

*Le magazine de*

**LA PRESSE**

MONTREAL SAMEDI LE 9 FEVRIER 1953

**Les serveuses  
de Montréal  
plaident leur cause**

*notre article et nos photos*

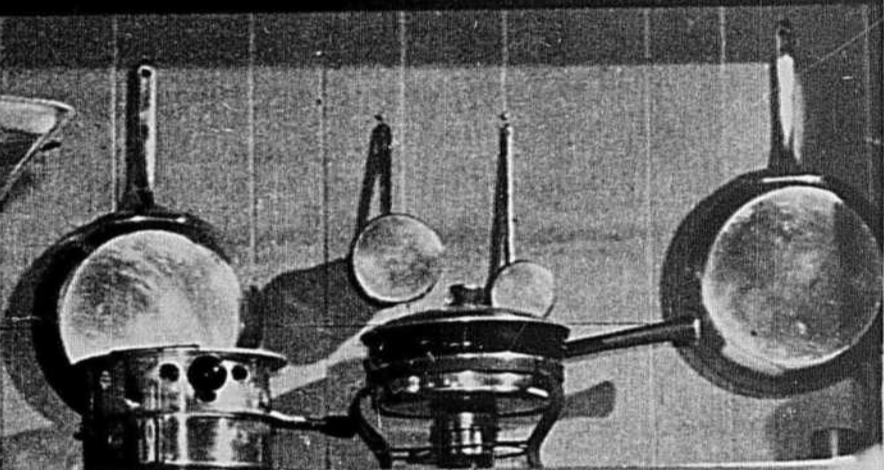
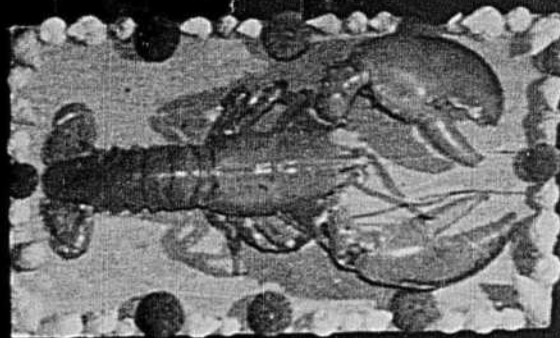


PHOTO ANTOINE DESILETS



Un cinéaste canadien-français avait tout récemment le rare avantage d'aller tourner un film sur les moeurs et coutumes des cannibales de la Nouvelle-Guinée. Roger Blais, que nous apercevons ici (lunettes noires) avec des membres de son équipe et un Papous, livre, cette semaine, au reporter du Magazine de LA PRESSE, quelques-unes de ses observations.



## RESTAURANTS ET ANTIPODES

Les lecteurs qui voudront voyager en images pourront le faire à loisir cette semaine. Ils passeront d'ailleurs en des endroits fort différents les uns des autres. Le premier voyage n'a pas le caractère d'une expédition, puisqu'il s'agit d'une simple visite dans les restaurants de Montréal. On a déjà vu tourisme plus original. Mais nous, clients exigeants et inflexibles de tous les jours, permettrons sans doute aux serveuses de nos restaurants de s'exprimer un instant. Leur tour arrive-t-il tellement souvent ?

On ne s'éloigne pas trop non plus si l'on visite Trois-Rivières et si l'on s'aventure dans la charmante petite rue où les Ursulines ont conservé intact un vieux couvent et où de vieilles maisons canadiennes résistent aux tractations des constructeurs de bungalows.

On n'imagine pas Trois-Rivières comme un lieu où les monuments historiques abondent. L'automobiliste qui aperçoit la métropole de la Mauricie alors qu'il roule sur la route no 2 en conserve d'ailleurs des images assez neutres. Notre reporter découvre pourtant que Trois-Rivières possède, elle aussi, quelques vieilles pierres intéressantes.

Mais quand on se demande si l'Ouest canadien n'a pas son abominable homme des neiges ; si notre pays n'a pas un gros Yéti bien à lui, ce n'est plus une randonnée en banlieue. On plonge dans le mystère... et dans le Pacifique.

Et quand un Canadien français réalise un long métrage aux Antipodes, plus précisément en Nouvelle-Guinée, ça devient sérieux. Au surplus, quand ce film et autres travaux plus courts d'intérêt scientifique sont commandés à New-York, c'est inusité ; et si le tout sert aux universités, ça devient important.

Les Canadiens verront bientôt le long métrage décrivant la vie des derniers antropophages du monde. Roger Blais arrive à temps. Dernièrement, les Montréalais ont pu voir un suspense-documentaire sur le même sujet. Ils se sont rendus en foule aux deux cinémas qui l'ont présenté ; de telle sorte qu'on peut dire que la mode est aux Papous.

Le film de Roger Blais, que nous avons vu privément, ne le cède en rien à celui qui a été réalisé par une équipe française. Il a même l'avantage d'aborder le problème de l'évolution de ces indigènes et de leur passage radical vers une autre civilisation : la nôtre.

JEAN-PIERRE BONHOMME

## SOMMAIRE

- Les serveuses de restaurant page 4
- Santé et beauté page 9
- Une rue de Trois-Rivières page 10
- Un C. français aux antipodes page 18
- Le Yéti de l'Ouest canadien page 23
- Les "exilés" de Brasilia page 26
- Le dessin de Robert Leduc page 29
- Les "progrès" du curling page 30

le magazine de  
**LA PRESSE**

Le magazine de LA PRESSE est publié au 7 ouest, rue St-Jacques, par la Compagnie de publication de LA PRESSE Limitée. Il est imprimé au même endroit à ses ateliers de rotogravure.

GILLES MARCOTTE	Directeur
JEAN-PIERRE BONHOMME	Chef de la Rédaction
BERNARD MORRIER	Reporter
PIERRE BOURGALT	Reporter
JEAN O'NEIL	Reporter
GILLES ROBERT	Directeur artistique
NOELLA DESJARDINS	Pages féminines



Spénard



## Les teintes douces de fleurs de Purex enjolivent la salle de bain

Les teintes douces de fleurs du papier de toilette Purex ajoutent une note gaie à la salle de bain. Choisissez, parmi ces teintes si féminines, rose, jaune, aqua ou lilas, celle qui s'harmonisera le mieux avec vos serviettes de bain, votre savon et vos autres accessoires. Vous apprécierez la douceur incomparable du papier Purex. Vous aimerez sa texture à la fois ferme et absorbante. C'est pourquoi les femmes achètent plus de Purex que de tout autre papier de toilette. Aujourd'hui même recherchez-le dans son joli emballage fleuri.



UN AUTRE PRODUIT DE QUALITÉ SCOTT

Fabriqué au Québec par la Westminster Paper Co. Ltd. Regardez "Adèle" tous les mercredis soir à 7h.30 au réseau français de Radio Canada.

**O**N A DIT parfois bien du mal des jeunes filles en uniforme qui, du matin au soir, courent avec leurs plateaux d'une table à l'autre et oublient, paraît-il, de sourire. Les serveuses sont mal élevées, constate une cliente, et préfèrent s'occuper des consommateurs du sexe fort en laissant attendre longtemps les dames. "Pourtant c'est nous qui rappelons à nos maris de laisser un pour-boire". — "Oui, mais quand les femmes viennent seules, c'est fou ce qu'elles peuvent être pingres, réplique une serveuse d'un certain âge."

Autre reproche : le personnel des restaurants de la Métropole connaît mal le français et dans un établissement proche de Radio-Canada un groupe de consommateurs fut forcé de distribuer gratuitement des dictionnaires pour pouvoir enfin commander dans cette langue...

Les doléances sont nombreuses et on brode toujours sur les mêmes thèmes. Pourtant il est peu probable que les employés des 8,522 restaurants de notre province n'aient rien à dire pour leur défense. Bref, j'ai décidé de rencontrer les serveuses de Montréal et de leur demander de plaider leur cause.

#### LES DÉBUTANTES

Dans un petit local étroit, une demoiselle de vingt ans, accoudée sur le comptoir, soupire. Enfin une minute de répit ! Au fond de la salle une bande de jeunes entoure la "machine à musique" et les garçons choisissent avec beaucoup de soin une rangaine américaine aussi banale que possible. Au-dessus des têtes, sous le plafond, des personnages flous s'agitent sur l'écran de la télévision et comme on a coupé le son pour mieux entendre les disques, on a l'impression de regarder des



# LES SERVEUSES DE MONTREAL PLAIDENT LEUR CAUSE

PAR ALICE POZNANSKA-PARIZEAU

Il faut autant

**D'EFFICACITÉ**

pour débarrasser la table  
que pour le service lui-même.

"Les clients n'aiment pas attendre..." Il faut

## FAIRE VITE

pantins tirés par d'invisibles ficelles. Une odeur de mauvaise graisse flotte dans l'air, la porte s'ouvre et se referme à tous moments, on attrape au vol des expressions savoureuses qui fusent dans le brouhaha général et on se demande comment on fait pour ne pas étouffer dans cette atmosphère où le bruit est roi.

