

5 novembre 1984 V&L 19 N° 45

perspectives

LE DROIT



**ENTRE
BRANCH COUNTY
ET MICHEL VAILLANCOURT...
PAGE 2**

PAR MONIQUE SAURIOL

Si on vous parle de Michel Vaillancourt, vous saurez sûrement de qui il s'agit. Il a remporté la médaille d'argent au Grand Prix individuel de saut d'obstacles lors des jeux Olympiques de Montréal, en 1976. Parfait. Mais si on évoque Branch County, saurez-vous répondre aussi bien? Mais non, voyons, ce n'est pas son entraîneur, c'est son cheval! Cette médaille d'argent, Vaillancourt ne l'a pas remportée tout seul; son cheval y était tout de même pour quelque chose.

Branch County est le champion olympique canadien le plus méconnu, peut-être parce qu'il ne parle pas et ne donne pas d'interview. Il est très discret. Ce n'est pas faute d'avoir quelque chose à dire, Branch County connaît une destinée de cheval tout à fait exceptionnelle qu'il vaut la peine de raconter.

A l'âge de 3 ans, comme presque tous les pur-sang, Branch County se retrouve à son corps défendant sur une piste de course où il n'a que faire. Il regarde avec étonnement les autres chevaux qui galopent à fond de train et continue placidement son petit galop tranquille, ce qui fait que les autres ont le temps de le rejoindre et de le dépasser avant qu'il ait complété son premier tour de piste. On retire Branch County de la piste de course, et, comme il ne vaut rien, on le vend pour une bouchée de pain: \$400, à un ancien entraîneur de chevaux de course de Winnipeg, William Teske. J'aime autant vous dire tout de suite que, depuis, la valeur de Branch County a augmenté de quelques bouchées de pain! Toujours est-il que le nouveau propriétaire de Branch County mijote de le monter pour concurrencer sa femme — vous vous doutiez évidemment qu'il y avait une femme là-dessous —, qui remporte un certain succès dans des compétitions locales. Branch County fait preuve d'un si bon naturel qu'il permet à Teske de surclasser son épouse, pourtant plus douée que son conjoint.

Teske se rend vite compte que son cheval aussi a plus de talent que lui, et il lui cherche vainement un cavalier qui ferait ressortir ses dons exceptionnels. En un an, il confiera successivement à sept cavaliers le soin de le monter en compétition, avec plus ou moins de bonheur. Puis, en novembre 75, il inscrit Branch County dans les compétitions nationales au Royal Winter Fair de Toronto. C'est le tournant décisif dans la vie de Branch County, puisque c'est là qu'il fait la connaissance de Michel Vaillancourt, ou vice versa.

Coup de foudre

En novembre 75, Vaillancourt revient du Mexique où il a représenté son pays pour la première fois depuis qu'il est senior — il n'a que 21 ans — aux Jeux panaméricains, et il se cherche désespérément un cheval qu'il pourrait monter aux jeux Olympiques. Son cheval, Damudji, qui s'était classé premier dans les épreuves de qualification, a eu la malencontreuse idée de se fracturer le boulet gauche deux semaines avant les Jeux panaméricains. Comme un bobo de cheval prend énormément de temps à guérir, Damudji ne sera pas remis de sa blessure à temps pour les jeux Olympiques. Le cheval que Vaillancourt a monté au Mexique, Ufo, a très bien tiré son épingle du jeu puisqu'il a manqué la médaille de bronze par un cheveu — ou un crin — mais Vaillancourt estime qu'Ufo n'a pas le calibre olympique et il se dit que les miracles n'arrivent pas tout le temps.

Du côté de Branch County, les choses ne vont pas très bien non plus. En arrivant à Toronto deux jours avant la compétition, il a une fièvre... de cheval! Il n'a pas sauté depuis deux mois, et, par-dessus le marché, il est monté par un cavalier toutes catégories.

Son voyage au Mexique l'ayant empêché de s'inscrire à temps pour la compétition, Vaillancourt, morose, hante la piste du concours hippique à la recherche de la monture rêvée pour les jeux

Olympiques, quand un commissaire de Montréal lui recommande d'observer Branch County. Il le regarde évoluer, malade, monté par un cavalier qui ne lui convient pas, et il est néanmoins frappé par son allure, son aisance, son calme et sa puissance. Tous les dons réunis dans le même cheval, c'est à n'y pas croire! Pour Vaillancourt, c'est le coup de foudre. Branch County a jusqu'à présent refusé de nous révéler si le coup de foudre a été réciproque...

Nous avons donc un cheval qui se cherche un cavalier, et un cavalier qui se cherche un cheval. Il ne leur reste plus qu'à s'associer, pensez-vous. Hélas, tout n'est pas si simple! Comme dans les bons romans à l'eau de rose, nos deux protagonistes devront encore traverser de cruelles épreuves avant de se retrouver.

Des faits, on veut des faits! Oui, oui, voilà! Vaillancourt rencontre Teske. Teske accepte de lui vendre Branch County. Vaillancourt rentre chez lui tenter de trouver \$75 000, somme demandée par Teske: Je vous avais bien dit que la valeur de Branch County avait augmenté un tant soit peu!

Les \$75 000, Vaillancourt les a, il ne les a pas. Comme quoi il n'y a pas que les femmes qui changent d'idée: les hommes d'affaires aussi! Et même les gouvernements. Celui du Québec avait consenti à déboursier \$60 000 pour acheter une

monture à Vaillancourt quand il n'avait pas de cheval sous la main, mais, une fois qu'il s'en est déniché un, Québec a changé d'avis. Un jour, Vaillancourt cherche \$15 000 pour combler la différence entre le montant demandé par Teske et celui consenti par le gouvernement; le lendemain, c'est la totalité de la somme qu'il lui faut trouver. Une histoire de fou! Bref, quand Vaillancourt arrive à tenir \$75 000 suffisamment longtemps pour avoir le temps de sauter sur le téléphone... Teske ne veut plus vendre Branch County! Sur le point de divorcer — sa femme est encore là-dessous —, Teske n'a pas envie de donner la moitié de la somme à sa femme et le reste au fisc. Donc il garde son cheval.

Vaillancourt est probablement plus dépité de ne pas avoir son cheval que Branch County de ne pas avoir son cavalier. Il a beau chercher, il n'en trouve pas d'autre. A la veille des jeux Olympiques, les champions disponibles ne courent pas les rues. Finalement, Pierre Jolicoeur, l'entraîneur de Vaillancourt,

UNE HISTOIRE D'AMOUR SEMÉE D'OBSTACLES

MICHEL VAILLANCOURT ET BRANCH COUNTY

court, réussit à conclure un marché avec William Teske: il pourra louer Branch County pour trois mois, pour la bagatelle de \$15 000.

Médaille olympique

En mars 76, à son retour du circuit de Floride, Vaillancourt se rend dans l'ouest monter Branch County dans les petites compétitions locales, histoire de se mettre en train. La joie que nos deux héros éprouvent à se retrouver est quelque peu perturbée par la déplorable habitude que Branch County a contractée de s'arrêter devant l'obstacle. Vaillancourt lui explique gentiment que ce n'est pas une chose à faire, et Branch County s'incline devant un raisonnement aussi sensé. Il le comprend si bien qu'en élève surdoué il remporte son premier Grand Prix dès le dimanche suivant!

Trois mois avant les Jeux, Vaillancourt ramène Branch County chez Robespierre, à Hudson. Il ne dispose que d'un mois et demi pour entraîner

son cheval avant les épreuves de qualification, qui ont lieu à Toronto d'abord, puis à Montréal — dans l'île Sainte-Hélène —, pour choisir les quatre cavaliers et les quatre chevaux qui constitueront l'équipe olympique canadienne.

Les épreuves de qualification avant les jeux Olympiques sont forcément très difficiles puisque c'est le seul moyen de s'assurer que ce seront vraiment les meilleurs qui nous représenteront. Les chevaux doivent être montés «à froid», c'est-à-dire sans avoir été réchauffés dans les épreuves préliminaires, puisque c'est à froid qu'ils sont montés aux jeux Olympiques. Le défi est grand pour un cheval de 7 ans qui a très peu d'expérience, mais, aux âmes bien nées, comme chacun sait, la valeur n'attend pas le nombre des années.

Devant la gravité de la situation, Vaillancourt convoque une conférence au sommet avec Branch County et lui tient ce langage: «Finies les folies, il n'y a plus de farce à faire! Le temps n'est plus aux petites compétitions locales, c'est du sérieux. Comme les deux meilleurs chevaux dans les deux épreuves sont choisis automatiquement pour figurer sur l'équipe olympique canadienne, il ne s'agit pas d'être bon troisième.» Branch County rompt son mutisme habituel pour hennir: «Bon, ça va, ça va, j'ai compris. T'en fais pas, ça ira.» — Traduction libre!

Tandis que d'autres cavaliers montent plusieurs chevaux pour augmenter leurs chances, Vaillancourt, fort de l'assurance que lui a donnée Branch County, ne monte que lui dans les épreuves de qualification, et il se classe deuxième, à un quart de point seulement derrière Jim Elder, «le vieux renard», comme il l'appelle — Vaillancourt, pas Branch County!

Mais le plus dur reste à faire. Le parcours olympique de l'épreuve individuelle est le plus

difficile qui ait jamais été conçu. Devant la difficulté, un cheval moins courageux pourrait fort bien se dire: «Ca m'impressionne un tout petit peu trop. Je ne fais plus d'effort, je renverse un obstacle, j'en refuse un autre, je ne veux plus y aller, c'est trop me demander.» Branch County adopte l'attitude opposée. La difficulté le stimule. Il se dit: «Les obstacles sont trop gros pour que je me permette de faire des erreurs.» Et à chaque obstacle, sans s'affoler, il fournit l'effort maximum dont il est capable. Grâce au courage et au sang-froid de Branch County, Vaillancourt devient ainsi le plus jeune médaillé des sports équestres aux jeux Olympiques. Branch County, lui, revendique l'honneur d'être le plus jeune cheval qui ait jamais gagné une médaille aux jeux Olympiques. Il n'a que 7 ans, et toute la vie devant lui.

Tenter de déterminer lequel des deux a remporté la médaille pour l'autre, c'est comme essayer de trancher qui vient en premier, de l'oeuf ou de la poule. Vaillancourt déclare: «Je lui dois une fière chandelle parce que, sans lui, je n'aurais pas remporté cette médaille, mais par ailleurs, je pense que lui aussi me doit une fière chandelle. Il a fallu que je mette sur pied un programme d'entraînement gradué jusqu'aux jeux Olympiques, en essayant de lui apprendre à peu près tout dans un temps minime, sans lui faire peur ni le décourager, tout en conservant sa confiance.» Il faut bien reconnaître que c'est beaucoup grâce à lui que Branch County est aujourd'hui classé parmi les dix meilleurs chevaux du monde.

Autres obstacles

Après son haut fait d'armes, Branch County continue de mener sa grande vie de champion, tantôt en tournée (vous savez ce que c'est, la vie de vedette), tantôt au repos chez Robespierre, entouré des gens qui l'aiment et le chouchoutent, dorloté comme pas un. «Dorloté, s'écrie Pierre Jolicoeur, c'est pas le mot! Le vétérinaire vient deux fois par semaine juste pour voir comment il se porte. On lui a donné la plus belle stalle de l'écurie, avec une porte pour entrer et une porte pour sortir! Dorloté, je comprends donc!» Et Vaillancourt d'ajouter avec attendrissement: «Branch County, c'est mon gros bébé, je l'aime ben gros. Il a un caractère fantastique, du coeur à revendre, une bonne tête. Il ne parle pas puis c'est juste!» Snif, comme c'est touchant!

Suite page 4



PHOTO CANADAWIDE

"Avec vous, jusqu'aux bouts du monde"
Patrick et Hélène

Vous sentez le cœur des bois s'agiter en vous, votre "petite nature" peut supporter la vraie, la grande, il n'y a que des "bouts du monde" pour vous contenter et votre humeur résiste à toutes les intempéries... Alors, ne rêvez plus d'aventure, vivez-la à travers nos huit destinations, et ce pour moins de \$1300, tout compris (départ du 24 déc. au 15 avril)



AMAZONIE: descente en pirogue (4 semaines)
ANDES: expédition à dos de mule (4 semaines)
GALAPAGOS: découverte d'une faune unique (4 semaines)
MAROC: caravane de chameaux (3 semaines)
GUATEMALA: fêtes chez les Indiens de Nuevo Progreso (3 semaines)
MEXIQUE: descente du canyon Del Cobre en canot pneumatique (3 semaines)
SENEGAL: découverte du fétichisme africain (4 semaines)
THAILANDE: la jungle à dos d'éléphant (4 semaines)



* tous les programmes sont aussi disponibles sur la base de 2 ou 3 semaines.

CLUB AVENTURE VOYAGES INC., 399, boul. LABELLE, CHOMEDEY, LAVAL H7V 2S5
Tél.: 688-4632 (nous acceptons les frais d'appel)
détenteur d'un permis du Québec.

MICHEL VAILLANCOURT ET BRANCH COUNTY

Mais hélas, trois fois hélas, c'est trop beau pour durer. Un beau jour, je veux dire un triste jour de la fin de septembre 1977, coup de théâtre: Branch County, déchiré, est arraché à ses amis. On l'emmène incognito et on le séquestre dans une écurie des environs de Montréal. Branch County ne comprend rien à ce qui lui arrive, et pour cause: personne ne songe à lui expliquer la situation. C'est pourtant simple en vérité: Teske a encore changé d'avis, et, pour une fois, sa femme n'y est pour rien. Il veut toujours vendre Branch County mais il en demande \$175 000, et cela, juste comme Vaillancourt a réussi, de peine et de misère, à rassembler la somme qui avait été convenue plus tôt, soit \$125 000. Là, Vaillancourt trouve que c'est exagéré. Il refuse de payer pour la valeur qu'il a lui-même donnée à Branch County, estime-t-il. Furieux, il obtient une saisie-arrêt sur Branch County au moment précis où Teske s'amène pour reprendre possession de son cheval. Vaillancourt réclame au propriétaire de Branch County quarante-trois mille dollars et des poussières pour le dressage qu'il a donné à son cheval, son entretien, ses frais de déplacement en concours et beaucoup d'autres. En attendant que la cause soit entendue, ou que les parties en viennent à une entente hors cour, Branch County est confié à une tierce partie, indépendante au litige, et confiné tristement dans sa cellule, pardon dans sa stalle, à l'insu de tous.

Pendant que les humains se chamaillent à son sujet, Branch County, inquiet et malheureux, tourne en rond dans sa stalle. Il ne peut s'empêcher de penser que s'il se laissait aller à parler comme il en a parfois envie, on en entendrait des vertes et des pas mûres. Mais heureusement pour lui et pour nous, son bon ange veille. Vous n'allez pas me dire que les chevaux n'ont pas d'ange gardien, parce que je vais vous prouver le contraire. Les choses en étant arrivées à ce point de détérioration entre Vaillancourt et Teske, la situation paraît désespérée, n'est-ce pas? Vous en convenez? Eh bien, le 30 septembre 1977, nouveau coup de théâtre, tout s'arrange: Vaillancourt et Teske en viennent à une entente hors cour qui les comble tous les deux de bonheur. Le contrat qui les lie désormais stipule que tous les frais encourus pour l'entretien de Branch County seront partagés également entre Teske et les Ecuries Robespierre, et Vaillancourt obtient la garantie qu'il aura la préférence advenant la mise en vente de Branch County. Tandis que les belligérants se donnent d'affectueuses tapes dans le dos, Branch County peut réintégrer son domicile à Hudson, et le drame se termine dans l'allégresse générale. Miraculeux, hein?

William Teske est encore et toujours propriétaire de Branch County. S'il a parfois des velléités de le vendre, il ne peut s'y résoudre, quel qu'en soit le prix. Comme il n'a pas un sou vaillant et que la chair est faible, il est tenté à ses heures creuses de réaliser une fortune en vendant son cheval, mais chaque fois qu'il est sur le point de le faire, il se reprend à la dernière minute pour la bonne et simple raison qu'il est lui aussi amoureux de Branch County. Que le diable emporte l'argent, se dit-il courageusement, je garde mon Branch County! Mais tout est bien qui finit bien, puisque Michel Vaillancourt le garde aussi, et avec lui, le Québec tout entier.

