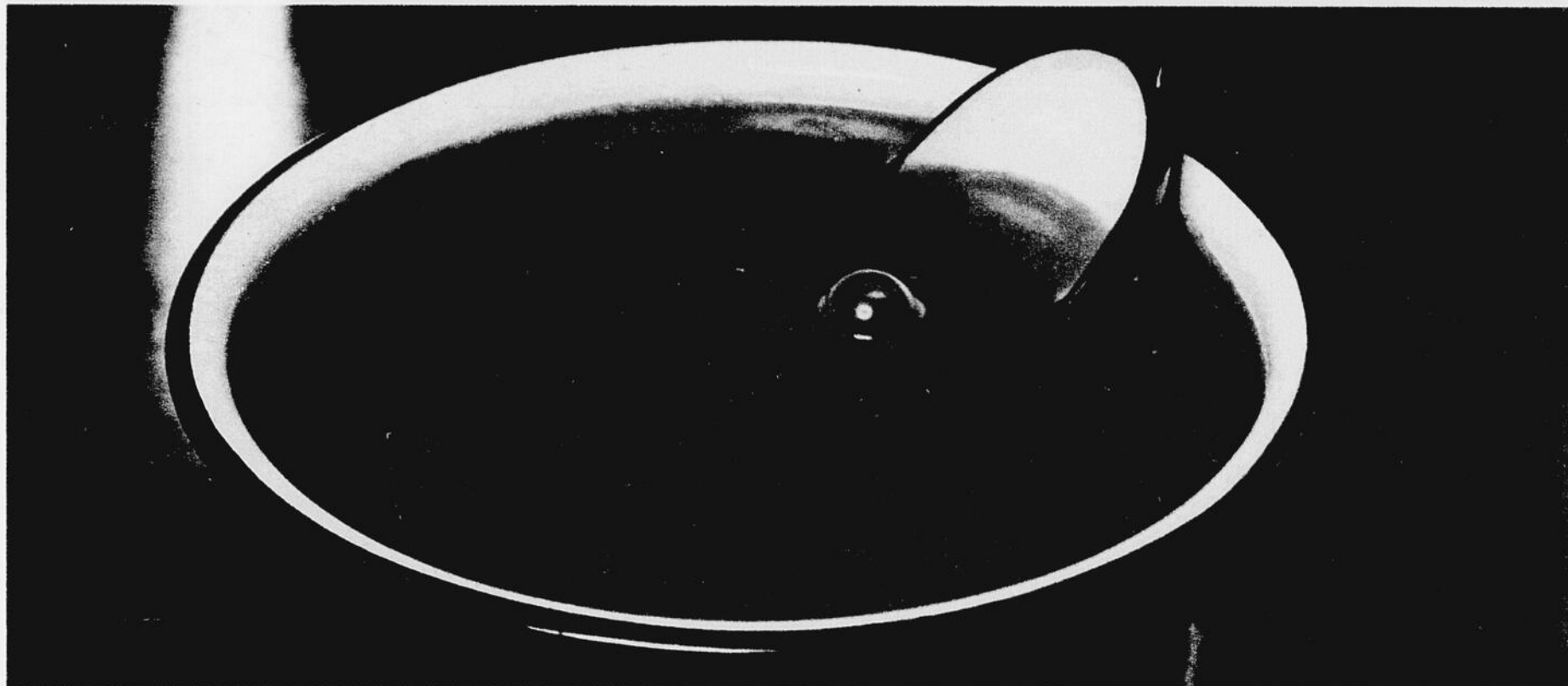
Vers le 10 juillet, Stan Guinard, de Callander, près de North Bay, en Ontario, a l'intention de partir pour un tour du monde en vieille guimbarde. Sur sa voiture, il installera un canot d'écorce indien et un panneau annonçant le Centenaire. Sa femme sera navigatrice. Ils parcourront 3 000 milles par mois et seront de retour au Canada vers le 1er juillet 1967.

Une femme d'Ottawa, Mme Kenneth Sinclair s'est lancée, quant à elle, dans la confection d'un tapis au crochet de 10 pieds sur 14. Le motif central en sera les édifices du Parlement qu'ornementent des fleurs des différentes provinces. Aux extrémités, des panneaux illustrent les industries canadiennes et sont ornés des armoiries des provinces.

A Vancouver, un bienfaiteur anonyme a fait don à la ville de \$1 500 000 pour la construction d'un planétarium. A Montréal, c'est la brasserie Dow qui a fait construire un planétarium au coût de \$1 250 000.

Montréal enfin aura un aquarium, construit sur le site de l'Expo. L'entreprise est menée conjointement par l'Alcan et la ville de Montréal. Le coût en sera \$2 000 000. Il y aura un amphithéâtre de 900 places duquel on pourra voir évoluer toute une équipe de dauphins apprivoisés. ◀

## Voulez-vous goûter une tomate fraîche cueillie?



Une minute...



## le temps de cuire la nouvelle Soupe Tomate Nature de Lipton

Qu'arrive-t-il à la saveur d'une tomate fraîche quand on en fait de la soupe? Absolument rien, si c'est la nouvelle Soupe Tomate Nature de Lipton. Voici enfin une soupe tomate au vrai goût de tomates fraîches, de tomates qu'on vient de cueillir dans un jardin plein de soleil.

Et ça ne prend qu'une minute! Oui, une seule minute de cuisson suffit pour dégager la pleine et bonne saveur de tomate fraîche de cette nouvelle

Soupe Lipton. Les ingrédients en sont protégés sous une enveloppe d'aluminium double; c'est vous qui les faites cuire la première dans votre cuisine, comme si c'était votre propre soupe maison.

Les meilleures soupes et sauces, les plus riches trempettes et ragoûts à la tomate se doivent de posséder la vraie saveur de tomate. Pour cela, préparez-les avec la nouvelle Soupe Tomate Nature de Lipton. De la tomate au naturel.



# Perspectives au féminin

## Femmes en vacances

On compte deux espèces de femmes en vacances, les célibataires et les mères, la femme mariée sans enfants n'ayant que les problèmes d'une célibataire qui partirait toujours avec la même personne. Les célibataires partent avec qui elles veulent, où elles veulent, quand elles veulent, faire ce qu'elles veulent. Les mères, elles, partent chaque été vers un endroit aussi peu confortable que celui de l'année précédente, retrouver leurs tâches infinies, absorbant en sandwich les vacances de monsieur: "Je pars un mois avant lui, il vient quinze jours, je rentre un mois plus tard."

Juillet est donc le mois des couples séparés.

Esseulée, sans personne à qui parler—excepté à d'autres femmes dans le même cas—, madame en veut obscurément à son homme de faire cycliquement la preuve qu'il peut fort bien survivre sans elle. Aussi, dans les villas entourées de parcs ombreux et dans les modestes bungalows, sur les plages de sable doux et sur les pelouses piquées d'herbes follettes, on peut entendre, le soir, les lamentations des épouses—sans leur Jérémie.

Les vacances étant par définition une activité qui consiste à aller ailleurs ne rien faire, les femmes au foyer ne connaissent pas de vacances. Elles voudraient que les vacances soient un repos, mais font, pour l'heure, le ménage—le chalet n'étant vraiment habitable que si on a trois bonnes à son service—et l'élevage des enfants: en voiture, il fallait transporter la marmaille sans encombre; sur le sable, il faut que ça pousse rose et sain. Mais une fois qu'on a installé sa ruche dans "du bon air", le casse-tête commence: que faire d'eux? Les enfants ont trop de vacances d'un coup, toutes les mères sont d'accord, trop de vacances par rapport au budget des familles, et par rapport aux nerfs de leur mère. Et le père qui n'est pas là pour aider...

Bien sûr, le chalet loué pour l'été est situé le plus près possible de la ville afin qu'IL puisse venir les fins de semaine: s'IL ne pouvait pas, on resterait à la maison. Enfin, puisqu'on a un mari épris de la nature, indifférent au confort, amoureux des voitures qui vont vite, allergique aux boîtes de conserves et désireux de connaître la décontraction sportive des boy-scouts quadragénaires, on

peut partir l'esprit en repos: il viendra. Autrement, s'abstenir.

A la maison de ville, on l'a entouré d'un réseau d'attentions. Du linge dans les tiroirs, des plats congelés au réfrigérateur, comme pour une exploration en terre Adélie, mais cela ne saurait suffire. On téléphone aux amis. (Attention: tenir éloignées les meilleures amies et les parentes.)

— Je pars, il sera seul, occupez-vous de lui. Il est perdu sans moi, le pauvre chou, incapable de se recoudre un bouton ou de se faire cuire un oeuf. J'ai des remords: je ne devrais pas le quitter, je pressens le pire. Vous verrez, il ne se rase pas un jour sur trois. Il est même capable de porter ses pantalons en tuyau de poêle, on va le prendre pour un clochard. Je crois que je devrais rester.

Pourquoi donc cette longue série de préparatifs?

Avez-vous oublié que l'excès de bonnes intentions, même avec un bon mari, risque de produire de piètres résultats? D'ailleurs, le mari le plus amoureux passe sans mal des semaines sans vous. Il lui arrive même—ô prodige—de recoudre ses boutons! Qu'il utilise du fil jaune pour un veston noir importe peu: l'essentiel est que le bouton tienne, qu'il presse ses pantalons, qu'il se rase un jour sur deux, qu'il se mijote des plats étranges qui feraient l'envie de la piètre cuisinière que vous êtes.

Vous partez, IL vous conduit au chalet. De la voiture jaillissent les enfants, belle-maman, le chien Mé-

dor, le chat Krokus, et l'Homme enfin. Belle-maman prend son tricot, les enfants réclament des biscuits, le chien se chaille avec le chat, l'Homme a trouvé un endroit pour s'étendre: il fait la sieste.

Vous faites le tour du propriétaire. Pour tout gazon: un peu d'herbe brûlée et de la terre glaise; les mauvaises herbes envahissent le porche. La maison est astucieusement agencée pour vous rendre folle. La cuisine est plus grande que le salon et la galerie, qui n'est évidemment pas grillagée—les moustiques, le soir!—, est plus vaste que votre chambre. Quant à la salle de bains, elle est réduite à sa plus simple expression: conçue pour satisfaire les besoins pressants, un point c'est tout. Vous déballez la panoplie des vêtements d'été, les articles domestiques, les provisions de la semaine. Vous avez apporté par erreur les couvre-chaussures d'hiver et oublié le sel. Le moment est déjà arrivé de se débattre avec le réchaud à gaz, car...

"Il faut dîner!" dit l'Homme qui s'étire.

Le repas est du style pique-nique un peu amélioré: du jambon, des oeufs, des tomates, de la salade. On boit du café instantané dans des tasses de plastique.

Belle-maman tricote toujours, les animaux continuent de se chamailler, les enfants courent, crient, s'amuse, l'homme fait toujours la sieste. Vous mettez de l'ordre: il faut ranger, nettoyer, laver. Vous pensiez que les vacances allaient vous chan-

ger de la routine, vous êtes retombée dans l'ornière des tristes habitudes. La vie de chalet exige de la ménagère un effort bien supérieur à celui fourni au domicile fixe. Les tâches quotidiennes se recouvrent les unes les autres et, au bout de l'an, on pourrait aussi bien avoir l'impression de n'avoir vécu qu'un jour; physiquement, on a vraiment vieilli d'un an. A trente ans, cela commence de se voir; à quarante, ça se camoufle encore un peu; à cinquante, on ne lutte plus guère; à soixante, on se résigne.