Aimez-vous votre travail ?

— Il faut bien commencer quelque part, constate philosophiquement la serveuse. Dans les bons restaurants on demande des références et on exige que la fille soit bilingue. Je suis Gaspésienne, je viens d'arriver à Montréal et je ne connais pas un mot d'anglais. Mais j'apprendrai, affirme-t-elle, très sûre d'elle-même, et il semble qu'on peut lui faire confiance.

Tout en parlant, elle se met à rincer des assiettes et à replacer les verres. Son salaire : 64¢ de l'heure conformément au tarif établi, et rares sont les clients qui laissent des pourboires, alors pour gagner plus elle fait des heures supplémentaires et rentre tard dans sa chambre louée à la semaine. Son luxe : des parfums bon marché qui sentent fort et un manteau de fourrure qu'elle finira de payer dans deux ans.

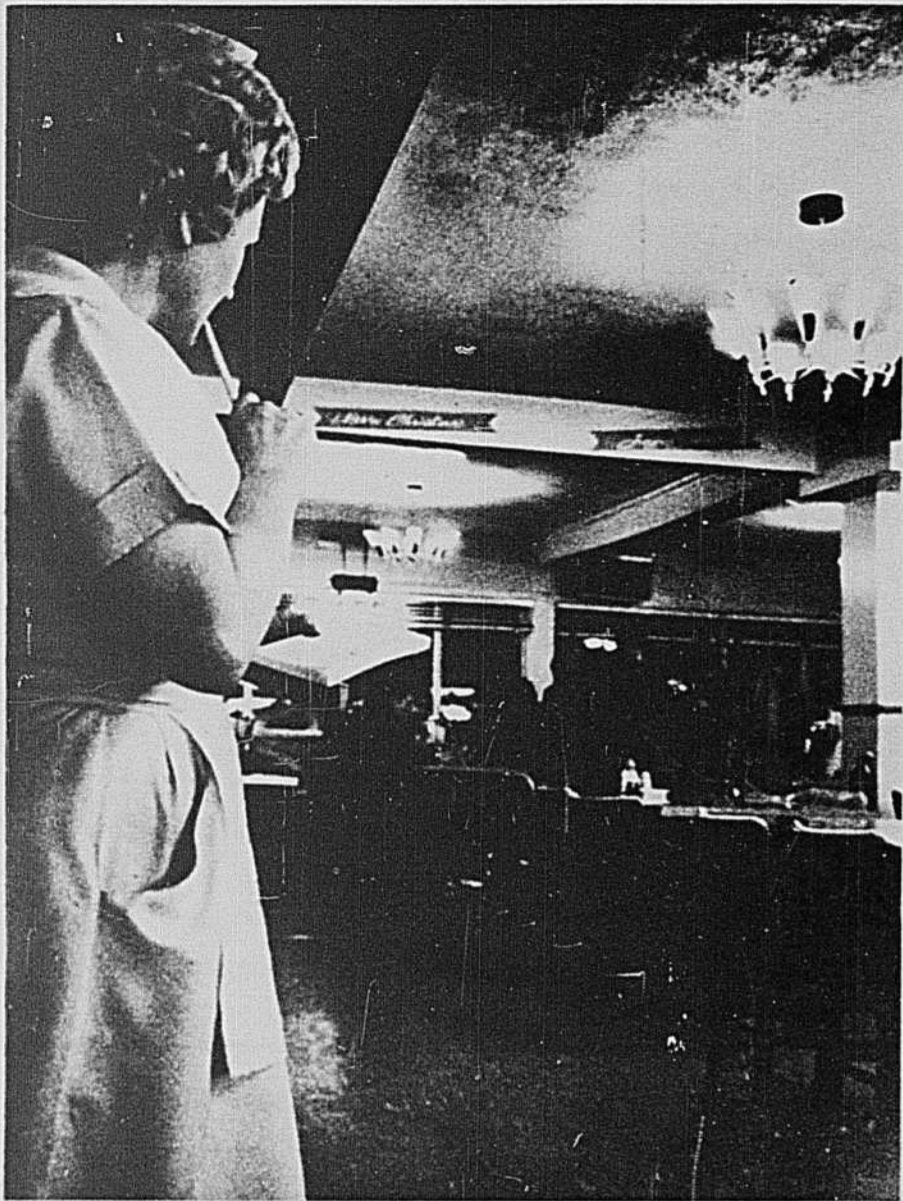
Pourquoi avez-vous choisi le métier de serveuse ?

— Parce que c'est facile. J'ai essayé d'apprendre la couture, mais je travaillais trop lentement et dans la majorité des usines, qui font des vêtements de confection, on est payé à la pièce. J'ai passé deux semaines à me dépêcher et à casser des aiguilles et j'ai compris. J'aime d'ailleurs le va-et-vient, le contact avec le public, la vie mouvementée et les visages qui changent. C'est plus gai. J'estime que j'ai eu de la chance d'être embauchée dans ce "snack-bar", généralement ce genre d'établissements n'engage pas de personnel et le patron se fait aider au besoin par un membre de sa famille. Les filles qui, comme moi, n'ont pas d'expérience, débutent dans les magasins de 15¢ et c'est bien plus pénible parce qu'on a toujours sur les talons un gérant qui vous contrôle. Des nouveaux clients arrivent, la demoiselle prépare des tranches de pain et des saucisses. Un autre hot-dog sera bientôt prêt, le quarantième ou le cinquantième de la journée.

— Ce qui est consolant, ce qui fait plaisir, c'est que les minables et combien tristes "snack-bars" commencent à disparaître, se transforment, deviennent mieux aménagés et moins bruyants. Avec la démolition de certains quartiers de taudis, la construction des immeubles neufs et l'évolution, facile à constater des goûts du public, naissent à Montréal des restaurants bon marché qui parviennent pourtant à avoir une ambiance.

Tôt le matin, quand les établissements élégants de la rue Sherbrooke dorment encore d'une somnolence factice, les cafés de l'Est ouvrent déjà leurs portes. Dans le bas de la ville, dans le fief de la haute finance, des hommes et des femmes s'offrent quelques instants de repos devant une tasse de café. On parle beaucoup de bistrot de Paris, des croissants et des cafés-crème, mais on ignore la poésie de ces petits restaurants montréalais, havres





Et puis, il ne faut pas se tromper dans

## L'ADDITION

accueillants dans la grisaille des froides journées de l'hiver. Une atmosphère particulière s'y installe chaque jour, quand les serviettes blanches apparaissent sur les tables et que des clients toujours semblables, suivant l'heure, et toujours soucieux de gagner leur éternelle course contre la montre, commencent à affluer.

### LES SECRETS DE LA RÉUSSITE

Elle s'appelle Madeleine et, malgré l'heure matinale, elle est jolie, soignée et... souriante.

— Ce qui est le plus important dans notre métier, constate Madeleine, c'est le client. Ailleurs on dépend du patron, des barèmes syndicaux et de bien d'autres choses encore, ici seule compte notre faculté d'adaptation. Le client doit avoir l'impression qu'il est unique au monde et qu'il est un personnage important.

Subtilité on ne peut plus féminine !

— Je parviens à gagner dans ma semaine 60 dollars et parfois plus, avoue fièrement la demoiselle, parce que je les connais tous, aussi bien les riches que les pauvres. Les débardeurs arrivent tôt, mangent beaucoup, parlent peu et laissent de bons pourboires. Ensuite viennent les employés de bureaux qui aiment se faire plaindre, les chauffeurs de taxis, les commis de magasins et les bouchers. Ceux-là discutent et prennent leur temps. Vers dix heures la salle à manger se vide pour se remplir à nouveau à midi. C'est alors qu'on sert souvent des personnalités de marque. Certains aiment passer inaperçus, mais quand on leur dit qu'on les a vus la veille à la télévision, ils sont contents et je m'efforce toujours de le faire. Ça leur fait tellement plaisir !

Un petit sourire coquin accompagne ses remarques, décidément ces demoiselles, les serveuses, sont de fins psychologues.

— Où avez-vous appris à parler avec cet accent ?

— Avec les clients. Le jour où j'ai remarqué qu'il vaut mieux appeler les patates réchauffées, des pommes de terre rissolées, je me suis appliquée à choisir judicieusement mes expressions. Ça marche à tout coup... !

Comme dans toutes les grandes villes du monde plusieurs établissements montréalais



La serveuse, autant sinon davantage que les clients, a besoin de sa

## TASSE DE CAFE

pour se remonter un peu.

