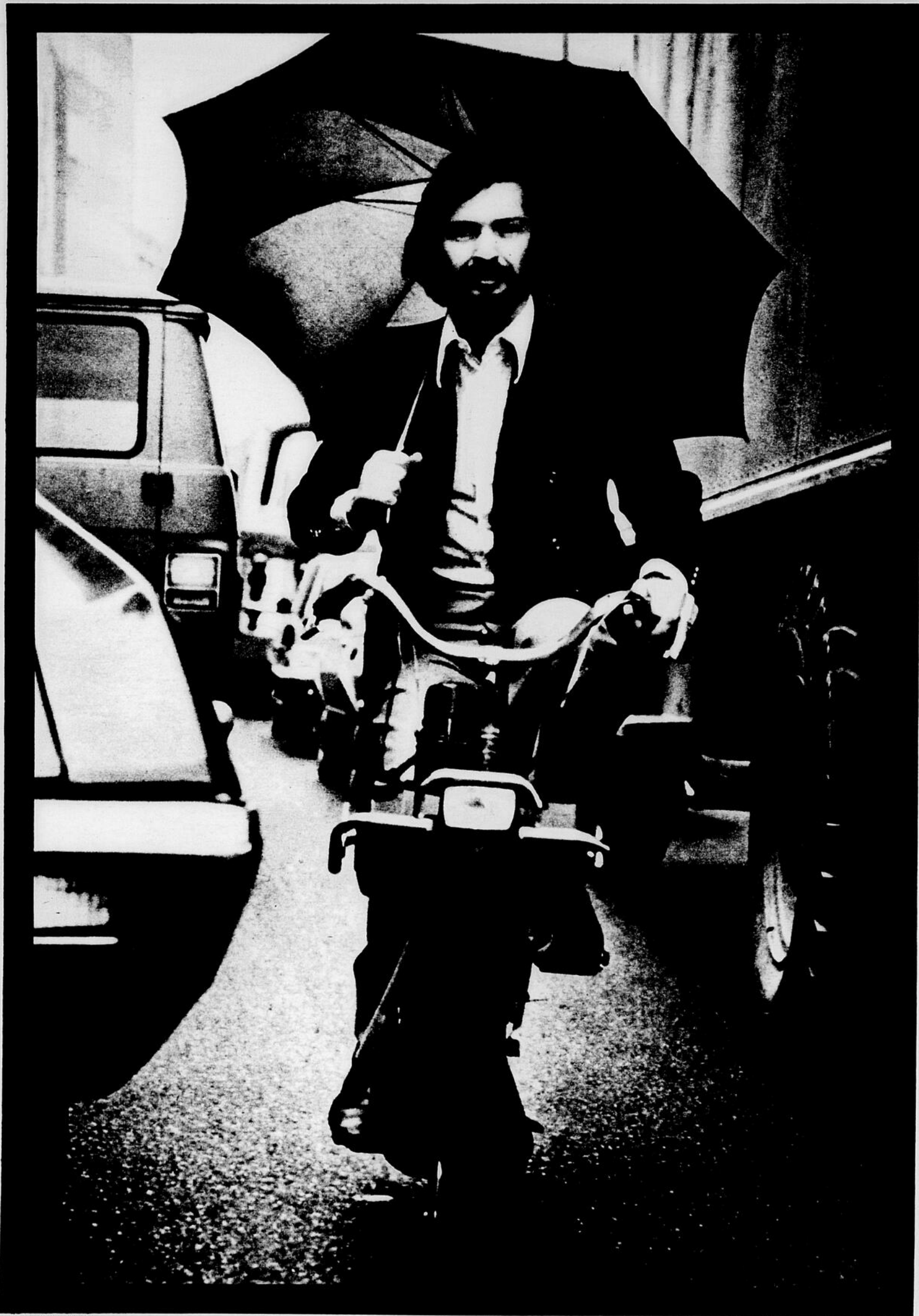


Perspectives

LE SOLEIL

CE PETIT PASSE-PARTOUT... PAGE 2





*Le même citoyen qui, en page
couverture, prétendait
transporter un cyclomoteur
en ascenseur, multiplie
ici les fautes: rouler
à rebours de la circulation,
se glisser entre
deux files de voitures,
tenir le guidon
d'une seule main.*

Texte

Qu
boute
volan
march
tien
une b

Ce
me e
cois:
surto
de se
ce. S
c'est
pédal
équip
comb
re à 5

Ce
d'un
pour
ne vi
plupa
quelq
mant
parco
100 à

Un
comm
mode
sèche
quelq
proch
pas t
veut
faut
d'huil
la seu
vres
représ

UN BON SERVITEUR MAL UTILISÉ: LE CYCLOMOTEUR

**on lui reconnaît bien des avantages,
de l'économie à la souplesse, mais légalement c'est le chaos
puisque la loi, en l'assimilant à une bicyclette,
le soustrait dangereusement au code de la route**

Texte et photos Pedro Rodrigues

Qui n'a jamais, coincé dans un embouteillage, rêvé de circuler en ville au volant d'un petit véhicule maniable, bon marché, d'usage économique et d'entretien facile? Une bicyclette, quoi! Mais une bicyclette qui dispense de pédaler.

Ce véhicule miracle existe, il est même en train d'envahir le marché québécois: c'est le cyclomoteur. On le connaît surtout sous le nom de l'une ou l'autre de ses nombreuses marques de commerce, Solex, Mobylette, Cady ou autre; c'est un véhicule à deux roues, muni de pédales comme une bicyclette, mais équipé de plus d'un moteur d'appoint à combustion interne de cylindrée inférieure à 50 centimètres cubes.

Ce mini-moteur fournit une puissance d'un cheval-vapeur environ, suffisante pour propulser l'engin à une vitesse d'une vingtaine de milles à l'heure pour la plupart des marques, jusqu'à 40 pour quelques modèles, tout en ne consommant que d'infimes quantités d'essence, parcourant des distances de l'ordre de 100 à 300 milles au gallon.

Un cyclomoteur peut aussi s'utiliser comme bicyclette, ce qui est fort commode dans le cas où il tombe en panne sèche, car il suffit alors de lui donner quelques coups de pédale jusqu'au plus proche poste d'essence, mais il ne faut pas trop se fier à certaine réclame qui veut en faire la joie du cycliste, car il faut à son propriétaire une bonne dose d'huile de mollet pour faire avancer par la seule force du pied la centaine de livres ou davantage de poids mort qu'il représente.

Le prix de ces engins se situe entre \$200 et \$300, ce qui les rend accessibles à beaucoup de gens qu'un moyen de transport plus coûteux rebutterait, et leur entretien simpliste permet à leur propriétaire de hausser les épaules devant l'escalade éhontée du prix de l'essence.

De construction robuste, ces "deux-roues" peuvent affronter sans crainte les plus mauvaises routes et résistent admirablement aux chocs, beaucoup mieux hélas que leur conducteur! Leur équipement est réduit et se compare à celui d'une bicyclette: garde-boue, éclairage, miroir, porte-bagages, béquille. Ils sont de plus munis d'une suspension plus ou moins élaborée, souvent ferme, qui assure un confort plus ou moins grand.

Au Québec, il n'est pas encore nécessaire de posséder un permis pour conduire un cyclomoteur, et l'engin est accessible aux enfants à partir de 14 ans. De même, il n'entre pas dans la classe des véhicules à moteur et n'est pas sujet à l'immatriculation. Toutefois, certaines municipalités exigent que les cyclomoteurs utilisés dans les limites de leur territoire portent une plaque d'enregistrement de bicyclette et leur imposent la même taxe qu'à ces dernières.

Le cyclomoteur, que le code de la route assimile à tort à une bicyclette, peut circuler partout où circulent celles-ci, et dans les mêmes conditions. En particulier, les autoroutes et les routes à accès limité leur sont interdites.

Par contre, aucune loi n'empêche un cyclomoteur de rouler sur le trottoir, même à 40 milles à l'heure, ce qui est une absurdité dont seul notre glorieux

ministère des Transports québécois ne semble pas s'inquiéter plus qu'il ne faut. De même, comme beaucoup de cyclistes, la plupart des cyclomotoristes font fi des feux de circulation, des virages interdits et des rues à sens unique, quand ils ne s'amuse pas tout bonnement à zigzaguer d'un côté à l'autre des rues en ville ou à faire du slalom sur la ligne médiane des routes de campagne.

Les chauffards en trottinette ont beau jeu d'ailleurs, car à la tolérance de la police s'ajoute le fait qu'aucun moyen de répression, ni même souvent d'identification, ne s'attache à eux. Comme plusieurs cyclomoteurs ne portent aucune plaque, allez donc identifier le coupable, et même là, à quoi bon le retrouver, puisqu'il n'existe à peu près aucun recours contre lui: pas de permis à retirer, aucun dossier à ouvrir; il existe bien des amendes prévues pour certains types d'infractions commises à bicyclette, mais peu de policiers poussent le zèle jusqu'à les imposer, ce qui, pour une fois, est regrettable.

A cheval entre la bicyclette et la motocyclette, le cyclomoteur est, au Québec, du point de vue légal, dans une véritable zone grise que les vaillants experts du Bureau des véhicules automobiles ne semblent pas impatients d'éclaircir. Depuis près de vingt mois que le Règlement 3 sur l'immatriculation lui a donné son statut de fantôme routier, l'on est passé en sa faveur d'un excès qui auparavant l'assimilait à une motocyclette à un laisser-aller total du point de vue légal, et à une permissivité fiscale pour le moins surprenante de la part

Suite page 4



A gauche, le cyclomotoriste roule à contre-courant; à droite, il commet un autre genre de faute en faisant asseoir derrière lui un autre passager sur un véhicule fait pour un seul; à l'extrême-droite, rencontre d'une bicyclette et d'un cyclomoteur, assimilé à tort à la première par la loi.



LE CYCLOMOTEUR

d'un organisme aussi assoiffé de deniers que celui-là même qui exige un permis de conduire de motoneigistes de douze ans.

L'ambiguïté légale persiste dans le domaine de la responsabilité en cas d'accident. Ces gentils cyclomoteurs ne sont pas des véhicules à moteur aux yeux de la loi, leurs méfaits ne sont donc pas couverts par la Loi d'indemnisation des victimes d'accidents d'automobile. Il ne peut donc pas techniquement exister de leur part de délit de fuite ni de compensation dans ce cas, mais le responsable, si on l'attrape, d'un accident impliquant un cyclomoteur se retrouve dans la très grande majorité des cas seul pour assumer les frais de son méfait, car dans le domaine du cyclomoteur, l'assurance est à peu près inusitée.

Evidemment, elle existe, sous forme d'assurance-responsabilité personnelle englobant aussi bien le risque du skieur qui en heurte un autre que celui du cyclomotoriste qui frappe un piéton, mais ses primes sont élevées et peu de sociétés l'offrent.

Résultat: la très grande majorité des cyclomotoristes qui circulent aujourd'hui au Québec le font sans aucune assurance et s'exposent à des poursuites civiles fabuleuses, car un engin de cent livres animé d'une vitesse de 30 milles à l'heure possède assez d'énergie pour écrabouiller le plus solide piéton.

Au chapitre des assurances, disons aussi que le cyclomoteur, du fait de l'absence de contrôle exercé sur sa propriété, est en voie de devenir le passe-temps des voleurs au Québec, surtout du fait que son marché est en plein essor, donc sa revente aussi facile que profitable. Ajoutons de plus qu'une personne assurée pour conduire une automobile ne l'est pas automatiquement si elle conduit un cyclomoteur, et que la réaction des courtiers spécialisés dans la vente d'assurance automobile, lorsqu'ils entendent le mot cyclomoteur, va de la pitié à la colère.

Si les assureurs ne semblent pas très enthousiastes devant ce nouveau marché qui s'offre à eux, ce n'est pas uniquement à cause de l'ambiguïté de la situation légale du cyclomoteur. Du point de vue technique, ce véhicule n'est pas des plus rassurants: ses constructeurs ont trop voulu faire de compromis.

L'éclairage est largement insuffisant, les freins quelquefois inopérants, et le moteur, une fois en marche, ne s'arrête plus que lorsque l'engin lui-même a stoppé. Sur un modèle, en particulier, tout a été de ce côté réduit au minimum, et la poignée du frein avant sert en même temps de levier d'accélérateur.

Le moteur est à deux temps, ce qui signifie que l'utilisateur doit l'alimenter d'un mélange d'essence et d'huile. En brûlant, ce mélange dégage, surtout si le moteur est mal réglé ou si la proportion essence-huile est faussée, une assez épaisse fumée. Il est remarquable de constater à quel point un si petit véhicule peut autant polluer! A l'origine, le moteur est équipé d'un silencieux assez efficace, mais très vulnérable. Il est fragile, mal fixé au moteur, et plus souvent qu'autrement tombe au bout d'un temps plus ou moins long comme un fruit mûr. Peu de cyclomotoristes se donnent alors la peine de le remplacer, ce qui est dommage pour les oreilles de leurs voisins. Ne parlons pas du reste de ceux qui, en moins de deux ans, ont si bien réussi à transformer leur machine — pour le pire — qu'ils en ont fait un instrument de torture pour quiconque se soucie un peu d'esthétique.

Tout bien pesé, il semble toutefois que le cyclomoteur soit un petit véhicule capable de rendre de grands services, par sa souplesse d'utilisation, à qui saura l'employer à bonne fin. Après tout, l'engin n'est pas une invention nouvelle, et s'il n'en est qu'à ses premiers tours de roue dans le nouveau monde, on le voit circuler depuis belle lurette à plusieurs millions d'exemplaires sur les routes d'Europe, d'Afrique et d'Asie.

Sa simplicité et son peu d'appétit en carburant en ont fait un véhicule très recherché dans les pays du tiers monde et en Europe où, chaque jour, des millions d'ouvriers, d'étudiants, de paysans en font leur unique moyen de transport.