C'est ce à quoi vous pensez ce premier soir de vacances. L'Homme, heureux au moindre congé, dort déjà du sommeil du juste, emplissant la chambre de ronflements énormes; de ces ronflements conjugaux dont l'écho peut mener une femme aux pires extrémités. Vous vous couchez, vous vous battez avec les moustiques une heure, pendant l'heure suivante votre corps essaie de s'adapter au matelas de crin ou de paille! Et vous avez froid, car à la campagne les nuits sont fraîches.

Juillet passe, l'Homme vient passer avec vous ses vacances annuelles, août passe. On a tout contre soi. Le temps qui s'est mis à l'orage, les enfants qui ne se contiennent plus, et jusqu'à l'Homme qui ne vient plus qu'une fin de semaine sur deux: il a trop de travail, dit-il.

Belle-maman rentre chez elle, les enfants reprennent le chemin de l'école, vous reprenez du service auprès de votre mari, il regimbe un peu. C'est qu'il a profité de votre absence pour se laisser aller à une certaine négligence: se raser un jour sur deux, boire son whisky dans le verre de l'avant-veille, entasser les mégots dans tous les cendriers de toutes les pièces, se vautrer avec ses chaussures sur un lit défait, laisser les débarbouillettes non essorées dans le lavabo, écouter des disques de jazz très fort jusqu'à des heures impossibles... Ah! voilà pourquoi les voisins vous regardent de travers...

Vous faites le grand ménage d'automne: votre mari rentre du bureau où il se plaint encore du patron qui l'exploite, puis s'installe commodément devant la télé; vos enfants, rentrés de l'école, éparpillent leurs vêtements aux quatre coins de la pièce; Médor et Krokus se chamaillent tout le jour...

Ne désespérez pas: l'an prochain, il y aura les vacances!

Nicole Charest



Ce jour-là, Nicole (à gauche) est allée prêter main-forte (!) à sa soeur, Mme Micheline Briand, qui se préparait à partir pour son chalet d'été.

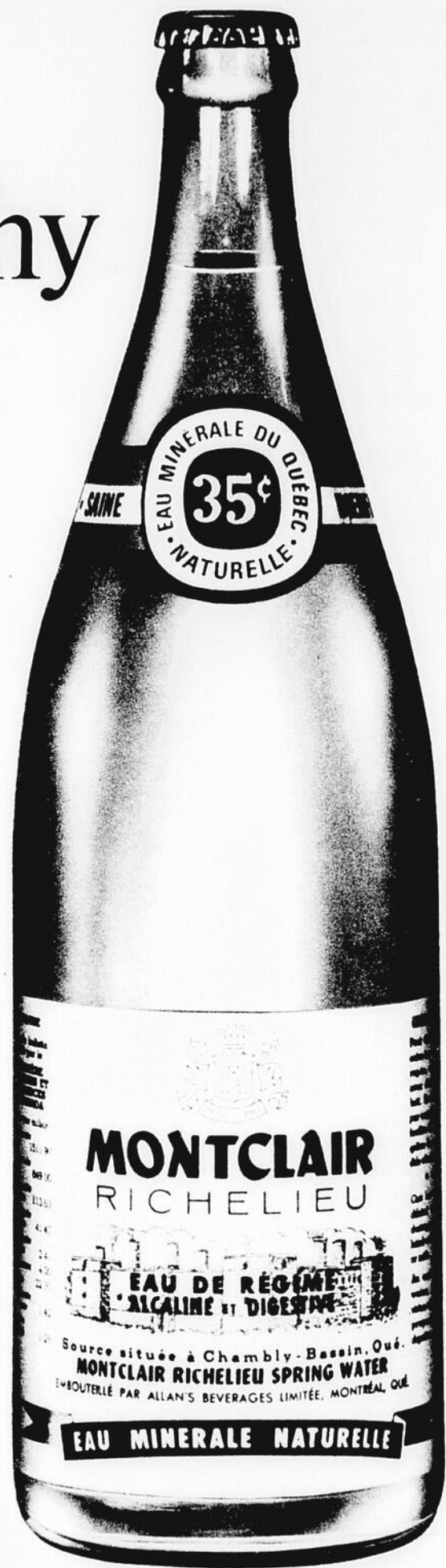
# Le Québec et le bassin Vichy ont une chose de plus en commun

... la meilleure  
eau minérale  
naturelle  
au monde!

Découverte au Québec, l'eau minérale Montclair est décrite ainsi par le Ministère des Richesses Naturelles: "comme l'est celle du bassin de Vichy, en France."

L'eau Montclair est embouteillée dans le verre pour en protéger la qualité et la saveur incomparable. D'un goût agréable et non salé, elle est une excellente aide à la digestion.

L'eau Montclair se trouvant tout près, coûte moins cher, bien entendu. Pas de frais de transport océanique, ni d'importation. Essayez l'eau Montclair aujourd'hui — présentée dans tous les marchés d'aliments, et les pharmacies — en bouteille de verre non retournable, ni dépôt.



*L'eau minérale alcaline naturelle*

# MONTCLAIR

*jaillie des sources vives du Québec, à Chambly.*

# SON PREMIER ET DERNIER VOYAGE

"IL SERAIT parfait pour la contrebande du rhum!"

Venant du vieux charpentier de marine qu'est Gus Dugas, la boutade n'est pas un mince éloge. Lui et son patron, Ben d'Entremont, regardent maintenant flotter le voilier qui vient tout juste de sortir des chantiers néo-écossais de la St. Mary's Bay Industries, où les deux hommes travaillent.

Il s'agit d'une reconstitution du fameux clipper *Flying Cloud*, qui fit naufrage en 1874 dans la baie de Fundy, non loin de l'endroit où le second *Flying Cloud* mouille actuellement. Ce dernier a une carène de 163 pieds, soit les deux tiers de celle de son prédécesseur.

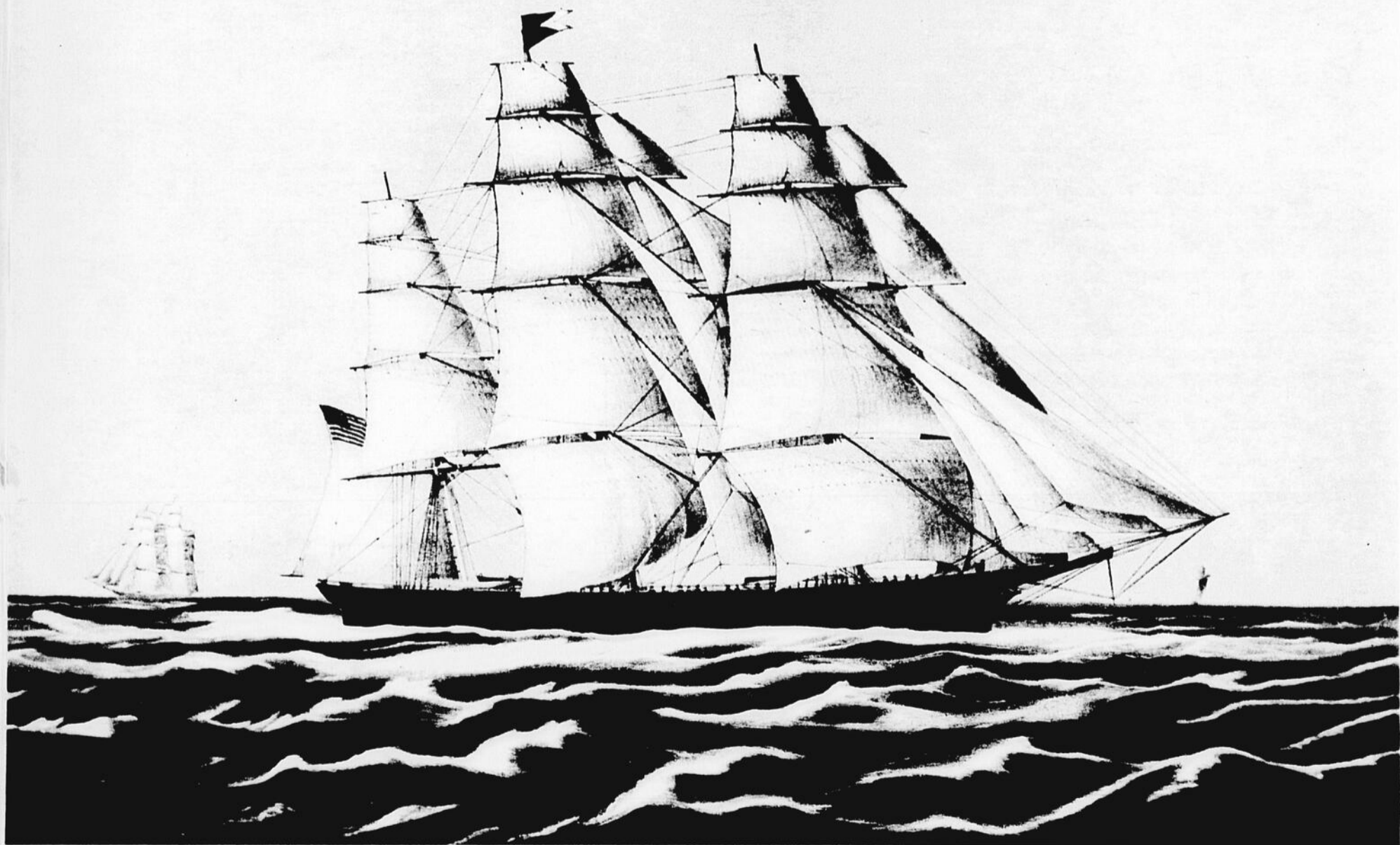
Quand mâts et voiles auront été mis en place

d'ici la fin de l'été, le clipper se dirigera vers New York où, comme restaurant flottant, il servira d'élément pittoresque à la reconstitution du New York du siècle dernier.

Le premier *Flying Cloud* avait été construit à Boston vers le milieu du XIXe siècle par les armateurs new-yorkais Grinnell, Minturn & Co., au coût de \$90 000. La fièvre de l'or s'était emparée de l'Amérique à cette époque et il semblait que tout le monde voulût s'établir en Californie. Le voilier partit donc pour San Francisco, emportant dans sa cale des marchandises qui seraient revendues là-bas à haut prix: \$45 pour une paire de bottes, \$40 pour un baril de farine, du laudanum à un dollar la goutte, ce qui n'était toutefois pas



*Le nouveau Flying Cloud, qui attend (à gauche) d'être gréé de ses mâts, aura les mêmes formes élégantes que son prédécesseur (en bas) mais ne connaîtra pas une aussi glorieuse histoire.*



extravagant si on considère que certains prospecteurs gagnaient jusqu'à \$800 par jour à laver le sable aurifère des rivières californiennes.

Le navire, qui jaugeait 1 780 tonnes, avait levé l'ancre le 3 juin 1851. Trois jours plus tard, il essuyait sa première tempête, rapportée dans le livre de bord du commandant Josiah Cressy avec le laconisme habituel aux marins: "Le 6 juin, avons perdu le grand hunier, la vergue de hunier, la misaine et le perroquet . . . Le 7, le grand mât s'est fendu." L'équipage parvint cependant à réparer les dégâts et le navire poursuivit sa route.

Une partie de l'équipage n'avait pris du service à bord que pour pouvoir parvenir sans bourse délier jusqu'en Californie. Ces hommes se montrèrent si indisciplinés que Cressy dut en faire mettre un certain nombre aux fers.