## ON SE REPOSE

un peu dans les périodes creuses de la journée.

ont leur clientèle propre. A l'heure du midi certains endroits sont fréquentés surtout par des journalistes, d'autres par des écrivains, des politiciens et des hauts fonctionnaires et d'autres encore par des avocats. Et il ne s'agit là que de la région située dans l'Est de la métropole. Dans l'Ouest, à proximité de Radio-Canada, des acteurs, des réalisateurs et des annonceurs ont aussi leurs établissements préférés.

Des étrangers s'installent comme restaurateurs et lancent un genre "made in France" ?

Non, à quelques exceptions près, ce n'est pas exact. Autant à Toronto, par exemple, des Italiens ont implanté des coutumes qui n'ont rien à voir avec la véritable image de la ville, autant à Montréal plusieurs restaurateurs forcent la note "nationaliste". On "réhabilite" la soupe aux pois et la tourtière, "bien de chez nous", arrosées d'un petit vin "tout ce qu'il y a de plus français", tandis que des serveuses nées dans le Bas du fleuve roulent les "r" mieux que les vedettes de la télévision. La musique douce permet d'échanger des propos à l'abri des oreilles indiscrettes des tables voisines et la patronne fait souvent tourner le disque de Charles Trenet qui traite des voyages à Québec, à pieds secs, et du retour à Montréal, à cheval.

A la limite d'Outremont, rue Gatineau, les gens de l'Université de Montréal bavardent à midi dans des cafés qui poussent comme des champignons. Pas d'uniformes. Les serveuses adoptent le genre Saint-Germain-des-Prés, revu et corrigé par l'oeil vigilant du propriétaire qui lutte impitoyablement contre les cheveux trop longs et les ongles sales. Ici les demoiselles songent à la promotion sociale, aux études, aux cours du soir pour adultes et au prince charmant qui serait prêt à se

lancer à la poursuite de Cendrillon.

Malheureusement les professeurs sont souvent mariés, constate une rousse plantureuse, et les étudiants sont bien jeunes.

A Westmount, par contre, des élégantes d'un certain âge papotent dans des restaurants dont l'atmosphère est très britannique. Les serveuses ont un petit air faussement maternel et se penchent avec sollicitude sur les chiens qui doivent attendre devant la porte. Elles sont rarement jeunes et traitent leur clientèle féminine, exigeante et difficile, sur un ton mi-respectueux et mi-ironique.

Ça fait pitié de voir comme elles s'ennuient, constate une serveuse qui a une longue expérience de son métier. Pour tout l'or du monde je n'aimerais pas être à leur place.

#### LES BATAILLES QUOTIDIENNES

En dehors des restaurants des habitués, existent aussi les grandes salles ultramodernes, où des clients se succèdent, pressés, indifférents et anonymes.

On ne les connaît pas, ils sont rarement gentils et ce n'est pas toujours facile de les supporter, avoue une demoiselle en uniforme. Le gérant est sévère et comme on peut être renvoyée sans préavis il faut se battre pour réussir.

C'est quoi au juste, la réussite ?

— Avoir les meilleures tables pour ramasser beaucoup de pourboires. Pendant les heures creuses il n'y a rien à faire et on reste des heures debout sans pouvoir s'asseoir, ni même fumer une cigarette dans les lavabos. On nous surveille constamment et il suffit de disparaître pour une minute du "plancher", pour que le gérant nous suive. Par contre quand les clients arrivent et qu'on peut enfin travailler vraiment, le patron favorise le personnel à mi-temps. Il engage des femmes mariées qui prennent notre place et nous devons nous contenter de servir quatre tables chacune, ce qui suffit pour être occupée, mais ne rapporte pas toujours. Supposez que les quatre consommateurs laissent peu d'argent pour la fille de table alors la journée s'annonce mal. Pourtant c'est nous qui sommes obligées de préparer les couverts, et le reste, et de supporter le public qui vient dans l'après-midi. Ce sont ces

femmes qui courent les grands magasins. Elles vous font attendre parce qu'elles ne peuvent jamais décider si elles préfèrent un sundae aux fraises ou au chocolat et il leur arrive de renvoyer une assiette à la cuisine sous prétexte qu'on a mal pris la commande. En été, dans la salle à manger il fait bon, mais à la cuisine, on n'a pas l'air conditionné et on y crève de chaleur, ce qui rend le personnel maussade. D'ailleurs il change souvent, parce qu'il est plutôt mal payé, n'a pas de pourboires et n'a pas d'expérience. On devient cuisinier ici du jour au lendemain, ce n'est pas sorcier d'ouvrir des boîtes !

"Des deux côtés de la porte battante qui sépare la cuisine de la salle à manger, nous sommes donc des robots qu'on regarde sans les voir. En chemin, les verres bougent sur les plateaux, les piles d'assiettes glissent et il faut tenir tout ça en équilibre. Le soir on a mal aux bras et aux jambes et on ne pense qu'à retrouver son lit. C'est comme ça toute la semaine et le jeudi, ma seule et unique journée de congé, je me sens presque mal à l'aise. Que voulez-vous, tout le monde travaille, personne n'a le temps de sortir avec moi et je fais figure d'oisive.

Alors pourquoi ne pas changer de métier ?

— Je ne sais rien faire de mes dix doigts, je n'ai pas d'instruction et je n'ai pas d'économies, et puis, comme serveuse, je ne risque pas d'être longtemps en chômage ; on trouve toujours quelque chose. Le grand miroir renvoie l'image de la caissière, qui m'observe avec méfiance. Il est temps de partir. Sur des banquettes parfaitement semblables et uniformes, des dizaines de gens mastiquent avec application, les néons jettent des reflets verdâtres sur les figures des femmes, l'usine d'alimentation collective fonctionne à plein...

PHOTOS : ANTOINE DESILETS



Il faut toujours

**SOURIRE,**

même lorsqu'il s'agit du café du matin.

LA PRESSE, 9 FEVRIER 1963 7

### LES REVOLUTIONS DE PALAIS

Le métier de serveuse n'offre au Canada aucune sécurité en dehors des assurances d'usage. La serveuse n'a pas de recours contre le consommateur qui oublie le pourboire, ou qui laisse un montant minime par rapport à l'addition. Faut-il s'étonner dès lors que les patrons se plaignent des difficultés du recrutement du personnel ? Un des membres de l'Association provinciale des Restaurateurs, m'explique que les serveuses entraînées sont rares et qu'il est urgent de créer des écoles professionnelles afin de former le personnel de cuisine et de table.

— Pour faire du bon travail il faut surtout avoir un bon public. Plus les gens sont ignares plus ils sont exigeants, repliquent les serveuses. Les patrons ne le comprennent pas. C'est faux que nous ne voulons pas nous donner du mal et que nous avons besoin de suivre des cours.

Qui a raison ?

Tout dépend, semble-t-il, de la classe, du genre et de l'atmosphère d'un restaurant. D'un quartier à l'autre, d'un secteur à l'autre, ils changent, en effet, de visage. Dans les établissements anciens, en outre, dans ceux qui ont une tradition, les serveuses font preuve d'une fierté et d'une solidarité assez touchantes. On y parle surtout avec passion de la "renommée" qu'il faut coûte que coûte préserver et on y collectionne des historiettes considérées comme des événements majeurs.

La semaine dernière, raconte avec beaucoup de sérieux une demoiselle en uniforme, le cuisinier a reçu un coup de téléphone de l'hôpital. Sa femme venait d'accoucher. Monsieur a planté ses chaudrons et nous voilà forcées de continuer sans lui. Le gérant se tirait d'affaire tant bien que mal, mais une dame a décidé de commander un plat à la carte.

— Débrouille-toi, décida le patron, et me voilà devant la poêle en train de me demander ce que je dois y mettre. Juliette, ma copine, me lisait la recette et moi, la figure toute rouge, je me brûlais consciencieusement les mains. Croyez-moi ou non, on a si bien réussi qu'au moment de l'addition la cliente a fait des compliments.

— Elles sont courageuses, vos filles de table ?

Le patron hoche la tête.

— Courageuses, solidaires et capables de tenir tête à un point tel que je ne suis plus tout à fait chez moi, constate-t-il finalement d'un air penaud. Il y a quelques années j'ai engagé mon neveu comme gé-

rant. Le garçon était jeune et nouveau dans la profession et mes serveuses se sont jurées de ne pas suivre ses ordres. Ce fut la révolution ! A sept heures du soir, quand la salle à manger était pleine de monde, toutes les demoiselles ont enlevé leurs uniformes et m'ont annoncé qu'elles partaient. Imaginez la suite...