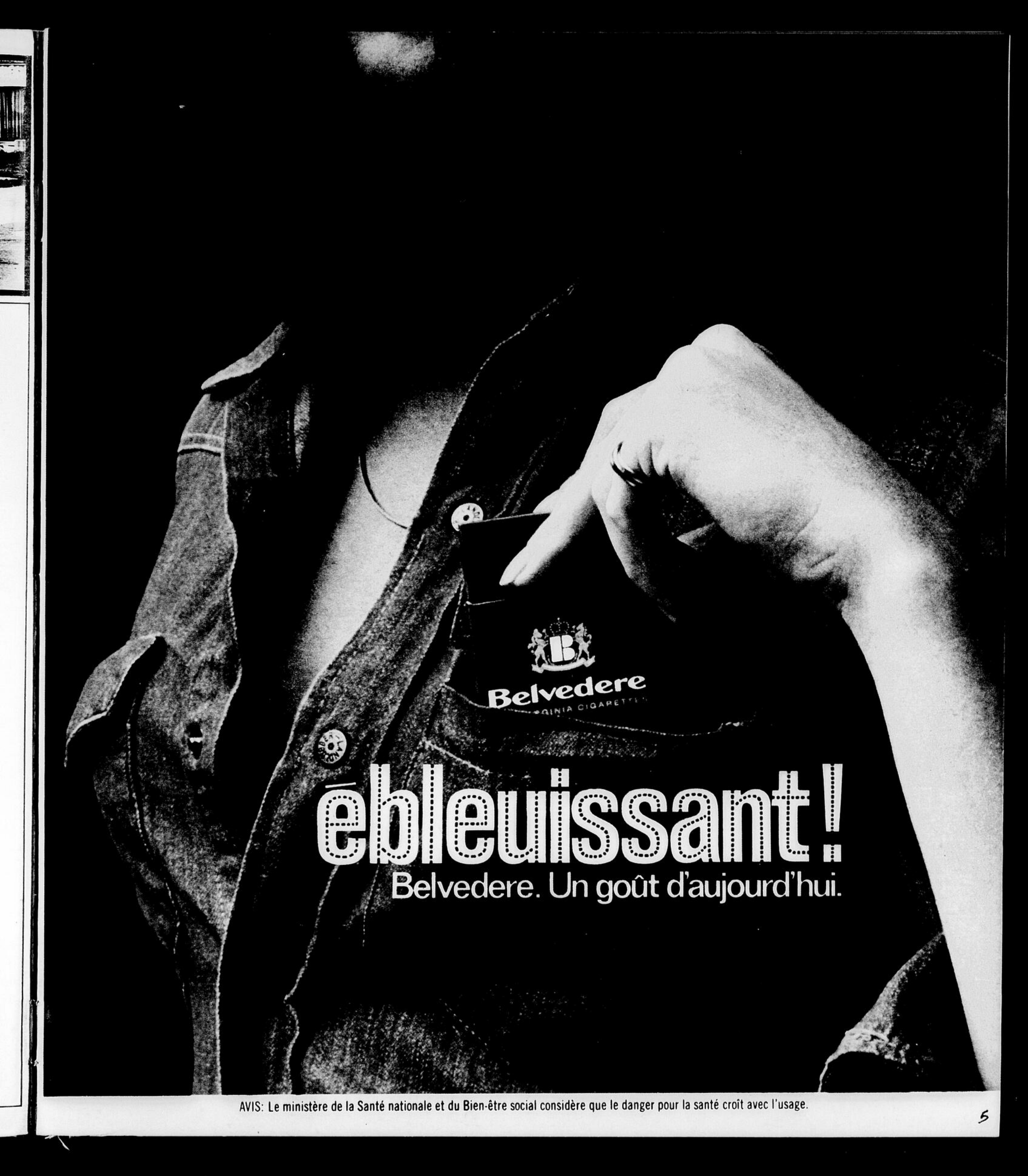
Au Québec, il semble que l'avenir du cyclomoteur en soit un surtout de véhicule récréatif, à cause, en particulier, de la rigueur du climat qui interdit son utilisation à long terme. Toutefois, dans la perspective d'une escalade des prix du pétrole et de l'encombrement, de l'engorgement même, des rues du centre des villes, il se pourrait fort bien que l'on voit un jour avocats, livreurs,

curés et policiers enfourcher joyeusement leurs deux-roues pour se rendre au travail. Beaucoup de gens le font déjà!

Pour protéger cette nouvelle confrérie des cyclomotoristes, les autorités se doivent de sortir de leur indifférence et de réglementer, avant que ne se soit établi tout à fait le chaos, l'usage de ce nouveau véhicule. L'engin lui-même devrait être sujet à une immatriculation spéciale, qui le protégerait mieux contre le vol et établirait l'identité de son propriétaire en cas d'accident; et l'utilisateur devrait, même si la chose n'est pas très agréable, être muni d'un permis, spécial lui aussi. Il n'est pas déraisonnable de laisser conduire un jeune de 14 ans, mais chacun devrait avoir un permis afin que l'on puisse exercer sur son droit de circuler un droit de recours au cas où il en abuserait. Enfin, deux choses essentielles devraient être imposées à tous: le port du casque protecteur et l'assurance-responsabilité.

Afin de décider de la nouvelle réglementation qu'il se propose d'adopter, le ministère des Transports du Québec dit vouloir s'inspirer des lois déjà en vigueur dans d'autres pays, principalement en France, d'où viennent, du reste, la presque totalité des cyclomoteurs aujourd'hui importés au Québec. Or ce serait une erreur de copier servilement la loi française que même les Français jugent sur ce point défectueuse. En n'exigeant pas l'immatriculation et en se contentant d'exiger que chaque engin soit muni d'une plaquette indiquant le nom de son propriétaire, elle encourage les vols au point que, il y a deux ou trois ans, à Paris, une péniche s'est échouée dans la Seine sur un véritable récif de carcasses de cyclomoteurs volés, dépecés, puis jetés du haut d'un pont!

Qu'advient-il du statut québécois du cyclomoteur? Quoi qu'il advienne, il n'est pas bon de la part des autorités de laisser le public s'encrasser de mauvaises habitudes; et alors que M. Ghislain Laflamme, directeur du Bureau des véhicules automobiles, doute beaucoup que l'on en arrive un jour à amender le code de la route afin de permettre aux moins de 16 ans de conduire, on peut s'étonner que l'on ferme si facilement les yeux sur un marché où la moitié des acquéreurs n'ont précisément pas encore seize ans. ●



éblouissant!

Belvedere. Un goût d'aujourd'hui.

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

**Superbe,
cette collation
des grades!**



La collation des grades, c'est un événement qu'on oublie rarement. Pourquoi ne pas en prendre de belles photos avec l'appareil Kodak Instamatic X-15? Ce cadeau fera la joie de votre enfant longtemps après la fin de ses études. L'ensemble Kodak Instamatic X-15 comprend un appareil photo, un film, un magicube (pour des photos flash sans piles) et une courroie très commode.

L'ensemble Kodak Instamatic X-15, c'est la bonne façon de garder souvenir des grands moments de votre vie. Pour moins de \$23.

Ensemble Kodak Instamatic X-15



Le prix peut changer sans préavis.

LES MICMACS D'ESKASONI SE FONT ELEVEURS D'HUÎTRES

PAS MOINS DE 70 MILLIONS DE CES MOLLUSQUES SE BALANCENT, ACCROCHÉS SOUS DES RADEAUX, DANS LES EAUX DU LAC BRAS D'OR (CAP-BRETON). Sauf l'été, peu d'étrangers traversent la réserve d'Eskasoni, dans l'île du Cap-Breton, en Nouvelle-Ecosse. Même parmi les milliers de touristes qu'amène la belle saison, c'est le petit nombre qui se demande un instant ce que font ces Indiens de race micmac entassés sur le rivage qui sépare les eaux du lac Bras d'Or, d'un bleu inimitable, du vert de la végétation couvrant les collines avoisinantes, dans un paysage qui rappelle à la perfection les Highlands d'Ecosse.

Suite page 8

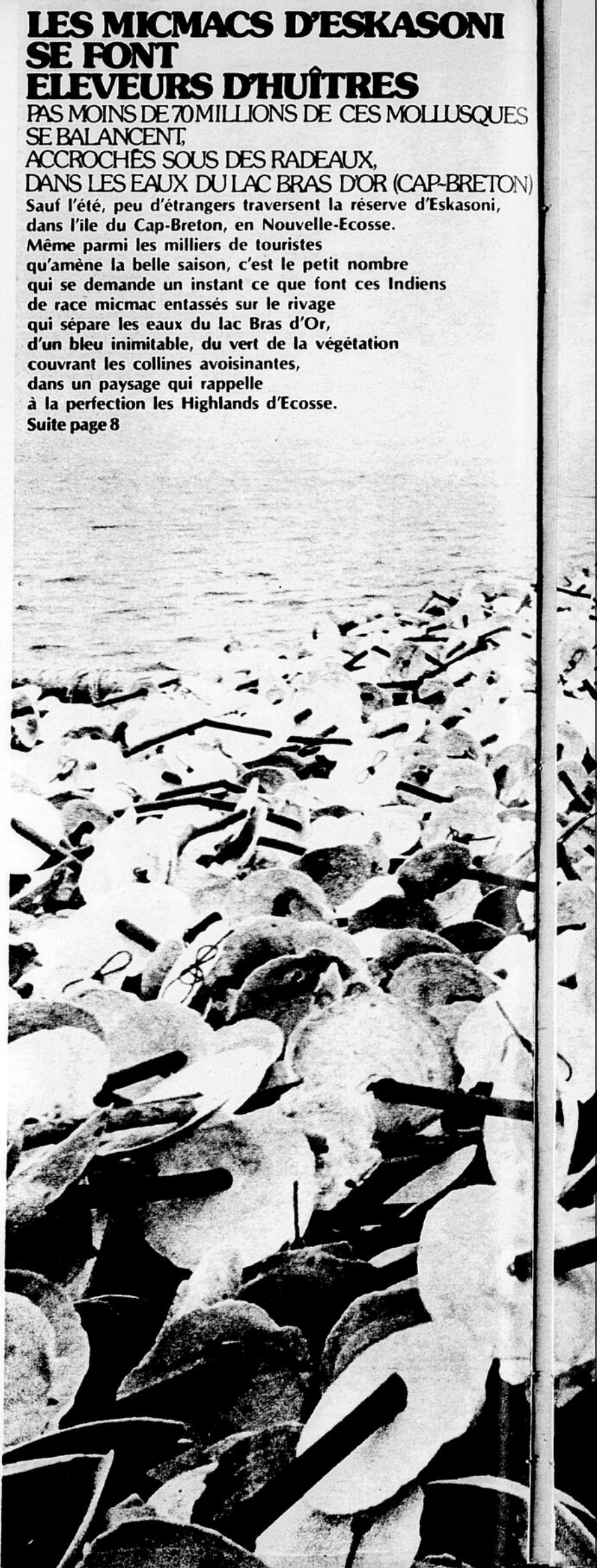
La différence qui vaut le coup.
TANQUERAY

Un goût subtil.
Une bouteille
élégante.

Il mérite
qu'on l'appelle
par son nom.
Goûtez-y.

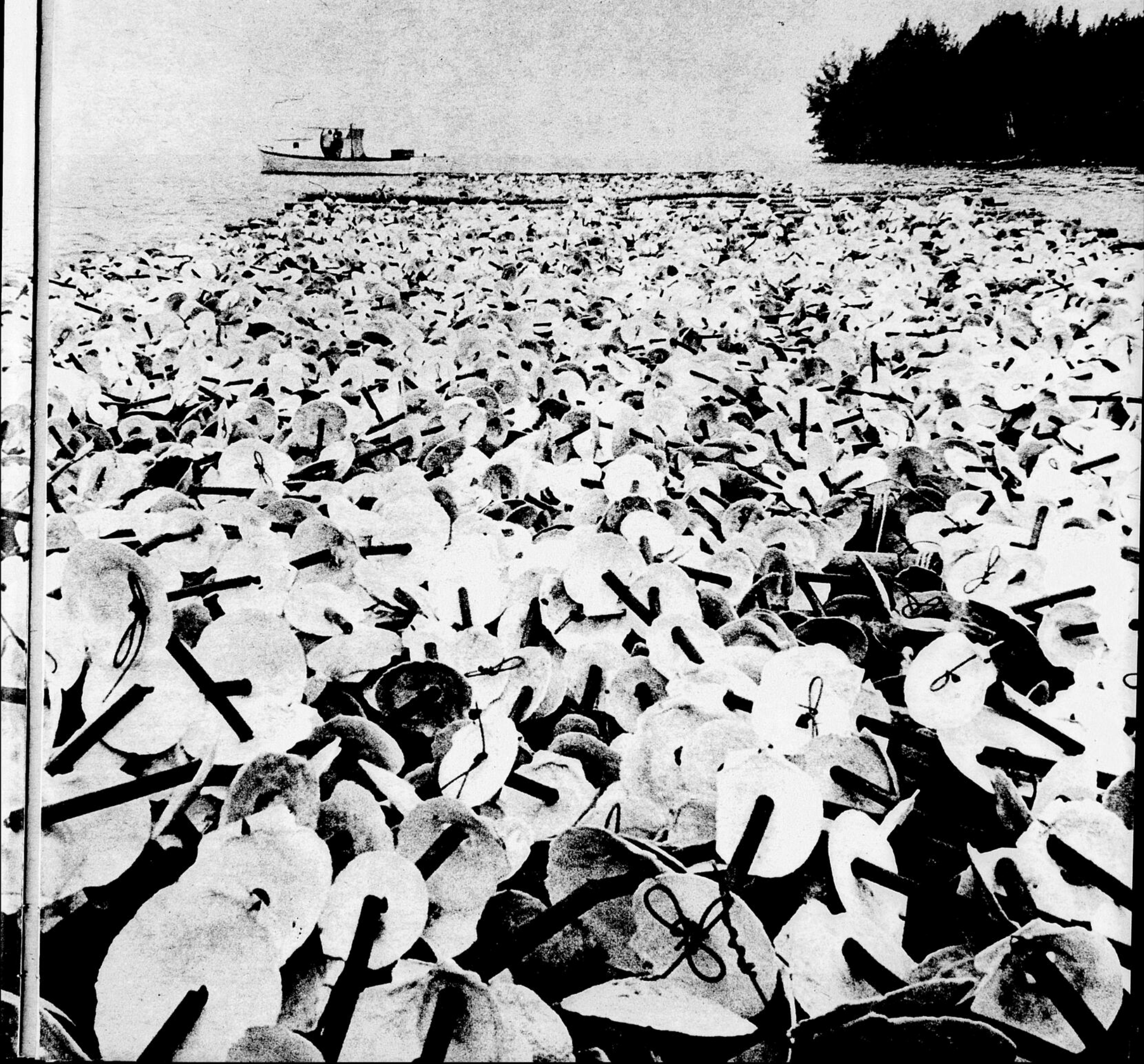


Distille et embouteille à Londres, Angleterre



JES

ON)



ELEVEURS D'HUITRES

L'endroit présente par ailleurs peu d'aspects qui retiennent l'attention: pas d'édifices imposants ou originaux, pas de souvenirs historiques marquants, pas d'embarcations effilées au grément pittoresque. Ce sont seulement des chaloupes à fond plat, en contreplaqué, avec moteurs hors-bord de 25 chevaux. Le rivage lui-même a l'air d'une cour à rebuts avec ses amas de ce qui semble des cendres blanches et roses.