Le navire traversa l'Équateur et subit sa deuxième tempête le 11 juillet. Il s'en tira avec des avaries mineures. Nouvelle tempête le 3 août. Quatrième et dernière, trois semaines plus tard, qui lui fit perdre son mât de perroquet. Cressy dut suspendre son second pour négligence. Enfin, le 30 août, le Flying Cloud entra dans la baie de San Francisco, 89 jours et 21 heures après avoir quitté New York.

Ce record — c'en est un pour l'époque — fait sensation mais la joie du commandant Cressy dure peu. Les mutins le quittent pour aller prospecter l'or, et son second fait de même. Il doit repartir avec un équipage réduit pour Canton, en Chine.

Durant cette traversée, il apprend la nouvelle de . . . sa mort. Il croise dans le Pacifique un autre navire dont le capitaine lui montre un journal new-yorkais qui signale son prétendu décès deux jours après avoir quitté "Frisco". Ce canard tourne à son avantage car il lui évite un procès. Son ex-second projetait en effet de le poursuivre en justice pour lui avoir retiré son poste mais y renonce à cette nouvelle.

Le Flying Cloud revient sans incident à New York et ses armateurs, satisfaits de son rendement, font imprimer sur soie les passages du livre de bord relatant les moments épiques du voyage. Le navire est déjà en train de devenir légendaire, et Cressy ne doute pas qu'il puisse distancer à la course n'importe quel autre voilier du monde. Durant son deuxième voyage vers San Francisco en septembre 1852, quand un autre trois-mâts, le *Palmer*, le dépasse — bien qu'étant parti du même port dix jours après lui —, Cressy force aussitôt la voile, le dépasse à son tour et atteint Frisco longtemps avant lui.

Au troisième voyage, en mai 1853, une tempête déchire la trinquette du Flying Cloud. Le second et un gabier tentent de la rafistoler mais une vague les emporte. Impossible de les secourir, vu l'obscurité et le vent qui souffle en ouragan. Cressy et l'équipage se demandent même s'ils ne devront pas abandonner le bateau mais estiment que, les chances de secours étant nulles, il vaut encore mieux rester à bord. Contre toute probabilité, le navire survit à cette aventure.

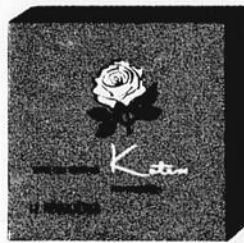
Toujours avide d'exploits, Cressy parvient, au quatrième voyage, à battre de treize heures son propre record. Il abandonne toutefois le commandement en 1855. Le voilier passe en 1863 sous pavillon britannique et dessert le parcours Liverpool-Brisbane; en 1870, on l'affecte au transport du bois entre Saint-John du Nouveau-Brunswick et Londres.

C'est au cours de l'un de ces voyages qu'un incendie se déclara à bord et réduisit le clipper en cendres.

Souhaitons une fin de carrière moins funeste au nouveau Flying Cloud! ◀

"Pourquoi les serviettes Kotex protègent-elles alors que d'autres ne le peuvent?"

"Parce que seules les Kotex possèdent deux parois de sécurité"



2 parois intérieures:

pour une double protection.

C'est pourquoi plus de femmes utilisent les Kotex

de préférence à toutes les autres marques réunies.

Faites-en l'essai—vous aussi, vous les trouverez plus douces.

Les ceintures Kotex . . .



. . . gage d'une sécurité et d'un

confort accrus.

KOTEX est une marque déposée de Kimberly-Clark of Canada Limited

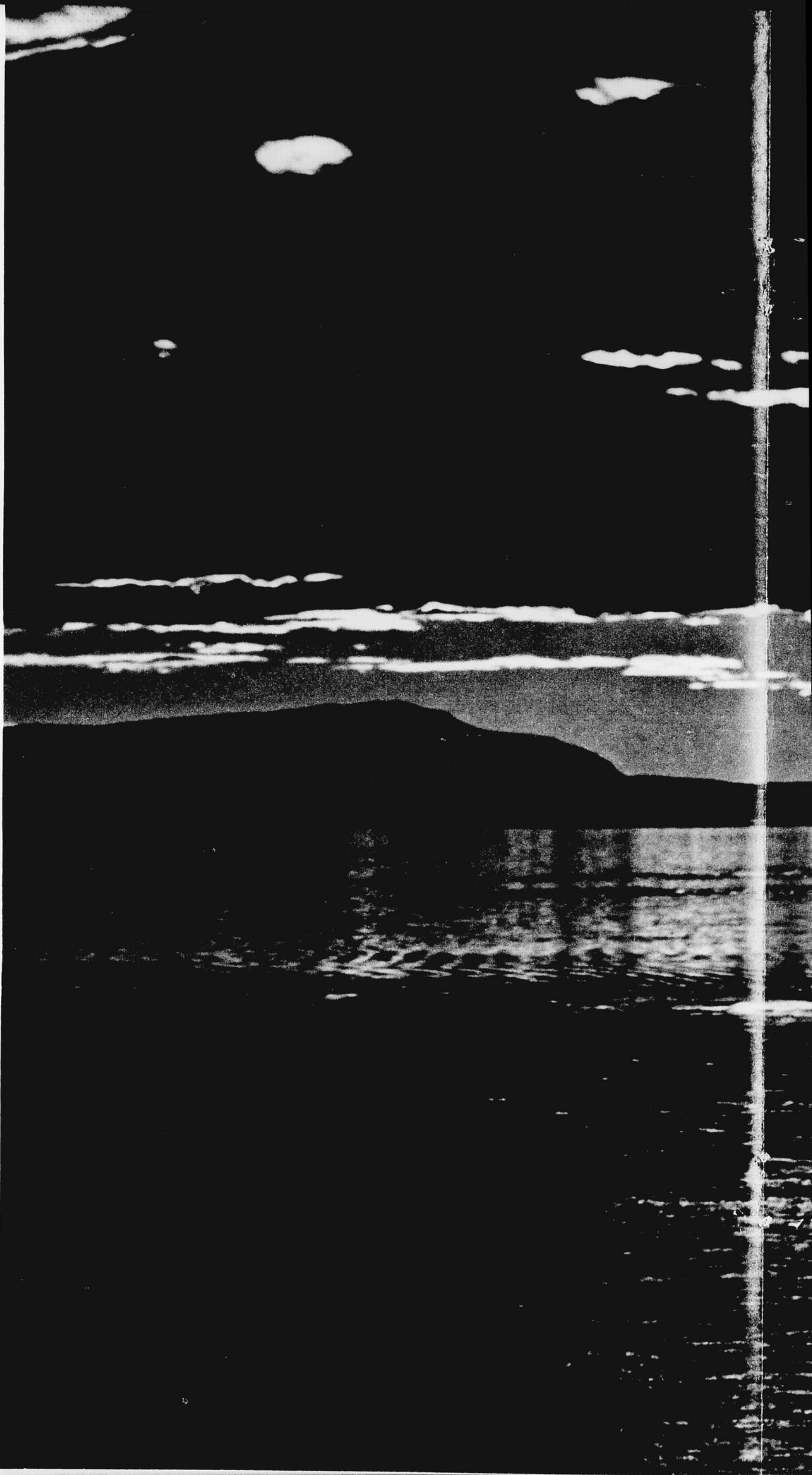
d'un océan /  
à L'AUTRE /

---

## Dans l'or du soir

*Toute la magie du soleil couchant se reflète dans le ciel et sur les eaux du Grand Lac, à deux milles du petit village de North West River, au Labrador. Le photographe Julien Le Bourdais a su capter l'instant précis où cette symphonie de lumière dorée était à son apogée.*

---

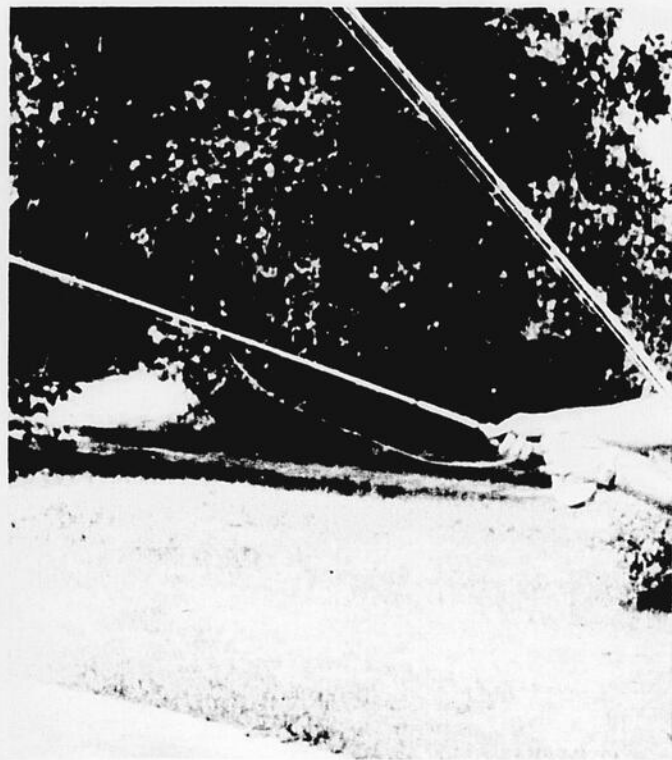




Nicklaus, Palmer et Player

Andy  
O'Brien  
et le  
Sport

LES TROIS  
GRANDS  
DU GOLF  
SAVENT  
AUSSI SE  
DÉTENDRE



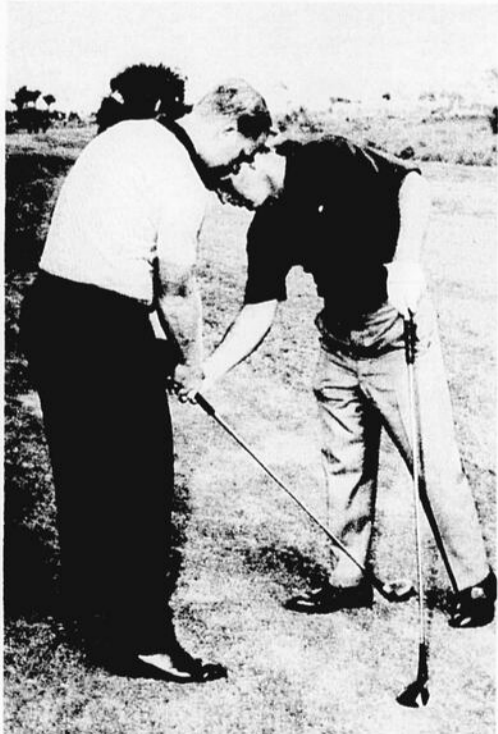
*Nicklaus donne des leçons à Gary Player, mais il ne s'agit plus de golf. Les deux champions deviennent, les tournois terminés, des compagnons de pêche.*

*Incroyable mais vrai! Palmer (à droite) montre à Nicklaus comment bien tenir son bâton de golf, au cours d'une ronde d'exercice avant un match.*

*Le meilleur golfeur actuel, Jack Nicklaus, a gagné \$33 à ses débuts de professionnel en 1962. Ses gains totaux atteignent aujourd'hui près de \$500 000.*



Les joyeux compères du golf. De g. à dr., Arnold Palmer, Gary Player et Jack Nicklaus.