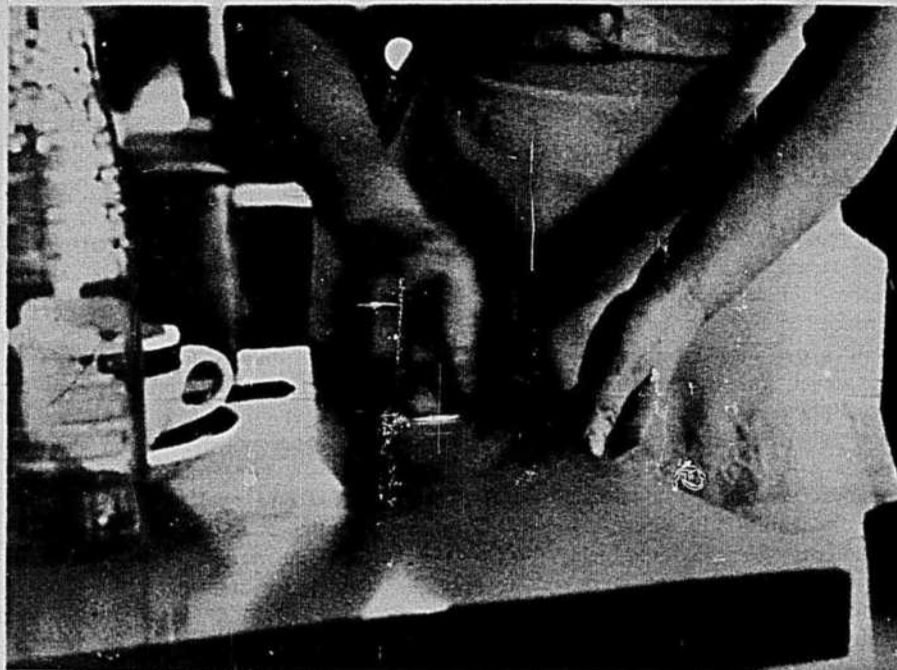
### LE SOMMET DE LA CARRIERE

A quoi rêvent les jeunes filles en uniformes ? Au mariage bien sûr, mais aussi à la grande, à la suprême promotion. Devenir hôtesse, cette sorte de maître d'hôtel en jupon, qui n'attend plus les pourboires, gagne confortablement un salaire fixe de 75 dollars par semaine et ne traverse que rarement la ligne de démarcation entre la salle et la cuisine. Adieu l'équilibre toujours instable des plateaux surchargés ! Les mains libres, le sourire aux lèvres, on indique aux clients désarmés et timides leurs places.

— Le jour où je marcherai devant ces dames en manteaux de vison pour les aider à choisir une table, dit la jolie Jeanne, je saurai que je suis devenue quelqu'un.

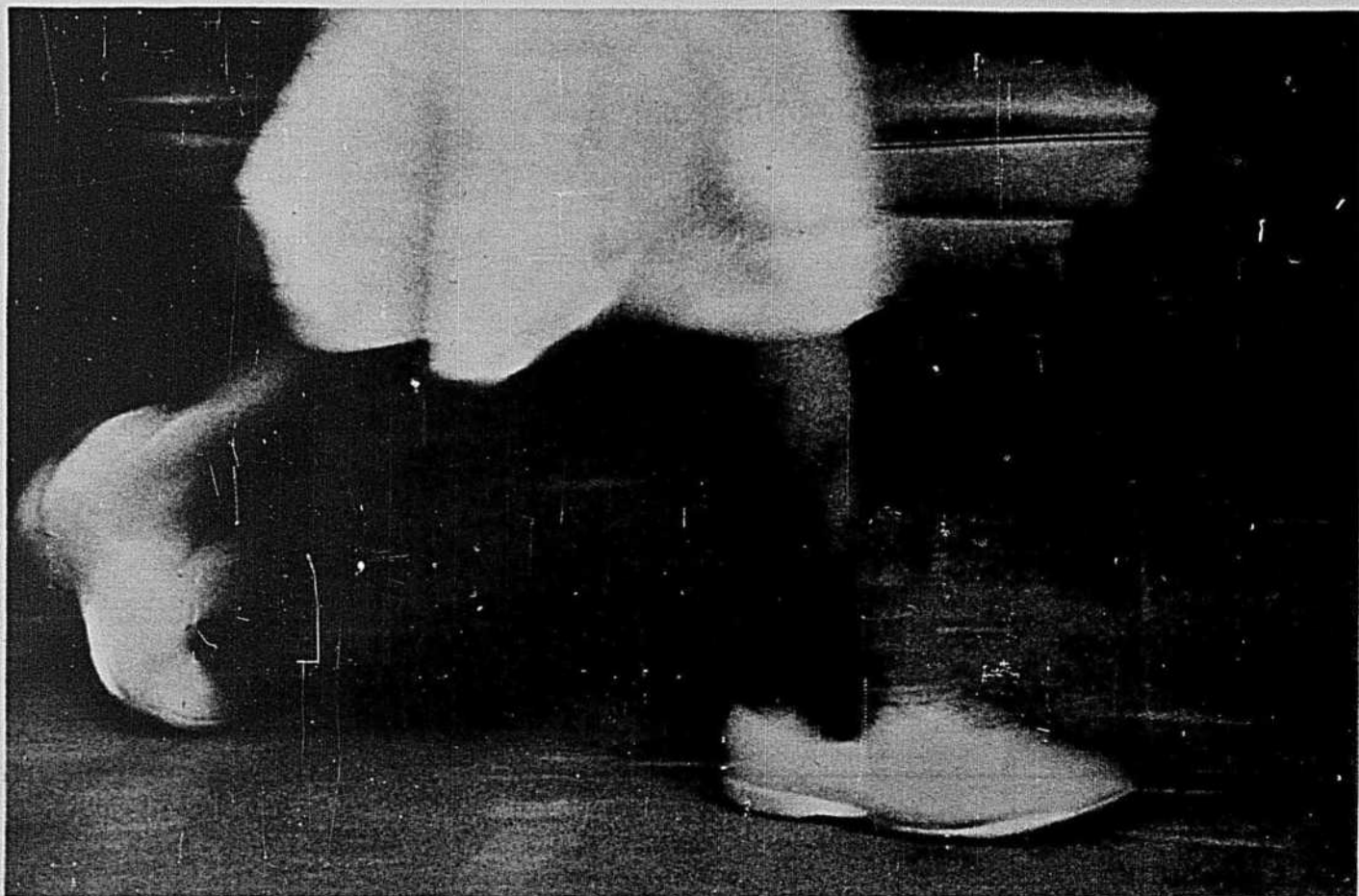
Malheureusement les rêves se réalisent rarement, car pour des centaines d'appelées il n'y a guère que deux ou trois élues qui d'ailleurs ne se recrutent pas toujours parmi le personnel régulier. Souvent, très souvent, il s'agit d'une ancienne caissière, d'une employée de bureau ou de la parente du propriétaire. On continue donc à attendre le jeune homme qui contera fleurette, mais comme on est fatiguée le soir, comme on travaille chaque samedi et chaque dimanche, on se console en regardant l'image en papier d'un chanteur de charme tandis qu'inexorablement le temps passe...

Et c'est ainsi que pendant des années rien ne change pour des légions de demoiselles qui continuent à sourire consciencieusement à leur seigneur et maître, cette foule anonyme qu'on appelle le public. Alors, de grâce, rappelez-vous le vieil adage qui dit qu'en fin de compte on a toujours le service qu'on mérite et surtout évitez de commander en anglais sous prétexte que le restaurant est cher et que ça fait bien d'être polyglotte. Il paraît que les jeunes filles en uniformes ont horreur de ça...



Discrètement, il faut empocher

**LE POURBOIRE ;**  
quand il s'en trouve.



La serveuse circule

**AU PAS DE COURSE**

toute la journée.

# santé et beauté



PAR LE DR LISE COUSINEAU-SIMARD

## DEUX À NOURRIR

C'est un fait bien connu que la femme plus que l'homme est portée à l'embonpoint. Le tissu adipeux se retrouve chez elle dans une proportion plus importante en regard des tissus musculaires et osseux. Malheureusement, depuis le siècle dernier, la mode féminine fait fi de cette réalité naturelle. L'élégance actuelle a choisi pour critère un corps longiligne, mince, souple, aux formes atténuées. Devant cette contradiction la femme moderne doit, si elle veut tenir le coup, se soumettre aux supplices toujours renouvelés de la diète, des massages, de l'exercice physique. Malheureusement pour elle la médecine donne raison à ses bourreaux, l'embonpoint favorisant l'écllosion de nombreuses maladies graves : diabète, hypertension, etc.

### La gourmandise et ses dangers

On aurait pu croire que durant sa grossesse, libérée un peu de ses préoccupations narcissiques, la future maman pourrait donner libre cours à sa gourmandise. Hors il n'en est rien.

Autrefois, la tradition voulait que sous prétexte d'en nourrir deux, on se laisse aller à toutes les extravagances. Il n'était pas rare (Horreur !) que l'ont prit 30 à 40 lbs. d'embonpoint et tout ce qui s'en suit : douleurs lombaires, varices, vergetures, fatigue excessive, essoufflement, bébés gigantesques de 10 à 14 lbs, etc. Pour celles qui réussissaient à s'en tirer sans trop de dommage, médicalement, que dire des tailles déformées, que l'on ne réussissait plus à ramener à des dimensions normales et que chaque nouvel enfant venait alourdir un peu plus ! Notons bien : le contrôle de la diète et du poids ne se fait pas dans un seul but esthétique; il contribue à protéger la santé de la mère et du fœtus en prévenant les accouchements difficiles et en circonvenant cette complication infiniment grave de la grossesse : l'éclampsie.