Pourtant, Eskasoni est la scène d'une expérience qui, si elle réussit, dotera les Micmacs d'une industrie nouvelle et ne les laissera plus dépendants, comme depuis maintes générations, des largesses du gouvernement fédéral. De cette tribu vivant à l'écart de la civilisation blanche, elle va faire un des agents de solution de la crise peut-être la plus grave qui menace maintenant l'humanité: la disette alimentaire. Les Micmacs d'Eskasoni exploitent en effet des cultures d'huitres. Pas moins de 70 000 000 de ces mollusques se balancent, accrochés sous des radeaux, dans les eaux du lac.

Le procédé, s'il paraît primitif à première vue, constitue cependant un effort hautement inventif. Il s'agit de la première ostréiculture en Amérique du Nord à recourir au système de la suspension. Les Micmacs suspendent sous des radeaux des chapelets d'écailles de pétoncles, auxquelles viennent adhérer en été des larves d'huitres, alors de taille microscopique, pour s'engraisser et grandir.

Personne ne peut indiquer avec précision ce qui constitue l'alimentation préférée des huitres, mais il se trouve sûrement dans le plancton — c'est-à-dire dans les milliards d'êtres vivants microscopiques flottant près de la surface des océans (et le Bras d'Or, aux eaux salées, est une véritable mer intérieure) — certains animalcules dont la consommation permet à ces mollusques de croître deux fois plus vite que leurs congénères se développant à l'état naturel dans les profondeurs. Il faut à l'huitre nature de six à sept ans pour atteindre le diamètre de trois pouces qui la rend comestible et digne d'être pêchée; à la ferme Crane Cove d'Eskasoni, l'huitre de culture parvient à la même taille en trois ans, et quelques-unes y arrivent même en un an seulement.

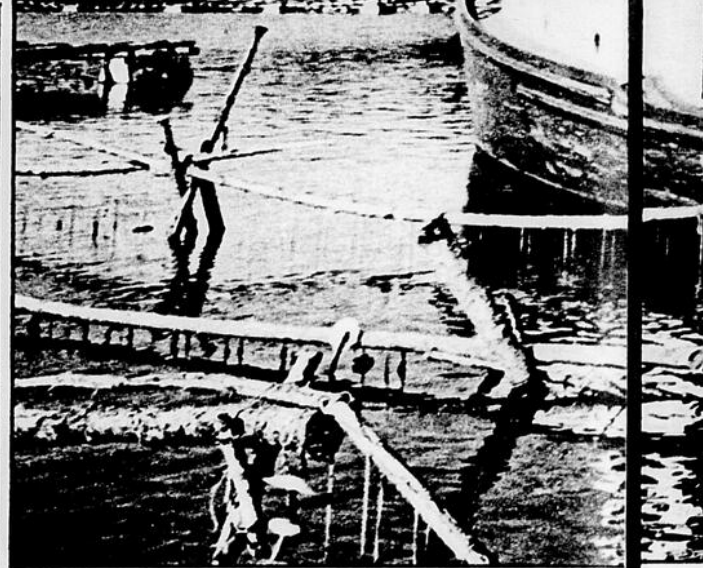
C'est le conseil de la réserve indienne d'Eskasoni qui détient en fidéi-commis le capital-actions de la ferme, au nom des 1 400 membres de la tribu. En temps opportun, ils pourront même congédier des cadres administratifs les derniers des blancs qui les ont aidés à mettre l'entreprise sur pied. "Quand elle commencera de rapporter un profit net..." souligne en riant le chef de la tribu, Dan Stevens.

Son sourire n'est pas une pure plaisanterie. Les Indiens sont déjà plus nombreux que les blancs au conseil d'administration de la société. Ils en ont même chassé un homme d'affaires blanc et aussi, non sans courir le risque de graves blessures, un Indien taillé en colosse et au tempérament coléreux.

De petite taille lui-même mais trapu, Stevens possède à la fois son franc-parler et l'habileté d'un diplomate-né. Agé de 49 ans, il préside le conseil de la réserve depuis six ans. Il est également le gérant adjoint de la ferme.

Il est maintenant bien vu — et juste, d'ailleurs — d'affirmer que le blanc doit cesser d'imposer à l'Indien ses façons de voir et de vivre. Tout en approuvant ce principe, Stevens garde certaines réserves en ce qui concerne la ferme d'élevage d'huitres, car il est un homme pratique.

"J'espère, dit-il, que la ferme va survivre et prospérer, car son succès nous sera d'une grande aide morale en nous instruisant des obstacles que nous risquons d'affronter si nous lançons une autre entreprise. Il n'est pas facile aux Indiens



de travailler à la manière des blancs, mais il nous faut bien continuer de recourir à eux, même s'ils commettent parfois des erreurs. Quel homme, de quelque race qu'il soit, n'en fait pas?"

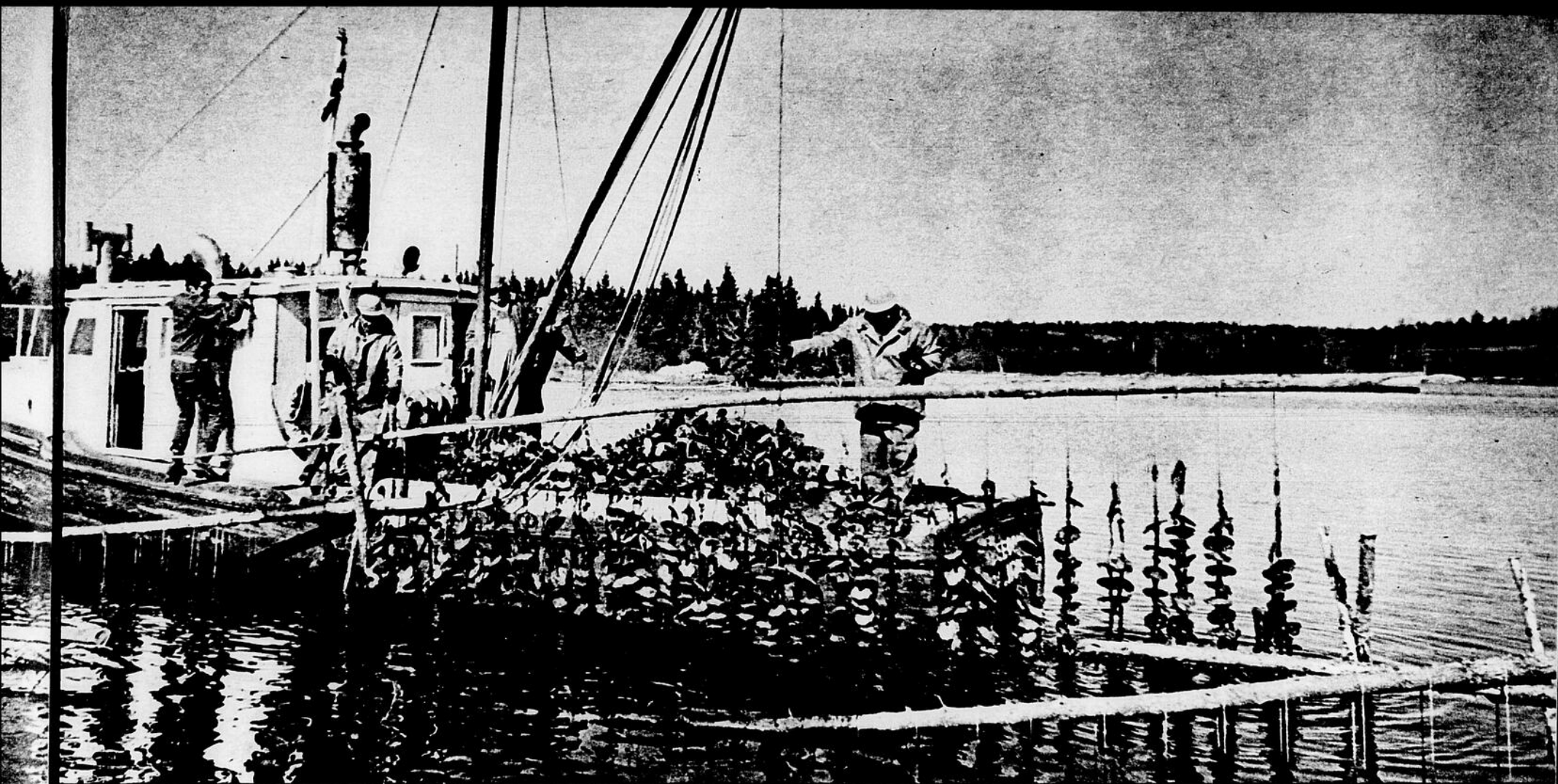
Le président de la ferme est un important marchand de meubles de Sydney, en Nouvelle-Ecosse, du nom d'Irving Schwartz. Au début de l'affaire, quelques Indiens ont manifesté de la réticence devant son entrée au conseil d'administration mais ont changé d'avis en voyant qu'il refusait toute rémunération comme président, et même toute compensation pour l'essence qu'il consomme dans ses fréquents trajets de 25 milles entre Sydney et Eskasoni. Aujourd'hui que la tribu a droit d'élire un de ses membres à la présidence, elle préfère y maintenir Schwartz à cause de sa grande expérience du commerce.

Dans leurs discussions au conseil, les Indiens ont parfois fait état des préjugés que nombre de blancs continuent d'entretenir contre eux. Schwartz y a répliqué en rappelant les avanies que ses propres coreligionnaires ont subies depuis plus de deux mille ans.

"Les Indiens possèdent un merveilleux sens de l'humour, dit Schwartz. Au cours de certaine réunion particulièrement orageuse, où j'en venais à me demander si je ne ferais pas mieux de planter là toute l'affaire, un Indien m'a lancé: "Vous, les juifs, n'êtes pas si matois qu'on le prétend! Si

Photo du haut: un bateau apporte une cargaison de chapelets d'écailles, qu'on attache à des troncs d'épinettes, qui seront réunis pour former des radeaux, ci-dessus, un radeau couvert de ses chapelets non encore immergés; à gauche, des plongeurs récupèrent un treillis, utilisé parfois à la place des chapelets pour engraisser des huitres au goût plus fin.

Suite page 10



lui? il mousse.

Le cidre moussé est la boisson des occasions bien spéciales. Pour célébrer un grand événement, pour les réceptions, soirées, cocktails, ou pour une dégustation de cidres et fromages (pâtes dures), il n'a pas son pareil.

Vous le reconnaîtrez à son gros bouchon qui saute joyeusement lorsqu'on ouvre la bouteille.

Quand on fête chez nous, on ne sert pas n'importe quoi, pas vrai?

**on est québécois
pur cidre!**

*Un bon moussé,
ça se sert bien froid.*

**L'ASSOCIATION DES FABRICANTS
DE CIDRE DU QUÉBEC**

**L'Association des Fabricants de Cidre du Québec
C.P. 8, Station Bourassa, Montréal H2C 3E7**

Faites-moi parvenir de la documentation gratuite sur les cidres du Québec.

NOM: _____

ADRESSE: _____

VILLE: _____

CODE POSTAL: _____

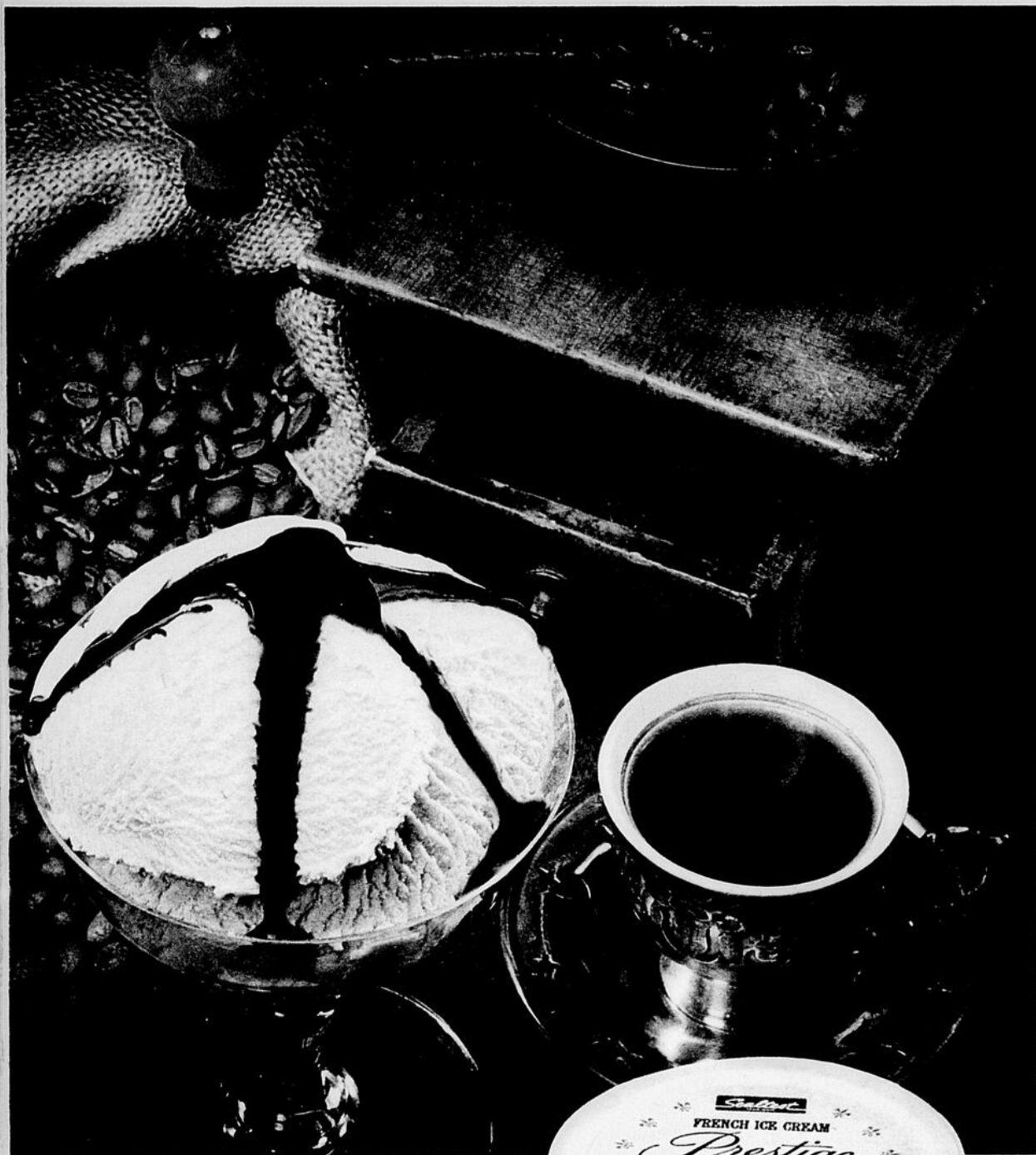
P-22-6

22 juin 1974 - 9



PRESTIGE

la crème des crèmes glacées.