Par suite de la défection d'Alwin Schockemoehle, l'Allemand qui a remporté la médaille d'or-quand Vaillancourt remportait la médaille d'argent-monté sur l'incroyable Warwik Rex, et qui se retire de la compétition après avoir décroché tous les honneurs qu'il est possible de mériter, Michel Vaillancourt et Branch County se retrouvent l'équipe à battre aux jeux Olympiques de Moscou, en 1980. Aussi Michel Vaillancourt et son entraîneur, Pierre Jolicoeur, ont-ils à cœur de garder Branch County au Québec coûte que coûte. Ils savent trop bien que notre grand champion solipède est une perle rare, un amour de cheval et un athlète exceptionnel. Il est irremplaçable et sa perte serait irréparable.

Les gens heureux n'ont pas d'histoire, mais les chevaux heureux, par contre, oh là là, quelle histoire!.



Pensez-y!

Le Timbre Le Plus Rare Du Monde: \$350,000!

Pour 10c seulement vous recevrez une reproduction couleur du timbre le plus rare du monde, le 1c 1856 de la Guyane britannique sur papier collant, plus le récit expliquant comment il est devenu plus précieux que de l'or. L'envoi inclut une vaste collection de timbres de 77 pays: émissions récentes, timbres du XIXe siècle, poste aérienne, timbres commémoratifs, timbres des expéditions vers l'espace et la lune, et plus encore. Tout cela pour 10c! Nous vous envoyons aussi d'autres timbres pour examen gratuit. Achetez-en le nombre qui vous plaît ou aucun; retournez le reste. Vous êtes libre de contremander ces envois en tout temps. Le timbre de la Guyane et la collection de 77 pays restent votre propriété. Expediez 10c aujourd'hui! H.E. HARRIS, Dép. RS-10, Boston, Massachusetts 02117 U.S.A.



EXTRAORDINAIRE COLLECTION DE MONNAIES DE PAPIER ÉTRANGÈRES POUR SEULEMENT 10¢!

Précieuse collection de monnaies rarement vues et difficiles à se procurer: monnaie autrichienne de 1920 à cours provisoire, billet d'un cent de Hong Kong, billet de \$10 de l'occupation japonaise, billets de la Bulgarie et de Formose. Tous des billets très recherchés et tous pour 10 cents seulement! Vous recevrez aussi pour examen d'autres billets fort intéressants. Achetez le nombre que vous voudrez de ces derniers ou même aucun, renvoyez le reste, annulez n'importe quand votre inscription au service, la collection restera votre propriété. HARRIS BANK NOTES, Dép. BD-59, Boston, Massachusetts 02117 U.S.A.

Le Timbre de Noël combat

Les
Maladies
Respiratoires



perspectives

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

Directeur de la rédaction

Pierre Gascon

Directeur adjoint

Jean Bouthillier

Directeur artistique

Pierre Legault

Rédaction

Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Adrien Robitaille

Photographe

Denis Plain

Secrétariat

Gisèle Payant

Service artistique

Marthe Bolduc
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président

Paul-A. Audet

Vice-président

Charles d'Amour

Secrétaire

Guy Pépin

Trésorier

Gaston Vachon

Représentant publicitaire

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

ISSN 0380-6790

du Maurier Spéciale

Disponible en format King size ou 100 mm.

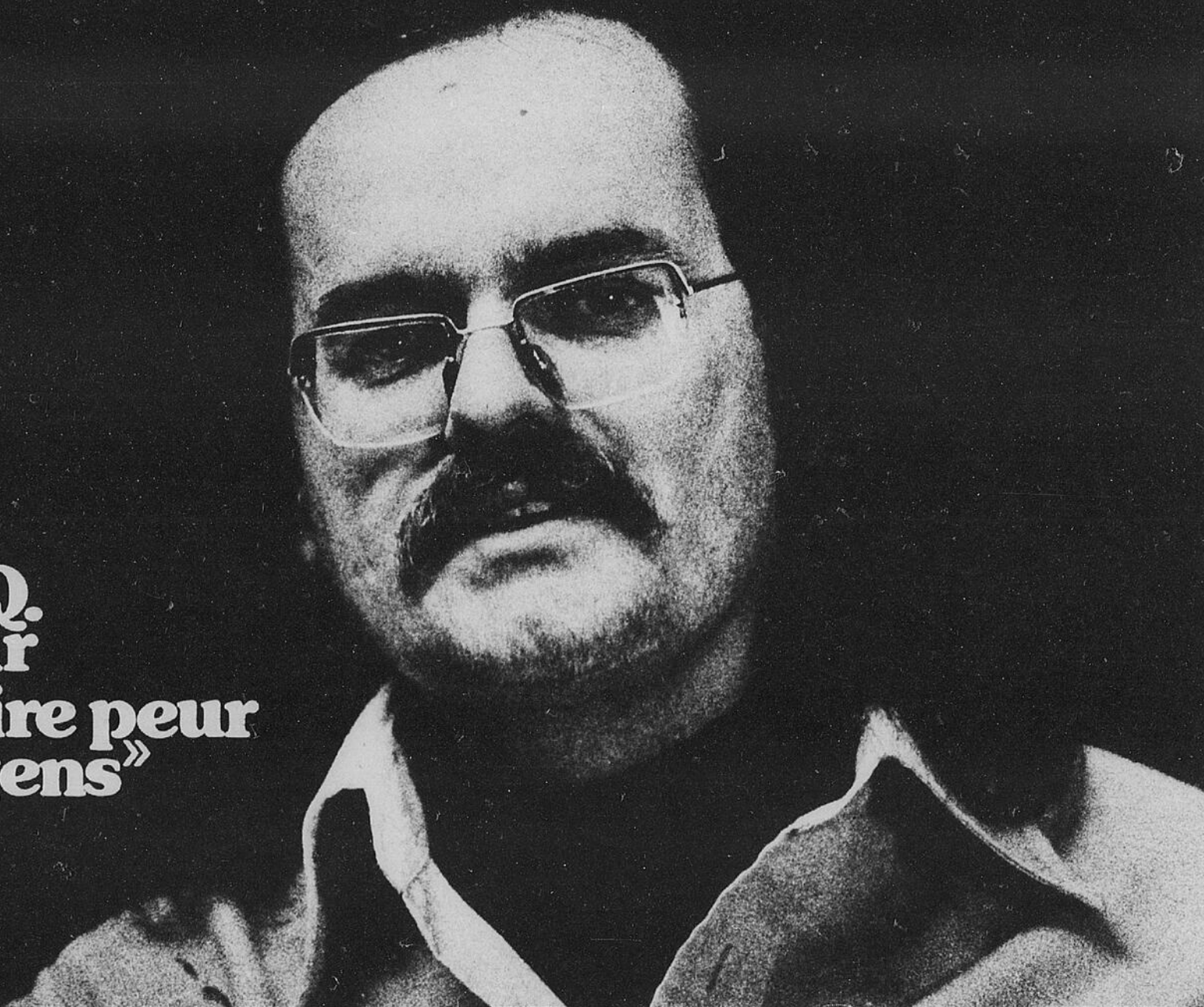


Découvrez-en toutes les douceurs.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—100mm: "goudron" 15 mg, nicotine 1.0 mg. King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.9 mg.

LE NOUVEAU LIVRE DE PIERRE VALLIÈRES: UN QUÉBEC IMPOSSIBLE

«Le P.Q.
a peur
de faire peur
aux gens»



PAR JEAN ROYER

Photo Alain Renaud

«Le Parti québécois ne serait-il parvenu au pouvoir que pour faire la preuve que la libération du Québec est un projet irréalisable?»

Cette question, c'est un indépendantiste bien connu qui la pose: Pierre Vallières, dans son nouveau livre intitulé *Un Québec impossible*, qui vient de paraître aux Editions Québec Amérique.

On peut prévoir que cet essai d'analyse politique fera du bruit. Pierre Vallières lance une bombe contre le Parti québécois et le gouvernement Lévesque qu'il accuse d'avoir déjà trahi leur objectif.

J'ai rencontré Vallières dans la maison de campagne où il s'est retiré, quelque part face au fleuve. C'est là qu'il continue d'écrire et qu'il poursuit son analyse de la situation politique québécoise. Quand je l'ai interviewé, Vallières terminait la rédaction d'*Un Québec impossible* et il pensait déjà à son prochain essai qui se composera de «Lettres ouvertes à René Lévesque».

Pierre Vallières est redevenu écrivain pour de bon. Écrivain politique: «Écrire, c'est ma façon de faire de la politique.

Mais ce n'est pas la pratique du pouvoir», me précise-t-il. Depuis 1960, il a milité pour le changement social et l'indépendance du Québec. Depuis dix ans, il a aussi publié trois essais politiques, trois best-sellers: *Nègres blancs d'Amérique* (1968), *L'urgence de choisir* (1971) et *L'exécution de Pierre Laporte* (1977). Dans son nouveau livre, *Un Québec impossible*, Pierre Vallières fustige le Parti québécois au pouvoir.

Pourtant, en décembre 1971, Pierre Vallières adhère aux objectifs fondamentaux du Parti québécois. Aujourd'hui, c'est un militant déçu qui analyse la pratique du pouvoir du gouvernement Lévesque.

«La question de l'indépendance a été mise entre parenthèses, me dit Vallières. Le défi du Québec, c'était de devenir socialiste. Le P.Q. refuse ce défi. Il croit à tort, selon moi, par myopie, par ignorance ou par peur, qu'il est possible de faire l'indépendance à partir d'une victoire électorale assez ambiguë. Aucun peuple ne s'est jamais libéré de cette façon. Pour réaliser l'indépendance, il faudrait que

le P.Q. soit carrément socialiste et mobilise les Québécois pour une lutte de longue durée. Tout ce que le P.Q. pourra obtenir, dans le cadre de son action actuelle, ce sera un nouveau fédéralisme.»

Pierre Vallières accuse donc le parti au pouvoir d'être devenu «un gouvernement de boy-scouts» et de faire du «rapiécage»: «Le P.Q. gouverne à la pièce. Mais, pour faire une courte-pointe, il faut avoir dans la tête une image de l'ensemble. On ne peut pas changer la société par petits morceaux. Il faut avoir une vision globale de la société qu'on veut construire. Autrement, on improvise.»

Plus blancs que nègres

Dans un Québec impossible, Vallières fait même un parallèle entre le P.Q. au pouvoir et les Patriotes vaincus de 1837. Il écrit: «L'improvisation de la lutte, le manque d'armes et l'absence de stratégie à long terme conduisent les

Patriotes à l'échec.»

Ce livre, Vallières y travaille depuis longtemps. Mais il voulait laisser passer le 15 novembre 1976 avant de le faire paraître. Aujourd'hui, le premier titre de son essai, *le Défi du Québec*, est devenu *Un Québec impossible*. Et le livre porte autant sur la première année au pouvoir du P.Q. que sur les conditions sociales de l'indépendance du Québec. Bilan ou procès? Un Québec impossible veut faire les deux, me dit Vallières:

«C'est le bilan de quinze années de démarche indépendantiste au Québec. Le P.Q. est héritier du travail de tous les indépendantistes depuis 1960: il peut tout aussi bien en consacrer la ruine que la réussite. Ce livre fait aussi le procès de la pratique du pouvoir du gouvernement Lévesque. Et il vise en plus le comportement collectif des Québécois: leurs habitudes de consommation, leur mode de vie soumis à la domination américaine.»

Les Québécois sont des «colonisés bien nourris», écrit Vallières dans son livre. On pense à l'accusation de Félix

Suite page 8

Allstate croit qu'un règlement juste et rapide des sinistres-accidents peut empêcher l'escalade des tarifs d'assurance-automobile

En 76, Allstate a réglé dans tout le pays plus de 115 000 sinistres-accidents par le versement total de \$38 millions, en une moyenne de 3,3 jours après les premières démarches des assurés.

En moins d'une semaine.

Notre façon d'agir en affaires explique assez bien notre célérité.

Allstate croit fermement en l'efficacité du Comptoir de demandes de règlement. Nous l'avons même instauré.

En cas d'accident, tout ce que vous avez à faire est de communiquer avec notre Comptoir le plus près et de fournir tous les renseignements de base au préposé qui vous répondra. Celui-ci vous fixera rendez-vous avec l'un de nos experts en sinistres. La plupart des formalités administratives seront déjà remplies quand vous arriverez.

À peu près partout en Amérique du Nord, vous pouvez être sûr de nous atteindre au téléphone 24 heures

par jour. Le groupe Allstate met à votre disposition plus de bureaux et d'experts en sinistres que toute autre compagnie d'assurance. Avec le résultat que chez nous, l'aide que vous devez recevoir est toujours à portée d'un coup de fil.

L'expert en sinistres qui vous recevra connaît bien l'industrie des réparations, et il s'y connaît en voitures. Il a toute la compétence voulue pour évaluer avec justesse le montant des dommages causés à votre voiture, y compris ceux qui habituellement pourraient passer inaperçus.

Et si vous décidez d'aller à l'un des ateliers de réparations que notre expert vous recommandera, nous croyons devoir vous en garantir le travail, non seulement pour une semaine ou un mois, mais aussi longtemps que vous posséderez votre voiture. (Évidemment, notre garantie ne vous protège pas contre les défauts mécaniques de fabrication

des nouvelles pièces. Et elle n'est accessible que par l'intermédiaire d'un Comptoir de demandes de règlement Allstate.)

Allstate croit que les Comptoirs de demandes de règlement sont efficaces, conçus pour rendre service aux clients avec rapidité et compréhension. Nous comptons plus de 300 experts en sinistres d'expérience (à Allstate, nous avons plus d'experts en sinistres que d'agents d'assurance).

Vu que nos tarifs d'assurance-automobile sont parmi les plus bas au pays, nous croyons que la rapidité que nous mettons à régler les sinistres vous aide à payer moins cher pour votre assurance.

C'est du moins ce qui arrive à plus de 500 000 clients d'Allstate au Canada.

Allstate® 

Avec Allstate, on est entre bonnes mains!

Allstate croit qu'il faut régler les sinistres-accidents en moins d'une semaine

Pierre Vallières

Leclerc dans une de ses dernières pièces, où Jean-Baptiste le Québécois s'aperçoit qu'il est un «esclave suralimenté». Vallières ajoute:

«C'est aussi un esclave qui a beaucoup de jouets à sa disposition, c'est un grand consommateur, un esclave qui aime renouveler la quincaillerie: automobile, appareil de télévision, maison mobile parquée à dévaster les paysages, etc.»

Les Québécois sont toujours des Nègres blancs d'Amérique, pour Pierre Vallières: «Mais ils sont plus blancs que nègres. Ils sont des nègres blancs parce que complètement dominés, sans avoir un mot à dire sur leur propre développement. Ils sont plus blancs que nègres parce qu'ils profitent du système même qui exploite les peuples de l'Afrique et du tiers monde.»

Contre la peur

En s'insurgeant contre un gouvernement péquiste qui serait loin de refuser la domination américaine et de s'engager dans une voie socialiste, «seule condition de l'accession à l'indépendance», Pierre Vallières a aussi écrit son livre contre «la peur» des Québécois, dont le cheminement historique a toujours évolué «de la révolte à la connivence», «de la peur de l'assimilation à la peur de la liberté».

«J'ai perdu beaucoup d'illusions sur la volonté collective des Québécois de s'émanciper, et sur leur niveau de conscience politique, quand j'ai vu le peu de réactions soulevées par l'emprisonnement des chefs syndicaux. J'ai aussi été déçu de la campagne électorale du P.Q. en 1973, quand on voulait vendre l'indépendance comme une affaire de rentabilité et qu'on essayait de faire croire aux gens que l'indépendance allait améliorer leur niveau de vie! On croyait au P.Q. que les gens n'allaient bouger que pour la piastre: c'est une forme de mépris du peuple. Enfin, c'était encore pire en 1976: la question de l'indépendance a tout simplement été mise entre parenthèses! Evidemment, j'étais emballé, le 15 novembre, par la victoire du P.Q. J'étais d'abord confiant. Mais j'ai déchanté après quelques mois. J'ai vite constaté non seulement que le gouvernement Lévesque s'était engagé dans une impasse, dans un projet impossible, mais aussi qu'au sein du parti le goût du pouvoir l'emportait sur le goût de la liberté. J'ai donc décidé de terminer mon livre et de l'intituler Un Québec impossible. Il est urgent que les Québécois cessent de se conter des histoires. Ils doivent faire des choix clairs. L'ambiguïté a assez duré. Et l'intention de mon essai est de faire en sorte qu'une partie des Québécois refuse de faire le jeu de l'ambiguïté.