Deux ensembles de maternité coquets et pratiques provenant d'une de nos boutiques exclusives. Il est maintenant facile de conserver son élégance durant la grossesse.



### Un gain raisonnable : 15 à 18 lbs

La jeune maman d'aujourd'hui, heureusement pour elle et malheureusement pour son palais délicat, est soumise à une discipline sévère. Dès les premières consultations, qu'elle fera tôt si elle est intelligente, son poids sera inscrit et analysé, sa diète calculée, son apport vitaminique contrôlé, et ce, jusqu'à son accouchement. On alloue en général un gain d'environ 15 à 20 lbs. au dessus du poids habituel, soit 1½ lb. par mois. Celles qui ont une diète normalement bien équilibrée continueront à se nourrir selon leurs habitudes, quitte à augmenter ou à diminuer par la suite selon la courbe de leur poids. S'il est vrai qu'il faut maintenant en nourrir deux, il semble que la diminution des activités usuelles contrebalance les demandes d'énergies de part et d'autre.

### Une diète équilibrée

L'enfant qui se développe a plusieurs exigences, et il les satisfait aux dépens de sa mère. A elle donc de voir à ce que tous deux ne manquent de rien. Certains aliments sont plus importants que d'autres : viandes, volaille, oeufs, légumes, fruits, produits laitiers; il faut en consommer fréquemment, au moins une fois par jour. Les vitamines et les minéraux tels le fer et le calcium ne sont pas contenus en quantité suffisante dans certaines diètes. Le médecin y supplée par des comprimés contenant ces divers éléments dans les proportions spéciales exigées par l'état gravide; il faut les prendre fidèlement.

Un élément à éviter : le sel. On peut s'en servir modérément dans la cuisson, mais pas de salière à table. Il est bon de prendre cette habitude dès le début.

Voici un exemple de diète à 1500 calories par jour. Votre obstétricien dispose de diètes toutes préparées où sont inscrites les équivalences: ainsi, 1 oeuf remplace 1 oz de viande; 1 oz de fromage remplace 1 oz. de viande; 1 c. à t. d'huile remplace 1 carré de beurre, etc., etc.

Il est difficile de résister à son estomac, cela prend énormément de volonté. Je ne peux ajouter qu'une chose : bonne chance à toutes.

La bonne saveur  
de tomates Heinz  
rend tous les mets  
plus exquis



UN COIN  
DE LA  
NOUVELLE-FRANCE:

# LA RUE DES URSULINES À TROIS-RIVIÈRES

PAR PIERRE BOURGALT

**Q**UEL SINISTRE !

Tout avait brûlé, de fond en comble. On avait rapidement sorti les malades. On avait sauvé quelques meubles. Mais il avait été impossible de sauver l'édifice ; seuls les murs épais avaient résisté au feu.

C'était en 1752, à Trois-Rivières. Le couvent-hôpital des Ursulines venait d'être la proie des flammes. Qu'allaient devenir les petites sœurs courageuses qui s'y étaient installées ? Où soignerait-on les malades ? Et les jeunes filles, où donc iraient-elles recevoir leur éducation ?

Sans aucun doute il fallait reconstruire, et le plus rapidement possible. Tout le monde devait se mettre à la tâche. Les murs étaient intacts, solides ? On les conservait et on rebâtissait l'intérieur.

C'est ainsi que quelque temps plus tard,



A gauche, la maison de Gannes,  
à droite, l'église anglicane,  
au fond, le couvent des Ursulines.

Photo de droite, le cadran solaire  
installé par Mgr Charles Olivier Caron.

Depuis deux siècles et demi,  
au couvent des Ursulines,  
on répond aux visiteurs par un judas.



# bellefair

ÉLÉGANCE ET BAS PRIX  
UNE MARQUE  
**EATON 14.95**



Robes printemps-été, fraîches et pimpantes, réalisées en une toile rayonne souple de tons clairs et unis qui leur donne grâce et légèreté. Elles portent la signature prestigieuse "Bellefair", une marque EATON. Un prix irrésistible pour une telle qualité. Toutes tailles 14.95.

A — Élégant deux-pièces dont la veste à boutonnage porte un col tailleur à bordure contrastante; petites poches. La jupe est droite, type fourreau. Choix de coloris rose cendré bordure marine — cacao givré, bordure beige naturel — aqua, bordure beige naturel. Tailles 10-20. 14.95

B — Deux-pièces dont la veste Chanel ornée d'un liséré contrastant s'ouvre sur un fourreau sans manches, à corsage brodé, à encolure bateau. Choix de marine/blanc — cacao givré/beige — chamois/blanc — menthe/blanc. Tailles "junior" 9-17. 14.95

C — Mignon deux-pièces à jupe fourreau et corsage à manches courtes, boutonnage au dos, encolure bijoux, il est garni d'un généreux liséré contrastant à l'encolure et à la taille. Marine/blanc — cacao givré/beige — rose cendré/blanc. Tailles "junior" petites 7-15. 14.95

D — Classique deux-pièces de coupe sobre, jupe fourreau, veste fermée de boutons portant un col tailleur agrémenté de piqûres constituant sa garniture et celle des poches. Tons de gris acier, bleu royal, vert. Tailles 14½ à 24½. 14.95

ACHETEZ-LES AU MAGASIN OU COMMANDEZ-LES PAR LA POSTE ET PAR TÉLÉPHONE.

COMPOSEZ VI 2-9211 — Robes pour dames, au troisième chez **T. EATON Co.** OF MONTREAL

The T. EATON Co. Limited of Montreal  
677 ouest, rue Ste-Catherine, Montréal

Prière de m'envoyer la(les) robe(s) ci-après décrite(s)

Quantité	Modèles	Tailles	Couleurs	2ième choix de couleurs

NOM .....

ADRESSE .....

VILLE .....

PROV. ....

Payable comme suit: CHEQUE  P.S.L.  MANDAT

COMPTES No. ....

COURANT

BUDGETAIRE

D.A.

Rayons 241-341-541.

on put voir un homme en salopettes, grimant les échelles, donnant des ordres, se faisant maçon, construisant, rapiécant : c'était Monseigneur de Pontbriand.

Pendant six mois il aida à la reconstruction du couvent des Ursulines. Il s'était fait ouvrier, lui qui était habitué à d'autres tâches.

Et le couvent fut rebâti.

Aujourd'hui, si vous déambulez le long de la petite rue des Ursulines, vous pourrez voir les vieux murs qui datent du régime français, aussi solides que jamais, abritant toujours les Ursulines qui conservent leur couvent comme une relique.

Un des coins les plus charmants des Trois-Rivières, la rue des Ursulines a de l'histoire. C'est une des plus vieilles rues du Québec, une des plus vieilles en Amérique du Nord. Aujourd'hui encore elle garde un

caractère vieillot, à peine changé depuis l'époque où M. de Ramezay gouvernait les Trois-Rivières.

#### LE COUVENT

L'édifice le plus imposant aujourd'hui est sans aucun doute le couvent des Ursulines. Mais il n'en fut pas toujours ainsi.

Voici en peu de mots son histoire :

En 1689, le couvent des Ursulines de Québec brûla. C'est alors que Monseigneur de St-Vallier décida de faire venir les petites sœurs à Trois-Rivières. Celles-ci s'objectèrent. Elles n'avaient pas d'argent et leur nombre était grandement insuffisant pour pouvoir se permettre de diviser leurs forces. Monseigneur insista. Six d'entre elles partirent de Québec et vinrent s'installer dans la petite colonie. Elles habitèrent d'abord sur "Le Platon", site actuel du bureau de poste.

C'est en 1698 que commença la construction sur le site actuel. Deux étages, cinquante pieds par trente. Si vous regardez le couvent de face, comptez cinq fenêtres à gauche de la chapelle, éliminez tout le reste, et vous verrez alors le bâtiment tel qu'il se présentait à la population lors de son inauguration vers 1700.

Il servait alors à la fois d'hôpital et de couvent.

Il était pourtant destiné à d'autres fonctions. En effet, la maison avait été construite par le gouverneur, M. de Ramezay, qui avait l'intention de l'habiter. C'est Monseigneur de St-Vallier qui l'acheta pour la donner aux religieuses.

1713 : on agrandit. On construit la chapelle et on rallonge l'édifice de cent pieds à gauche et de quatre-vingt pieds à droite. On pose un tout petit clocher sur la chapelle.

1752 : tout brûle.

La construction permet de doubler la profondeur de l'édifice.