La crème glacée Prestige "café" est particulièrement riche et veloutée.

Essayez-la nappée de sauce chocolat chaude ou froide, complément parfait de sa riche saveur de café. Voilà un dessert délicieusement simple et tout simplement délicieux.

PRESTIGE
la crème glacée
par excellence.



* La Dominion Dairies Ltd. utilise sous licence la marque de commerce Sealtest, propriété de Kraftco Corp.

ELEVEURS D'HUÎTRES

vous l'étiez, pourquoi n'avez-vous pas obtenu d'Ottawa la création d'un ministère des Affaires juives comme il y en a un des Affaires indiennes?..."

Incidentement, ce dernier ministère a versé des subsides de \$850 000 à la ferme Crane Cove et se fait représenter dans son conseil d'administration par un de ses fonctionnaires, Yves Proulx. Le troisième membre de race blanche au conseil est le comptable Joe McDougall, de North Sydney, tandis que les Indiens y ont délégué Stevens, Charles Morris, Leonard Paul et John Jeddore.

L'idée de la ferme est venue à Stevens vers 1965, à l'époque où il était employé au service d'éducation des adultes, à l'université Saint-François-Xavier d'Antigonish. Appuyé par quelques autres Micmacs, il prie le ministère de lui prêter les services d'un expert en matière d'ostréiculture. On lui envoie Ralph Currie, un hercule plein de faconde, qui n'est ni un bon homme d'affaires ni un parfait bureaucrate, de l'avis de Schwartz, mais un merveilleux propagandiste. "Les Indiens l'adorent mais le ministère le déteste," aime dire Irving avec une pointe voulue d'exagération.

Currie et quelques Indiens se rendent à Ellerslie, dans l'île du Prince-Edouard, consulter Roy Drinnan, biologiste spécialisé en faune marine à l'emploi de l'Office fédéral de recherche sur les pêcheries. La sécheresse de son titre officiel dissimule l'intérêt passionné qu'il prenait déjà à la question. "Quand je pense, remarque-t-il, que j'attendais pareille visite depuis quatorze ans!..."

Les Affaires indiennes vont donc fournir l'argent nécessaire. Drinnan et l'Office des pêcheries leurs conseils autorisés et leurs encouragements, Currie son don de susciter l'intérêt pour l'entreprise et son incroyable talent pour aller dénicher çà et là le matériel voulu, et les Micmacs leurs bras et leur connaissance intime des lieux.

Le ministère des Affaires indiennes pose toutefois, comme condition à ses subsides, que l'entreprise se forme en société commerciale, qu'elle élabore des perspectives d'avenir financier et que son conseil d'administration comprenne deux hommes d'affaires de race blanche (restriction qui a été levée depuis). C'est ainsi que Schwartz a été amené à en faire partie.

Irving tient à souligner que la société est entièrement autonome, et indépendante à la fois de la tribu et des Affaires indiennes. "Nous avons tenu à ce qu'il n'y ait nulle équivoque à ce sujet. Nous menons l'affaire avec prudence comme toute firme qui vise à faire un profit, et il semble bien que, cette année, elle va enfin devenir vraiment viable."

La nouvelle société engage comme directeur général Lawrence Day, homme de 48 ans père de 11 enfants qui a passé sa vie à organiser des coopératives, des caisses d'épargne et des conserveries de poisson. Il délaisse ses patrons du moment, les Pêcheurs unis de Terre-Neuve, pour revenir au Cap-Breton, dont il est originaire, prendre charge de la ferme. Jovial de nature, il sait se montrer ferme au besoin. Il fallait, de l'avis de Schwartz, un chef comme lui pour faire régner la paix parmi les premiers ostréiculteurs et affronter leur hostilité naturelle à tout supérieur blanc. A les cajoler et les enguirlander tour à tour, les congédier et les réengager, il a fini par se gagner leur respect.

Au début de l'entreprise, en 1970, les Indiens tendent des câbles au-dessus de l'eau, en travers de l'anse, et y suspendent leurs chapelets de coquillages nourriciers. Le réseau de câbles se révèle vite lourd à l'extrême, difficile à manier et à déplacer autour du lac.

En décembre 1971, Day, Stevens, Charles Morris et le biologiste Alan MacIvor se rendent étudier les procédés japonais d'ostréiculture. Ils en reviennent avec la solution désirée: plus de câbles! Au Japon on se sert de radeaux de bambou. Les Micmacs utiliseront à la place des radeaux d'épinette (copiant à leur tour les Nippons, longtemps reconnus comme les grands imitateurs de l'Occident). L'ingéniosité du système est qu'on peut, selon les saisons, remorquer ces radeaux d'un rivage favorable à l'autre, parfois jusqu'à 50 milles du village.

Les tas roses et blancs de cendre sur la plage d'Eskasoni sont en réalité des écaillés de pétoncles, importées de Terre-Neuve. Les Micmacs, groupés par familles, s'occupent à les percer d'un trou central et à les enfiler sur des cordes, en les séparant l'une de l'autre par des bouts de tube de plastique.

La ferme paie 20 cents chaque chapelet de 60 écailles. Une famille industrielle peut enfileur jusqu'à 150 chapelets par jour, ce qui lui rapporte \$150 par semaine. Même les bambins s'y mettent et, à raison de 30 à 40 chapelets, gagnent ainsi de \$6 à \$8 pour leurs menues dépenses.

Les radeaux ont l'air d'énormes échelles, larges de 12 pieds et longues de 48, supportées par dix flotteurs. On en relie les madriers entre eux non par des clous, qui ne résisteraient pas à l'action des vagues, mais par de la corde en polypropylène. Chaque radeau peut supporter trois hommes par-dessus et 400 chapelets d'écailles par-dessous.

On a pu établir au microscope que pas moins de 8 000 larves d'huîtres s'accrochent à la même écaille. Au printemps, sitôt que la température de l'eau du lac atteint 68° F. (20° C.), l'huître commence à frayer. Après cinq ou six semaines d'errance, les larves se fixent sur toute surface rugueuse à leur portée et apprécient particulièrement à cette fin les écailles de pétoncles. Elles y resteront agrippées de quelques jours à six semaines. Leurs propres écailles, qu'elles commencent à former à cette période, sont plus minces que celles des huîtres croissant au fond de l'eau, mais ce détail a peu d'importance car ce n'est pas l'écaille qui est comestible.

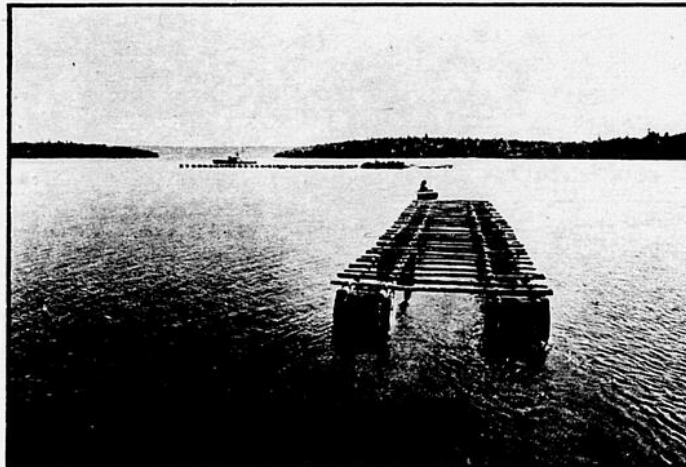
L'huître d'Eskasoni prenant trois ans pour atteindre sa pleine taille, ce sont les larves écloses en 1971 qui constitueront la récolte de cette année. Par contre, le frai de 1972 a succombé, pour des raisons écologiques que les biologistes eux-mêmes n'arrivent pas à s'expliquer. La récolte de 1975 sera donc pauvre, mais Day promet que celle de 1976, provenant du frai de 1973, dépassera toute espérance et rapportera une recette brute d'un demi-million de dollars. Stevens lui-même, en dépit de sa prudence instinctive, croit qu'en 1978 la ferme aura acquitté toutes ses dettes, ne requerra plus de subsides de l'Etat et procurera un revenu important à la réserve.

Son existence a déjà commencé de faire sentir ses effets, en suscitant chez les Micmacs une fierté croissante de se

suffire à eux-mêmes. La ferme compte 22 employés indigènes à plein temps qui touchent \$2.95 l'heure, et en recrute 50 autres pendant l'époque du frai. Elle leur a versé en tout \$94 690 en salaire en 1973, plus \$32 000 aux fabricants de chapelets d'écailles.

Par ailleurs, l'essai fait à Eskasoni a suscité plusieurs tentatives semblables sur d'autres points du pourtour du lac Bras d'Or. A la réserve Nyanza, le Micmac Peter Bernard a abandonné sa carrière de pilote dans l'aviation commerciale pour prendre la gérance des pêcheries et d'un projet d'ostréiculture.

"Je me moque, dit-il, de savoir si je serai jamais rétribué de mes efforts mais je les poursuis du matin au soir car je crois en leur utilité. L'industrie de la vannerie, si profitable soit-elle, ne nous suffira jamais à survivre. L'élevage des huîtres est maintenant devenu ma vie. Et non pas seulement les huîtres mais le progrès de ma tribu." ●



Ci-dessus, famille micmac travaillant à enfileur des chapelets d'écailles de pétoncles qui seront suspendus sous des radeaux; ci-contre, radeau vide large de 12 pieds et long de 48, présentant l'aspect d'une immense échelle couchée.



celui-là? il pétille.



A table! Il y a du cidre pétillant au menu. Légèrement effervescent, le cidre pétillant est un cidre passe-partout. Servez-le comme apéritif, boisson d'accompagnement ou digestif. Plusieurs s'en servent également comme ingrédient de choix dans la préparation de leurs petits plats. Le cidre pétillant plaît à tous ceux qui aiment les plaisirs de la table, avant, pendant et après. Vous le reconnaîtrez à sa bouteille brune.

L'ASSOCIATION DES FABRICANTS DE CIDRE DU QUÉBEC

on est québécois pur cidre!

Un bon pétillant est encore meilleur très froid.

L'Association des Fabricants de Cidre du Québec
C.P. 8, Station Bourassa, Montréal H2C 3E7

Faites-moi parvenir de la documentation gratuite sur les cidres du Québec.

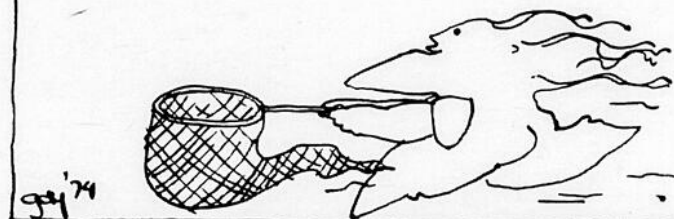
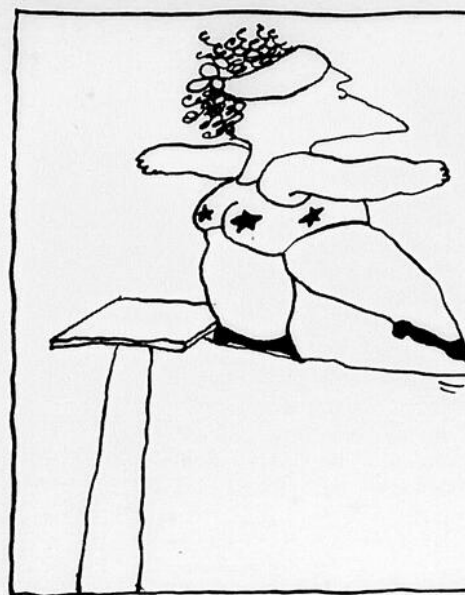
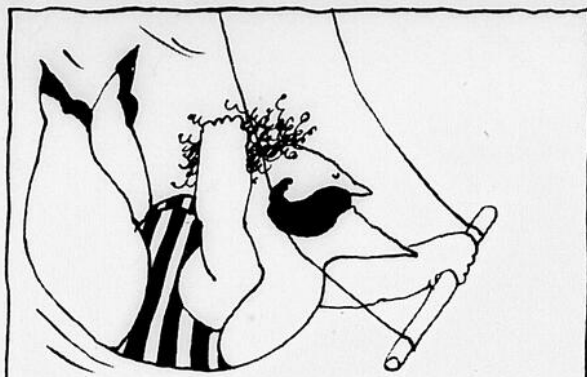
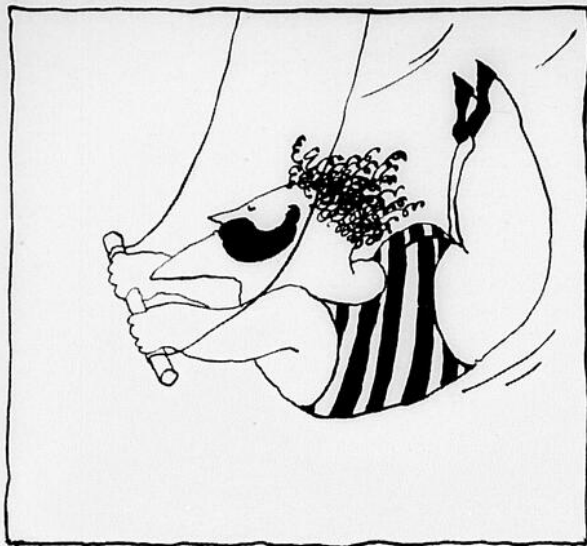
NOM: _____