«Actuellement, je suis plus que pessimiste. Mais j'ai essayé d'inscrire dans ce livre les éléments tels que je les vois, sans les adoucir de quelque façon. Lévesque a dit, quand il a prêté

serment, qu'il exigeait la vérité et qu'il aimait la franchise: c'est ce que j'ai fait dans mon livre. Parce que je crois qu'au gouvernement on répond mal aux questions posées. On se gargarise de mots. On refuse, par peur de faire peur à ceux qui ont peur, de prendre les moyens à la disposition de l'Etat pour réaliser l'indépendance. On refuse le socialisme. On se contente de flatter le nationalisme traditionnel, qui n'aboutira jamais nulle part: un nationalisme sans outil, c'est

se contente du marketing électoral. Pour rester au pouvoir, il oublie son objectif.

«Cette pratique du pouvoir, continue Vallières, est complice de la peur. La peur d'agir. La peur des mots. La peur des réalités. La peur du monde. Des ministres disent que les hommes d'affaires exercent un odieux chantage sur le gouvernement, mais ils ne disent pas qui ni comment. Il faudrait en informer la population. C'est presque une peur

improvisé. Le P.Q. a un objectif: l'indépendance. Mais, au plan de l'action, il ne s'est pas donné de stratégie. Il improvise au gouvernement. Les Patriotes de 37 avaient le même objectif et, forcés de descendre dans la rue, ils ont tout improvisé. Ils ont été vaincus. A moins d'un revirement spectaculaire, le gouvernement Lévesque s'achemine vers la même défaite. C'est d'autant plus pénible que ce parti est celui qui avait suscité le plus d'espoir depuis très longtemps. Et c'est le premier parti qui, à ma connaissance, a suscité autant de désenchantement chez ses propres partisans après six mois de pouvoir. C'est la preuve que son travail politique n'a pas été fécond.»

Pierre Vallières continue son procès en ajoutant au dossier l'attitude actuelle des syndicats et de la presse:

«Certaines centrales syndicales reprochent au P.Q. de ne pas avoir de stratégie économique véritable. Mais les syndicats eux-mêmes n'ont pas de vision politique trop grande: ce sont des syndicats d'affaires qui limitent leur action aux négociations traditionnelles fondées sur le salaire et le niveau de vie. Les syndicats n'ont pas de démarche révolutionnaire.

«Quant à la presse, elle se contente actuellement de véhiculer l'information la plus élémentaire sans même l'analyser. On y affiche un neutralisme qui éloigne la population des débats. L'argument de l'objectivité cache beaucoup de paresse intellectuelle, dans la presse québécoise, depuis le 15 novembre. Actuellement, le journaliste est autant spectateur de l'événement que celui qui lit son journal! On est loin de l'acharnement des journalistes américains dans l'affaire du Watergate, par exemple. Nous vivons dans un climat de silence qui voisine la peur.»

Pierre Vallières est amer. Pour lui, le bilan du P.Q. depuis le 15 novembre, c'est «une victoire au goût incertain».

L'apolitisme de la jeunesse

Cependant, Vallières ne désespère pas. D'une part, il croit que son livre Un Québec impossible va ouvrir le débat. D'autre part, il fonde un espoir dans la jeunesse et les contre-pouvoirs. Pour lui, «l'apolitisme des jeunes devient presque un geste politique»:

«J'ai mieux compris, en écrivant mon livre, pourquoi les jeunes ont décroché. Les jeunes qui veulent changer la vie ne peuvent s'identifier à aucune des institutions et structures existantes. Parce qu'elles sont toutes conservatrices de cette façon de vivre que la société industrielle a façonnée. Alors, ils décrochent. Il n'y a rien pour eux dans cette société. Rien qui favorise la vie. Tout est fonction de la production, du niveau de consommation, du standing social. Les jeunes refusent cet Etat technocratique, allié au capital, qui organise notre vie quotidienne sans nous consulter.

«Mais je crois à l'émergence des



un nationalisme inutile! L'indépendance est impossible sans une stratégie socialiste, sans une lutte longue et difficile. Or, le P.Q. dit le contraire. Il a peur de faire peur aux gens. Il leur cache des choses comme cette résolution des Nations unies qui refuse aux peuples le droit de sécession à l'intérieur d'un Etat déjà constitué. Le P.Q. tente de séduire le peuple plutôt que de le convaincre. Les mandarins du P.Q. s'emploient à rassurer plutôt qu'à politiser. Si on veut l'indépendance, il va falloir prendre des risques, il va falloir sacrifier le niveau de vie. Mais le P.Q.

qui voisine l'impuissance. Et cette impuissance s'est révélée à la dernière élection quand le P.Q. a refusé de poser la vraie question. C'est la première fois que je vois ça, dans l'histoire, un parti de libération nationale qui met de côté son objectif premier pour se faire élire de la même manière que n'importe lequel autre parti. La peur des Québécois, elle n'est pas seulement dans la population, elle est au pouvoir! C'est pourquoi Lévesque lui-même a parlé d'«indépendance tranquille»!

«On s'en va vers le même échec que celui des Patriotes de 1837. Tout est



contre-pouvoirs. Dans Un Québec impossible, j'ai voulu parler de tous ceux qui n'attendent plus rien de l'Etat pour leur propre libération. Il y a eu ici certaines expériences timides, dispersées, fragiles: Tricofil, Manseau, Mainmise, les media communautaires. C'est cela que devrait privilégier un mouvement indépendantiste. La première indépendance est celle de l'individu. L'action politique doit aussi servir l'individu. Le discours politique l'oublie un peu trop souvent: il est d'ailleurs rendu à un tel niveau d'abstraction qu'il ne touche plus personne. Le vocabulaire politique est dévalorisé et vidé de son sens. Sans contenu, sans projet d'action, les mots ne veulent rien dire. C'est pourquoi les jeunes, en particulier, se détournent de la politique. D'autant que la politique institutionnalisée n'a même plus d'éthique, tandis que les contre-pouvoirs s'inspirent d'une volonté morale: politique, sociale et culturelle.

Le débat est ouvert

C'est pour ces jeunes autant que pour l'ensemble des Québécois que Vallières dit avoir écrit Un Québec impossible:

«Mon livre s'adresse à tout le monde. Aux Québécois comme à la plupart de ceux qui, à l'extérieur du Québec, croient qu'il n'y a ici qu'un problème culturel. Il faut montrer à ceux que cela intéresse que faire l'indépendance dans une société industrielle dominée par les Etats-Unis, ce n'est pas un cadeau! et que ça ne se fera jamais comme un cadeau!

«J'espère que ce livre provoquera le débat. Et je compte bien plus sur les indépendantistes que sur le pouvoir. J'attends de ce débat que les indépendantistes — ceux qui ont le plus investi dans cette lutte — ne se fassent pas trop d'illusion. Je sais que je ne suis pas seul à penser ce que je pense, même si nous sommes peu nombreux à l'exprimer. J'espère que des gens vont se resaisir au P.Q. Moi, ça ne m'intéresse pas de perdre quatre ans de «niaisage». Il est temps que le gouvernement sache où il va et qu'il le dise. Il est temps qu'il prenne le risque de le perdre, le pouvoir. Ce n'est pas une profession, exercer le pouvoir: personne n'en a été investi spécialement!

«J'ajoute que je n'ai pas écrit ce livre nécessairement pour la nation mais pour dire aussi comment je vois les choses à partir de mes tripes. Je ne suis pas en service commandé.»

Ce livre, Un Québec impossible, Pierre Vallières a voulu le dédier à Michel et Simone Chartrand:

«Parce qu'ils symbolisent un besoin, un goût de la liberté qui est peu répandu. Et parce qu'ils le maintiennent. Il y a chez eux une fidélité à leurs objectifs qu'on retrouve rarement chez d'autres. Simone et Michel Chartrand n'ont jamais fait de référendum pour savoir s'ils allaient continuer de penser comme ils pensent!»



C'est une sensation!

Une calandre exceptionnelle, des phares escamotables, une ligne aérodynamique. Cette voiture possède tout pour vous donner une sensation de grandeur, de distinction; jusqu'aux sièges baquets, en équipement standard, qui vous entourent d'un confort luxueux. Et pour accentuer la sensation de puissance que procure la Magnum XE, vous pouvez choisir parmi une gamme de moteurs V-8, tous équipés du système à mélange pauvre, contrôlé par ordinateur.

Pour rendre votre Magnum XE encore plus sensationnelle, vous pouvez l'équiper d'un toit en "T" (illustré), d'une radio AM/FM électronique à syntonisateur automatique et de bien d'autres options. Oui, vous ferez sensation, au volant de votre Magnum XE.

Magnum XE, signée Dodge.



Certains des pièces d'équipement illustrées ou mentionnées sont disponibles en option moyennant des frais supplémentaires.



Le Maroc... plus enchanteur que la fiction

Quel est le secret derrière la fascination
qu'exerce ce royaume magique de la Méditerranée
sur tant d'Européens? Peut-être est-ce...
les 20 milles qui séparent le Maroc de l'Espagne...
ses 300 jours de soleil par année... ses 2 000 milles de plages...
ou encore ses 4 000 ans d'histoire.

Dès que vous aurez découvert le vrai visage du Maroc, vous succomberez à son charme à votre tour. Quels doux délices vous attendent! Palais somptueux, jardins aux mille parfums, mosquées d'une beauté et d'une sérénité inimaginables, hôtels de grand luxe reflétant une nouvelle magnificence architecturale. Souks animés qui chantent des aubaines de toutes sortes: tapis berbères, articles de cuir, bijoux, pièces d'or, d'argent et de cuivre.

Et les romanesques rêveries des Mille et Une Nuits qu'évoquent les casbahs mauresques, les cavaliers berbères, les oasis verdoyantes et les hommes bleus du Sahara. Et les cités légendaires de Casablanca, Tanger, Fes, Marrakech, et Agadir.

Combien de plaisirs inattendus vous goûterez... Sirotant une boisson exotique au bord de la piscine, savourant vos fruits de mer préférés, fraîchement pêchés. Le tennis. Le golf. La plongée sous-marine. L'équitation. Même le ski en plein mois de

mai! Le petit-déjeuner ne coûte que \$1.00, le salon de coiffure \$2.00 et une luxueuse chambre d'hôtel \$11.00 par jour! Intéressant, n'est-ce pas?

Encore plus merveilleux sont les quatre vols directs par semaine du Canada au Maroc, à partir de \$319.00, transport aérien Montréal-Casablanca aller-retour tarif super-Apex, ou des vacances de deux semaines, à partir de \$678.00 incluant aller-retour par avion, séjour deux semaines, transfert, circuit autocar, et deux repas par jour. Vous pouvez aussi planifier des escales en Europe pour peu ou pas de frais supplémentaires.

Le Maroc ne cesse jamais d'émerveiller. Ses couleurs, sa musique, ses coutumes, son peuple, son hospitalité, voilà le secret de son charme. Pour découvrir le vrai visage du Maroc, remplissez le coupon ci-dessous pour recevoir gratuitement les brochures de vacances en couleur, ou appelez dès aujourd'hui votre agent de voyages.

Oui, j'aimerais des vacances enchantées! Veuillez m'envoyer votre documentation gratuite le plus tôt possible.



**Le royaume
du Maroc**

Voici ce qui m'intéresse:

- ☐ Tanger et les stations balnéaires de la côte Méditerranée
- ☐ Circuits des Villes Impériales: Marrakech, Rabat, Fes, Meknès
- ☐ Agadir et les Circuits du Grand Sud
- ☐ Casablanca et la côte Atlantique
- ☐ Loisirs au Maroc (sports et loisirs)

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ PROV. _____

Office national marocain du tourisme
54 Frontenac, C.P. 751, Place Bonaventure,
Montréal, Québec. H5A 1C9



Qu'on tolère toujours la discrimination sexuelle dans les tribus primitives et qu'on ferme les yeux sur celle qui peut exister dans le secret du foyer, je n'y vois pas d'objection, mais je trouve révoltant qu'on laisse les lieux publics continuer leur discrimination à l'égard des hommes. Le 15 novembre n'a donc rien changé? La social-démocratie — la vraie, pas celle de Robert Bourassa — peut donc elle aussi fermer les yeux sur des inégalités et des injustices criantes qui contribuent à l'aviilissement du mâle? Faut-il espérer la société communiste pour enfin obtenir l'égalité?

Malgré tous les beaux discours, malgré une législation prônant la plus complète égalité, les toilettes qu'on réserve aux hommes dans les lieux publics demeurent dans un état de sous-développement répugnant par rapport à celles réservées aux femmes. Nous sommes confinés à des toilettes de seconde zone dépourvues du strict nécessaire. L'air y est souvent irrespirable et les lieux sont périodiquement inondés. C'est la désolation! C'est un frein cruel à la satisfaction de besoins tout à fait naturels.

Si vous mettez le nez dans les toilettes dont la femme a fait sa chasse gardée, vous apercevrez un monde tout à fait différent. C'est la société de consommation à son apogée: eau de Cologne, papier parfumé ou de couleur, mouchoirs et serviettes de luxe, séchoir à cheveux, table de toilette, miroirs... sans parler de la superficie. Règle générale, la femme a à sa disposition pour des besoins qui ne sont pas différents jusqu'à dix pieds carrés de plus que l'homme.

C'est d'autant plus scandaleux que la proportion des hommes qui fréquentent les lieux publics est plus grande et que les femmes peuvent plus aisément espacer les besoins qu'elles éprouvent. Elles boivent moins et la plupart poussent la parcimonie jusqu'à faire de la rétention d'eau. Elles sont naturellement mieux équipées que nous pour parer aux éventualités. Hélas! on ne prête qu'aux riches!

Les avantages extraordinaires que les lieux publics concèdent aux femmes ne sont plus justifiés et sont anachroniques. A l'époque où les femmes portaient des robes longues, des crinolines et des corsets, elles avaient indiscutablement besoin de plus d'espace et de locaux mieux aérés, mais tel n'est plus le cas. Même à cette époque, certains hommes étaient défavorisés. Les hommes de robe — curés, frères, juges, avocats — auraient dû eux aussi jouir des mêmes équipements. C'est le vêtement qui avait déterminé ces différences entre les lieux fréquentés par les femmes et ceux des hommes, pas le sexe! Les femmes ont changé leurs habitudes vestimentaires mais elles s'accrochent désespérément aux avantages qu'elles avaient obtenus à cause d'elles.

Aujourd'hui, on n'a qu'à ouvrir les yeux pour constater qu'il y a plus de femmes en pantalon qu'en robe ou en jupe. La mode veut par ailleurs que la plupart des sous-vêtements masculins soient dépourvus de braguettes, quand ce ne sont pas les pantalons eux-mêmes. L'homme a donc les mêmes besoins en espace et en équipements spéciaux que les femmes d'autrefois.

Si on doit continuer de diviser les toilettes selon le sexe, pourquoi ne pas forcer les lieux publics à en ouvrir une troisième catégorie? Il y a une imposante proportion d'hommes et de femmes qui ne répondent plus à la simple classification de «mâles» et «femelles». Pourquoi ne pas avoir des toilettes pour les avocats, d'autres pour les médecins, les travailleurs manuels ou encore les célibataires? Les veuves, les Noirs, les Blancs? Ainsi posée, on constate bien que l'affaire est indéfendable.

Vous serait-il venu à l'esprit d'avoir chez vous une salle de toilette pour les femmes et une autre pour les hommes? Les avions, les trains et les autobus ne font pas de discrimination et personne ne s'en plaint.

Qu'on ne se trompe pas: ce ne sont pas les femmes qui vont se battre pour que nous obtenions justice! Les bien-nantis essaient toujours de conserver leurs privilèges. Messieurs, il faut libérer les toilettes des lieux publics, nous battre pour qu'elles deviennent mixtes. Nous avons aussi des besoins sociaux! Il n'y a aucune raison que nous croupiissions dans le besoin quand les femmes disposent pour les leurs de tant d'aisance!

Lequel d'entre nous aura le courage d'être le premier à aller s'asseoir là où jusqu'à maintenant seules des femmes ont trôné?

RELEVEZ LE DÉFI DE LA ROUE DE FORTUNE DE PEPSI-COLA!