A la fin du régime français, c'est un beau bâtiment de 210 pieds par 54 qu'habitent les religieuses.

La conquête.

En 1775, le couvent servit d'hôpital aux troupes américaines durant l'hiver lorsque les armées du général Montgomery envahirent le Canada au début de la révolution américaine.

1806 : nouvel incendie. Encore une fois, tout est rasé de fond en comble. Les vieux murs résistent. On reconstruit autour. Et à partir de ce moment, on rajoute plusieurs ailes au couvent. La dernière date de 1962. Elle a quatre cents pieds de long. Dieu merci, elle est à l'arrière du couvent et on ne la voit pas de la rue des Ursulines. C'est un monstre de brique aussi laid que possible.



Des écolières, étudiantes au couvent des Ursulines, passent devant une vieille maison du quartier.



La maison de Gannés

# Dial...le savon complet!

Tout savon peut vous nettoyer. Tout désodorisant agit suivant la réclame. Mais seul le savon Dial contient AT-7, pour éliminer les bactéries qui causent l'odeur corporelle. C'est le savon qui protège des pieds à la tête. Voilà pourquoi, les gens qui aiment le monde aiment Dial!



N'êtes-vous pas heureux d'employer Dial?



*(Ah! Si seulement tout le monde s'en servait!)*

# Marguerite et Jean ont des goûts vraiment simples...

Jean Giroux a un atelier de machines-outils. Ce n'est pas une entreprise géante, mais elle est quand même assez importante pour motiver l'emploi de cette toute nouvelle perceuse à colonne automatique. Il vient aussi d'acheter un superbe runabout que sa femme, Marguerite, et lui-même ont vu récemment dans des annonces.

Dans les deux cas, pour leur éviter d'emprunter, leurs fournisseurs leur ont conseillé d'utiliser le "crédit d'achat" par l'intermédiaire du *plan de crédit préférentiel Traders*. Ainsi, les Giroux font leurs versements à même leur revenu, et leurs économies et leur crédit

sont restés intacts. Le système de remboursement par mensualités leur a été minutieusement expliqué, jusqu'au moindre détail... y compris l'assurance-vie sur le solde impayé.

Si vous avez l'intention d'acheter une nouvelle voiture, ou quelque chose de neuf pour votre maison ou votre établissement d'affaires, vous trouverez dans chaque localité des commerçants dignes de confiance qui peuvent vous offrir le plan de crédit préférentiel Traders, peu coûteux.

Recherchez simplement le symbole de Traders dans la vitrine de votre fournisseur. Vous verrez qu'il est judicieux de faire affaires avec une compagnie qui joue un rôle important dans l'expansion économique du Canada depuis plus de 40 ans.



## TRADERS

FINANCE CORPORATION LIMITED

Membre du groupe de compagnies Traders

ORGANISATION CONÇUE POUR PROCURER DU POUVOIR D'ACHAT À DES CANADIENS DIGNES DE CONFIANCE

En 1896, alors qu'on célébrait le deuxième centenaire du couvent, on démolit la chapelle primitive pour construire celle qu'on peut voir aujourd'hui, avec sa coupole démesurée qui détruit l'harmonie du bâtiment. Tant pis, on ne peut pas tout conserver.

Si on regarde le couvent de côté, on ne manque pas de remarquer un beau cadran solaire installé sur le mur blanc. D'où vient-il ?

Il fut composé et placé là par Monseigneur Charles Olivier Caron en 1865. Celui-ci était aumônier du couvent. Il était en même temps physicien. Son cadran n'a jamais été déplacé. Il aura bientôt cent ans.

La petite maison du Sieur de Ramezay est aujourd'hui devenue un vaste monument. Cent quarante-quatre religieuses y pourvoient à l'éducation des jeunes filles. Plus de 650 élèves fréquentent l'institution, devenue la maison-mère des Ursulines.

Voici la plus  
vieille partie du  
couvent  
des Ursulines.  
C'est maintenant  
le cloître  
des religieuses.



L'infirmerie du couvent des Ursulines.  
Les vieux murs datent du régime français.

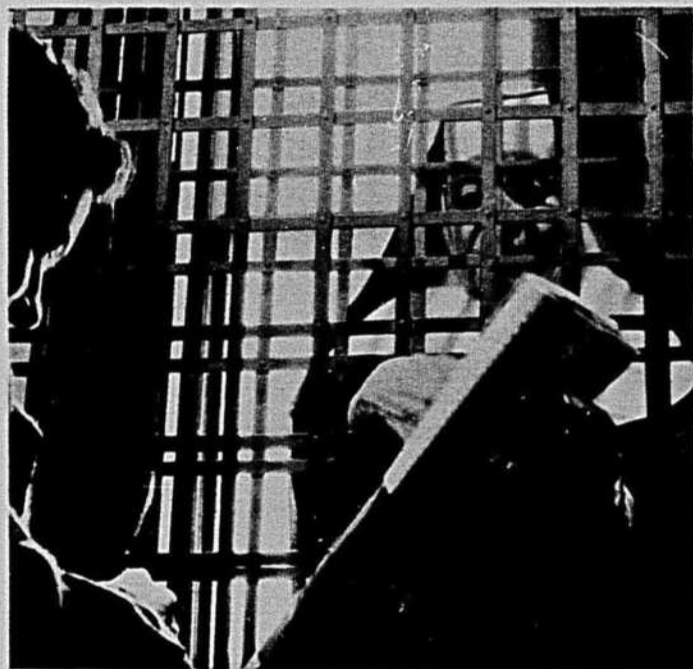
**D'AUTRES SOUVENIRS :**

Près du couvent, on peut admirer une maison, typique du style canadien français, qui fut construite dans la première moitié du XVIII<sup>ème</sup> siècle par le major de Gannes. Celui-ci était à l'époque l'officier en charge de la garnison française à Trois-Rivières. A droite de cette maison, une plaque commémore l'ancienne résidence de Sieur Desgroseilliers, explorateur du XVIII<sup>ème</sup> siècle et compagnon de Radisson.

Non loin de la maison de Gannes, on peut voir une petite église anglicane qui fut d'abord une chapelle construite par les Récollets au milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Après l'occupation anglaise, elle servit de palais de justice et de prison. Les Anglicans s'en servaient en même temps comme lieu de culte jusqu'en 1823, date à laquelle ils en devinrent les propriétaires et la reconstruisirent sous sa forme actuelle. On peut voir dans le quartier, non loin du couvent, la plus vieille maison de la ville. Il s'agit de la maison de Tonnancour. Construite en 1700, elle servit de résidence aux évêques catholiques des Trois-Rivières au XIX<sup>ème</sup> siècle. Elle demeure encore en très bon état de conservation.

Chargé d'histoire, ce coin tranquille des Trois-Rivières est à peine connu. On n'y fait pas non plus d'efforts particuliers de conservation.

Mère Sainte-Julie  
répond aux  
questions  
du reporter.  
Elle est trifluvienne  
et religieuse  
depuis 53 ans.

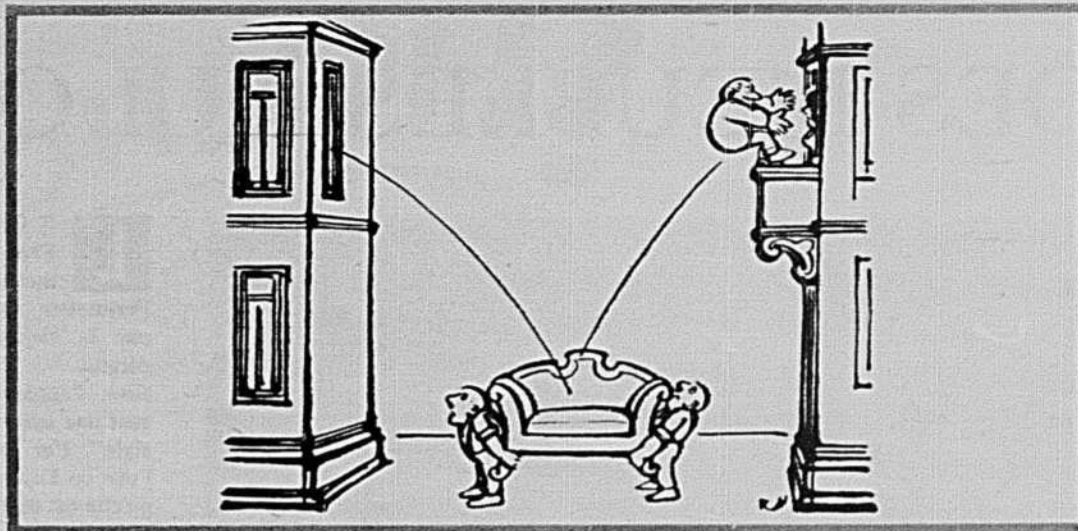


Les abords de ces sites historiques sont mal aménagés, on laisse des terrains vancants sans aucun entretien, on ne se préoccupe pas d'empêcher la construction de certaines horreurs qui finiront bien par faire perdre son charme à la petite rue des Ursulines, à tout ce quartier si précieux pour un peuple qui n'a pas de racines, qui n'arrive pas à s'identifier à son passé.