ADRESSE: _____

VILLE: _____

CODE POSTAL: _____

P-22-6



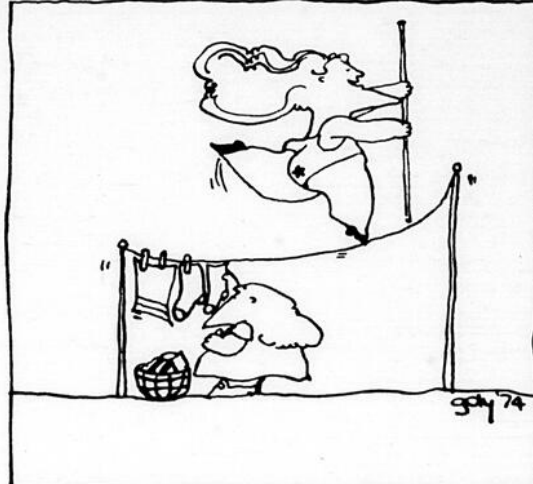
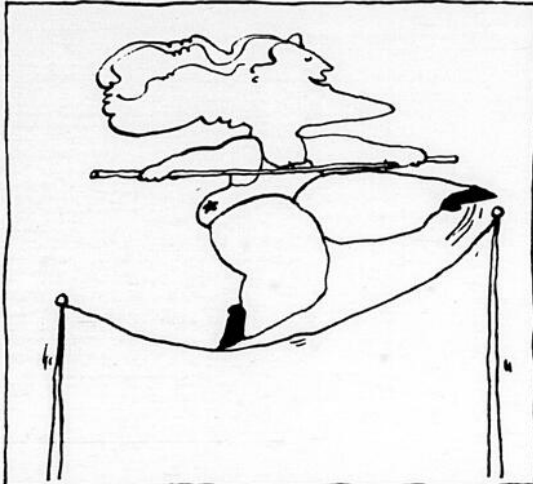
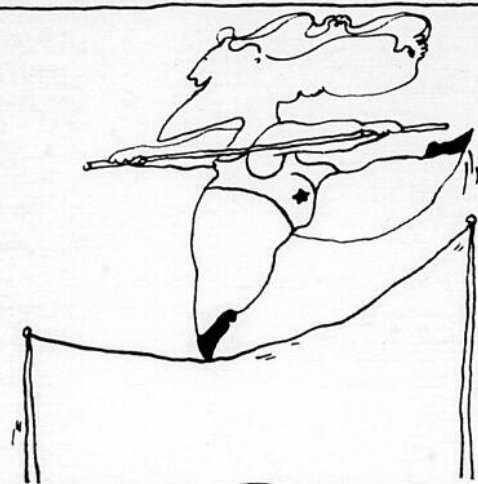
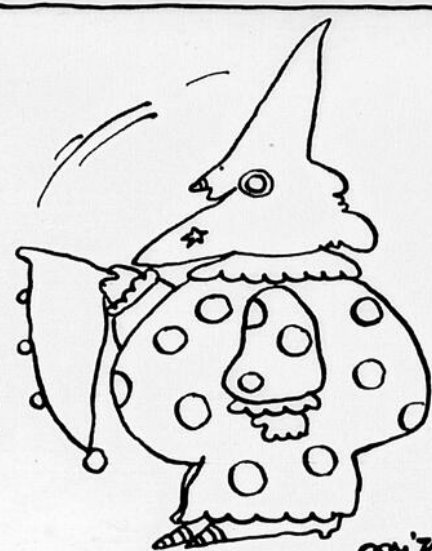
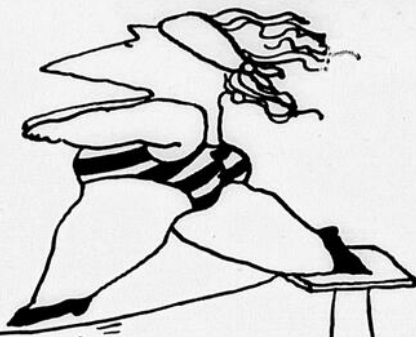
les cirqueries

Peter fait du golf.

KING SIZE
Peter Jackson
BOUT FILTRE

ça swingue!

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



il mousse pas, il pétille pas, on "arrose" ça avec le non effervescent.

Quand on s'amuse entre amis, quand on a le goût d'un petit boire vraiment rafraichissant, après avoir dansé ou fait du sport, ou tout simplement quand on a envie de quelque chose de différent, on s'offre un bon cidre non effervescent. Il est toujours offert dans une bouteille verte, en formats de 26, 40 ou 80 onces. Le non effervescent froid ou sur glace, ça rafraichit son homme... et sa femme aussi! On y va pour le plaisir!

L'ASSOCIATION DES FABRICANTS DE CIDRE DU QUÉBEC



**on est
québécois
pur cidre!**



L'Association des Fabricants de Cidre du Québec
C.P. 8, Station Bourassa, Montréal H2C 3E7

Faites-moi parvenir de la documentation gratuite sur les cidres du Québec.

NOM: _____

ADRESSE: _____

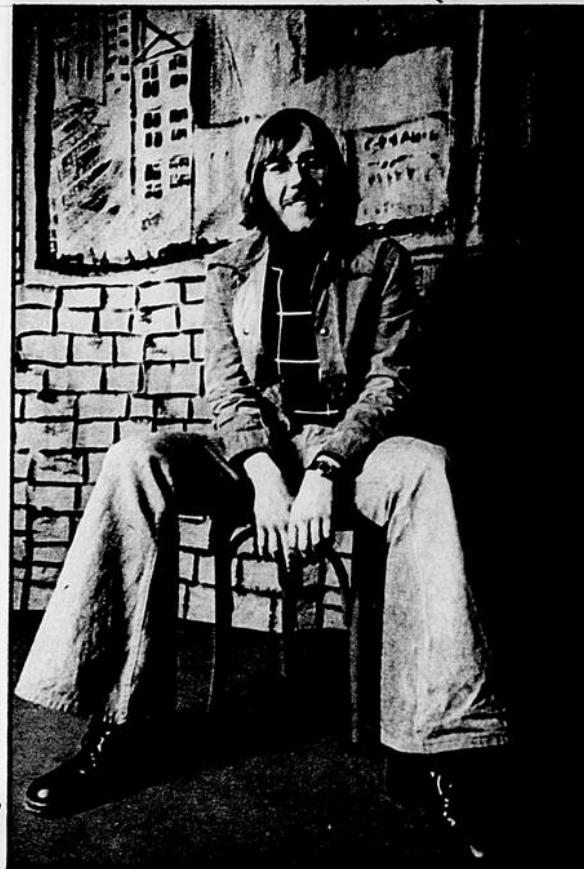
VILLE: _____

CODE POSTAL: _____

P-22-6

22 juin 1974 - 13

Rémy Girard, 23 ans,
né à Jonquière.
Deux ans de Droit à l'université.
Sept ans de théâtre, aux Arlequins,
de Jonquière,
aux Treize et au Trident, à Québec.



Jacques Robitaille, 22 ans,
né à Saint-Raymond-de-Portne.
Diplôme d'études collégiales.
A joué durant deux ans au Th
Dombourg de Québec.



commencer à neuf

NEUF JEUNES COMÉDIENS,
VOILÀ LE CRU 1974
DU CONSERVATOIRE
D'ART DRAMATIQUE
DE QUÉBEC

par Michel Beaulieu
Photos Denis Plain
PERSPECTIVES



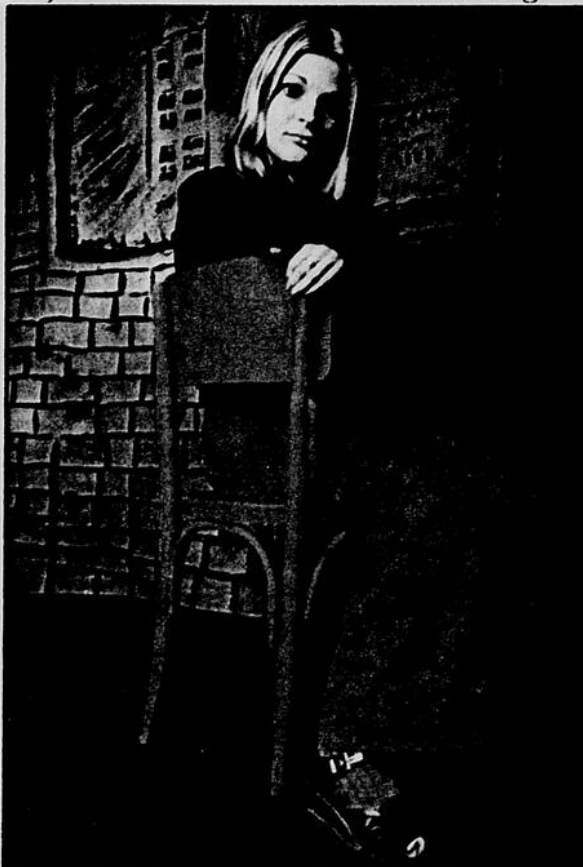
Jean-Léon Rondeau, 23 ans,
né à Marieville.
Diplôme d'études collégiales.
A joué trois ans
au Théâtre Dombourg.



Hélène Desperrier, 26 ans,
née à Montréal.
Baccalauréat spécialisé en anim
culturelle, avec option en art
dramatique, de l'université du
à Montréal.
A fait partie durant
cinq ans de plusieurs troupes o
théâtre de la région métropolit

2 ans,
de-Portneuf.
llégiales.
ans au Théâtre
ec.

Raymonde Gagnier, 21 ans,
née à Saint-Bruno-de-Montarville.
Secondaire-V.
A joué un an au Théâtre Dombourg.



Martine Rheault, 24 ans,
née à Saint-Tite-de-Laviolette.
Diplôme d'études collégiales.
Un an au Théâtre
Calendule de Shawinigan.



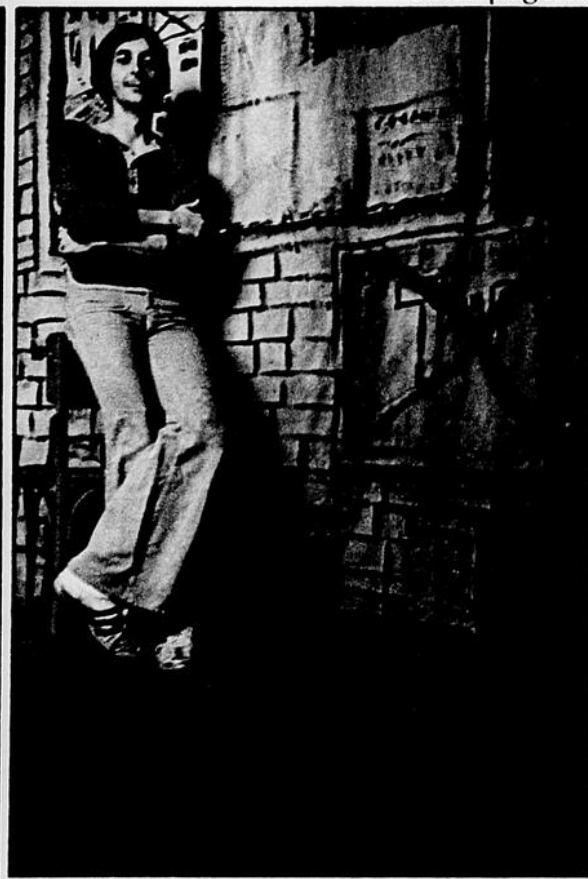
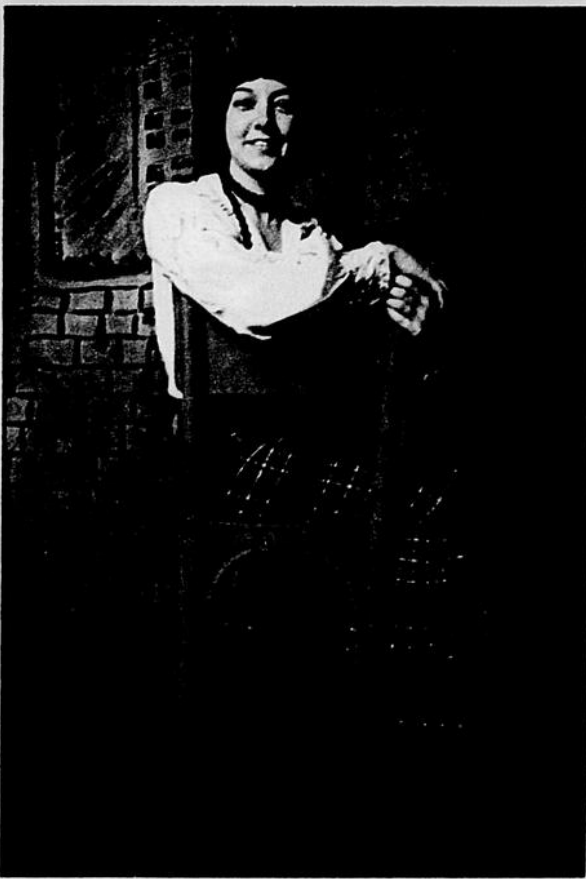
A Québec, neuf étudiants terminent cette année leurs études au Conservatoire d'art dramatique. Neuf nouveaux comédiens qui ont tous en commun d'avoir fait beaucoup de jeune théâtre, de ce qu'on appelait autrefois du théâtre amateur, avant d'aller apprendre les rudiments du métier.

"Un métier que nous aurions pu apprendre en jouant durant plusieurs années. En venant au Conservatoire, nous avons pu acquérir le métier beaucoup plus vite. Pourtant, nous n'en sommes qu'au tout début."

L'un ou l'autre parle, indifféremment. Et contrairement à ce qui se passe en de semblables occasions, aucun ne se manifeste vraiment plus que les autres.

"C'est que nous formons un groupe uni, dit l'un d'entre eux, et nous voulons être ainsi considérés. Un des symptômes de cette unité, c'est que nous avons rejeté le prix du Conservatoire, prix unique qui créait des ten-

Suite page 16



ans,
é en animation
n en art
versité du Québec

Normand Chouinard, 26 ans,
né à Québec.
Maîtrise en Droit.
Six ans de théâtre à la Troupe
des Treize de l'université Laval.

Carole Poliquin, 21 ans,
née à Saint-Georges-de-Beauce.
Diplôme d'études collégiales.
Trois ans de jeune théâtre.

Pierre Legris, 22 ans,
né à Trois-Rivières.
Diplôme d'études collégiales.
Quatre ans avec la troupe
Point Virgule de Trois-Rivières.

troupes de jeune
métropolitaine.

ble, responsables les uns des autres, ils apprennent le métier, évitent les tâtonnements.

S'ils sont venus à Québec, c'est aussi, et surtout, parce qu'ils veulent s'intégrer dans un milieu donné, loin des reflets factices de la métropole.

"Nous avons, disent-ils, l'intention de faire du théâtre à Québec, plutôt qu'à Montréal ou ailleurs en province."

Une troupe comme celle des Treize a d'ailleurs une grande importance dans la capitale. Partie intégrante des activités des étudiants de l'université Laval, elle est un réservoir qui fournit au Conservatoire plusieurs de ses étudiants. Des auteurs dramatiques comme André Simard et Jean Barbeau y ont fait leurs armes, ce dernier y ayant d'ailleurs dirigé la première création collective au Québec.

Mais, fait encore plus intéressant et sans doute beaucoup plus significatif, le Conservatoire d'art dramatique de Québec attire des étudiants de partout ailleurs en province, des étudiants qui ont délibérément choisi Québec plutôt que Montréal.

"L'une des caractéristiques du Conservatoire de Québec est, disent-ils, qu'il nous permet de toucher à plusieurs formes, de travailler avec plusieurs animateurs, qu'il nous permet d'explorer un vaste éventail de possibilités."