L'AUTRE JOUR, je ne pus m'empêcher de téléphoner à Jack Nicklaus à 1 800 milles de distance. Je voulais savoir ce qu'il en était du commentaire publié dans les journaux au lendemain de l'Omnium du Greater New Orleans, doté de \$100 000 de prix, dans lequel Nicklaus se plaignait d'avoir mal joué à la première ronde — bien qu'il ait pris les devants avec un 68, soit 4 sous le par, ce qui n'est quand même pas catastrophique!

Le commentaire ajoutait que Nicklaus avait eu de la difficulté au début mais qu'il avait été sauvé par trois coups frappés avec des fers de courte portée qui l'avaient placé à moins de six pouces de la coupe et lui avaient permis de réussir des birdies.

"Vous êtes maintenant la cible des meilleurs golfeurs professionnels, dis-je, et je me demande si, pour vous, la tension n'est pas trop forte..."

"Ça ne me déplaît pas, loin de là, rétorqua Nicklaus. J'aime la concurrence serrée, et même des conditions atmosphériques peu propices, cela ajoute de l'intérêt. Peu m'importe si j'ai un coup malchanceux. C'est passionnant de rétablir une situation précaire et c'est en même temps une épreuve d'adresse. En vérité, les golfeurs professionnels s'amuse beaucoup."

Mon intention d'écrire un article sur la tension du golfeur s'évaporait au fur et à mesure que parlait Nicklaus. Tout comme l'idée de conseiller à Nicklaus, ce gaillard de 26 ans, de placer les \$500 000 qu'il a gagnés depuis 4 ans qu'il est professionnel — sans compter les deux millions qu'il a réalisés avec ses contrats commerciaux — et d'abandonner le golf pour mener une existence exempte de soucis.

"Arnold Palmer, Gary Player et moi tâchons de nous surpasser l'un l'autre sur le terrain, dit Nicklaus en riant, mais nous nous amusons ferme au vestiaire avant un tournoi, et après en prenant un verre ensemble. Palmer et moi nous sommes surtout impatients de disputer la ronde de pratique avant le tournoi."

Nicklaus expliqua ensuite que le gérant du club nomme presque inévitablement deux joueurs locaux pour être les partenaires des pros à la ronde d'essai. Nicklaus et Palmer ont entre eux un accord tacite pour les roulés de trois pieds ou un peu plus: si l'un d'eux pense qu'il peut réussir son putt, il peut ramasser sa balle.

De cette entente, il n'en est jamais question devant leurs partenaires, ce qui a créé à plusieurs reprises des situations cocasses; Nicklaus cite l'exemple de ce qui s'est produit dans une ronde de pratique au début de la saison.

"Nos partenaires nous avaient observés, Palmer et moi, ramasser la balle avant de poter, sans dire un mot. Au quatrième trou, mon partenaire était à deux pieds de la coupe. Il demanda alors à Palmer s'il pouvait retirer sa balle comme il l'avait fait lui-même. Palmer lui répondit en haussant les épaules: "Si vous pensez que vous allez le réussir, ramassez-là."

"Mon partenaire, visiblement perplexe, me posa la même question à laquelle je fis la même réponse que Palmer. Il ne savait plus que faire. Il marmonna je ne sais quoi, jeta les yeux sur la balle, le trou, puis de nouveau sur nous et décida finalement de jouer son coup. Sa balle s'arrêta à un pied de la coupe!"

Nicklaus et Palmer ne purent s'empêcher d'éclater de rire sous les yeux étonnés du gérant du club.

Gary Player, lui, est devenu un grand amateur de pêche à la grande joie de Nicklaus.

"Pour se distraire, Palmer... joue 18 trous de golf. Moi, dit Nicklaus, je préfère la pêche, mais il est parfois difficile de se trouver un compagnon. J'en ai maintenant un en la personne de Player."

Tout cela mis à part, je parviens mal à m'imaginer Nicklaus, Palmer et Player en train de plaisanter dans un vestiaire. A tous les trois, ils se sont adjugé huit fois le tournoi des Maîtres, trois fois l'Omnium des Etats-Unis, trois fois l'Omnium britannique et deux fois le tournoi de l'Association des golfeurs professionnels.

Gary Player, l'incomparable — cinq pieds sept, 150 livres — est un des trois seuls golfeurs des annales qui aient remporté les principaux titres américains — le tournoi des Maîtres, le P.G.A. et l'Omnium — ainsi que l'Omnium britannique. Les deux autres sont Ben Hogan et Gene Sarazen.

Palmer, le golfeur à la carrure de lutteur, est le seul qui ait remporté quatre fois le tournoi des Maîtres. Il a gagné l'Omnium britannique à deux reprises et l'Omnium des

Etats-Unis. Seul le tournoi des professionnels — P.G.A. — lui a échappé depuis sa première grande victoire, l'Omnium canadien, en 1955.

Nicklaus, ce puissant golfeur de 210 livres qui s'est imposé dès ses premières armes chez les professionnels — il a remporté 17 tournois du circuit officiel des professionnels et a gagné des bourses dans 91 des 95 tournois auxquels il a participé au cours de ses quatre premières années dans les rangs professionnels —, a un palmarès impressionnant: trois tournois des Maîtres, l'Omnium des Etats-Unis et l'Omnium des Professionnels. Il a de plus failli s'attribuer l'Omnium britannique. Son ambition est de gagner le plus grand nombre de tournois de première catégorie et cette année il vise l'Omnium canadien, doté de \$100 000 de prix, qui se livrera sur le difficile parcours Shaughnessy, à Vancouver, du 29 septembre au 2 octobre.

Mais, au fait de quoi parlent-ils, ces golfeurs, au vestiaire?

Surtout de golf. Et pourquoi pas? Un amateur avait demandé, par exemple, à Nicklaus, quels bâtons il choisirait si on lui permettait d'en utiliser seulement trois pour faire le parcours de l'Augusta National, où l'on joue le tournoi des Maîtres. La réponse: un bois un, un fer cinq et un wedge, qu'il utiliserait pour les coups roulés.

"Quant au score, dit Nicklaus, je pense que je pourrais jouer dans les 70, parce que ces trois bâtons seraient parfaits pour tous les trous à l'exception peut-être du quatrième. On peut se demander comment Nicklaus pourrait atteindre le vert de ce par trois de 220 verges lui qui frappe généralement son bois un à plus de 275 verges.

On penserait qu'Arnold Palmer, gagnant de 48 tournois dans le monde entier jusqu'au début de la présente saison, aurait de la difficulté à se souvenir du match qui lui a procuré la plus grande joie. Mais au plaisir de tous, Palmer raconte toujours à ses admirateurs, au vestiaire, la partie qui lui a permis de recueillir l'argent nécessaire pour acheter la bague de fiançailles de Winnie, qui est devenue sa femme.

C'était en 1954, Arnold Palmer, sorti récemment de la Garde côtière, était vendeur à Cleveland et excellent joueur de golf, mais ne songeait pas encore à devenir professionnel. Un groupe d'amis avait organisé un match de golf sur le parcours de Pine Valley. C'est au départ du premier trou qu'il se rendit compte de l'importance de la gageure qu'on l'avait incité à prendre: il recevrait \$100 pour chaque coup au-dessous de 72 mais il perdrait \$100 pour chaque coup au-dessus de 80. Il avait pris divers autres paris se chiffrant au total à \$400. Au premier trou, malgré un coup roulé de 30 pieds, il dut se contenter d'un bogey. Il termina quand même la ronde avec un 68, ce qui lui rapportait \$400 plus \$400 de paris divers.

Après cet exploit et ayant maintenant le désir de se marier, Palmer abandonna la place comme amateur au sein de l'équipe américaine pour le tournoi de la Coupe Walker pour devenir professionnel. Il remporta son premier grand tournoi l'année suivante: c'était l'Omnium canadien, disputé sur le terrain de Weston, à Toronto, qui lui donna \$2 400. Cette année-là, il gagna en tout \$7 958. Depuis, il a parcouru du chemin. Il a 36 ans et ses gains totalisent déjà \$643 000 sans compter ses autres sources de revenus qui lui ont rapporté plus de trois millions.

Le Sud-Africain Gary Player, éternellement de bonne humeur, n'a que 30 ans mais il a déjà accumulé plus de \$338 000 en prix, plus un million de dollars de revenus divers. Son plaisir à lui est de répondre à l'homme d'affaires, golfeur à ses heures de loisir, qui le coince au vestiaire pour lui dire:

"Gary, répondez-moi franchement. Croyez-vous qu'il soit possible de jouer au-dessous de 100?"

Et Gary de répondre: "Evidemment, en pratiquant et en jouant."

L'homme d'affaires prend le ton de la confiance. "Mais je suis tellement occupé que je n'ai pas le temps de pratiquer. Auriez-vous un truc, un conseil, à me donner pour améliorer mon jeu?"

"Je comprends, dit Gary. Ce que vous voulez c'est le secret de la réussite rapide au golf?"

"C'est ça!"

Player jette alors invariablement un regard autour de lui comme s'il voulait que personne d'autre n'entende, puis il se penche vers son interlocuteur et lui murmure:

"Le secret est de pratiquer et de jouer." ◀

## Un meilleur moyen pour combattre la constipation

parce qu'il favorise vraiment la digestion

Quand vous êtes constipé, vous souffrez peut-être aussi d'une "indigestion des graisses". Parce que votre organisme ne digère pas bien les aliments gras, vous éprouvez la sensation de lourdeur et de ballonnement qui rend la constipation encore plus pénible.

Pour obtenir un vrai soulagement de la constipation, prenez le laxatif sur lequel des millions de personnes comptent pour maintenir leur "régularité". C'est plus qu'un laxatif, car il favorise vraiment la digestion des graisses et des protéines... ce sont les comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES.

L'action des comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES est très douce—mais très complète—et ils ne provoquent jamais de crampes ni de coliques. Ils contiennent:

1. Des ingrédients laxatifs sélectionnés pour vous donner des selles faciles et complètes. 2. L'ingrédient exclusif "Caroid", pour favoriser la digestion des protéines. 3. Des "sels biliaires" pour augmenter la sécrétion de bile par le foie et favoriser la digestion des aliments gras.

Offre spéciale de présentation: ÉCONOMISEZ 30%! Envoyez 15¢ à C.P. No 3000, Dépt P, Aurora, Ontario. Nous vous ferons parvenir le format régulier à 45¢ de comprimés de CAROID ET SELS BILIAIRES. Faites-le dès aujourd'hui.

\*"Caroid" marque déposée d'un ferment digestif du Carica Papaya.



CIGARETTES  
"EXPORT"  
BOUT UNI  
ou FILTRE  
RÉGULIÈRES ET "KING"

## Malaise qui peut gâcher vos vacances

Un changement de nourriture, d'eau ou de climat—ou l'abus du boire ou du manger—peut provoquer une crise soudaine de diarrhée, et voilà vos précieuses journées de vacances gâchées! Il est donc prudent d'emporter un remède digne de confiance—l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

Préparé à base de racines et d'herbes, l'Extrait du Dr Fowler assure un soulagement rapide et digne de confiance pour enfants et adultes. Chez vous ou en voyage, ne soyez jamais pris au dépourvu—ayez toujours de l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler sous la main. 64-2F

## DOULEURS du RHUMATISME

Cherchez-vous le soulagement contre les douleurs du rhumatisme et de l'arthrite? Des milliers de personnes obtiennent un soulagement rapide à leurs souffrances en prenant T-R-C. Ne soyez plus handicapé par des douleurs lancinantes ou des élancements douloureux. Essayez les T-R-C de TEMPLETON dès aujourd'hui. Seulement .85¢ et \$1.65 partout où l'on trouve des produits pharmaceutiques. T65-6F

## DES PANTALONS DÉCHIRÉS?



RÉPAREZ-LES AVEC LA COLLE POUR TISSUS

LEPAGE.. tient bon



Les Marques Connues facilitent les bons achats!