Il faut cependant reconnaître que les Ursulines gardent leur couvent avec un soin jaloux. Elles possèdent un bijou, elles le savent et elles en prennent soin comme d'une pierre précieuse. Il est cependant dommage qu'elles aient cru bon de rajouter à l'arrière cette excroissance malsaine.

Rue des Ursulines. Une rue qui regarde le fleuve, charmante et désuète. Une rue de Nouvelle-France. Il en reste si peu qu'on peut bien s'arrêter à regarder celle-là un peu plus attentivement.

PHOTOS :  
ANTOINE DESILETS



# DIMINUEZ VOTRE IMPÔT AVEC NOS PLANS DE RETRAITE

Pour plus de renseignements,  
remplissez ce coupon  
qui vous donne droit  
à un exemplaire gratuit  
du dépliant

**"VOTRE RETRAITE À MÊME VOTRE IMPÔT",**  
et adressez-le  
à l'un  
de nos bureaux.

**MONTREAL**  
84 s. rue N.-Dame  
Tél.: 849-9421  
M. Yves Thériault  
M. André Bouchard

**QUÉBEC**  
71, rue St-Pierre  
Tél.: 529-5311  
M. L.-Ph. Bouchard,  
gérant

**TROIS-RIVIÈRES**  
143, rue Radisson  
Tél.: FR. 6-2541  
M. Louis Archambault,  
gérant

**OTTAWA**  
18, rue Rideau  
Tél.: CE. 5234  
M. Hermann Bonneau,  
gérant

NOM \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_ RUE \_\_\_\_\_

VILLE \_\_\_\_\_



## TRUST GÉNÉRAL DU CANADA

# DES MEUBLES QUI ONT... DU STYLE



**L**E GROUPE italien "Varèse" de Fancher, présente une variété de meubles dessinés par J. Gordon Perlmutter Associates, qui se distinguent par la richesse des matériaux et des détails.

Sans s'apparenter à un style caractérisant une époque ils ont tout de même "du style". Par exemple, on ne dira pas de l'une ou l'autre de ces pièces de mobilier qu'elle est du Louis XV ou du Napoléon III. Mais on dira "c'est du Varèse", et tout de suite on en appréciera la valeur et l'originalité.

Voyez comme ce buffet et ces chaises ont grande allure ! Le buffet est à la fois utilitaire et décoratif. On nous l'offre dans un fini aux teintes camée, hêtre, ou bleu de mer. Le dessus s'enrichit, à volonté, d'une longue plaque de marbre que retient une délicate galerie de cuivre. Il aura indifféremment sa place au salon ou dans la salle à manger.

Quant aux deux chaises, dont l'une est munie de bras, elles profitent leur silhouette élancée dans un coin de cette pièce très sobrement décorée.



AV  
menu  
BIEN  
semaine

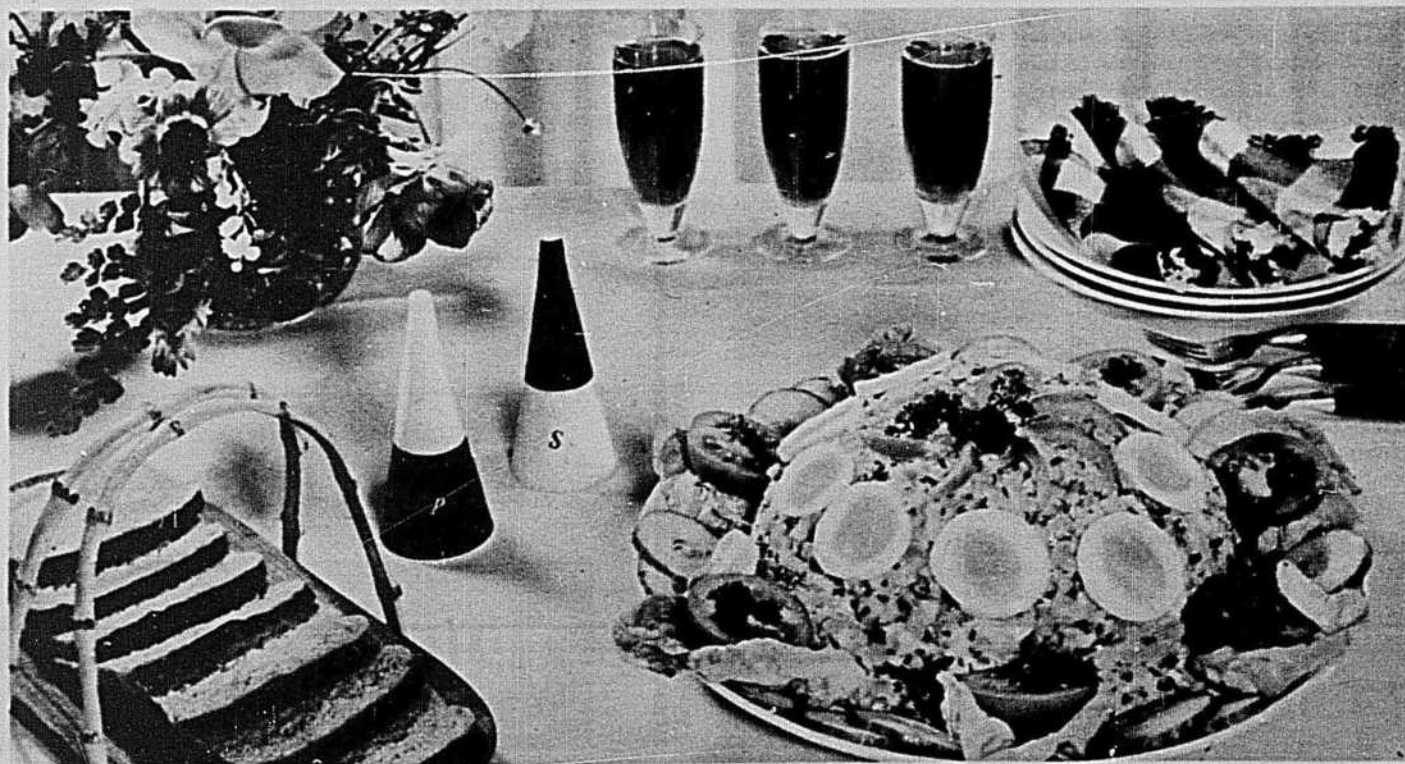
## UN PLAT ÉCLAIR

### LA SALADE AU JAMBON

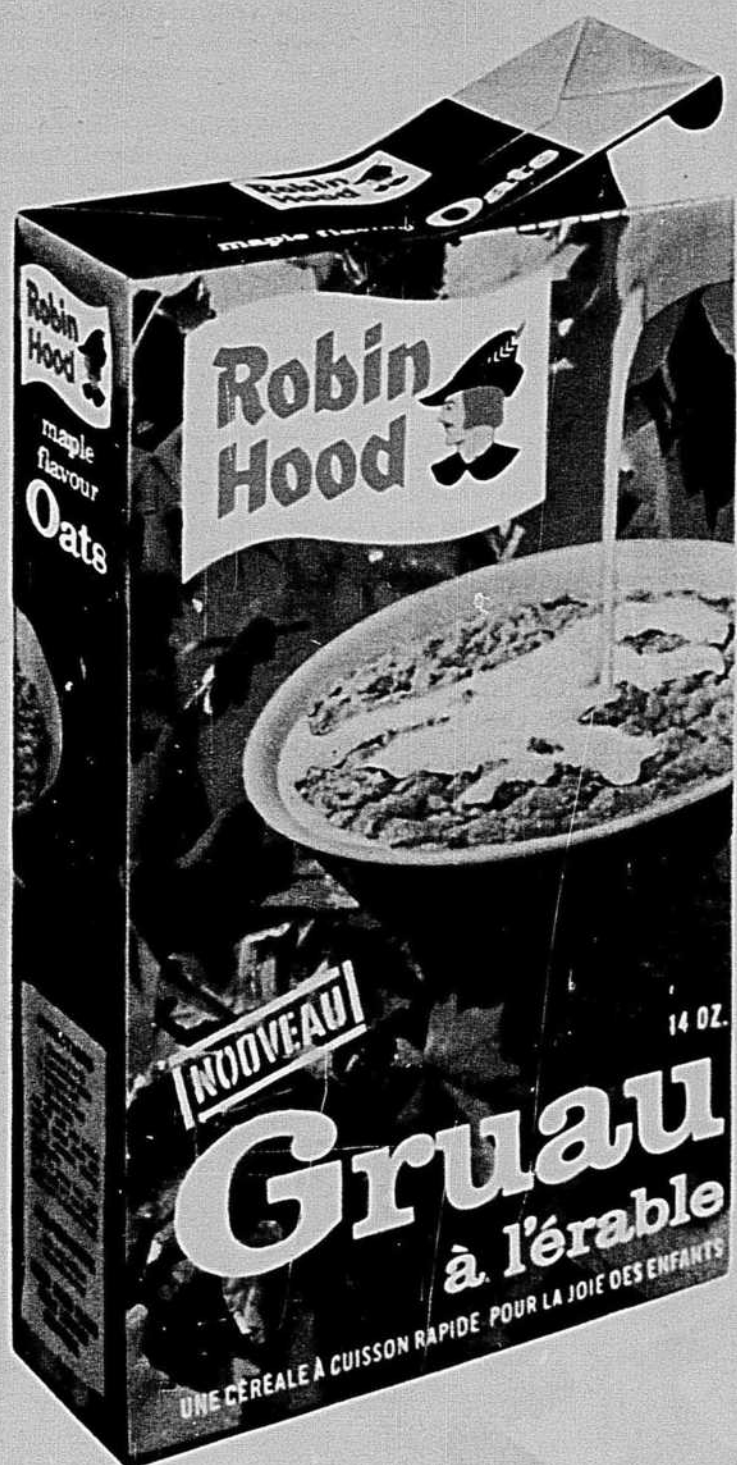
- 2 tasses de jambon cuit haché
- 2 tasses de pommes de terre bouillies coupées en dés
- 2 oeufs cuits durs, hachés
- ½ tasse de cornichons hachés
- 2 c. à table de ciboulette hachée
- 1 c. à table d'oignon grillé
- ½ tasse de sauce aux tomates (ketchup)
- 1 tasse de mayonnaise sel et poivre