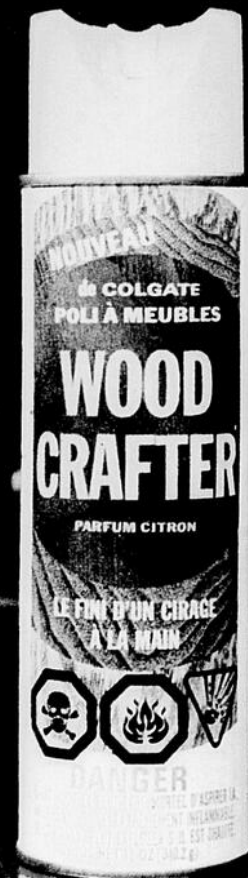
Neuf comédiens qui préfèrent l'ombre à la lumière incertaine du vedettariat, voilà le cru de cette année. De toute façon, certains d'entre eux continueront de travailler ensemble dans un projet qui leur tient à coeur: avoir leur propre troupe.

"Nous n'arrivons pas à comprendre, disent-ils, comment il se fait qu'il ne se crée pas plus de troupes de jeunes professionnels à Montréal."

Et si les neuf finissants du Conservatoire travaillent à Québec, Québec devra désormais compter avec eux ●

Pouvez-vous distinguer entre notre fini et celui que l'on obtient avec de la cire en pâte?

Ce côté poli à la main cent fois avec de la cire en pâte



De ce côté le nouveau Woodcrafter a été vaporisé et poli légèrement. Le fini d'un cirage à la main!

Essayez le nouveau Woodcrafter... le fini d'un cirage à la main

Le poli à meubles Woodcrafter vous donne un tel éclat de cirage à la main que vous ne pouvez le distinguer de la cire en pâte. C'est que Woodcrafter est un mélange de deux cires particulières: carnauba et montan. Leur action combinée vous assure l'éclat et la protection que la plupart des gens attribuent

seulement à la cire en pâte.

Woodcrafter vous offre également le choix de deux merveilleux parfums: citron... et un nouveau, à la fine odeur de bois fraîchement coupé.

Procurez-vous le nouveau Woodcrafter dès aujourd'hui pour profiter au plus vite de l'éclat obtenu avec de la cire en pâte.

Woodcrafter vous assure le fini d'un cirage à la main

*Marque déposée, Colgate-Palmolive Ltd., (Dist'r.) Toronto, Canada

22 juin 1974 - 17



GÉ BEN LA
DERNIÈRE FOIS QUE
J'VIENS AVEC LUI!



Le monde spécial de John Player Special

Louise Marleau
(comédienne)

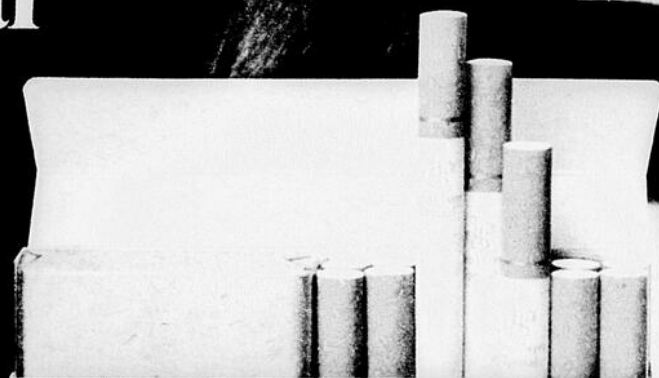
Tout le monde connaît Louise Marleau. Son immense talent et sa beauté ont fait qu'elle est maintenant considérée comme une de nos plus grandes artistes de la scène et de l'écran.

Il n'est donc pas étonnant qu'elle ait adopté une cigarette spéciale: la JOHN PLAYER SPECIAL.

La John Player Special n'est pas comme toutes les autres cigarettes. Son tabac est spécial, sa douceur est spéciale, sa saveur est spéciale. Voilà pourquoi nous l'appelons la "spéciale".

En fait, elle n'a qu'une chose de très ordinaire: son prix! Le même que toutes les autres...

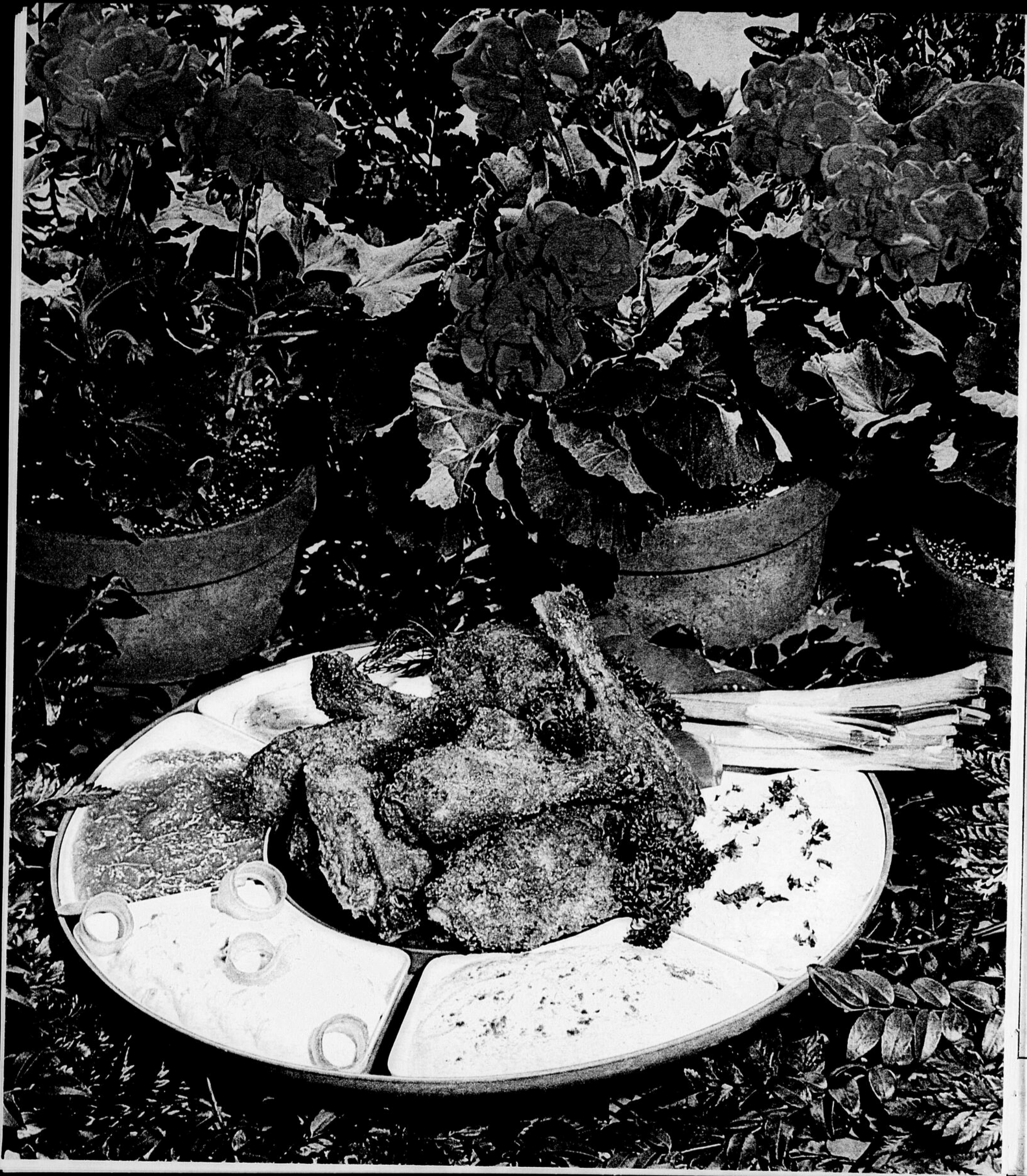
La "Spéciale" de Player's



John Player Special

FILTER 25 FILTRE

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



2
2
1
3
3
S
La
pe
ch
ba
C
M
ou
ch
à
su
po
ce
en
uti
ro
ce
fai
Me
pe
thy
pa
Ba
et
da
pro
Pas

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

MAGNIFIQUE CE PIQUE-NIQUE!

Et pourquoi donc un pique-nique serait-il un simple casse-croûte?
Pourquoi se composerait-il toujours de sandwiches ou de hot-dogs? Un pique-nique, après tout,
c'est une partie de plaisir à la campagne et,
il me semble, pour que le plaisir soit complet, il faut
que les mets qu'on y consomme soient délicieux et sachent réjouir tous les convives.
Servez le poulet froid croustillant, avec ses sauces-trempettes,
et vous verrez sourire tout le monde.
Il est facile à préparer mais doit être transporté dans une glacière portative ou un sac isolant.
Ajoutez une salade et du pain crouillé bien frais,
une boisson fraîche et un dessert.
Le gâteau que je vous offre a l'avantage de se servir dans son moule.

POULET FROID CROUSTILLANT

12 pilons de poulet
12 cuisses de poulet
1 tasse de beurre ou de margarine
1½ tasse de chapelure fine
½ cuil. à thé de feuilles de thym séchées
½ cuil. à thé de feuilles de marjolaine séchées
½ cuil. à thé de feuilles de romarin séchées
2 cuil. à thé de paprika
2 cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de poivre
3 oeufs
3 cuil. à table d'eau froide
Sauces-trempettes (nos recettes)

Laver les morceaux de poulet et les bien assécher sur du papier absorbant.

Chauffer le four à 375°. Mettre ½ tasse de beurre ou de margarine dans chacune de deux plaques à cuire, peu profondes et suffisamment grandes pour contenir les morceaux de poulet disposés en une seule couche. (J'ai utilisé 2 moules à gâteau roulé de 15 x 10 x 1 pouces.) Mettre au four pour faire fondre le beurre.

Mêler, dans un grand plat peu profond, chapelure, thym, marjolaine, romarin, paprika, sel et poivre. Battre ensemble les oeufs et l'eau, à la fourchette, dans un autre plat peu profond.

Passer les morceaux de

poulet dans les oeufs battus et ensuite dans la chapelure assaisonnée, pour les en bien enrober de tous les côtés. Mettre les morceaux dans les moules et les tourner pour les bien beurrer. Autant que possible, placer les morceaux de poulet pour qu'ils ne se touchent pas.

Cuire au four, en tournant les morceaux de poulet après 30 minutes de cuisson, 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit brun et tendre. Si votre four est trop petit pour recevoir les deux plaques à la fois, vous pouvez, sans mal, cuire le poulet en deux étapes. (Garder le poulet préparé à la température de la pièce en attendant de le cuire.)

Laisser refroidir et réfrigérer. Apporter au pique-nique dans un sac isolant ou dans une glacière d'auto. Servir avec quelques-unes ou toutes les sauces-trempettes ci-dessous. (De 8 à 12 portions)

SAUCE-TREMPETTE A L'ANANAS (A servir chaude)

1 bocal de 9 onces de confiture d'ananas
¼ de tasse de moutarde
¼ de tasse de rai fort (préparé)
¼ de cuil. à thé de gingembre

Mêler tous les ingrédients, dans un bocal. Cette sau-

ce n'a pas besoin d'être transportée dans une glacière ou un sac isolant. Prévoir une petite casserole, pour la réchauffer.

Note: n'utiliser cette recette que si votre pique-nique a lieu à la maison ou si vous disposez d'une source de chaleur sur les lieux du repas car elle doit être servie chaude.

SAUCE-TREMPETTE AUX POIREAUX

1 tasse de crème double (35 p.c.)
12 onces (2 cartons) de yogourt nature
1 paquet de 2¼ onces de mélange sec pour soupe aux poireaux
¼ de livre de fromage de ferme (Colby), râpé

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics au bout des batteurs. Ajouter le yogourt, le mélange aux poireaux et le fromage et bien mêler. Mettre dans un bocal à large embouchure et réfrigérer. Transporter dans un sac isolant ou dans une glacière d'auto.

SAUCE-TREMPETTE AU FROMAGE ET AU CARI

8 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
¼ de tasse de mayonnaise, du commerce
6 onces (1 carton) de yogourt nature

1 cuil. à table de poudre de cari

2 cuil. à thé d'oignon finement râpé

1 pincé de sel

Battre ensemble, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse, le fromage, la mayonnaise et le yogourt. Ajouter la poudre de cari, l'oignon et le sel, en mêlant bien. Mettre dans un bocal à large embouchure et réfrigérer. Transporter dans un sac isolant ou une glacière d'auto. Laisser se réchauffer un peu avant de servir.

SAUCE-TREMPETTE A L'OIGNON

1 tasse de crème double (35 p.c.)
12 onces (2 cartons) de yogourt nature
1 paquet de 2¼ onces de mélange sec pour soupe à l'oignon

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics au bout des batteurs. Ajouter le yogourt et le mélange à l'oignon, en mêlant bien. Mettre dans un bocal à large embouchure et réfrigérer. Transporter dans un sac isolant ou une glacière d'auto.

SAUCE-TREMPETTE A L'ANETH

1 tasse de crème sure, du commerce
½ tasse de mayonnaise, du commerce
1 cuil. à thé de feuillage d'aneth séché ou 1 cuil.

à table d'aneth frais déchiqueté aux ciseaux
Mêler tous les ingrédients et mettre dans un bocal à large embouchure. Réfrigérer. Transporter dans un sac isolant ou une glacière d'auto.

GÂTEAU PIQUE-NIQUE

¾ de tasse de beurre (ou de margarine), ramolli
¾ de tasse de sucre
¾ de tasse de cassonade, mesurée bien tassée
3 oeufs
2½ tasses de farine à tout usage, tamisée
2 cuil. à thé de poudre à lever
1 cuil. à thé de bicarbonate de soude
½ cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de cannelle
½ cuil. à thé de muscade
¼ de cuil. à thé de clou de girofle en poudre
1¼ tasse de babeurre
1 cuil. à thé de vanille
1 tasse de noix hachées
Glace au café (notre recette)
½ tasse de noix hachées

Chauffer le four à 350°. Graisser un moule de 13 x 9½ x 2 pouces.

Bien travailler ensemble le beurre, le sucre et la cassonade. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien, après chaque addition, à la grande vitesse d'un malaxeur électrique. Il faut battre pendant environ 5 minutes.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le

bicarbonate de soude, le sel et les épices. Mêler le babeurre et la vanille. Ajouter, au premier mélange, les ingrédients secs et le babeurre, en alternant et en ne brassant, après chaque addition, que juste assez pour bien mêler le tout; commencer et terminer les additions avec les ingrédients secs. Ajouter 1 tasse de noix et mêler.