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

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

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

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

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

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

Une Marque Connue est synonyme de bon renom

## COUPS D'OEIL ET Perspectives

### Par ici les belles-mères!

L'expérience ayant démontré que tout le monde, ou presque, commence à feuilleter un magazine par la fin, nous supposons que vous avez tous vu, ou presque, les dessins de Normand Hudon qui illustrent l'article sur la semaine de l'embellissement (pages 27, 26, 25).

Nous avons demandé à Hudon, dont nous connaissons trop bien le penchant pour la moquerie, d'être bien sage dans l'illustration de tous les thèmes de l'article. Hélas! il n'a pu tenir jusqu'au bout. Quand, sur un feuillet publicitaire du gouvernement provincial, il a lu ces mots: "Démolir ce qui est trop laid", son sang de caricaturiste n'a fait qu'un tour et il a brandi une plume vengeresse. Et c'est la pauvre belle-mère qui, une fois encore, a encaissé les coups.

Le dessin était manifestement trop hors du sujet pour que nous l'utilisions dans l'article sur l'embellissement. Par contre, il était trop amusant pour que nous le rejetions purement et simplement. Le compromis s'est fait sous cette rubrique, où, quelle que soit la férocité du coup d'oeil, il y a toujours, ou presque, perspective d'impunité.



Faut-il démolir tout ce qui est laid?

### Aux golfeurs moyens...

Andy O'Brien est un grand amateur de golf. Nous n'avons pas dit un grand joueur, non: un grand amateur, c'est-à-dire que, comme tout le monde, il aime jouer au golf même s'il ne parvient pas, comme tout le monde, à baisser son pointage au-dessous de 100.

Après qu'il eut parlé à Jack Nicklaus, pour les besoins de son article sur les trois compères du golf (page 16), nous lui avons demandé s'il avait succombé à la tentation bien humaine de demander à Nicklaus "juste un tout petit conseil". O'Brien reconnut avoir dû combattre la tentation et, une confiance en attirant une autre, il confessa y avoir déjà succombé lors d'une rencontre antérieure avec Nicklaus, à Montréal, à l'occasion de l'Omnium canadien. Et quelles remarques ce dernier fit-il à O'Brien?

— L'erreur commune à tous les golfeurs moyens, dit Nicklaus, c'est qu'ils sont des joueurs pressés. Aussitôt arrivés sur le parcours, ils se disent prêts pour le départ. Ils ne veulent surtout pas perdre de temps à se réchauffer. C'est pourquoi ils atteignent souvent un haut pointage aux premiers trous, remettant ainsi au lendemain la chance qu'ils auraient peut-être eu d'abaisser la marque de 100.

— Et comment se réchauffe-t-on?

— Il suffit de prendre un wedge, de le bien tenir des deux mains, le fer derrière le dos, et de pivoter de manière à ce que hanches, bras et épaules s'assouplissent. Ensuite, mettre le bâton sous chaque aisselle, le fer toujours derrière le dos et tenu bras repliés, et répéter les mouvements de rotation. Pour terminer, il est bon d'exercer son élan en y mettant puissance et vigueur, jusqu'à ce que le mouvement se fasse dans la plus grande aisance.

Ensuite seulement le joueur moyen doit-il avoir l'audace de prendre le départ.

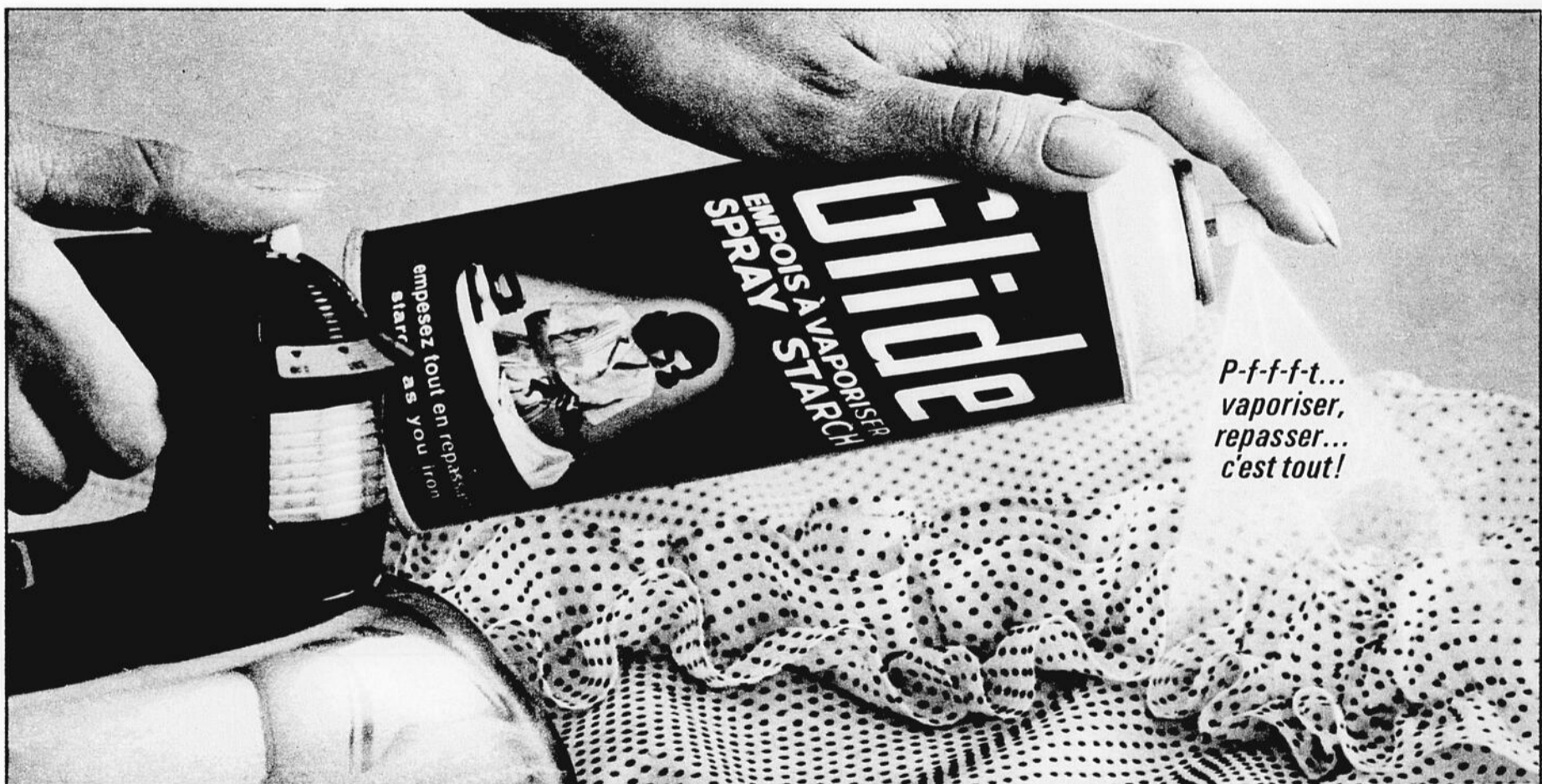
P.S. Pour être franc, nous ne rapportons ces judicieux conseils du maître Nicklaus que dans l'espoir qu'ils tombent sous les yeux de notre directeur, grand amateur de golf, lui aussi, mais qui n'arrive pas à briser le mur... du 90.

### La semaine prochaine

Jacques Coulon nous parle d'un hôpital des Cantons de l'Est où l'on recueille les enfants arriérés ou infirmes de naissance. Dans le même numéro, des savants canadiens au Cap Kennedy, un grand congrès des Témoins de Jéhovah à Montréal, la carrière phénoménale de Willie Mays et deux pages de mode sur les tricots.

LA RÉDACTION

# FISTON



*P-f-f-t...  
vaporiser,  
repasser...  
c'est tout!*

## ***Glide® simplifie l'empesage***

**POUR LES EMPESAGES PLUS IMPORTANTS, EMPLOYEZ L'EMPOIS LIQUIDE GLIDE**

® marque déposée

Un produit de qualité, fruit de la recherche de DOMTAR





Photo Perspectives

*Notre gâteau Carnaval qui, par sa belle apparence autant que par son bon goût, réjouira les tout petits et fera, d'une réception enfantine, un véritable succès.*

*C'est  
ma fête!  
J'ai  
cinq ans!*

IL faut absolument un gâteau. Et il ne suffit pas qu'il soit bon; il se doit d'être beau et de ne pas ressembler à ceux que maman fait tous les jours. Sans quoi, vraiment, serait-ce une fête d'anniversaire?

Peu importe le peu de temps dont elles disposent, les mamans trouvent toujours le moyen de ne pas décevoir leurs petits. Mais certaines d'entre elles m'écrivent et demandent des idées nouvelles pour une réception enfantine et, plus que tout, des moyens rapides et peu compliqués de monter un gâteau qui ait un air de fête.

Voici donc, pour toutes les mères de famille très occupées, mon gâteau Carnaval. Il est fait d'un mélange à pain de Savoie, gâteau délicieux que vous pouvez pourtant préparer en quelques minutes. La décoration est fantaisiste mais, au fond, des plus simples. Je n'ai utilisé qu'une seule glace, mais l'addition d'un peu de sucre rouge donne l'illusion d'une seconde. Les bouchées de pâte de guimauve enrobées de noix de coco colorée font un joli effet et les petits animaux en chocolat se trouvent tout faits chez l'épicier. N'allez surtout pas oublier les bougies! Le héros de la fête se sentira gonflé d'importance et de joie quand il les soufflera et les petits spectateurs seront fascinés.

Le gâteau est certes la pièce de résistance mais il faut aussi d'autres mets un peu plus substantiels. Je vous suggère donc un macaroni au fromage et aux tomates ainsi que des salades, de petits gâteaux et des boissons froides.

Vous trouverez, à la page suivante, des photos vous montrant comment réussir les jolis pierrots, petites entrées qui feront la joie des enfants.