50 FORD FIESTA GHIA SERONT GAGNÉES AU CANADA DURANT CE CONCOURS!

Participez au Concours-tirage de la Roue de Fortune Pepsi-Cola. Vous pourriez gagner une Ford Fiesta Ghia 1978, la voiture qui se mérite les critiques les plus élogieuses pour sa maniabilité et son excellente consommation d'essence. Pour être admissible, conservez les rondelles-lettres de la Roue de Fortune offertes sous les capsules spécialement marquées de Pepsi ou de Diet Pepsi. Une lettre est imprimée sur chaque

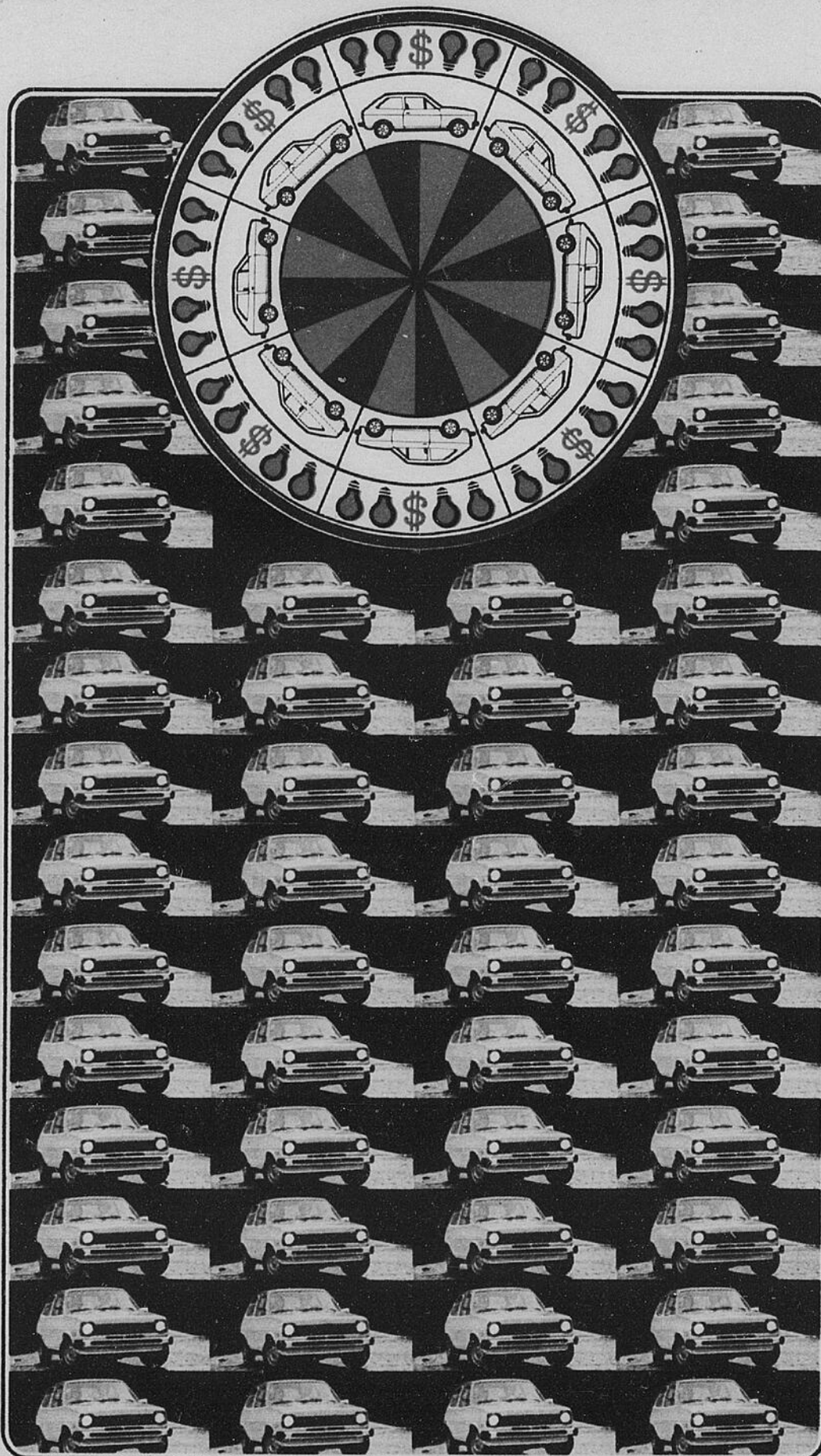


rondelle-lettre. Réunissez un jeu complet de 5 rondelles formant le mot WHEEL, ou de 6 rondelles formant les mots LA ROUE, ou des facsimilés (reproductions à la main seulement), et postez les rondelles (ou les facsimilés), avec votre nom, adresse et numéro de téléphone, à l'adresse suivante: Concours-tirage "La Roue de Fortune" de Pepsi-Cola, C.P. 2162, Toronto, Ontario. M5W 1H1



PLUS DE 1.5 MILLION DE PRIX EN ARGENT COMPTANT SONT AUSSI OFFERTS AU CANADA!

Pour gagner \$1.00 en argent comptant, recherchez les rondelles-lettres de la Roue de Fortune sous les capsules spécialement marquées des bouteilles de 26 oz et plus de Pepsi ou de Diet Pepsi. Une lettre est imprimée sur chaque rondelle-lettre. Réunissez 7 rondelles-lettres formant le mot FORTUNE, remplissez la formule de participation officielle, répondez correctement à la question-épreuve et postez la formule, accompagnée des rondelles-lettres appropriées, à: Concours "La Roue de Fortune" de Pepsi-Cola, C.P. 8195, Toronto, Ontario. M5W 1S8.



Vous recevrez votre prix par la poste.

Pour gagner 25¢ en argent comptant, recherchez les rondelles illustrant 25¢ sous les capsules spécialement marquées des bouteilles de 10 oz ou 300 ml de Pepsi ou de Diet Pepsi. Remplissez la formule de participation officielle, répondez correctement à la question-épreuve et présentez la formule, accompagnée de la rondelle-comptant appropriée, à votre marchand de Pepsi-Cola. Il vous remettra le prix.

COMMENT OBTENIR LE MICROSILLON DES PLUS GRANDS SUCCÈS DE RENÉ SIMARD.

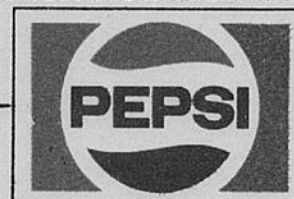
Postez un chèque ou mandat-poste de \$3.49, plus 28¢ de taxe provinciale sur la vente, soit \$3.77 en tout, et



5 rondelles-lettres de la Roue de Fortune, à l'adresse suivante: L'offre-microsillon de René Simard, C.P. 6372, Montréal, Québec. H3C 3L2

L'offre-microsillon se termine le 28 février 1978. Accordez 3 semaines pour la livraison.

Le concours se termine le 28 février 1978. DEMANDEZ TOUS LES DÉTAILS DU CONCOURS LA OU VOUS ACHETEZ PEPSI-COLA.



FORMULE DE PARTICIPATION

Écrire en lettres moulées avec soin

Nom: _____ Âge: _____

Adresse: _____ App.: _____

Ville: _____ Prov.: _____

Code postal: _____ Tél.: _____

Pour les prix en argent comptant seulement, répondez correctement à cette question-épreuve:

Multiplier: 152.1 par 22.3

Soustraire: 2463.33

Diviser par: 15.0

Ajouter: 948.2 RÉPONSE

Je déclare avoir compris les exigences du concours et m'y être plié(e), en avoir respecté les règlements et avoir répondu moi-même à la question-épreuve, sans aucune aide mécanique ou autre.

Signature: _____

"Pepsi" et "Pepsi-Cola" sont des marques déposées de PepsiCo. Inc.

Napoléon Cécyre **Dix ans**



à «gosser» ses souvenirs d'enfant

PAR FRANCINE ADAM VILLENEUVE

«J'ai usé trois canifs à gosser après ces affaires-là», m'avoua tout naïvement Napoléon Cécylre quand je fis sa connaissance à Sainte-Martine, au cours de l'été. Je ratisais alors les villages situés au sud de Montréal pour les besoins d'une émission de télévision, à la recherche de bons vieux et de bonnes vieilles qui, pour se désennuyer, pratiquent un passe-temps hors de l'ordinaire, insolite même.

Au magasin général de Sainte-Martine, le propriétaire et une employée m'apprennent qu'un certain «Nap» Cécylre sculpte de petites choses, mais personne ne semble trop savoir quoi.

Je pars donc sur cette piste et me présente derechef chez ce villageois «qui habite la grosse maison blanche à droite de la rue Saint-Joseph, pas loin de l'église».

«Il paraît que vous sculptez des choses intéressantes?» lui dis-je à brûle-pourpoint, sur le pas de la porte.

Visiblement étonné, il me regarde de son air affable et me répond: «Mais qui c'est qui vous a dit ça?»

«Ah! secrets du métier!»

Timidement, il me montre quelques petites pièces disposées sur la cheminée du salon: les Joueurs de dames, le Raquetteur, la Boucherie. Devant mon émerveillement, j'ai vu passer dans ses beaux yeux bleus un éclair de joie, mêlé de surprise reconnaissante.

Il s'enhardit un peu.

«J'en ai d'autres dans la boutique, en arrière de la maison; voulez-vous les voir aussi?»

Je le suis et c'est ainsi que je découvre, au milieu de chaises, de tables et de vieilles bicyclettes, dans une ancienne salle de quilles qui sert aujourd'hui de remise, cachée sous une grande toile de plastique, la Sucrerie et, au fond, sur des étagères contre le mur, toutes les voitures, la Cuisine, la Forge, les Joueurs de billard, le Four à pain; il y en a partout. Je sors tout au grand jour, c'est beau!

Ce septuagénaire a commencé à gosser — comme il dit — il y a une dizaine d'années environ, à la suite d'une maladie qui le força à réduire de beaucoup son activité. Dans son restaurant-salon de barbier, assis sur un petit banc, il chassait l'ennui avec son canif et des bouts de bois mou.

«Tout ce que j'ai fait là, c'était facile pour moi, je l'avais dans la tête depuis bien longtemps. Depuis que j'étais p'tit gars. J'ai tout vécu ça, il y a cinquante ans. La pièce que j'aime le mieux, c'est la cuisine; c'était la nôtre, chez nous, dans la maison paternelle. Mon père était menuisier, c'est peut-être en le regardant travailler que j'ai appris à gosser comme ça. En tout cas, j'ai pas pris de cours nulle part... Regardez le petit chat noir sur la marche de l'escalier, et puis, la croix de tempérance au-dessus de la porte. Tout ça est en bois, même le poêle à deux ponts! Tout est là, y manque rien, vous voyez?

«Des fois, il y avait des morceaux qu'il fallait reprendre, surtout les bonshommes, quand je leur cassais une jambe, sans faire exprès, bien sûr. Mais ça me choquait ben de recommencer! Dans mon jeune temps, je voyais mon père qui fabriquait ses propres outils; moi, maintenant, je fais ça pour m'amuser quand le goût me prend. C'est comme ça qu'on vivait dans l'temps. C'était ça, la vie d'autrefois!»

Napoléon Cécylre, de Sainte-Martine, en compagnie de deux de ses petits-fils et d'une partie de son oeuvre: voitures, meubles et personnages en miniature.



Le comprimé Paramette contient huit vitamines essentielles plus du fer:	
Vitamine A	10.000 UI
Vitamine D	400 UI
Vitamine B ₁₂	3.0 mcg
Thiamine	3.0 mg
Riboflavine	5.0 mg
Niacinamide	25.0 mg
Pyridoxine	1.0 mg
Vitamine C	150.0 mg
Fer	4.0 mg

Naturellement, vous voulez donner la meilleure qualité à votre famille.

Tout comme vous servez à votre famille les meilleurs aliments, vous voulez leur donner des vitamines de la plus haute qualité. Les Paramette* sont des polyvitamines de la plus haute qualité dont les ingrédients, 8 vitamines essentielles plus du fer, sont aussi de la plus haute qualité pour aider à maintenir le bon état de santé de votre famille.

Autre fait important, les Paramette sont formulées pour se dissoudre rapidement de sorte que votre organisme puisse absorber totalement le contenu de vitamines et de fer pour en bénéficier le plus possible.

Le pharmacien est renseigné au sujet des vitamines et c'est une des raisons pour lesquelles les Paramette ne sont en vente que dans les pharmacies et les Paramette sont les produits multivitaminiques avec fer les plus vendus au Canada.

Il existe quatre formules de Paramette pour répondre aux différents besoins de votre famille, à savoir: les comprimés Paramette pour adultes, le sirop Paramette pour enfants, les Paramette junior pour adolescents et les délicieux comprimés à croquer Paramette pour les jeunes.

Les Paramette sont des produits de qualité des Laboratoires Ayerst. Renseignez-vous à notre sujet auprès de votre pharmacien.



Les polyvitamines Paramette parce que vous avez à coeur la santé de votre famille.

LABORATOIRES AYERST, Division de Ayerst, McKenna & Harrison, Limitée, Montréal, Canada. *Dépose

HARMONIE PARFAITE ENTRE LES HOMMES ET LES CHOSES, VOILÀ L'ANDALOUSIE



La cathédrale de Séville est l'une des plus vastes du monde, surmontée, derrière, par la tour de la Giralda.

PAR CÉCILE KANDALFT

J'en reviens. Pour témoigner qu'il n'est en Espagne aucune région comme l'Andalousie pour ravir, saisir au plus intime, rouler l'âme en une vague de joie exaltante et quasi amoureuse. En partant de Madrid avec le groupe d'Atesa qui m'a pilotée et documentée tout au long du voyage, j'ai traversé l'Espagne dans un désir tendu, une attente de plénitude que mon séjour en Andalousie a pleinement comblée, tant j'ai trouvée parfaite l'harmonie entre les hommes et les choses.

D'Aranjuez jusqu'au-delà de Valdepenas, j'ai vu, à travers les plaines de la Mancha, se préciser de plus en plus les traits méridionaux du paysage naturel et humain. Ils s'imposaient à mon âme autant qu'à mes yeux dans les midis étincelants, la divine et pure clarté des matins ou l'éblouissement des soleils couchants. Mais c'est la nuit surtout que ce sentiment de plénitude me submergeait toute. Nuit si baignée de lune que j'y voyais comme en plein jour; où l'air était si doux qu'il portait jusqu'à moi le parfum des sierras; nuit immense, silencieuse, où je me sentais fondue dans l'univers. L'Orient lui-même m'envahissait, et j'allais vers ses promesses pendant que les souvenirs d'Islam peuplaient ma mémoire, et que le rythme obsédant du boléro de Ravel me berçait. Car, si je m'en souviens, c'est par une telle nuit qu'il pensa le boléro en traversant la Sierra Morena par le même défilé de Despenaperros au-delà duquel nous entrerons enfin en Andalousie.

Mais quelle est l'Andalousie que j'attends? L'Andalousie qui rit, pleure, boit ou danse? L'Andalousie de Carmen, celle qui n'aurait d'autre préoccupation que de chanter, la nuit, près d'une grille fleurie ou dans l'ombre d'un patio, les drames de la jalousie, vite réglés par le

poignard, la faca, que tout Andalou ou Andalouse portait autrefois à la ceinture ou à la jarretelle? L'Andalousie que tous les touristes s'attendent à trouver, espèrent trouver?

Le printemps andalou est peut-être la plus grande séduction de cette terre. Pour en faire sentir la lumière et les couleurs il a fallu un artiste, et quel artiste! Murillo, un Sévillan, qui a su rendre l'azur de son ciel. Mais il faudrait y ajouter la pluie d'or de son soleil, la pureté cristalline des matins sur la Méditerranée, le miroitement de la mer, le vif chatoiement des couleurs que la calica n'a pas encore éteintes, le parfum des cistes, la musique et les chants, la passion, la ferveur, la grâce du peuple. *Sevilla es una novia* — Séville est une fiancée —, disent les Sévillans pour expliquer l'envoûtement qu'elle dispense au printemps.

Le *campo andaluz*, dans sa parure printanière, n'est pas moins ensorcelant. Ici la neige des cerisiers est remplacée par celle des amandiers, plus blanche de n'être voilée d'aucune feuille, soutenant la comparaison avec la pureté encore givrée des sierras, ou même du Rif, bien visible au-delà de la mer. Sur les «bancales» irrigués alternent le rouge sanglant des fleurs de grenadiers et la pâleur de celles des orangers, au parfum suave, pénétrant, insidieusement sensuel dans son apparente pureté. L'Andalousie entière est un jardin: les fleurs envahissent parcs, places, patios, balcons, fenêtres, dans un arrangement plein de simplicité,

mais instinctivement gracieuses et composées comme un tableau.

Plus encore que sa nature c'est de son peuple que l'Andalousie tire son originalité.

L'originalité andalouse reste une évidence. Il y a un aspect qui fait dire: «C'est andalou.»

Si le type andalou est bien défini, il n'est pas facile à définir. Une série d'impondérables sépare toujours l'étranger de la réalité andalouse, et c'est bien cela du reste qui fait son charme.