Mettre la pâte dans le moule et cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt au centre du gâteau ne laisse aucune empreinte. Laisser refroidir dans le moule. Glacer avec la glace au café et parsemer de ½ tasse de noix hachées. Transporter le gâteau dans son moule.

Glace au café

1½ cuil. à thé de café en poudre instantané
1 cuil. à table d'eau bouillante
1 paquet de 4 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
2 cuil. à table de beurre ramolli
3 tasses de sucre en poudre tamisé

Dissoudre le café dans l'eau bouillante et le laisser refroidir.

Mêler tous les ingrédients et battre jusqu'à ce que la glace soit lisse et légère ●

En été, quel plaisir de manger dehors, au bois, au parc ou juste derrière sa maison!
Servez ce poulet froid croustillant avec ses bonnes sauces-trempettes.

Plan d'amaigrissement Recette à domicile

Il est facile de perdre rapidement, chez soi des livres de graisse disgracieuse! Utilisez ce menu diététique maison. C'est très facile—et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez Plan d'amaigrissement Naran. Versez ceci dans une bouteille d'une chopine et ajoutez assez de jus de pamplemousse pour la remplir. Prenez-en deux cuillerées à soupe par jour, selon le besoin, et suivez le Plan d'amaigrissement Naran.

Si votre premier achat ne vous montre pas un moyen simple et facile de perdre la graisse super-

flue et ne vous aide pas à retrouver la sveltesse de votre ligne: si les livres et les pouces reduisibles de graisse superflue ne disparaissent pas du cou, du menton, des bras, de la poitrine, de l'abdomen, des hanches, des mollets, et des chevilles, retournez simplement le carton vide pour vous faire rembourser. Suivez cette méthode facile recommandée par les nombreuses personnes qui ont essayé ce plan et retrouvez votre ligne. Notez comme le gonflement disparaît vite—combien vous vous sentirez mieux. Plus alerte, plus active et d'apparence plus jeune.

pour soulager
la constipation
avec douceur
durant la nuit

Les avantageuses capsules DOXIDAN contiennent deux ingrédients actifs: un doux stimulant du péristaltisme et un émoullient des matières fécales. Si vous souffrez d'irrégularité, essayez donc

Doxidan[®]
...pour
BIEN commencer
la journée!

Soulagement rapide de la diarrhée

La diarrhée peut entraîner non seulement des malaises mais aussi la gêne chez les enfants ainsi que chez les adultes. L'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler peut aider à y remédier, et vite. Soulagez les ennuis causés par la diarrhée avec le remède efficace adopté par 6 générations.

D'un goût agréable, le remède Fowler est calmant et efficace. Il agit sans constiper.

Gardez-le à portée de la main.



EXTRAIT DE FRAISES
DES CHAMPS
DU **Dr FOWLER**



Leur métier: jouer avec le feu

La Fonderie Waterloo est la seule au Québec où le travail, du moulage à la coulée, se fait encore à la main, selon l'antique manière.

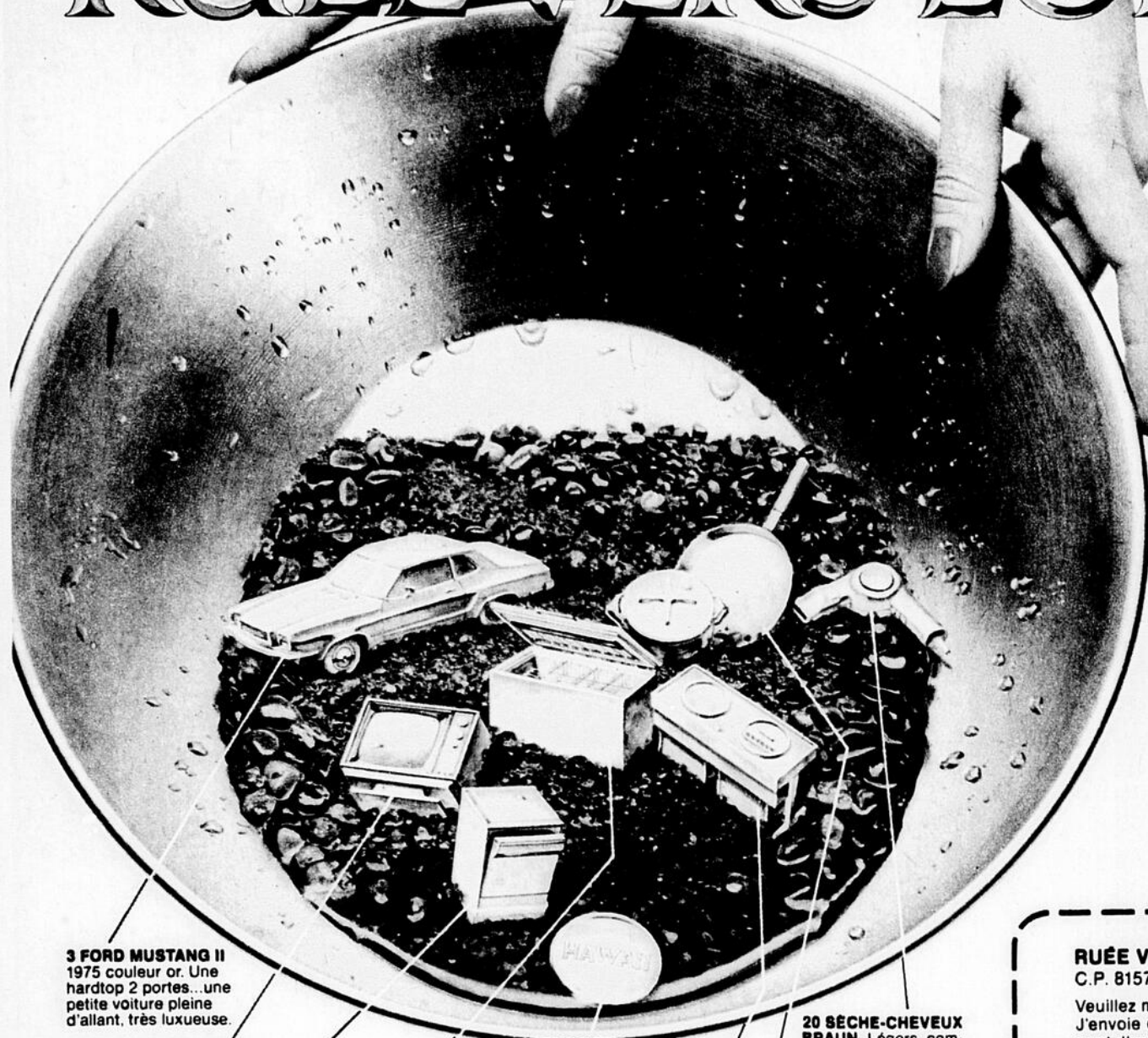
Reportage
de Simone Piuze,
dans notre prochain numéro.

exposer sa vie



LEDC

RUÉE VERS L'OR KOTEX!



3 FORD MUSTANG II
1975 couleur or. Une hardtop 2 portes...une petite voiture pleine d'allant, très luxueuse.

4 TÉLÉCOULEURS PORTATIFS RCA ACCUCOLOR
15" avec socle pivotant assorti. Des heures et des heures de divertissement.

3 LAVE-VAISSELLE RCA ULTRA 100
s'ouvrant devant, transformable. De couleur or. Le dessus comporte une table de travail en érable, genre billot.

4 CONGÉLATEURS RCA
de couleur or. Capacité de 15 pieds cubes. D'aspect peu encombrant, ils contiennent néanmoins jusqu'à 528 livres.

3 VOYAGES ORGANISÉS SUNLIGHT À HAWAII
Deux semaines à deux dans les îles enchantées. Ou tout autre voyage d'une valeur de \$2000.

3 STÉRÉOS RCA FORMA COLLECTION
Son riche et puissant: bloc de commandes monté sur une base style "T" en chrome poli.

10 ENSEMBLES D'USTENSILES DANSK KØBENSTYLE
8 pièces superbes... casserole, moule à pain, poêle, plat à rôtir, lèche-frite et couvercles. Le tout émaillé couleur or.

20 SÈCHE-CHEVEUX BRAUN. Légers, compacts, ils travaillent vite et bien.

PARTICIPEZ À NOTRE GRAND CONCOURS DU CINQUANTENAIRE

1924...une année importante pour la femme. Elle a découvert ses chevilles, adopté les cheveux courts et commencé à affirmer son indépendance. Et c'est cette année-là qu'ont été lancées les serviettes féminines Kotex. Kotex a été la première du genre. *Encore aujourd'hui*, Kotex est au premier rang. Nous le devons à la confiance que vous avez manifestée à chacun de nos nouveaux produits. 50 ans de confiance. Il fallait fêter ça. Nous avons voulu faire les choses en grand...De là la Ruée vers l'Or Kotex. Vous avez des chances de gagner l'un des 50 grands prix du Cinquenaire, sans compter les bonis considérables en argent...Lisez ceci, puis, sans attendre une seconde, inscrivez-vous au concours.

DES BONIS EN ARGENT!

Chacune des gagnantes de grands prix de la Ruée vers l'Or recevra en plus un boni de \$500 en argent comptant si son bulletin de participation est accompagné d'un SCEAU-PRIME provenant d'un paquet de 48 tampons Kotex*, de 24 ou 48 serviettes féminines Kotex*, ou de 30 serviettes sans ceinture Liberté Nouvelle*. Elle devra également répondre correctement à une question-épreuve dans le temps prévu.

MODALITÉS DU CONCOURS

1. Inscrivez en majuscules votre nom et votre adresse sur le bulletin de participation et postez-le, accompagné d'un SCEAU-PRIME** provenant de tout paquet de serviettes, tampons, ceintures ou culottes Kotex*, Kotique* ou Liberté Nouvelle*. Notez bien l'adresse:

RUÉE VERS L'OR KOTEX
C.P. 8157
TORONTO, ONTARIO M5W 1S8

2. Participez aussi souvent que vous le désirez. Les participations doivent être postées séparément et être suffisamment affranchies. Pour être admissibles, elles doivent être postées au plus tard à minuit, le 30 septembre 1974, et être reçues au plus tard à minuit, le 7 octobre 1974, le sceau de la poste faisant foi.

3. Toutes les participations deviennent la propriété de Kimberly-Clark du Canada Limitée. Elles ne seront donc pas retournées.

4. Toutes les participations admissibles feront l'objet de tirages effectués par un organisme indépendant, dont les décisions seront sans appel. Les participantes désignées seront proclamées gagnantes si elles répondent correctement à une question-épreuve dans le temps prévu. On ne peut gagner qu'un seul prix par famille et les prix attribués doivent être acceptés tels quels.

5. Sont admissibles au concours tous les résidents canadiens à l'exception des employés (et membres de leur famille) de Kimberly-Clark du Canada Limitée, ses filiales, ses agences de publicité et le jury indépendant chargé de faire le choix des gagnantes. Le concours est soumis à toutes les lois pertinentes.

6. On pourra consulter la liste des gagnantes après le 31 octobre 1974 en s'adressant à Kimberly-Clark of Canada Limited, Carlton Street, Toronto, Ontario.

7. *Bonis*: des bonis de \$500 en argent seront attribués à toutes les participantes désignées qui ont accompagné leur bulletin de participation d'un SCEAU-PRIME** provenant d'un emballage de 40 tampons Kotex, 24 ou 48 serviettes féminines Kotex ou 30 serviettes Liberté Nouvelle. Elles devront également répondre correctement à une question-épreuve dans le temps prévu.

**Ou un fac-simile tracé à la main et non reproduit mécaniquement

RUÉE VERS L'OR KOTEX

C.P. 8157, Toronto, Ontario M5W 1S8

Veuillez m'inscrire à la Ruée vers l'Or Kotex. J'envoie ci-joint un SCEAU-PRIME** provenant d'un emballage de serviettes féminines, tampons, ceintures ou culottes Kotex, Kotique ou Liberté Nouvelle.

NOM _____
(en caractères d'imprimerie)

RUE _____

VILLE _____

PROVINCE _____

CODE POSTAL _____



KOTEX

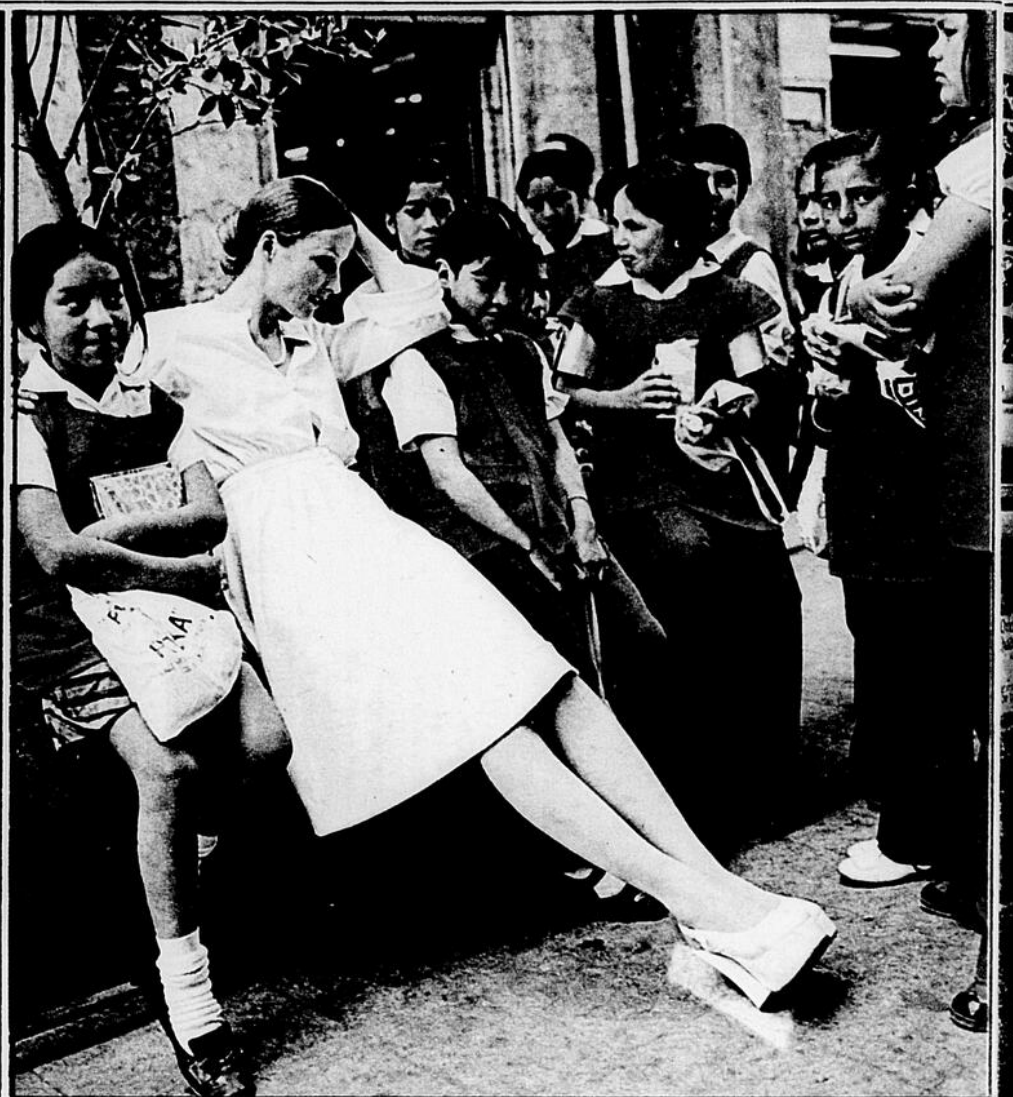
50 ANS DE CONFIANCE, 1924-1974

*Kotex, Kotique et Liberté Nouvelle sont des marques de commerce de Kimberly-Clark du Canada Limitée. PER-1F

50 GRANDS PRIX FANTASTIQUES!



Tailleurs tout gentils, tout frais, l'un en Chintz avec des ajours et un chemisier fleuri, l'autre en coton toile: Nicola Pelley pour Bagatelle et Allan Goldin pour The Market.