*Recettes à la page suivante*

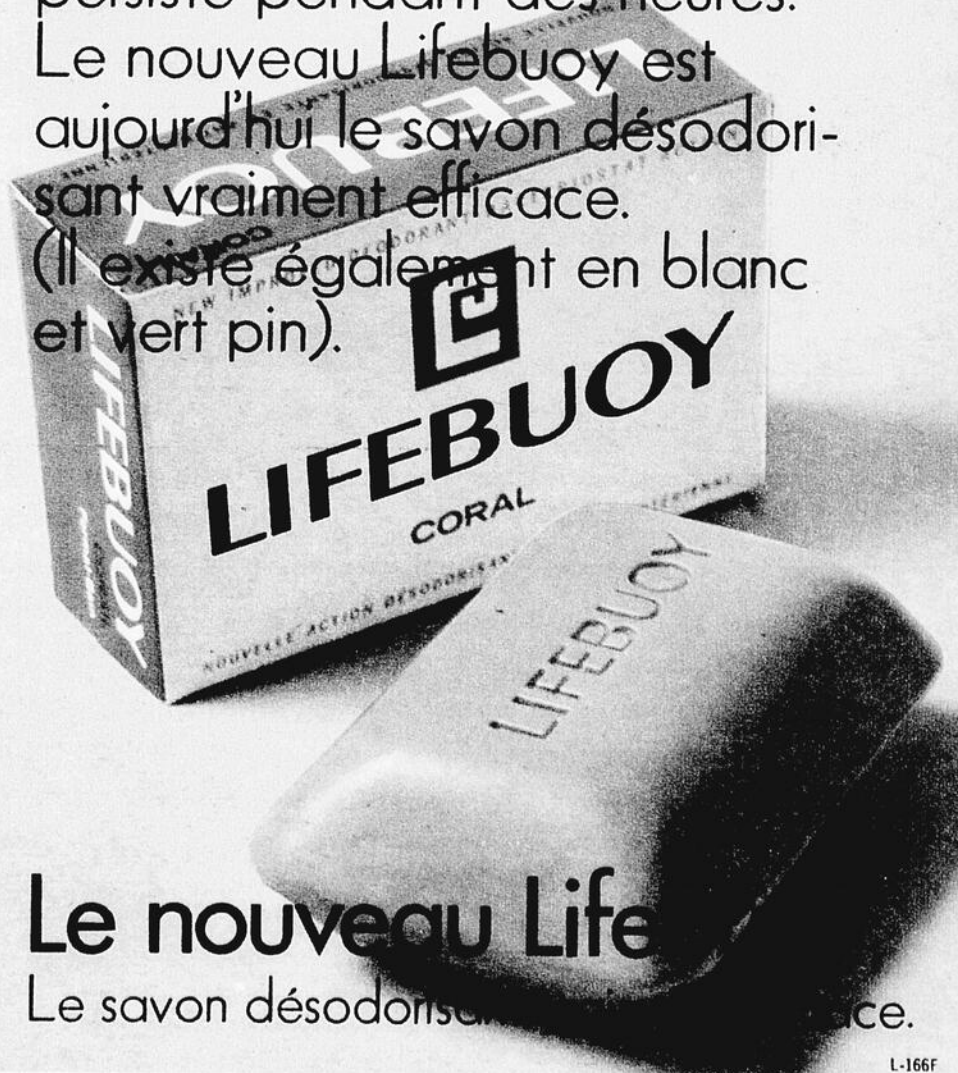
Vous pensiez peut-être que Lifebuoy ne pouvait se rajeunir?  
Eh bien essayez-le aujourd'hui. Une surprise agréable vous attend.

Grâce à sa nouvelle forme il tient bien en main, et il est présenté dans un nouvel emballage moderne comme demain.

Vous pensiez peut-être que Lifebuoy ne pouvait se surpasser?

Eh bien aujourd'hui il contient 50% plus de ce germicide ultra-puissant le (TBR) qui tue les bactéries au premier contact. Lifebuoy vous procure une sensation de fraîcheur qui persiste pendant des heures. Le nouveau Lifebuoy est aujourd'hui le savon désodorisant vraiment efficace.

(Il existe également en blanc et vert pin).



**Le nouveau Life**  
Le savon désodorisant... ce.

L-166F



Ils  
commenceront  
par la croûte,  
si elle est faite  
de shortening

**Domestic**  
SHORTENING PUR

Les 6 étapes imprimées à l'intérieur de chaque boîte de shortening Domestic vous permettent de réussir à coup sûr une pâte parfaite. Elle sera si tendre que votre famille risque de laisser la garniture pour la fin! C'est que le shortening Domestic est préparé spécialement pour la cuisson au four. Il n'est ni trop ferme, ni trop mou, toujours parfaitement onctueux: il s'incorpore facilement et rapidement aux autres ingrédients. Faites la joie de votre famille: confiez votre prochaine tarte au **MERVEILLEUX, ONCTUEUX DOMESTIC**

CANADA  PACKERS  
GARANTIE DE LA MEILLEURE QUALITÉ

## LA BONNE CUISINE

Suite de la page précédente

Servez-leur un lunch  
nourrissant,  
composé pourtant  
des mets qu'ils préfèrent

### GÂTEAU CARNAVAL

1 paquet de mélange à pain de Savoie (Angel Food Cake)	Crème légère Noix de coco râpée verte (voir note)
Glace mousseuse (notre recette)	Biscuits en formes d'animaux, recouverts de chocolat
Sucre granulé rouge	
Grosses bouchées de pâte de guimauve	Chandelles

**Préparer** le gâteau et le faire cuire dans un moule à douille, selon les indications sur le paquet. Laisser refroidir et retirer du moule. Retourner le gâteau dans une assiette de service.

**Recouvrir** le gâteau d'une couche épaisse et lisse de glace mousseuse. Avec la lame d'un couteau, faire des marques légères, dans la glace, pour diviser le gâteau en 8 ou 10 pointes égales. Recouvrir une pointe sur deux de sucre rouge, comme nous l'avons fait pour notre photo en couleurs. (Je vous conseille, pour cette opération, de mettre le sucre dans un petit cône, fait de papier ciré, dont vous aurez percé le fond.)

**Tremper** les bouchées de pâte de guimauve dans de la crème (une bouchée pour chaque chandelle). Secouer pour faire tomber l'excès de crème et rouler dans la noix de coco verte. Ficher une chandelle dans chaque bouchée et disposer sur le gâteau.

**Ajouter** autant de petits animaux en biscuit, debout, les pattes de devant sur une bouchée de pâte de guimauve (voir notre photo). Disposer, si on le désire, d'autres petits animaux à la base du gâteau, tout autour.

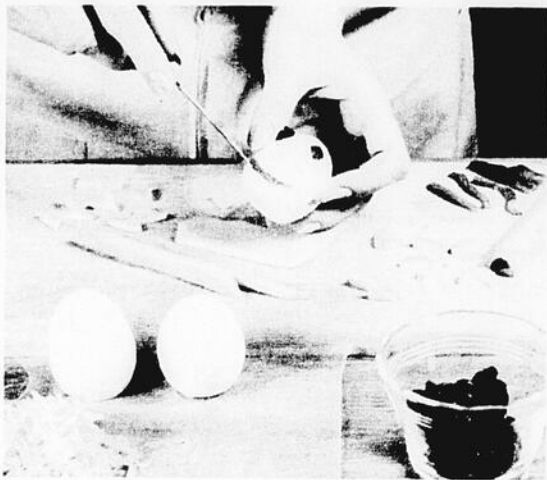
**Note:** Pour colorer la noix de coco, en mettre une petite quantité dans un bocal fermant hermétiquement. Ajouter quelques gouttes de colorant végétal et agiter vigoureusement jusqu'à ce que la noix de coco soit de la couleur désirée.

#### Glace mousseuse

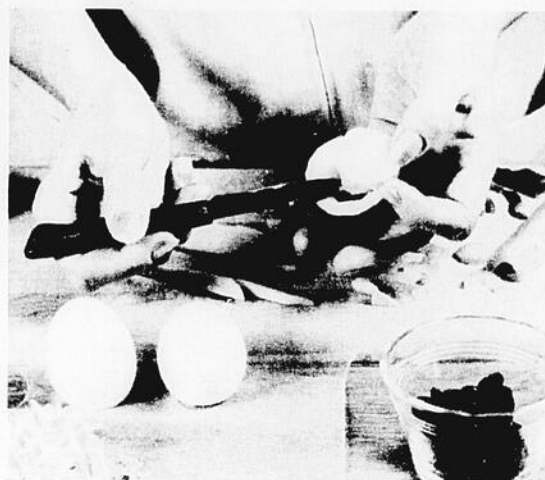
$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre	6 cuil. à table de
3 cuil. à table	sirop de maïs
d'eau	3 blancs d'oeufs
	$1\frac{1}{2}$ cuil. à thé de vanille

**Mêler** le sucre, l'eau et le sirop de maïs dans une casserole. Couvrir et chauffer jusqu'à vive ébullition. Retirer le couvercle et continuer la cuisson jusqu'à 242° au thermomètre à bonbons ou jusqu'à ce que le sirop forme des fils longs de 6 à 8 pouces au bout des dents d'une fourchette.

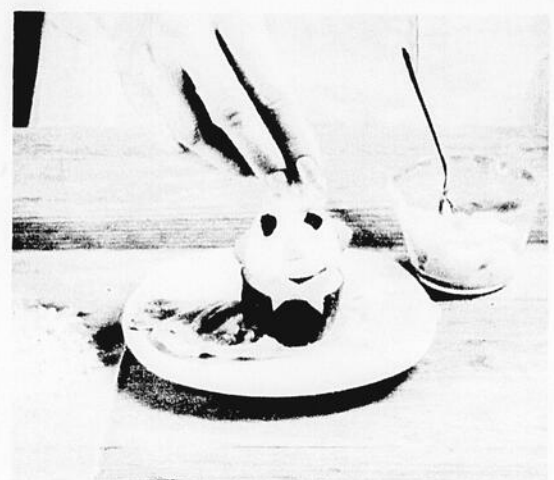
**Battre** les blancs d'oeufs en neige ferme, juste un peu avant que le sirop ne soit à point. Verser



Les jolis pierrots ont des oreilles en céleri, des yeux en raisins, un nez fait d'un morceau de carotte et une belle bouche en piment rouge.



Coupez des morceaux de concombre d'un pouce d'épaisseur, débarrassez-les de leurs graines et fixez-y bien les oeufs, le gros bout en bas.



Habillez maintenant le bonhomme d'une cravate en fromage. Mettez un peu de mayonnaise sur sa tête et faites-lui des cheveux de carotte.

le sirop chaud dans les blancs d'oeufs, en filet et en battant constamment au batteur rotatif. Continuer à battre jusqu'à ce que la glace forme des pics. Incorporer la vanille.

#### JOLIS PIERROTS

Oeufs	Concombre
Céleri	Mayonnaise
Raisins	Carotte finement râpée
1 carotte	Tranches de fromage
Piment rouge	Laitue

**Préparer** 1 oeuf dur pour chaque pierrot. Laisser refroidir et écaler.

**Faire** une petite fente de chaque côté des oeufs et insérer deux petits morceaux de céleri pour figurer les oreilles du pierrot (voir les photos ci-dessus). Faire d'autres petites fentes et y insérer des raisins, pour les yeux, un petit morceau de carotte, pour le nez, et un petit morceau de piment rouge, pour la bouche.

**Couper**, pour chaque pierrot, une tranche de concombre de 1 pouce d'épaisseur et la vider de ses graines. Disposer chaque oeuf, le gros bout en bas, dans un morceau de concombre. Mettre une touche de mayonnaise sur chaque oeuf et ajouter des cheveux de carotte râpée. Décorer les pierrots, au cou, d'un noeud taillé dans une tranche de fromage. Disposer chaque pierrot sur une feuille de laitue dans une assiette de service.

#### MACARONI AUX TOMATES ET AU FROMAGE

1 paquet de 7¼ onces de macaroni au fromage à faire rapidement (macaroni and cheese dinner)	3 tomates, pelées et tranchées mince
1 cuil. à thé d'oignon râpé	½ tasse de craquelins en fines miettes
	2 cuil. à table de beurre fondu
	¼ de tasse de cheddar râpé

**Chauffer** le four à 375°. Beurrer un plat à cuire de 1½ pinte.

**Cuire** le macaroni selon les indications sur le paquet. Le bien égoutter dans une passoire.

**Faire fondre**, dans la casserole déjà utilisée pour le macaroni, la quantité de beurre ou de margarine indiquée sur le paquet de macaroni et y faire dorer l'oignon à feu doux, pendant 2 minutes. Ajouter le macaroni et continuer la préparation du plat selon les indications.