Ces heures gagnées par l'esprit dans l'ombre des patios où le temps s'est arrêté, car le bruit faible mais continu de l'eau dans sa vasque en a supprimé le rythme. Ces rues sans perspectives ni vent, mais tellement humaines par leur chaleur, leur dédale, la claire lumière qui en révèle tous les détails, et les recoins noyés de fleurs, d'où jaillissent des *coplas* lancées par des gorges invisibles, cachées dans les profondeurs des patios, derrière les grilles ouvragées. Ces *plazuelas*, où l'on peut tout au long du jour adorer le soleil. Les massifs de fleurs, les bancs de pierre, de briques ou d'*azulejos*, qui n'ont pas changé depuis des siècles.

Séville

*Séville est une tour
pleine de fins archers;
elle mêle à son vin
l'amertume de don Juan,
la perfection de Dionysos.*

«Séville pour blesser, dit Lorca. Une ville qui épie de longues cadences et

qui les enroule comme des labyrinthes, comme des sarments enflammés.»

Séville est une tour. Tellement immense que je devais toujours la contempler de loin pour la voir en entier. Tout là-haut, à cent mètres, une colossale statue de la Foi, en bronze, qui tourne au gré du vent, surmonte la tour et le clocher, d'où son nom, la Giralda. Et pourtant, malgré son énorme masse ocre, ce monument m'a frappée par sa grâce incomparable. La Giralda est le rêve d'un conquérant et la réalisation d'un poète, à la fois chant de victoire et poème. Je suis montée tout le long des trente-cinq rampes, ajourées comme de la dentelle de pierre, sur les pas du roi Ferdinand caracolant à cheval jusqu'au belvédère. De là-haut, j'ai pu admirer Séville, ronde, tassée au pied de sa tour comme un chat heureux, zébrée des mille rayures zigzagantes de ses petites rues. Mon regard plongeait tout droit sur le patio des Orangers, dans les jardins de l'Alcazar et sur l'architecture compliquée de la cathédrale. Serpentant au loin, encore le Guadalquivir dans la plaine limpide décoche, sous l'arche du ciel, la constante flèche de son fleuve.

Pas plus que Cordoue, Séville ne peut se raconter ailleurs que dans un poème. Je ne pourrais dire si c'est à sa lumière que Séville doit cette grâce multiple et ondoyante. Lumière diffuse, vaporeuse, éparse dans l'air, comme l'a peinte Murillo. Car il y a de la brume à Séville. Brume de chaleur qui rend l'été terrible, voile les lointains et transforme en tableau impressionniste le panorama contemplé du haut de la Giralda.

Séville est une ville pleine de tours. Je suis montée très tôt le matin sur la Torre del Oro, pour me sentir baignée de fraîcheur. Et j'ai vu l'autre visage de Séville, tourné vers l'océan. Visage rêveur et un peu imprécis, sans rien de cette sérénité qui comble l'âme quand on le regarde du côté de la mer intérieure. Très tôt le matin, à travers la brume plus ténue, le soleil apparaît, dans un ciel doré d'où jaillit une lumière à la fois vive, chaude et douce mais dont je sais qu'elle me brûlera bientôt.

Suite page 16

Gagnez un voyage "gastronomique" pour deux à Londres et à Paris.

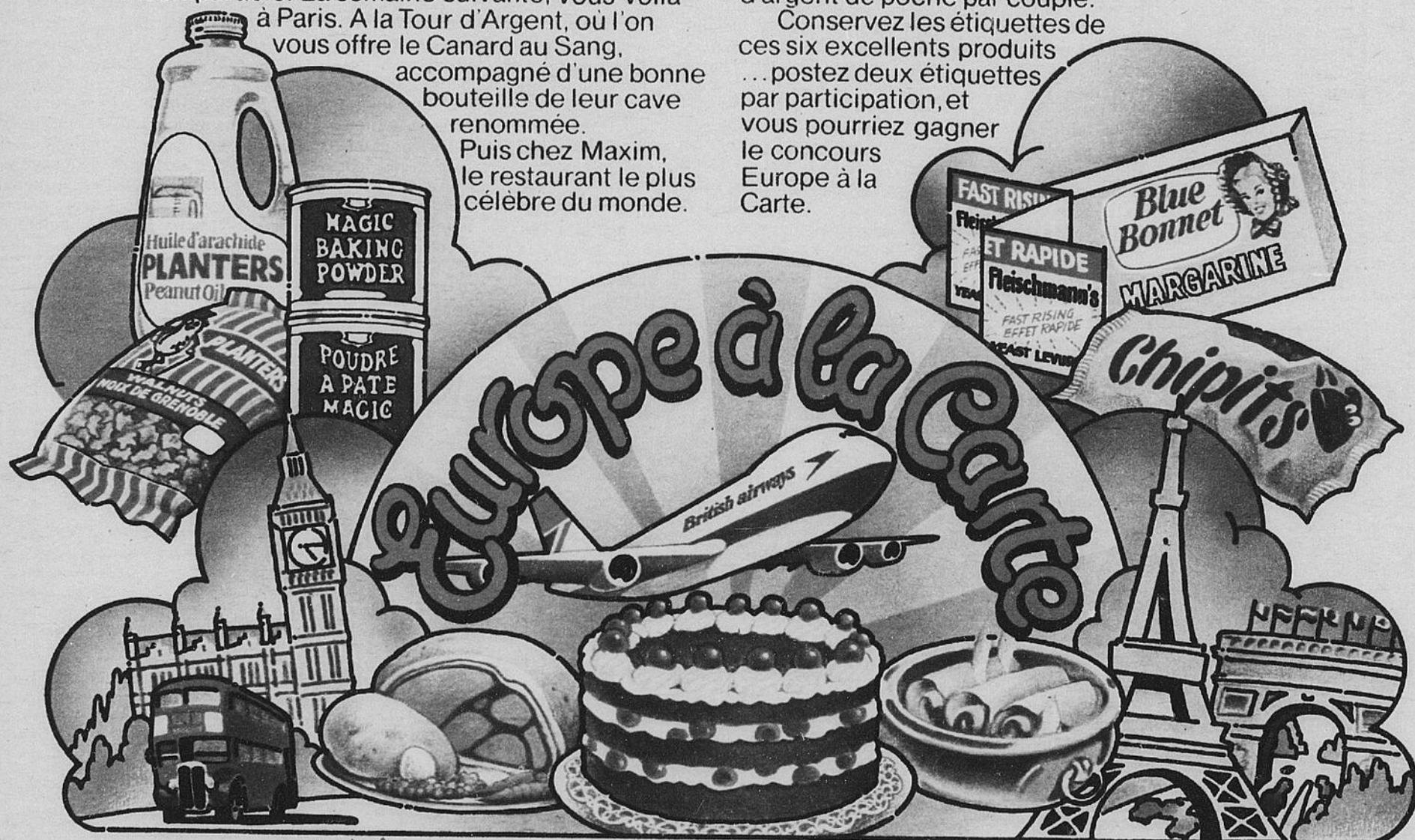
Prenez un vol British Airways... goûtez les délices de la cuisine européenne dans les plus grands restaurants.

Imaginez... Vous êtes chez Leith, vous dégustez leur succulent agneau sauce au vin... Puis chez Simpsons, suprêmement anglais, où vous vous régalez de fines tranches de rôti de boeuf taillées pour vous. Et finalement, chez Qualinos, un cabaret où la cuisine est incomparable. La semaine suivante, vous voilà à Paris. A la Tour d'Argent, où l'on vous offre le Canard au Sang, accompagné d'une bonne bouteille de leur cave renommée. Puis chez Maxim, le restaurant le plus célèbre du monde.

Et enfin chez Lapérouse, pour un festin de fruits de mer.

C'est ce qui s'appelle déguster un voyage! Durant votre séjour de deux semaines à Londres et à Paris, vous êtes logés dans des hôtels de première classe, et vous avez \$500 d'argent de poche par couple.

Conservez les étiquettes de ces six excellents produits... postez deux étiquettes par participation, et vous pourriez gagner le concours Europe à la Carte.



Un petit avant-goût d'Europe.

Torte sacher

- 1 sac de 6 oz de grains de chocolat Chipits mi-sucrés
- 1/4 t. de margarine Blue Bonnet
- 4 jaunes d'œufs
- 5 blancs d'œufs
- 1/2 t. de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte Magic
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de café instantané Chase & Sanborn
- 1/2 c. à thé de muscade
- 3 c. à soupe de confiture d'abricots
- 1 sac de 6 oz de grains de chocolat Chipits mi-sucrés
- 4 c. à soupe de sirop de maïs
- une pincée de muscade
- 1/2 c. à thé de café instantané Chase & Sanborn
- 2 c. à thé d'eau

Faire fondre les Chipits au bain-marie à feu doux. Ajouter le café, la muscade et la margarine; bien mélanger. Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune citron. Incorporer doucement les blancs d'œufs au mélange au chocolat refroidi. Tamiser ensemble le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et la farine. Ajouter graduellement à la pâte au chocolat en battant bien. Monter les blancs d'œufs en neige ferme mais non sèche. Incorporer très doucement à la pâte. Verser la pâte dans un moule rond de 8 po graissé et entaillé. Cuire au four à 350° 30-35 minutes, ou jusqu'à ce que les côtés se détachent du moule. Bien refroidir avant de démouler. Couper le gâteau en deux étages. Chauffer la confiture d'abricots jusqu'à ce qu'elle s'étende aisément et en recouvrir l'étage inférieur.

Glace sacher: Mélanger à feu doux les Chipits, le café, la muscade le sirop de maïs et l'eau. Cuire jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Verser sur le gâteau. Refroidir avant de servir. Recouvrir.

Le concours se termine le 16 janvier 1978. Les participants doivent demeurer au Canada, être âgés de 18 ans ou plus; les gagnants devront répondre à une question d'aptitude. On décernera cinq voyages pour deux personnes à Londres et à Paris, d'une valeur approximative de \$2 500. Vous trouverez les coupons de participation et le détail des règlements chez les épiciers participants.

PARTICIPEZ! C'EST FACILE.

Vous n'avez qu'à nous faire parvenir deux preuves d'achat (ou deux fac-similes faits à la main) de n'importe lequel de ces excellents produits: les Chipits, la levure Fleischmann, la poudre à pâte Magic, l'huile d'arachide Planters, les noix Planters, la margarine Blue Bonnet. Participez aussi souvent que vous le désirez.

Ecrivez-nous à l'adresse suivante: Europe à la Carte
B.P. 2330
Bramalea, Ontario
Canada, L6T 3Y9

Nom _____
Adresse _____
Ville _____
Province _____ Code postal _____

STANDARD BRANDS CANADA LIMITÉE

**British
airways**

L'ANDALOUSIE

Là-haut nous étions trois: un Belge, Pierre, une Américaine, Kay, et moi. Ensemble nous avons décidé de semer le groupe et de découvrir Séville seuls. En descendant de la Torre del Oro nous avons voulu parcourir toutes sortes de petites rues, blanches, propres, parées d'une tiède clarté. Cette ville est vraiment la cité des fleurs. Sur tous les balcons, derrière les vertes jalousies, dans les patios, il y a bien trois ou quatre douzaines de pots, avec des plantes et des fleurs qui réclament d'être arrosées. Rien qu'en fermant les yeux, je saurais, par le parfum, que nous sommes à Séville: une odeur doucement sucrée flotte dans ses rues. L'acacia domine, le jasmin et aussi l'azahar, cette pâle fleur des oranges, si typique de l'Orient et qui me rappelle le pays d'où je viens.

Epuisés, morts de soif et de chaleur après cette longue randonnée, nous nous sommes affalés plutôt qu'assis sur un banc du patio de los Naranjos de la cathédrale, mettant en fuite les amoureux qui semblent émailler tous les jardins. Nous avons lavé nos visages en feu dans l'eau de la fontaine, dont la vasque est usée et noircie par les siècles; un filet d'eau coule dans le bassin envahi d'algues vertes où j'ai trempé mes pieds endoloris. En haut de la Giralda, une cloche tinte lentement. Des oiseaux volent en silence. Calme,

oubli, sérénité...

Nous contemplons, à quelques pas de là, les jardins de l'Alcazar. Ils sont compliqués, pleins d'allées, d'escaliers, de murs, de kiosques et de pièces d'eau, mais enveloppés de silence. Nous irons tout à l'heure errer dans ces recoins de quelques mètres carrés où une terrasse de brique borde un petit étang qu'envahissent les nénuphars, alors que le mur voisin disparaît sous la masse des fleurs et qu'une haute haie de myrtes masque la vue du jardin d'à côté. Une ruelle débouche sur le quartier invraisemblable de Santa Cruz. Ecrasés de fatigue, nous ne ferons que le traverser. Nous décidons d'y revenir seulement cette nuit, avant d'assister à une des merveilleuses processions si célèbres de Séville.

Il est midi et, rescapés du soleil de la place, nous arrivons enfin à las Sierpes. C'est une longue, longue rue pittoresque qui serpente — Sierpes, rue des serpents —, étroite et sinueuse, une allée interdite aux voitures. Il n'y passe que des piétons, mais quelle foule! C'est le paseo sévillan. On va, on vient, on discute, on gesticule, on crie, on se rencontre, on se tape sur l'épaule. Cris des vendeurs de loterie, et, parfois, concerts de guitare dans un recoin. De chaque côté de la rue «barberías», cafés, bars, boutiques de souvenirs, restaurants, casinos s'alignent. Le Tout-



Une des rues étroites du vieux Cordoue, agrémentée d'un débordement de fleurs.

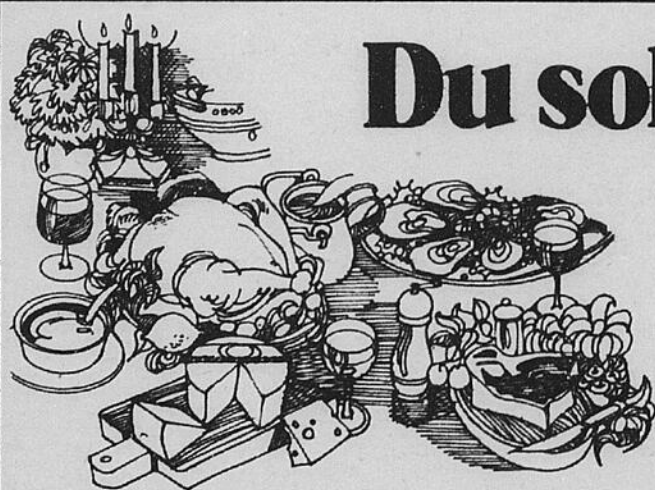
Séville se rencontre dans las Sierpes à l'heure de l'apéritif, matin et soir et tard aussi dans la nuit. Et dans les bars innombrables coulent des rivières de manzanilla et d'orangeade.

Nos estomacs creusés par cette longue promenade nous incitent à entrer dans une freiduria. Sous des voûtes supportées de piliers, comme les fondus d'Orient où l'ombre entretient une constante fraîcheur, nous avons fait, pour une somme infime, une comida — repas — régionaliste. Dans les immenses poêles grésillent, bouillantes, des pintes d'huile odorante et dorée; le

cuistot y a ajouté des poignées d'herbes aromatiques. Une grande sole y est plongée. Exactement vingt secondes après, elle est à point, savoureuse et fondante. Des tonneaux rangés dans le fond, on a tiré pour nous une cana de finissimo Jerez. Un régal!

Nous avons eu de la chance. Il faut dire que je n'hésite jamais à lier conversation. Le jeune couple assis à notre table nous a invités comme ça, simplement, à prendre le café à sa demeure sévillane, dans une rue de rêve dont j'ai oublié le nom. Calme, blanche, placide, une maison comme les autres, c'est-à-dire essentiellement formée d'un patio lumineux, mais que ses quatre parois défendent du soleil. Sa vue seule à travers les volutes de la grille nous a été un délice et un repos. Ombre et fleurs. Palmiers en pot et jets d'eau. Portes à verre de couleur. Meubles simples de bois et de paille tressée, joliment peints. Grilles et lampadaires. Du fer forgé un peu partout. Une fraîcheur de citerne. Dehors, il fait bien chaud, ce serait folie que d'affronter le feu de l'après-midi. Nous faisons la sieste; car tout ici s'arrête entre quatorze et dix-sept heures!