Le jersey voyage magnifiquement, c'est connu. Au milieu d'un timide bouquet d'écolières, robe simple et d'une élégance raffinée. Elle est de Léo Chevalier pour la maison Brodtkin.

couleur neige sous soleil d'été

Le blanc, c'est la lumière, c'est la sérénité.

Il sied aux enfants comme aux vieillards et, toujours, auréole d'une certaine beauté ceux qu'il habille.

Les couturiers et les modélistes aiment bien jouer du blanc.

En hiver, au printemps, quelquefois même à l'automne.

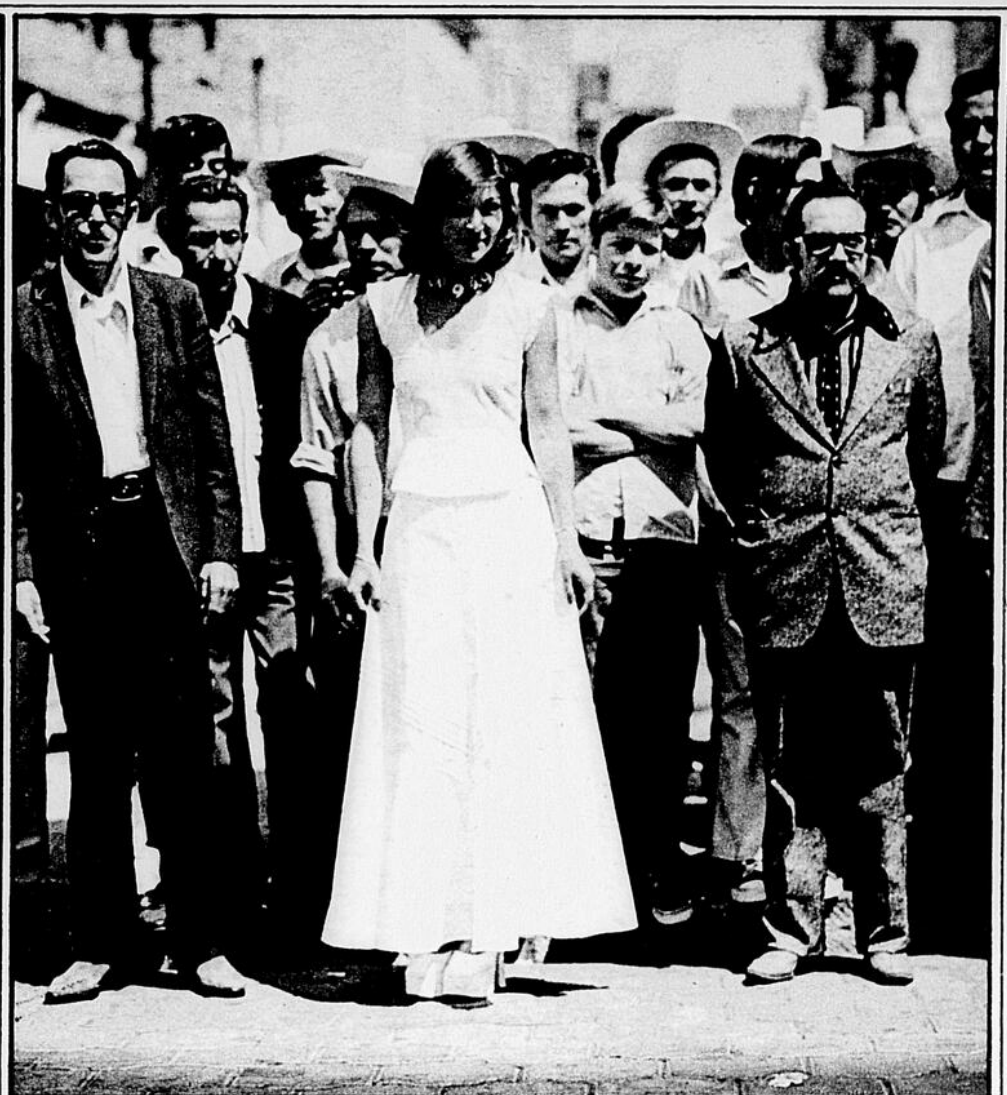
Mais surtout en été.

Comment concevoir une garde-robe estivale sans vêtements blancs? Nous en avons réunis ici quelques-uns qui aiment bien le soleil.

Ils sont frais, pimpants, élégants, charmants.

Ce sont aussi de bonnes tenues de voyage.

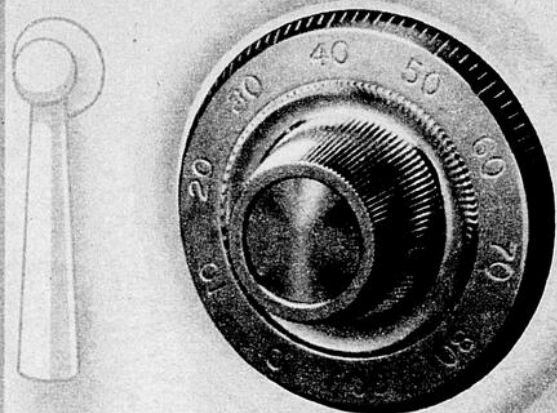
La preuve: regardez-les se balader dans les rues de Mexico.



ères,
kin.
Pantalon Bagatelle et pull aussi ravissant que délicat, avec son fin médaillon de dentelle incrusté, de la collection Favorite Knitwear. Tailleur pantalon safari de Elvia pour Luv.

De Nicola Pelley pour Bagatelle, une toilette qu'on n'aurait portée, autrefois, que dans un boudoir. Elle se promène en ville et, comme vous le voyez, a beaucoup d'admirateurs.

\$50,000 à gagner!†



Ouvrez la voûte tang!

Participez souvent à ce grand concours Tang
et multipliez vos chances de gagner!†

†RÈGLEMENT DU CONCOURS

Pour participer, c'est tout simple... aussi simple que de faire du Tang! Postez 5 devants d'emballage ou 5 fac-similés, dessinés à la main et non-reproduits mécaniquement de cristaux de saveur Tang — n'importe quel format ou saveur — à: CONCOURS "OUVREZ LA VOÛTE TANG", C.P. 9030, Saint-John, Nouveau-Brunswick. N'oubliez pas d'inscrire votre nom et votre adresse. (Nous vous suggérons d'utiliser le bon ci-dessous à cette fin.) Les inscriptions doivent être reçues d'ici le 30 novembre 1974, date de clôture du concours.



Prix de \$50,000 comptant. Un seul prix de \$50,000 comptant sera accordé. Pour pouvoir gagner, le concurrent ou la concurrente choisi(e) doit se conformer au règlement du concours et répondre correctement par lui-même ou par elle-même et sans aide mécanique, par la poste et dans le laps de temps requis, à une question d'habileté en mathématiques. Aucune responsabilité ne sera acceptée pour le courrier perdu, incorrectement adressé ou retardé par la poste.

Qui peut participer? Toute personne résidant au Canada, exception faite des employés et des membres de leur famille immédiate de General Foods, Limitée ainsi que du personnel de leurs agences de publicité et de promotion, et des membres du jury indépendant du concours. Vous pouvez participer aussi souvent que vous le désirez, à condition que chaque inscription soit insérée dans une enveloppe séparée suffisamment affranchie.

Le jury. La décision des juges est irrévocable. Toutes les inscriptions deviennent la propriété de General Foods, Limitée. Ce concours est sujet à toutes les lois fédérales, provinciales et locales applicables.

CONCOURS

Ouvrez la voûte

tang!

Dép. P-3
C.P. 9030
Saint-John, Nouveau-Brunswick

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



*Marques déposées de General Foods, Limitée



guybournier

Le crédit social s'en vient...

ROUYN-NORANDA — (DE NOTRE CORRESPONDANT) — La campagne du chef créditiste a failli prendre fin pour de bon à Rouyn. Après avoir inauguré sa campagne, on se rappelle que Réal Caouette avait dû l'interrompre presque tout de suite et des rumeurs persistantes voulaient que son état de santé soit très précaire. Il avait alors dénoncé les journalistes et ses adversaires politiques:

— Chi j'étais chi malade qu'on le dit, je me rendrais à l'hôpital...

Au lieu d'être hospitalisé, il se rendit en effet à son garage de Rouyn où il passa des jours dans le plus grand secret. Durant cette période, son organisateur se contenta d'émettre quelques communiqués laconiques expliquant que le chef préparait sa stratégie et rouvrirait bientôt sa campagne dans son comté.

Au début de l'assemblée d'hier, les journalistes qui s'étaient rendus à Rouyn furent frappés de la nouvelle vigueur du chef créditiste. Il avait le teint rose, les lèvres rouges et ses gestes tout en étant plus brusques que par les années passées, n'étaient pas ceux d'un homme en mauvaise santé. La voix avait beaucoup d'assurance.

L'homme fort de Rouyn-Noranda commença son discours en disant que le Crédit social représente le seul parti vraiment national puisqu'il compte des partisans répartis dans toutes les provinces. A l'élection générale de 1990, le Crédit social n'avait obtenu la faveur que d'un millième des électeurs mais le vote s'était divisé de façon quasi parfaite: 100 à l'île du Prince-Edouard, 6 000 au Québec, 8 000 en Ontario et ainsi de suite, un sur 1 000, jusqu'à Vancouver.

"Maintenant que nous avons une vraie nationale, s'écria Caouette d'une voix électrisante, il chuffit que chaque partisan nous apporte 10 votes par électchion pour que nous prenions le pouvoir d'ichi 20 ans. Le XXle chièle sera chelui de notre parti. Le crédit chochial s'en vient..."

Ce slogan qu'on n'avait pas entendu depuis belle lurette souleva l'assistance à un point tel qu'un partisan se rua sur l'estrade pour serrer la main du chef. Il n'eut pas hélas! le temps de l'atteindre. Comme il allongeait le bras, Réal s'écrasa au plancher. Tous les partisans — une bonne douzaine —, se précipitèrent vers leur chef inanimé. On ouvrit son col et on dénoua sa cravate pendant qu'une femme s'affairait à délayer ses chaussures.

"Il ne bouge plus, s'exclama la femme en larmes. Est-ce qu'il y a un médecin dans la foule?"

Il n'y avait pas de médecins mais, par chance, un employé de l'hôpital de Rouyn. Il débarrassa le chef de son veston et de sa chemise et, à la surprise générale, on découvrit une fermeture-éclair qui courait de la gorge jusqu'au nombril. Les articulations des coudes et des épaules étaient assurées par un mécanisme composé de ball bearings, de petites roulettes d'aluminium reliées entre elles par des bandes élastiques. Sans hésiter, l'employé d'hôpital ouvrit la fermeture-éclair et passant les mains dans l'abdomen béant du chef, il commença d'ausculter avec soin un magnétophone à cassette...

"Ouais... ben là, j'sais pas trop quoi faire", dit-il après un moment.

Atterrés, les partisans qui contemplaient leur chef bien-aimé se regardèrent en silence. C'est à ce moment précis que l'organisateur de Caouette entra dans la salle et mit fin à cet incident fâcheux. D'un rapide coup d'oeil il avait embrassé toute la situation:

"Bande de caves, lança-t-il à la cantonnade, vous l'avez dépluggé. Faut le plugger!"

Il rebrancha lui-même Réal qui remonta tout de suite sur ses pieds et reprit son discours là où le partisan trop enthousiaste l'avait interrompu par mégarde en butant contre le fil électrique reliant Réal au secteur:

"Laissez-moi vous dire que je cherai encore là quand nous prendrons le pouvoir... Aiche que j'ai l'air malade?"

A ces mots, l'assistance fit au chef une longue ovation.

Réal Caouette a retrouvé toute la verve de ses beaux jours et s'il ne manque pas d'énergie d'ici à la fin de la campagne, il ne faudrait pas mésestimer les chances de son parti au cours du XXle siècle.

Mes recettes se
suivent et ne se
ressemblent pas
avec le fromage
cottage Sealtest.

Le fromage cottage Sealtest
est particulièrement riche et onctueux.
Vous pouvez l'apprêter de bien des
façons délicieuses et dans bien
des occasions.

Jehane Benoît

Pâté de
viande
alsacien

Crudités au
fromage cottage

Fromage cottage à l'érable

Quiche
maison

Photographie prise chez Mme Benoît à
Noirmouton, Sutton, Qué.



Découvrez mes autres appétissantes recettes
en commandant mon livret "Mes recettes au
fromage cottage
Sealtest".

GRATIS! Livret de recettes de Madame Benoît.
Veuillez me faire parvenir 'MES RECETTES AU
FROMAGE COTTAGE SEALTEST' de Jehane Benoît.

Nom _____

(lettres moulées, s.v.p.)

Rue _____

Ville _____ Prov. _____

Envoyez ce coupon à:
Recettes de Mme Benoît
C.P. 2130, Station C,
Downsview, Ontario
M3N 2S9

Limite: 1 exemplaire
par famille.
Délai de livraison:
4 semaines.



ROTHMANS DE PALL MALL
MONDIALEMENT RÉPUTÉE DEPUIS 1890

Le meilleur tabac qui se puisse acheter



Les cigarettes Rothmans sont aujourd'hui vendues dans plus de 160 pays,
100 lignes aériennes et 150 lignes maritimes.

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