**Disposer**, alternativement, des couches de macaroni et des rangs de tranches de tomates dans le

plat à cuire, en terminant avec une couche de macaroni.

**Mêler** les miettes de craquelins, le beurre et le cheddar et recouvrir le plat de ce mélange. Cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et que le dessus du plat soit bruni. (6 petites portions)

#### PAIN AU BEURRE D'ARACHIDE ET AUX BANANES

½ tasse de beurre d'arachide lisse	2 cuil. à thé de poudre à lever
¼ de tasse de sucre	½ cuil. à thé de bicarbonate de soude
2 oeufs	1 cuil. à thé de sel
2 bananes moyennes (très mûres)	½ tasse de babeurre
2 tasses de farine à tout usage, tamisée	

**Chauffer** le four à 350°. Graisser un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces.

**Mêler** le beurre d'arachide, le sucre et les oeufs, dans un bol, et battre jusqu'à ce que ce soit léger. Ecraser les bananes et les incorporer au mélange.

**Tamiser** ensemble les ingrédients secs et les ajouter au mélange, en alternant avec le babeurre; commencer et terminer les additions, toutefois, avec les ingrédients secs.

**Déposer** à la cuillère dans le moule et cuire au four pendant environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte sec. Laisser refroidir avant de trancher.

#### PETITS GÂTEAUX AU BEURRE D'ARACHIDE

2 blancs d'oeufs	⅓ de tasse de beurre d'arachide, contenant de petits morceaux d'arachides
½ tasse de sucre	⅓ de tasse d'huile
2¼ tasses de farine à gâteau, tamisée	1¼ tasse de lait
3 cuil. à thé de poudre à lever	1 cuil. à thé de vanille
1 cuil. à thé de sel	2 jaunes d'oeufs
¼ de cuil. à thé de bicarbonate de soude	⅓ de tasse d'arachides salées, finement hachées
1 tasse de cassonade, bien tassée	

**Chauffer** le four à 400°. Doubler, de petits moules en papier plissé, 30 moules à muffins moyens.

**Battre** le blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter le sucre, petit à petit et en

battant constamment. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.

**Tamiser** la farine, la poudre à lever, le sel et le bicarbonate de soude, dans un autre bol. Ajouter la cassonade, le beurre d'arachide, l'huile et la moitié du lait. Battre pendant 1 minute à la vitesse moyenne du malaxeur.

**Ajouter** ce qui reste de lait, la vanille et les jaunes d'oeufs et battre pendant 1 minute. Incorporer la meringue.

**Mettre** la pâte dans les moules, en ne les remplissant qu'à moitié. Saupoudrer chaque petit gâteau d'un peu d'arachides salées hachées.

**Cuire** au four pendant environ 18 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface ne laisse aucune empreinte. (2½ douzaines de gâteaux moyens)

#### SODA AU MIEL ET AUX CANNEBERGES

Crème glacée à la vanille	Miel liquide
Jus de canneberges du commerce, en bouteille	

**Mettre** une petite boule de crème glacée dans chaque verre. Ajouter 1 cuil. à thé de miel. Ajouter une autre petite boule de crème glacée et une autre cuillerée de miel. Remplir les verres de jus de canneberges et servir avec des pailles.

#### BOISSON AUX CANNEBERGES

Crème glacée à la vanille	Jus de canneberges du commerce, en bouteille
Soda	

**Mettre** une boule de crème glacée dans chaque verre. Remplir presque complètement les verres de jus de canneberges, ajouter du soda et servir avec des pailles.

#### SALADES EN GELÉE

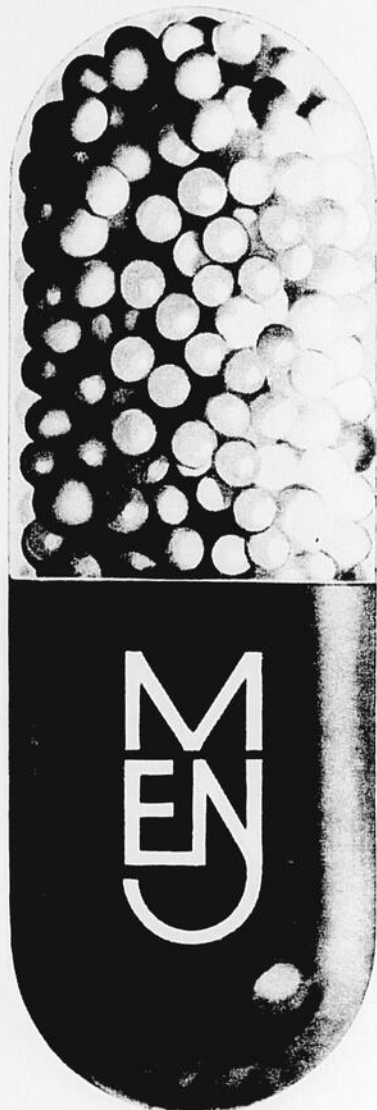
1 paquet de 3 onces de poudre de gelée au limon	½ tasse de céleri haché
1 tasse d'ananas déchi-queté, bien égoutté	1 tasse de carottes finement râpées
	Laitue

**Préparer** la gelée selon les indications sur le paquet en réduisant toutefois la quantité de liquide demandée de ¼ de tasse. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que ce soit sirupeux.

**Ajouter** l'ananas, le céleri et les carottes et bien mêler. Mettre dans de petits moules et faire refroidir jusqu'au moment de servir. Démouler sur de la laitue. (De 6 à 8 petites salades) <



A première vue,  
rien ne distingue  
l'antirhume  
le plus demandé  
au Canada



Mais regardez-y  
de plus près!

Vous voyez ces minuscules "granules à retardement"? Ils sont plus de 600 dans chaque capsule Contact-C\* qui aident à arrêter les reniflements et les éternuements. Ils assèchent les yeux larmoyants. Et décongestionnent le nez bouché. Ils vous soulagent rapidement et efficacement des symptômes du rhume pendant 12 heures d'affilée.

Donc, la prochaine fois que vous êtes ennuyé par les malaises du rhume d'été, souvenez-vous de Contact-C et ses minuscules "granules à retardement". Une capsule le matin, une autre le soir... et le tour est joué. L'action de ces petits "granules à retardement" est si efficace que vous oubliez presque votre rhume.

Contact-C est le médicament le plus demandé au Canada pour le rhume et la fièvre des foins. Passez vite en chercher chez votre pharmacien.

\*Marque déposée au Canada



MENLEY & JAMES  
Filiale de SMITH KLINE & FRENCH

24 - PERSPECTIVES No 27, 2 juillet 1966

## Guy Fournier



## Le plan Bourgault

NI LES JOURNAUX, ni la télévision ne savent où se tient la conférence, mais personne n'ignore plus qu'elle doit avoir lieu quelque part au Québec. La rumeur publique veut depuis longtemps qu'on s'appête à rédiger une nouvelle constitution et les observateurs les mieux renseignés parlent même d'un certain plan Bourgault dont le résultat immédiat serait de faire surgir une nouvelle nation en Amérique du Nord.

La conférence se tient en fait au Château Frontenac de Québec, mais comme on ne connaît pas le nom des délégués, ils peuvent s'insinuer dans le hall sans éveiller les soupçons. En ce début de juillet, l'hôtel, comme d'habitude, est pris d'assaut par les touristes américains et il faudrait être bien malin pour distinguer parmi eux les émissaires de Vancouver, Edmonton, Saskatoon, Winnipeg et Toronto, de même que ceux de l'est, venant de Terre-Neuve, de Charlottetown, de Halifax et de St. John. Quant à Pierre Bourgault, on a perdu sa trace depuis près d'un mois. Certains journaux prétendent qu'il a quitté le pays pour Cuba afin d'éviter les représailles à la suite de son succès aux dernières élections, et d'autres vont jusqu'à affirmer que les autorités du gouvernement l'ont arrêté. En vérité, le gouvernement sait fort bien où il se trouve, mais n'ose rien faire. On craint de plus en plus les répercussions que provoquerait son arrestation. Il y a quelques années, si sa cause n'avait pas eu ses martyrs, elle n'aurait pas grandi si rapidement. Plusieurs fois, Bourgault lui-même a défié l'ordre établi dans l'espoir d'être écroué, mais les résultats fâcheux de certaines arrestations massives ont rendu le gouvernement plus prudent.

C'est ainsi que Bourgault, à la faveur d'un déguisement simpliste — barbe et veste de cuir — peut circuler librement dans les couloirs du Château et accueillir en personne les délégués à la conférence.

Grâce à la complicité de quelques hauts fonctionnaires et de certains ministres qu'on dit favorables à sa cause, il a même fait installer dans la salle de conférence un système de traduction simultanée. Chacun des délégués s'adressera dans sa propre langue. Le système servira-t-il à d'autres délégués que celui du Nouveau-Brunswick? Tous sont de langue anglaise et Bourgault lui-même a décidé de parler anglais pour prouver sa bonne foi.

C'est dans la langue de la majorité qu'il ouvre donc les pourparlers, soulignant qu'il espère les voir se dérouler dans la bonne entente et sous le signe de l'unité nationale. Ses premières paroles reçoivent un accueil réservé, car si tous savent que l'unité nationale est la solution au chaos actuel, chacun voudrait y parvenir par des voies différentes. Mais il faut se rendre à l'évidence: l'unité s'accomplira autour du Québec ou n'existera jamais! C'est là-dessus qu'in-

siste Bourgault avec éloquence en déclarant au délégué de Vancouver qu'il est temps d'abandonner les Etats-Unis et de reconstituer une province englobant tout le territoire à l'ouest des Rocheuses. Le délégué reste sceptique. Les Rocheuses sont une barrière naturelle vers l'est et la population de Vancouver s'entend fort bien avec les Américains.

Les autres délégués sont unanimes à reconnaître le bien-fondé de son allégation, mais ils expliquent que le chemin de fer et la route reliant le continent du Pacifique à l'Atlantique sont un trait d'union entre les divers territoires. C'est sur ces moyens de communication qu'il faut asseoir l'unité. Le délégué d'Edmonton fait alors valoir que, malgré le pétrole exploité par des intérêts américains, il serait prêt à se séparer des Etats-Unis pour reformer l'Alberta, si le délégué de Vancouver acceptait d'en faire autant. Celui-ci acquiesce et Bourgault décide de passer au plus difficile, proposant aux délégués de Terre-Neuve, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse d'unir tous ces territoires en une seule et même province. L'envoyé terre-neuvien devient intraitable. L'île, qui possède un long passé autonomiste, n'acceptera jamais cette fusion, sentiment que partage le délégué de Charlottetown à propos de son île. De son côté, l'Acadien déclare que le Nouveau-Brunswick ne sera jamais une province comme les autres, que les francophones y sont en majorité et qu'ils risqueraient de perdre leur langue et leur foi si on les fondait dans un milieu à prédominance anglophone. On en revient donc à l'idée de quatre provinces, ce qui, au demeurant, n'est pas sans plaire au délégué de Halifax.