Plus tard, l'ardeur du jour tombée, nous avons hélé un cocher et, prenant congé de nos hôtes, nous avons parcouru le parc Maria-Luisa. La lumière est encore intense et des nuages se déta-



Du soleil... de bons vins

Depuis 3,000 ans, l'Italie, pays d'histoire, de soleil et de traditions, produit les meilleurs vins de la Méditerranée. La qualité et la grande variété de ses vins font qu'ils peuvent accompagner toutes les cuisines du monde et souligner la saveur des mets quotidiens comme des mets de fête. Des vins de qualité à des prix accessibles, voilà la signature des vins d'Italie. Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) signifie que l'authenticité et la qualité de ces vins ont été contrôlées par le gouvernement de l'Italie.



ISTITUTO NAZIONALE ESPORTAZIONE

Le sceau rouge apposé sur la bouteille atteste que la mise en bouteille est effectuée au pays d'origine, ce qui garantit le respect des plus grandes traditions par les producteurs italiens.

Ces vins sont disponibles dans les magasins de la Société des Alcools du Québec.

Les vins illustrés sont représentés au Québec par les agents suivants: Distilleries Schenley du Canada Limitée/ La Distillerie Meagher Limitée La Compagnie Internationale des Vins et Spiritueux Ltée Importations Montalvin Inc./ Gabriel Boussion Inc. Importations Ville-Marie (Montréal) Inc.

**DE BONNS VINS DE TRADITION,
MIS EN BOUTEILLE EN ITALIE**



Valpolicella - Bolia
710 ml 635C \$4.00



Chianti - Ruffino
750 ml 548D \$3.15



Orvieto - Melini
720 ml 546H \$3.35



Chianti - Melini
950 ml 547G \$3.65



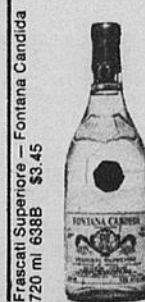
Barbera d'Asti - Bosca
720 ml 636D \$2.80



Valpolicella - Lamberti
720 ml 635G \$3.10



Bardolino - Murari
720 ml 636A \$2.45



Frascati Superiore - Fontana Candida
720 ml 638B \$3.45



Barbera Del Monferrato - Folonari
720 ml 547A \$2.80



Valpolicella - Folonari
720 ml 547C \$3.10



Valpolicella - Ruffino
720 ml 635E \$3.05



Chianti Classico Vecchio - Castello di Brolio
720 ml 545H \$3.50



Orvieto Classico - Antinori
720 ml 547 \$2.80



Chianti - Antinori
950 ml 548A \$3.65

chent très blancs sur le bleu du ciel, mais un *toldo* — tente — nous abrite et nous voici bientôt sous les grandes frondaisons de cet adorable jardin romantique. Manuel, le cocher, nous explique les différents pavillons de l'exposition coloniale, qui servent maintenant de consulats, à mesure qu'ils défilent devant nous: la grâce de celui du Portugal aux lignes arrondies; la sévérité nue, blanche, façade de chaux et portail de brique, de celui de l'Argentine; le triomphe d'exubérante architecture coloniale de celui du Pérou et combien d'autres. Mais, surtout, voici la place d'Espagne, les bancs dédiés aux provinces, les ponts sur l'étang semi circulaire. La place d'Amérique où le soleil, à travers le feuillage, dessine ses jeux d'ombre et de lumière dans lesquels volent des tourterelles. Voici ces longues allées enfin où l'air atlantique semble arriver par bouffées, selon le rythme même des pas de notre jument. Jamais une auto, même à une allure très lente, n'aurait pu nous donner de telles sensations de plénitude. Comme on a dû bien savourer la vie au siècle romantique!

Raïchis et rénovés, nous sommes revenus lentement, dans la rouge splendeur du soleil couchant, à travers le ravissant *barrio de Santa Cruz*. Au cœur de la vieille cité, tout contre l'Alcazar, c'est une oasis de calme, de beauté douce et d'art spontané. Un miracle qu'il n'ait pas disparu! Au contraire, Alphonse XIII lui a même adjoint les jardins de Murillo, enlevés à l'Alcazar.

Le *barrio de Santa Cruz* est un morceau de l'ancienne *juderia* cédée aux Juifs après la reconquête. Il était alors entouré de murs, avec trois portes que l'on fermait au coucher du soleil pour assurer aux juifs, toujours poursuivis, une protection pendant leur sommeil. Ils y avaient même une synagogue, remplacée après l'expulsion de 1492 par l'église de Santa Cruz, qui fut détruite en 1810 mais qui a quand même donné son nom au quartier. Nous avons erré à loisir dans une véritable cité-jardin, aux rues excessivement étroites, coudées à angle droit, conçues pour ne jamais souffrir des rayons du soleil, ouvrant sur d'invisibles et délicieuses placettes, avec des maisons dont les grilles découvrent les patios débordant de fleurs ou de vieux meubles. Partout, des balcons et des fenêtres ornés, des grilles fleuries. D'une maison à l'autre, roses et jasmins enlacés forment des tentes parfumées et multicolores. Barrio romantique, mystérieux dans sa pénombre andalouse, mais fascinant, surtout la nuit sous la lumière blanche et bleue de la lune ou les lueurs voilées des lampes douces, qui brûlent devant des Vierges et des saints en mosaïque ou en azulejos, nichés presque à chaque angle de rue.

En sortant du *barrio* dans la nuit profonde, d'un bleu noir velouté, au milieu d'un triomphe de lumière, avance lentement la procession que nous attendions. Les *nazarenos* portant à l'épaule les *pasos* aux milliers de

cierges. Ce sont des plates-formes sur lesquelles reposent des statues de bois polychromé, véritables œuvres d'art, représentant des scènes de la Passion, d'un réalisme pathétique: christ à l'agonie, sanglants, épuisés, douloureusement humains, arrachant des larmes à la foule qui tout aussitôt invective les bourreaux, les soldats et même le centurion. Merveilleuses sont les Vierges, coiffées de vrais cheveux, vêtues

Devant le *paso*, marche l'*Hermano Mayor* de la confrérie, entouré de ses *mayordomos* aux cannes d'argent. Derrière, la musique jouant au pas de procession des marches spéciales qui créent une atmosphère irréelle. Soudain, de la foule jaillit la *saeta*, expression de l'extase populaire, parfois aussi d'une douleur personnelle. Quelle émotion pour nous de l'entendre, sur le pont de Triana, dans le silence de l'aube qui

dans ses chants et mélodies, l'art, la grâce, la folie provocante de ses danses, où les femmes sont des fleurs de grenade éclatée, ne sont pas souvenirs qui s'oublient.

Oui, peut-être est-ce pour ce mélange unique que Séville est la cité la plus suggestive d'Espagne? «Séville pour blesser» mais «Cordoue pour mourir»...

Cordoue

C'est vrai, je n'en connaissais pas le chemin mais j'ai atteint Cordoue. «Cordoue, lointaine et seule», comme le chante Lorca. Mais à Cordoue il y a quelque chose d'aussi inaltérable que la vie elle-même. A travers les siècles, les hommes répètent ici les mêmes gestes, se livrent aux mêmes occupations. Tous ceux qui y ont vécu en ont été marqués. Sénèque, le stoïcien romain dont la statue orne une place à côté de la magnifique porte de Almohadar; Osio, l'intrépide évêque chrétien; Maïmonides, le philosophe juif, qui garde l'entrée de la *Juderia*; le poète cordouan d'origine arabe, Ibn Hazn, dont la statue s'élève devant les beaux arcs de la Porte de Séville; Averroès, le penseur musulman, dont le monument se dresse devant l'Alcazar des rois, au milieu de jardins à l'indescriptible beauté. Tous, pour différents qu'on les estime, sont dans leur essence absolument identiques, jusqu'au Gran Capitan, Gonzalve de Cordoue, vainqueur des guerres d'Italie, — dont la statue s'isole, toute petite, au centre d'une place que le soleil dévorant fait paraître immense, — qui est un penseur plus qu'un homme de combat. Cordoue philosophe et mystique. Cordoue avant tout silence et méditation. Cordoue profondément andalouse.

Nulle part comme à Cordoue je n'ai retrouvé ce goût de l'air, cette saveur de l'eau, cet or du ciel, cette douceur de l'ombre. Car, à Cordoue, la grâce va de soi. Elle jaillit comme la fleur de l'hibiscus dans les patios, toujours renouvelée et chatoyante sur cette terre bénie, satinée comme une aurore d'été.

Toute une nuit et la journée suivante, j'ai voulu savourer la grâce de vivre cordouane. Sur une adorable *piazetta*, au coin de la *calleja de las Flores*, tellement ravissante qu'elle en est indescriptible, j'ai trouvé un beau cordouan basané, aux yeux d'un bleu intense sous un chapeau de torero. Il était guitariste et cocher tout ensemble et avait baptisé sa jument Conchita. Manuel — tous les cochers s'appellent Manuel en Andalousie — l'accablait à la fois d'injures et de mots tendres, que Conchita, indifférente, écoutait d'une oreille distraite en allant son petit bonhomme de chemin sans jamais allonger le pas. Je suis montée dans le beau fiacre capitonné de rouge et: *Anda, Conchita!* à travers la nuit cordouane, sous un clair de lune de Lorca. «Quand se montre la lune, la mer couvre la terre et notre cœur dérive, ille dans l'infini...»

Se promener à Cordoue sous la lune est une aventure empreinte de mystère

Suite page 18



Rémy Martin Fine Champagne Cognac

des plus précieuses dentelles, ensevelies sous de fabuleux manteaux d'or et de pierreries traînant jusqu'à terre, abritées d'un dais que les lumières font flamboyer, pendant que dans l'air se répand le parfum des roses, jasmins et «azahares» dont sont remplis les vases d'argent pur. Les plus grands artistes ont le plus souvent travaillé à ces images: Montanès à celle de Jesus del Gran Poder et La Roldana à celle de la Vierge de l'Espérance, dite de la Macarena, dont le visage est d'une douceur incroyablement féminine.

pointe, devant la multitude immense!

Dans la nuit blanche et bleue, criblée d'étoiles, la Giralda éclairée par les projecteurs brille, coulée de pur argent. Nous ne nous parlons pas. Seul le silence est à la mesure de ce qui nous entoure. Nous ressentons profondément cet ensorcellement sévillan qui ressemble un peu à l'enivrement aveugle de l'amour. Parce que Séville n'est pas en vain la cité de l'art et des artistes, elle laisse sur les âmes sensibles une empreinte indélébile. L'art qui se promène dans chaque fenêtre fleurie, l'art

LA PREMIÈRE COMPAGNIE D'ASSURANCE-VIE AU PAYS A VU LE JOUR À QUÉBEC EN 1833. C'EST LA STANDARD.



Ville de Québec 1830—Musée McCord, Montréal.

Une longue histoire

Nous tirons une juste fierté d'avoir établi à Québec, en 1833, notre première succursale. Les affaires ont progressé rapidement. Et déjà vers la fin des années 1850, nos nombreuses agences réparties à travers le pays pouvaient offrir aux Canadiens la sécurité d'une assurance sur la vie. L'ouverture du chemin de fer transcontinental du Canadien Pacifique nous a permis de relier nos opérations de l'ouest à l'est du pays. Et dès 1886, nous choisissons de concentrer les activités de la compagnie à Montréal. — Le siège social s'y trouve toujours depuis ce temps.

La Standard et le développement du pays

Grâce à la confiance des titulaires de polices qui nous confient leurs épargnes sous formes de primes, nous pouvons investir dans divers secteurs de l'économie canadienne.

Ainsi, la Standard a constamment injecté des fonds dans l'industrie et le commerce canadiens, dans le financement des activités gouvernementales ainsi que dans les richesses naturelles.

Ces investissements ont pour effet de stimuler l'emploi, d'augmenter la qualité des biens et services, d'accroître la productivité et d'améliorer le niveau de vie.

Notre revue annuelle contient des détails complets sur tous nos secteurs d'activités et de placements. Vous y trouverez également des éléments complémentaires sur notre historique et l'accroissement de nos bénéfices. Écrivez à notre succursale la plus près de votre localité pour recevoir votre exemplaire.

La Standard et vous

Parce que nos placements nous ont toujours rapporté des bénéfices au cours de nos 144 années d'existence, nous sommes en mesure d'offrir à nos titulaires de polices des conditions très avantageuses. Nous estimons toujours que rien ne peut remplacer les conseils et l'assistance d'un agent d'assurance-vie compétent. C'est pourquoi nous attachons une grande importance à la sélection et à la formation de tous nos représentants. Téléphonez et prenez rendez-vous avec l'un d'eux, il saura vous recommander la couverture et le type d'assurance-vie qui convient à vos besoins particuliers.

Nous sommes les premiers dans le domaine des rentes collectives, c'est-à-dire la gestion des caisses de retraites des petites, moyennes ou grandes entreprises. Si nous sommes les leaders dans ce domaine, c'est qu'en plus d'être parmi les pionniers nous y avons consacré beaucoup de temps et d'expérience financière. Et nous appliquons à chacune de nos polices d'assurance-vie cette même expérience que nous avons acquise au cours de toutes ces années auprès des sociétés canadiennes.

Le service de qualité et la sécurité que nous, la Standard, offrons à nos clients et détenteurs de polices ne peuvent qu'être le résultat d'une longue expérience et d'une saine planification.

STANDARD LIFE

La Standard,
compagnie d'assurance sur la Vie

NOTRE PASSÉ EST GARANT DE VOTRE AVENIR

et de sorcellerie. L'histoire semble sauter comme un danseur de corde dans la nuit de Cordoue, jusque dans les moindres recoins de la ville. J'ai presque vu dans la petite rue Cabezas — Têtes —, étroite et silencieuse, se balancer au-dessus de nous les têtes des sept enfants de Lara pendus aux sept arcs de maçonnerie qui relient un côté de la rue à l'autre.

Mais Manuel et Conchita m'amenèrent sans m'entendre par des ruelles tortueuses vers le saint des saints. Sur une piazetta, face à la ravissante église Santa Marina, se dresse le monument dédié à Manolete, le torero cordouan, entouré de fleurs et de palmiers. C'est seulement là, je crois, que j'ai vraiment assimilé l'âme andalouse parce que j'ai compris qu'en Andalousie la corrida est une vraie manifestation religieuse, le dernier reflet de l'Espagne héroïque, le trésor le plus sacré de la tradition andalouse. J'ai compris le sens de ce dicton populaire: «Dans tout Andalous, sommeille un torero.» J'ai regardé mon Manuelito. Il était recueilli comme devant le Saint-Sacrement. Il vénait, adorait en silence, le dieu Manolete. Puis il a pris sa guitare et, dans la nuit silencieuse, il a chanté une *solea* douloureuse et pathétique, la fabuleuse épopée du torero cordouan qui mourut au combat dans une plaza andalouse, à Linares.

Mais ce qui m'a bouleversée plus encore à Cordoue, c'est la Mezquita. La première impression que j'ai éprouvée devant cet extraordinaire monument est étrange. Une espèce de peur mêlée à de la stupeur. L'imagination débordante de l'Orient, canalisée par la rigueur religieuse, ne connaît ici plus de limites. De n'importe quel point de la mosquée, je pouvais voir défiler jusqu'à l'infini un labyrinthe de huit cents colonnes portant des voûtes admirables, dont la perspective allait se perdre vers le lieu le plus sacré du temple: le Mihrab. Une incomparable mosaïque coiffe l'arc frontal de l'entrée, dont la décoration est un des plus purs chefs-d'œuvre de l'art byzantin en Espagne. La richesse des trois chapelles qui le composent est véritablement fabuleuse. C'est là qu'était gardé, au temps du califat, le précieux Coran orné de perles et de rubis et authentifié du propre sang du Prophète.

Si vous y allez un jour, je vous en prie, placez-vous sous la coupole du Mihrab, taillée en forme de conque dans un seul bloc de marbre et écoutez: les sons se répercutent sur la coupole et sont renvoyés dans toutes les directions jusqu'au fond de la mosquée pour que le dernier des pèlerins entende la parole sacrée. Qu'avaient-ils besoin de micros! Regardez aussi cette forêt profonde de colonnes de marbre ou de porphyre, roses et blanches, supportant des voûtes grandioses incrustées d'extraordinaires mosaïques byzantines, les lambris aux magnifiques peintures polychromes, les arcades couvertes d'arabesques filigranées, travaillées comme la dentelle la plus fine.

L'ANDALOUSIE

D'ailleurs, cette nuit-là, tout s'est ligué pour me faire communier avec le passé étincelant de Cordoue. La ligne des arcades sur le chemin du retour, la lumière brisée, les fleurs envahissantes, les ruelles, les impasses fleuries et, à un détour, un chant qui monte, s'enfle: c'est une solea qui jaillit pour m'accueillir.