Les envoyés de Winnipeg, Saskatoon et Toronto acceptent d'emblée de maintenir les trois provinces que le plan prévoit pour chacun d'eux, mais le délégué de Toronto entretient de l'inquiétude:

— Si nous acceptons le plan, demande-t-il, qu'est-ce qu'il adviendra du Québec?

— Le Québec sera une province comme les autres! lance Bourgault avec conviction.

Chacun acquiesce, satisfait.

Le plan Bourgault est donc dans le sac. Pas tout à fait, car son promoteur se lève et signifie à l'assemblée qu'il ne veut pas qu'on associe son nom au plan:

— Vous comprenez, dit-il avec émotion, j'aurais l'impression de trahir mon arrière-grand-père... surtout qu'il portait le même prénom.

Tous approuvent en silence.

Bourgault annonce alors que les Québécois, qui auraient fêté sans enthousiasme le centenaire de leur indépendance, célébreront dans le délire le 1er juillet 2067, jour de la Confédération.

C'est le nom qu'il propose pour ce pacte historique!





# ASTIQUONS LE QUÉBEC

Illustrations de *Renald Guédon*

VOILÀ un slogan qui, il y a quelques années, aurait eu une forte saveur électorale. Aujourd'hui que nos mœurs politiques sont bien astiquées, le slogan n'offre plus aucune ombre d'ambiguïté et reluit de tout son sens propre, qui est celui d'embellissement.

Pourquoi une campagne d'embellissement? Parce que bien vivre, vivre heureux, vivre mieux, impliquent un cadre agréable. Ce n'est pas nous qui le disons mais le gouvernement du Québec, qui ajoute (et voyez son choix d'épithètes bien astiquées): des villes propres, des villages pimpants, des maisons accueillantes, des routes pittoresques sillonnant une campagne attrayante, concourent à nous rendre plus heureux et plus fiers.

En page couverture, nous vous proposons un magnifique exemple d'astiquage dans le vieux Montréal: la terrasse arrière de la Maison des arts, vieille demeure canadienne restaurée par les soins de la Sauvegarde.

Bannir le mauvais goût et la laideur.



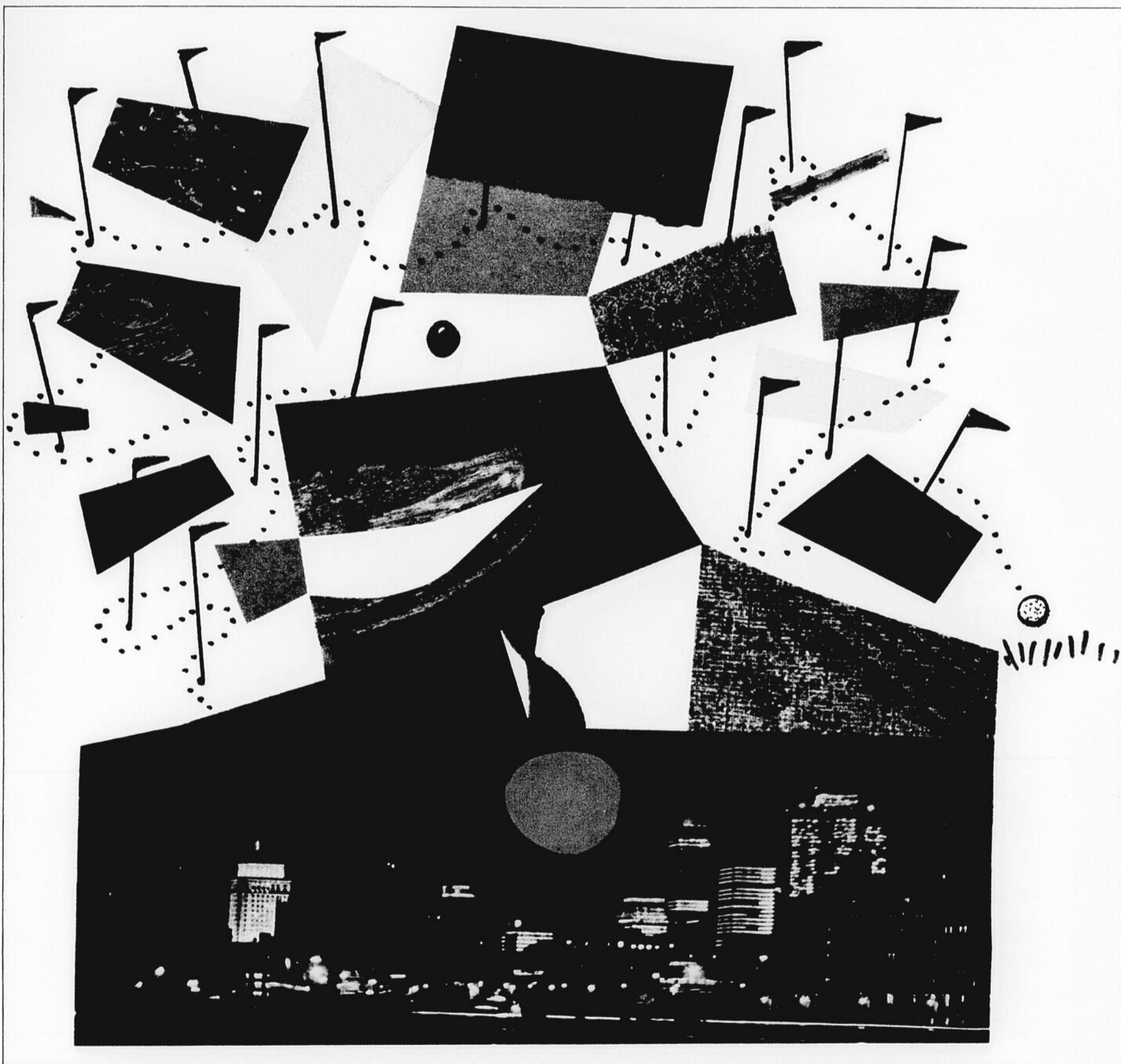
Suite à la page suivante

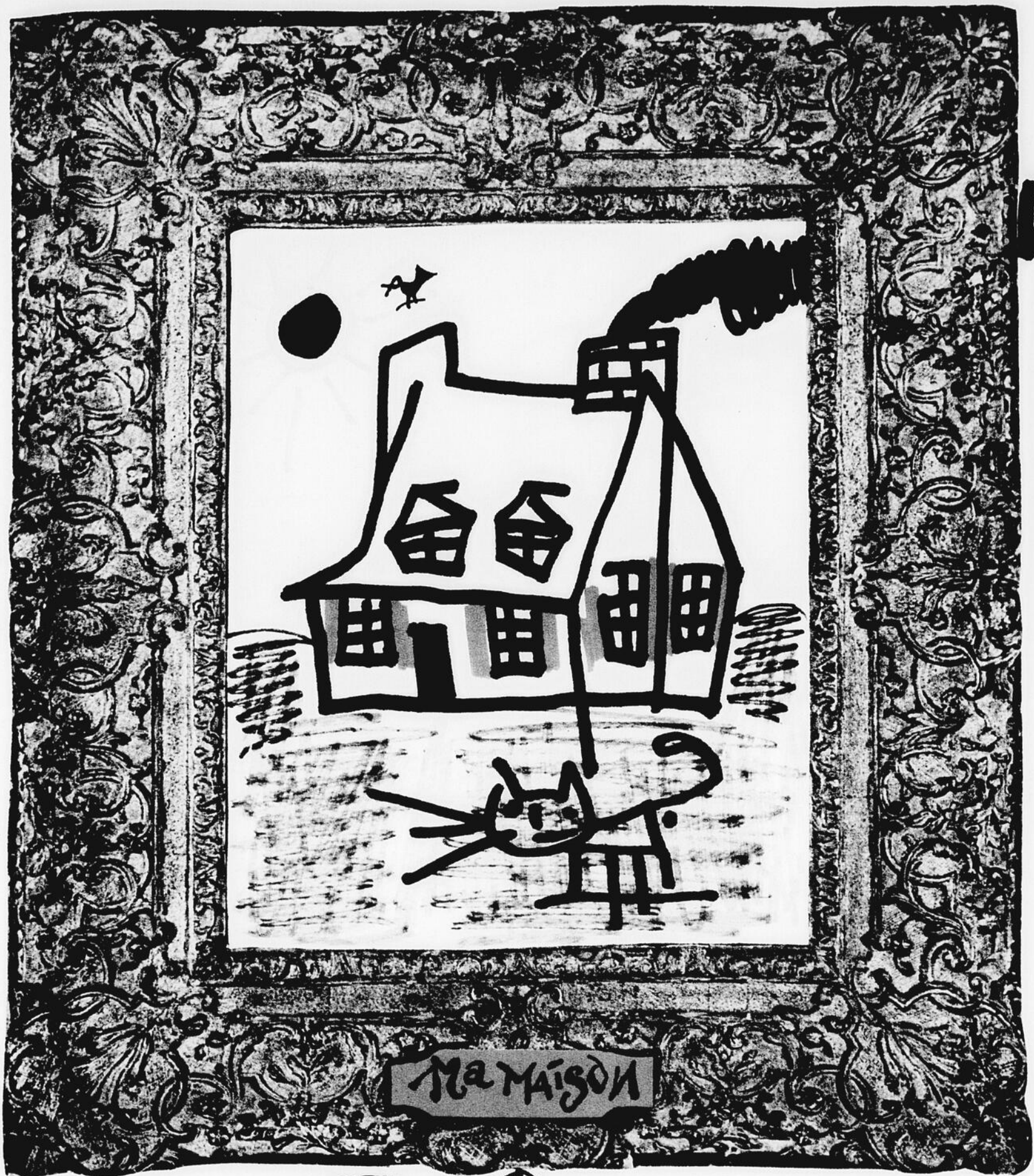
# ASTIQUONS LE QUÉBEC

(Fin)



*Planter des fleurs . . .  
et des arbres là où l'imagination les voit;  
et créer des espaces verts.*





*Il faut sauvegarder les maisons qui ont un caractère architectural traditionnel (maisons canadiennes, laiteries, granges, etc). ◀*

## La fin de la première étape

... c'est le moment inoubliable de la fin des études, celui où le jeune diplômé éprouve une émotion indéfinissable mêlée de fierté et d'appréhension. Fier d'avoir réussi, inquiet pour l'avenir, il va pénétrer dans un monde nouveau où l'attendent de lourdes responsabilités, mais aussi la possibilité de réaliser ses ambitions.



## Le chemin à parcourir



ne sera pas trop pénible puisque ces jeunes gens ont eu la sagesse de s'y préparer. Leurs longues années d'étude et de formation leur permettront d'aller plus loin et plus vite que d'autres. Plusieurs d'entre eux doivent à la Banque de Montréal d'avoir pu terminer leurs études. Et maintenant

que l'avenir s'ouvre devant eux, la Première Banque au Canada va continuer à les aider de bien des façons. Ils trouveront dans le gérant de succursale un ami et un conseiller précieux... pour la marche de leur entreprise ou l'exercice de leur profession... pour fonder un foyer confortable... pour se procurer certaines commodités ou certains agréments de la vie. De nos jours, les jeunes diplômés ont vraiment tout pour réussir: une multitude infinie de possibilités... une diversité de carrières où ils n'ont que l'embarras du choix...



## et la Première Banque au Canada

**BANQUE DE MONTRÉAL**

"MA BANQUE"  
POUR 3 MILLIONS DE CANADIENS