Cordoue ne se raconte pas, ne se décrit pas. Là-bas, c'est la vie qui, avant tout, émeut. Vie populaire. Vie de quartier. Comme ce quartier de *los Piconeros*; avec ses habitants mi-andalous mi-gitans. Ces petites places qu'entourent de hautes maisons à fenêtres grillées en bas; à balcons, fleurs et jalousies en haut, et une fontaine en leur milieu. Toutes ces petites rues, propres mais étroites et tortueuses, *callejones* et *callejoncitos*, directement héritées du barrio des Maures, où tous se connaissent, et dont les coudes et les angles gardent toujours le charme de l'imprévu et de la découverte. C'est dans une de ces callejones que Manuel m'a amenée avec sa rossinante

boire du vin à la «bodega», de ce bon et fort vin cordouan appelé Montilla, ou encore, du Moriles. Nous étions cinq à la bodega, et nous avions en tout trois guitares. Bien sûr, nous avons chanté, jusqu'au matin, des *serrana*, des *solea* et aussi l'*alegria de Cordoba*.

Tout à fait gris, la guitare à la main, nous avons chanté en longeant les patios. Tout le barrio n'est qu'un jardin fleuri. Les façades blanches des maisons blessent l'oeil de leur pureté. Des fleurs sont suspendues aux balcons gorgés de volutes et ruissellent sur nous en cascades odorantes. *Trotte, Conchita!* Voilà la place de Los Dolores où le Cristo de Los Faroles étend ses bras torturés entre les murailles blanches. Laisse-moi entrer, cocher andalou, dans ce quartier de Cordoue où: «Dans la maison, l'on se défend des étoiles. A l'intérieur est une enfant morte avec une rose rouge cachée dans sa chevelure. Six rossignols la pleurent sur la grille de la fenêtre. Les gens soupirent avec leurs guitares ouvertes.» (Garcia Lorca). Je vais m'asseoir sur le balcon de ce

délicieux jardin protégé par de hautes grilles ouvragées. Je vais me laisser inonder de couleurs, de parfums, de joie, de fraîcheur parmi ces vasques et ces fontaines, éblouir par la blancheur éclatante de ces murs. Un jour, je reviendrai pour le Festival des patios de ta ville, Manuel. Et nous danserons le flamenco sur les piazzettas où se dresseront de magnifiques croix de mai, pendant que le vin de Montilla coulera dans les rues.

Pour l'instant, Manuel, pousse un peu Conchita. «Anda, querida!» crie Manuel. Et trotte jusqu'à la place del Potro. Sur la gracieuse fontaine de pierre, se dresse un poulain fougueux qui semble caracoler à travers les nuages passant au-dessus de la petite place qui n'a pas bougé depuis l'époque de Cervantes. Il y a même là une auberge transformée en musée, la célèbre Posada del Potro, dont nous parle Cervantes dans son *Don Quichotte*. Je touche ses murs avec émotion. La nuit, tout semble irréel, et la place est tellement semblable à elle-même qu'en me recueillant un peu,

je pourrais, oui, je pourrais pousser la belle porte de la posada et entrer boire un verre avec don Quichotte et aussi Sancho Pança. Et rire et chanter et danser avec les Cordouans.

Car ce n'est pas vrai que Cordoue est la ville la plus mélancolique de l'Andalousie: «Séville pour blesser, Cordoue pour mourir», dit Lorca. Cordoue est une ville où il fait bon vivre: «Les fleurs riaient et leurs bracelets se mouvaient dans l'ombre diffuse; les petits oiseaux nous offraient leur plus belle chanson; les uns se lamentaient, les autres faisaient des trilles; l'eau coulait doucement entre nous, les mains et les yeux pouvaient obtenir tout ce qu'ils désiraient...», chante aussi le poète arabe Ibn Hazn.

Parce que rien ne meurt pour toujours à Cordoue. Pas même le passé qui ne fait que somnoler pour mieux ressusciter à n'importe quel moment, au détour d'une rue, devant un monument, ou soudain évoqué par la magie d'une solea ou le simple murmure des eaux du Guadalquivir.

LA FABULEUSE TOMATE



C'EST ÉTRANGE! On ne s'attendrait pas à retirer de la boîte une tomate si ronde qu'elle semble fraîchement cueillie. Et c'est pourtant le cas.



C'EST ÉTONNANT! On ne s'attendrait pas à ce qu'une petite tomate ait ce goût savoureux des tomates mûres à point. Et c'est pourtant le cas.



C'EST INCROYABLE! On ne s'attendrait pas à ce qu'une tomate en conserve soit assez ferme pour se trancher. Et c'est pourtant le cas.

MÈRE NATURE, FÉLICITATIONS POUR CETTE NOUVELLE TOMATE EN CONSERVE DE DEL MONTE.

Et vous aurez également de quoi vous féliciter après avoir utilisé les tomates Del Monte pour rajeunir vos recettes préférées de tomates. Fermes et bien rondes, elles ajouteront de la couleur à vos salades pendant toute l'année.

Les tomates Del Monte vous inspireront enfin un tas d'idées nouvelles quant à l'utilisation des tomates en conserve. Que diriez-vous d'une fabuleuse tarte?

Chez Del Monte, Mère Nature est de notre bord.



LA FABULEUSE TARTE.

- 1 croûte à tarte déjà cuite (9 pouces)
 - 2 c. à table de beurre
 - 1 tasse de chapelure
 - 1 boîte (14 oz) de tomates Del Monte, égouttées
 - 1 tasse de fromage en filaments - Edam, Gouda ou Suisse
 - 1/4 tasse de Parmesan râpé
 - 1/2 c. à thé d'origan
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole et y faire frire la chapelure, en brassant constamment, jusqu'à ce qu'elle devienne d'un brun doré. Etendre ensuite dans la croûte à tarte. À l'aide d'une cuillère, déposer les

tomates rondes sur le fond de chapelure. Mélanger ensemble fromages et origan, et en couvrir les tomates et la chapelure. Cuire à 350°F de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde. Donne 6 portions.

Pour varier le goût, ajouter des tranches de champignons, des oignons sautés, du poivron, des anchois, des morceaux de viande, saucisse ou fruits de mer déjà cuits.

Pour servir de fabuleuses tartelettes, verser le mélange de chapelure, tomates et fromage dans six petits moules et cuire selon les



L'école de cuisine de Margo Oliver
45^e leçon:
gâteaux et poudings
aux fruits

Les gâteaux

N'importe quel gâteau qui contient des fruits est évidemment un gâteau aux fruits. Aussi, précisons que les gâteaux dont nous traitons ici sont ceux, très riches, que l'on fait environ un mois à l'avance, pour leur donner le temps de se bonifier, et que l'on sert surtout au temps des Fêtes.

L'ÉQUIPEMENT

Pour faire une grande quantité de pâte, il faut un très grand bol. On peut substituer à ce dernier un grand plat à vaisselle en plastique, un seau ou même l'évier de la cuisine pourvu que ces récipients soient bien habillés de papier d'aluminium du type le plus épais. Un malaxeur électrique est utile pour battre les oeufs et faire la pâte de base. Les moules à gâteaux aux fruits ordinaires, carrés ou ronds et gradués, sont satisfaisants, bien sûr; mais lorsqu'on y fait cuire des gâteaux plutôt épais et grands, il arrive que les bords en soient cuits, et même un peu séchés, avant que le centre en soit à point. Pour cette raison, je préfère les moules à pain, parce qu'ils sont moins larges, et les moules ouverts au centre, comme les divers moules à douille que l'on utilise pour les pains de Savoie, appelés communément gâteaux des Anges, et les moules en couronne, à charnières ou pas. Les moules brillants sont les meilleurs car ils renvoient la chaleur et ainsi la croûte extérieure du gâteau ne brunit pas trop. Ayez aussi sous la main du papier brun épais car il en faut pour doubler tous les moules.

Un pinceau à pâtisserie est utile pour graisser les moules et les papiers dont on les habille. Une plaque à cuire (qu'on emplira d'eau bouillante), suffisamment basse pour être disposée au four sous la clayette supportant le gâteau, est nécessaire. La plupart des gâteaux aux fruits ont besoin d'un long temps de cuisson et cette plaque d'eau, qui fait de l'humidité dans le four, les empêche de sécher.

LES INGRÉDIENTS

Les gâteaux aux fruits foncés sont souvent faits de caïssonade, de mélasse, de jus de fruits et de fruits foncés, ainsi que d'épices, lesquelles font beaucoup pour donner à la pâte une couleur sombre et riche. Les gâteaux aux fruits plus pâles ne contiennent habituellement pas d'épices mais du sucre blanc, des jus de fruits pâles et des fruits de teinte claire. Pour certaines recettes, les fruits doivent tremper jusqu'au lendemain, et même plusieurs jours, dans du jus de fruit ou de la liqueur. Si possible, achetez les fruits confits en gros morceaux plutôt que déjà coupés; vous pourrez les détailler vous-même grossièrement et vos gâteaux auront plus belle apparence. Bien sûr, les fruits vendus déjà coupés peuvent aussi être utilisés. Il faut couper fin toutes les écorces confites. Et ce, pour que le gâteau se

tranche mieux (les gros morceaux de fruits, eux, se trancheront aisément une fois le gâteau bonifié). Il est préférable de laisser entières, ou de ne briser qu'en gros morceaux, les amandes et les noix de toutes sortes. Pour qu'elles aient plus de saveur, on les chauffe parfois ou on les fait griller au four; il faut alors les laisser refroidir avant de les ajouter à la pâte. La farine utilisée est presque toujours la farine à tout usage. On en ajoute habituellement une partie directement aux fruits pour les empêcher de s'agglutiner et les bien assécher afin qu'ils restent en suspension dans la pâte et ne s'amusent pas au fond du moule. Le corps gras est habituellement le beurre car les gâteaux au beurre demeurent tendres plus longtemps et s'émiettent moins que les autres.

CUISSON ET CONGÉLATION

Les moules, qu'on ne remplit que jusqu'à un pouce du bord, doivent être parfaitement graissés et habillés de papier fort, comme le papier brun d'emballage, bien graissé. Pour les moules carrés et les moules à pain, n'utilisez qu'une seule feuille de papier suffisamment grande pour dépasser des bords du moule de telle façon qu'on puisse, en tenant ces bords, soulever le gâteau cuit pour le démouler. On habille les moules ronds d'abord d'un cercle de papier qui en masque bien tout le fond, ensuite d'une bande qui couvre la paroi verticale du moule et la dépasse d'un pouce.

On cuit les gâteaux aux fruits à des températures plutôt basses, habituellement entre 250 et 300°F. Cette cuisson lente et longue est nécessaire pour que la pâte, riche et lourde, soit parfaitement à point. Il faut que la chaleur puisse circuler autour des moules. Aussi, essayez ces derniers dans le four, avant de faire les gâteaux, pour être sûr de la meilleure façon de les y placer. Les gâteaux doivent reposer sur une clayette placée à mi-hauteur du four et, s'il faut utiliser une plaque d'eau chaude, disposez-la, sur l'autre clayette, le plus bas possible dans le four. Après avoir retiré les gâteaux du four, laissez-les reposer quelques minutes, démoulez-les et laissez-les refroidir sur des clayettes. Alors, seulement, retirez le papier de cuisson.

Les gâteaux aux fruits, gardés dans des conditions convenables, deviennent meilleurs avec le temps; on dit qu'ils se bonifient, ou qu'ils mûrissent. On peut faire de 2 à 4 mois à l'avance les gâteaux foncés contenant beaucoup de fruits et de 2 à 4 semaines à l'avance les gâteaux foncés qui en contiennent moins. Les gâteaux pâles, eux, sont prêts en 2 ou 3 semaines. C'est dire que si l'on veut faire un gâteau longtemps à l'avance, il vaut mieux choisir une recette de gâteau foncé.

Il faut laisser refroidir les gâteaux avant de les ranger. Enveloppez-les alors dans plusieurs couches de gaze (coton à fromage) trempée dans du sherry, du rhum ou du brandy et bien tordue. N'utilisez pas de vin de table ou de jus de fruits, vous risqueriez de faire moisir vos gâteaux. Les liqueurs mentionnées, au contraire, empêchent les gâteaux de moisir, les gardent tendres et ajoutent encore à leur saveur. Enveloppez ensuite les gâteaux de papier d'aluminium du type le plus épais, placez-les dans un contenant fermant hermétiquement et rangez-les dans un endroit frais. De temps à autre, vérifiez l'état du paquet et humectez de nouveau la gaze de liqueur. Les gâteaux aux fruits se congèlent très bien et la congélation n'empêche pas leur mûrissement. Il faut d'abord les laisser refroidir, les envelopper de papier de cuisine transparent et les laisser reposer 12 heures, à la température de la pièce. Enveloppez-les alors, sans retirer le papier transparent, de papier d'aluminium du type le plus épais ou d'un papier spécial pour la congélation et placez-les au congélateur. Il faudra plus tard laisser ces gâteaux dégeler 3 heures, dans leur emballage, à la température de la pièce. C'est une bonne idée que de couper les gâteaux, avant de les congeler, en morceaux représentant chacun le nombre de portions que vous désirerez chaque fois que vous le servirez.

Les poudings

On faisait autrefois bouillir les plum-puddings, bien enveloppés dans une serviette ébouillante et enfarinée. On s'est aperçu qu'ils restaient plus légers cuits à la vapeur. Tous les poudings dont il est question dans cette leçon, et dans celle de la semaine prochaine, sont cuits à la vapeur, la base seulement du plat qui les contient trempant dans l'eau bouillante.

L'ÉQUIPEMENT

Il faut, évidemment, un appareil quelconque pour cuire à la vapeur. Il existe pour ce genre de cuisson une marmite munie d'un élément intérieur perforé et d'un solide couvercle. Mais on peut aussi utiliser n'importe quelle marmite fermant hermétiquement et suffisamment grande pour qu'on puisse

Suite page 22

TUQUE DE SKI SKIPPY®

Pour vous
réchauffer
les oreilles.



Cette offre du beurre d'arachides
SKIPPY® est agréable mais...limitée.

Les tuques de ski Skippy sont souples, douces et de teintes riantes. Pour vous en procurer, il suffit de nous envoyer vos nom et adresse, deux étiquettes de n'importe quel pot de Skippy et \$2.50 (\$2.25 plus 25¢ de manutention). Renseignements détaillés sur le coupon ci-joint.

Best Foods
Un nom à la hauteur.

DÉCOUPEZ CE COUPON ET POSTEZ-LE À

Tuque de ski Skippy, C.P. 2151, Saint-Laurent (Québec) H4L 4Y7.

Veillez m'envoyer _____ tuque(s) de ski Skippy. Je joins pour chacune deux étiquettes de Skippy et \$2.50 (\$2.25 plus 25¢ de manutention). Les résidents du Québec doivent ajouter 18¢ de taxe de vente provinciale.

Nom _____

Rue _____

Ville _____ Prov. _____ Code _____

L'offre se termine le 31 mars 1978. Allouer de deux à quatre semaines pour la livraison.

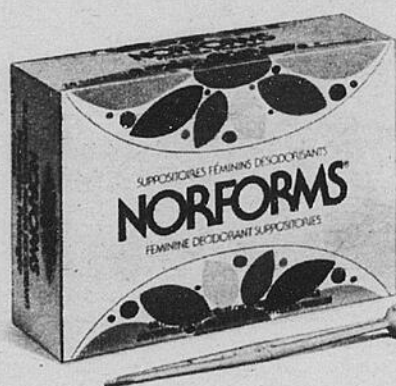


Q. Fraîcheur interne, même pendant les règles? Comment?

R. Avec les Norforms, "réguliers" et "parfumés aux herbes"!

Essayez-les, vous serez vite convaincue que les Norforms devraient faire partie de votre toilette quotidienne, surtout au cours des règles, lorsque l'odeur féminine est plus difficile à éliminer. Vous vous sentirez propre et sûre de vous tous les jours du mois.

OFFRE SPÉCIALE: Pour un échantillon gratuit qui comprend six Norforms, le mode d'emploi, l'applicateur et le livret "Réponses aux questions les plus souvent posées par les femmes," envoyez 50¢ pour l'affranchissement et les frais de manutention à la Compagnie Norwich Pharmacal Ltée, Dept. C1, C.P. 100, Paris, Ontario.



Un nouvel applicateur pratique dans chaque boîte.

Suppositoires féminins désodorisants Norforms
Disponibles en pharmacies, au Canada

LES MAUX DE BOUCHE PEUVENT ETRE SOULAGES

Il n'y a aucune raison de souffrir de plaies ulcéreuses et de malaises causés par les dentiers. Le médicament pour maux de bouche Fletcher peut vous soulager rapidement.

Fabriqué depuis très long-temps, ce médicament a aidé beaucoup de personnes qui souffrent de plaies ulcéreuses autour ou dans la bouche et de gencives sensibles.

Si les malaises causés par les dentiers persistent, veuillez voir votre dentiste. Entretemps, le médicament pour maux de bouche Fletcher peut vous aider à soulager la douleur et l'inconfort.

Le médicament pour maux de bouche Fletcher, basé sur une vieille formule, a été utilisé depuis de nombreuses années afin de soulager les malaises de la bouche et les résultats sont rapides et de longue durée.

Demandez le médicament pour maux de bouche Fletcher à votre pharmacien dès aujourd'hui. Gardez-le sous la main au moindre signe d'inconfort. Si ce médicament n'est pas disponible chez votre pharmacien, veuillez faire parvenir \$2.00 à Maltby Brothers Ltd., 22 Elrose Avenue, Weston, Ontario.

Gâteaux et poudings aux fruits

Il faut disposer un ustensile qui maintiendra le pouding à une certaine distance du fond. Cet ustensile peut être une clayette, un plat troué, un grand tamis, une marguerite, sorte d'étauveur à légumes qui se replie, ou, plus simplement, une rondelle de bocal de conserve ou une soucoupe à l'épreuve de la chaleur.

Pour diminuer le temps de cuisson de ces poudings, on peut aussi utiliser un autoclave ou marmite à pression. Mais comme les façons de procéder, dans ce dernier cas, varient beaucoup selon la marque de l'appareil, il vaut mieux suivre les indications du fabricant du vôtre. N'utilisez pas un bain-marie car la vapeur doit circuler autour du pouding.

Il faut évidemment un bol, dans lequel faire la pâte, et les différents ustensiles qu'on utilise habituellement pour faire un gâteau. On peut cuire le pouding dans des ramequins ou petits moules individuels ou dans un grand moule. Et si ce dernier est à douille, le temps de cuisson s'en trouvera un peu raccourci. Si le moule utilisé n'a pas de couvercle, on remplace ce dernier par du papier d'aluminium.

LES INGRÉDIENTS

La plupart des poudings de Noël sont faits avec du suif haché très fin. Le suif est cette graisse très ferme, mais qui s'émiette bien, que l'on trouve autour des rognons du boeuf. Il remplace la graisse végétale dans la plupart des recettes de poudings à la vapeur. Font partie des ingrédients habituellement utilisés: la chapelure fine, qui remplace la farine en tout ou en partie, le sucre, la mélasse, les épices, les raisins, divers fruits secs, ainsi que des écorces et des fruits confits. La farine est habituellement celle à tout usage et l'élément qui fera lever la pâte peut être la poudre à lever ordinaire, le bicarbonate de sodium ou les oeufs. Le liquide employé peut être du jus de fruit, du lait, une liqueur quelconque ou un mélange de ces ingrédients.

CUISSON ET CONSERVATION

Le moule, bien graissé, ne doit être rempli qu'aux deux tiers pour que la préparation puisse lever. Il faut le couvrir hermétiquement. Un carré de papier d'aluminium du type le plus épais, bien attaché autour du moule, remplace efficacement un couvercle. Le pouding doit être parfaitement couvert car autrement la vapeur, qui se

condensera sous le couvercle de la marmite pendant la cuisson, retomberait dans la pâte et la détremperait. Placez donc le plat bien couvert dans la marmite, sur la clayette ou l'ustensile choisi, et versez de l'eau bouillante autour du pouding, jusqu'à mi-hauteur du moule environ. Faites reprendre l'ébullition, baissez le feu, couvrez hermétiquement la marmite et continuez la cuisson de telle façon que l'eau bouille tout doucement pendant tout le temps de cuisson indiqué.

Ajoutez de l'eau bouillante si cela est nécessaire pour que l'eau de la marmite soit toujours au même niveau. Retirez le pouding sitôt cuit de la marmite, débarrassez-le de son couvercle et, si vous le désirez, faites-le sécher quelques minutes dans un four tiède. Servez très chaud, avec une sauce. La plupart des fabricants de marmite à pression conseillent de cuire le pouding, dans un premier temps, sans utiliser de pression pour qu'il puisse lever. La deuxième partie de la cuisson, faite sous 15 livres de pression, peut diminuer le temps de cuisson du tiers environ.

Pour démouler le pouding, dégagez-le du moule, d'un côté, pour laisser pénétrer l'air sous lui et retournez-le dans un plat de service chaud. Les poudings peuvent être fait à l'avance, rangés dans un endroit frais ou congelés jusqu'au moment de les utiliser. Avant de les servir, il faut les laisser se décongeler et les recuire à la vapeur, comme il est indiqué plus haut, 45 minutes environ les poudings individuels, 1 1/2 heure les gros poudings.

Si l'on veut faire un grand nombre de poudings individuels, on peut, pour plus de commodité, les cuire à la vapeur au four. Il faut alors mettre environ 1 pouce d'eau bouillante dans une grande rôtissoire, dans laquelle on aura disposé une clayette, et mettre le tout au four, à 350°F. Graissez des ramequins, mettez-y la pâte et couvrez bien, comme il est dit plus haut. Placez dans la rôtissoire et fermez cette dernière hermétiquement. Il faut environ 1 1/2 heure de cuisson pour les poudings ne contenant pas de suif et 3 heures pour ceux qui en contiennent. Je vous donnerai, la semaine prochaine, une recette pour ces bons petits poudings.

COMMENT FLAMBER ET SERVIR LES POUDINGS

Réchauffez, dans une petite casserole, environ 1/4 de tasse de brandy ou de rhum. (Ne laissez pas bouillir! Si l'ébullition a lieu, jetez le produit car l'alcool s'en serait évaporé et le pouding ne flamberait pas.) Versez sur le pouding très chaud et touchez ce dernier d'une allumette enflammée. La flamme produite est assez pâle. Aussi, pour un bel effet, assombrissez un peu la pièce où vous opérez.

Servez les poudings très chauds, avec l'une des sauces dont nous donnerons les recettes la semaine prochaine.

Pantoufles tout de cuir pour toute la famille

Styles # 1, 2 & 3
Hommes \$12.99 Enfants \$10.99
Garçons \$11.99 Jeunes filles \$10.99

Style # 1 & 2: Semelles cousinées mousse talon caoutchouc
Style # 3: Entièrement Shearline, talon caoutchouc
Style # 4: Contour semelle et empiègne Shearline talon caoutchouc
Couleurs: Style # 1, 2 & 3: Cuir, tan et noir
Style # 4: Cuir, tan, noir, rouge, bleu et rose

Commandez pointure soulée, Pas 1/2 point. Largeur medium.
Hommes 6 à 12/Femmes 4 à 9/Garçons 1 à 5/Enfants 7 à 11/Jeunes filles 12 à 13

Style # 4
Hommes \$9.99
Femmes \$8.99
Garçons \$8.99 Enfants \$7.99 Jeunes filles \$7.99

Port Payé \$2.99 Semelles Shearline

Fabriquées au Canada

CHAUSSURES Uolcambien INC. 9767 rue Birnam, Montréal Qué. Canada H4N 1K6

	Pointure	Style No.	Couleur	Pointure Semelle
Hommes				
Femmes				
Garçons				
Enfants				
Jeunes filles				

Commandes TELEPHONIQUES P.S.I. (514) 331-4000
FRAIS VIVRES NON ACCEPTÉS
Commandez aujourd'hui! Gardez-les ou argent remis!
AJOUTEZ \$1.00 DE MANUTENTION (Les résidents du Qué. et de l'Ont. doivent ajouter la taxe de vente)

C-inclus, mon chèque ou mandat pour \$...
Nom _____ Ville _____
Adresse _____ Code Postal _____
Prov _____

P5 CHAUSSURES Uolcambien INC. B/P 280 V.M.R. Montréal, Qué. Canada H3P3C5



Les Armoiries Officielles du Canada

EN ARGENT STERLING MASSIF

Une collection de treize médailles gravées de main de maître et reflétant la richesse de notre beau patrimoine

Emission strictement limitée

Date limite de souscription: le 30 novembre 1977

Les armoiries officielles de notre pays, de ses provinces et territoires caractérisent vraiment notre patrimoine. Elles symbolisent nos particularités et la diversité de l'apport de chaque région à l'ensemble de la nation.

Il convient donc qu'un hommage au Canada prenne la forme d'une collection de treize médailles figurant les armoiries des dix provinces, des deux territoires et du pays.

Comme l'utilisation de ces armoiries sur les médailles a été officiellement approuvée par chaque gouvernement, la collection aura une importance exceptionnelle pour tous les Canadiens.

Les trois chêneaux à l'abri d'un chêne sur les armoiries de l'Île-du-Prince-Édouard reflètent le patrimoine humanitaire de la nation. Le blé des armoiries de la Saskatchewan et de l'Alberta met en évidence nos ressources naturelles. Un soleil couchant caractérise notre province la plus à l'ouest, la Colombie-Britannique. La croix de Saint-Georges des armoiries de l'Ontario et les fleurs de lys de celles du Québec témoignent de la diversité de notre patrimoine.

En dépit de leurs particularités, les provinces et territoires forment ensemble une nation que symbolisent les armoiries du Canada. On trouvera sur le revers

de la médaille nationale une carte du Canada et sur le revers de chaque autre médaille, une carte de la province ou du territoire représenté.

Chaque médaille en argent sterling sera frappée individuellement deux fois pour une grande précision des détails, à l'aide de coins gravés avec le plus grand soin.

Chaque souscripteur recevra un étui protecteur comprenant une plaque pour encadrement et présentation, un livret de référence et un certificat d'authenticité signé par M. Robert A. Pichette, Président de la Société Canadienne d'Héraldique.

Une occasion très limitée

Il existe une limite d'une collection par personne et le nombre total de collections sera limité au nombre de commandes valables postées au plus tard le 30 novembre 1977, le cachet de la poste faisant foi.

Les souscripteurs recevront leur collection au rythme d'une médaille par mois. Chaque médaille coûte \$26.

Que ce soit par fierté nationale, par admiration des oeuvres de valeur éducative et historique, ou par simple plaisir de posséder une impressionnante collection de métal précieux, vous éprouverez le besoin de conserver précieusement *Les Armoiries Officielles du Canada* et vous serez fier de transmettre ce patrimoine aux générations futures.

Il suffit de remplir le coupon à droite et de le poster au plus tard le 30 novembre 1977.

TITRE PERSONNEL DE SOUSCRIPTION

Les Armoiries Officielles du Canada

Doit être oblitéré au plus tard le 30 novembre 1977
Limite: une collection par souscripteur

The Franklin Mint Canada Ltd.
70 Galaxy Boulevard
Rexdale, Ontario M9W 4Y7

Veuillez accepter ma souscription à l'Édition Fleur de Coin de la collection *Les Armoiries Officielles du Canada* comprenant 13 médailles en argent sterling massif que je recevrai à raison d'une par mois. Je recevrai en outre un bel étui comprenant une plaque pour encadrement.

Je ne vous envoie pas d'argent maintenant. Je vous réglerai* chaque médaille sur facture avant réception. Il est entendu que je peux annuler ma souscription en tout temps à condition de donner 30 jours d'avis par écrit.

*Les résidents du Québec et de l'Ontario doivent ajouter la taxe de vente provinciale.

Signature _____

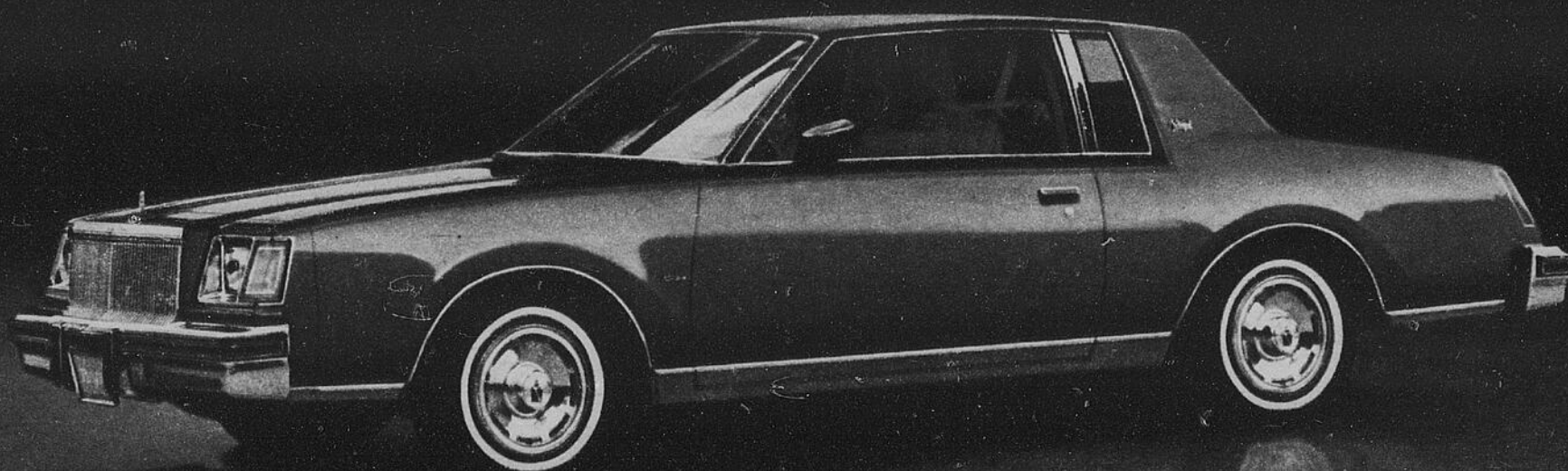
M.
Mme
Mlle _____

MAJUSCULES S.V.P.

Adresse _____

Ville _____

Province.
code postal _____



La Buick Regal 1978... magnifique, mais pratique!

C'est une voiture magnifique, certes. Il suffit d'un coup d'oeil pour s'en rendre compte. Cependant, peut-on vraiment dire qu'une voiture aussi belle puisse être pratique?

Pour en être convaincu, il faut examiner attentivement la Buick Regal. Elle est de dimensions réduites, plus courte que l'année dernière, ce qui la rend plus facile à conduire dans la circulation. Par contre, il y a plus d'espace intérieur en hauteur ainsi que pour les jambes à l'avant et à l'arrière. Le coffre à bagages est également plus grand que l'année

Une autre qualité contribue à rendre la Regal aussi pratique qu'élégante: la douceur et le silence du roulement assurés par la suspension Buick à roues indépendantes avec ressorts à boudin et le cadre séparé de la carrosserie avec interposition de 14 blocs de montage en caoutchouc spécialement assortis. Vous avez bien examiné la Regal... faites donc un essai. Le moteur standard des Regal et Regal Limited est un V6 de 3.2 litres (196 po. cu.), d'une grande régularité de fonctionnement. Un V6 de 3.8 litres (231 po. cu.) et un V8 de 5 litres (305 po. cu.), ainsi qu'une boîte automatique, sont livrables en option. Quant au coupé Regal Sport, son équipement standard comprend le seul moteur de série à turbocompresseur construit en Amérique du Nord, un V6 de 3.8 litres (231 po. cu.).

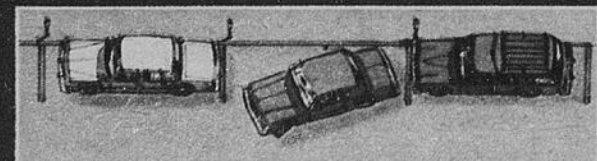


L'efficace turbocompresseur est un dispositif ultra-moderne qui fournit un supplément de puissance quand on en a besoin. Dans les conditions normales d'utilisation, le V6 fonctionne sans turbocompresseur mais quand un supplément de puissance est nécessaire, par exemple lorsqu'on accélère pour doubler, le turbocompresseur utilise les gaz d'échappement pour augmenter sensiblement la puissance du moteur.

Et voilà la Buick Regal 1978: une

voiture à hautes performances, pratique et de prix raisonnable.

C'est une voiture personnelle de luxe, aussi magnifique que pratique et faite pour vous.



dernière. Le choix d'intérieurs somptueux comprend notamment l'intérieur standard de la Buick Regal Limited avec sièges très confortables à dossiers individuels réglables séparément, recouverts de garnitures de velours frappé, épais tapis rasé et instruments de lecture facile.



Le savoir-faire qui a l'art de plaire.

Certains des équipements représentés ou mentionnés sont livrables en option, moyennant supplément.