Garniture: oeufs cuits durs — tomates — concombres — laitue. Mélanger tous les ingrédients, les mouler dans un bol et assaisonner. Mettre au réfrigérateur et démouler. Garnir avec la laitue, des tranches de concombres et d'oeufs cuits durs, des moitiés de tomates et du persil.

## LA SALADE AU JAMBON



**OH! OH!**



**Un gruau vraiment différent des autres!**

(deux variétés nouvelles de Gruau Robin Hood)

Le gruau Robin Hood vous offre maintenant le choix de deux nouvelles variétés aromatisées en plus du bon gruau rapide ou instantané que vous connaissez déjà. Faites le régal de votre famille à tous les déjeuners, avec le délicieux gruau Robin Hood réconfortant et nourrissant!

# UN canadien-français CHEZ LES PAPOUS

PAR BERNARD MORRIER

Un indigène de la tribu "Asmat", très intelligent, écoute d'une façon sidérée sa voix que l'on vient d'enregistrer sur ruban. Jamais il n'a vu un pareil phénomène.



**L** EST assez rare qu'un Canadien français ait déjà séjourné durant plusieurs mois chez les cannibales... C'est pourtant l'aventure extraordinaire qu'a vécue, il y a quelque temps, le cinéaste montréalais Roger Blais. Depuis 18 ans à l'emploi de l'Office national du film, Roger Blais se rendait en Nouvelle-Guinée, entre les mois d'avril et août 1961, pour y réaliser un documentaire sur les anthropophages pour le compte de la National Educational Television, de New York, affiliée au réseau ABC.

Le film, que nous avons pu voir en primeur tout récemment, s'intitule "Stone Age to Atom Age" (De l'âge de pierre à l'ère atomique). Il fut tourné pour être montré à quelque 58 postes de télévision de réseaux universitaires aux Etats-Unis, mais les téléspectateurs canadiens pourront le voir dès le printemps prochain, la société Radio-Canada ayant décidé de l'inscrire à son horaire à cette date.

Roger Blais, que nous rencontrons le mois dernier, parle avec beaucoup de précision et d'à-propos de son périple chez les Pa-

pement cinématographique qui avait été installé sur le pont. Résultat : fort heureusement, personne ne fut blessé, mais la caméra fut complètement hors d'usage. Il fallut en plus travailler plusieurs heures avant de réussir à remettre l'embarcation en marche et à rendre l'appareil photographique encore utilisable.

Incidemment, la traversée de la Nouvelle-Guinée néerlandaise s'est faite en bateau, en pirogue, à pied et un peu en avion.

"Une autre journée, révèle le cinéaste montréalais, je prenais une baignade dans les mers du sud et je m'éloignai quelque peu de la rive. J'ignorais qu'il y avait là des courants sous-marins très dangereux et je fus emporté vers des récifs. Pendant de longues minutes qui me parurent des heures interminables, je luttais contre ces courants en nageant entre deux eaux, tant et si bien que je parvins presque épuisé à regagner le rivage. J'avoue qu'à un moment, j'ai vraiment cru que tout était fini pour moi."

—Et la troisième fois ?

—Voyageant en pirogue sur la mer Arafoura, afin d'atteindre le fleuve Flamingo, où d'autres séquences devaient être tournées, une tempête, soulevant des vagues immenses, s'abattit sur nous. La frêle embarcation ne chavira pas mais fut pas-



pous. D'abord seul sur place, il fut plus tard rejoint par un caméraman new-yorkais d'origine italienne, qui fut suivi d'un régisseur eurasien, d'un ingénieur du son indonésien, puis d'un Hollandais, conseiller en anthropologie.

Roger Blais nous confie qu'à aucun moment leur vie ne fut mise en danger par les cannibales. "Malgré cela, dit-il, j'ai failli personnellement perdre la vie à trois reprises."

Et il raconte qu'alors que le groupe se trouvait au pays des Marinds, pour y tourner une séquence de son film, le bateau sur lequel l'équipe avait pris place voguait dans un petit cours d'eau sinueux lorsqu'il dévia de sa route et alla s'écraser contre la rive, provoquant ainsi la chute de nombreux arbres sur l'embarcation. Sous le contre-choc, tous se précipitèrent sous l'embouchure d'un manche de ventilation, tandis que les arbres, dans leur chute, fracassaient la proue du navire et l'équi-

Alors qu'un indigène retire le sagou d'un sagoutier, le cinéaste Roger Blais y tourne quelques bouts de film. A noter les vêtements des deux hommes blancs, ceci afin de se protéger contre les moustiques et les sangues.

sablement inondée. Nous réussîmes à accoster quelque part, où je constatai les dégâts : une caméra sur trois fonctionnait et un magnétophone sur deux devint hors de service. Nous avons donc perdu la journée à assécher nos vêtements et notre équipement.

A ce moment, Roger Blais nous précise qu'à l'endroit exact où lui et ses compagnons eurent cette dernière mésaventure, disparaissait, quelques mois plus tard, le fils du milliardaire américain Nelson Rockefeller.

Mais l'aventure extraordinaire de ce Canadien français au pays des Papous ne s'arrête pas là. Il nous raconte qu'un jour, il décida de prendre quelques scènes



En compagnie d'un administrateur hollandais, Roger Blais prend un moment de détente à l'heure du repas.

sur les moeurs d'une tribu d'Asmats et leurs constructions. Il arriva donc dans un petit village, espérant pouvoir en rencontrer les habitants. Tout en examinant les différentes sortes de constructions sur pilotis, le groupe attendit des heures et des heures sans voir apparaître âme qui vive. On plia donc bagage, croyant avoir trouvé un village abandonné. Mais on apprit plus tard que les indigènes avaient tous fui dès qu'un des leurs, agissant en sentinelle aux abords de la bourgade, les eut prévenus que des étrangers s'approchaient. "Nous avons également décidé de partir, ajoute M. Blais, parce que les moustiques devenaient de plus en plus voraces et, je dois l'avouer, ce silence, tout en nous intriguant, nous fit quelque peu peur."

Et M. Blais poursuit en disant qu'une expérience semblable se répéta dans un autre village et ce n'est que dans un troisième emplacement qu'ils réussirent à s'approcher des cannibales.

—Avec crainte ?

—Je dirais plutôt avec prudence. Au dé-



Un guerrier "Asmat" avec sa hache de pierre.



## Le Carnation Instantané, si bon à boire! Il se fouette aussi!

Le lait écrémé en poudre Carnation Instantané est délicieux et nourrissant. Les enfants en raffolent. C'est un lait frais, entier, dont on a simplement retiré le gras et l'eau. Tout comme le lait frais, il constitue une excellente source alimentaire de protéines et de riboflavine. Il fournit une quantité utile de calcium, de thiamine et de vitamine C.

Très économique, il coûte deux fois moins cher que le lait ordinaire. En fouettant le Carnation Instantané vous obtenez de belles garnitures mousseuses pour vos desserts—à raison de 1¢ seulement la portion.



Le Carnation Instantané coûte aussi peu que 8¢ la pinte!

A bord de pirogues, les cannibales viennent à la rencontre des hommes blancs.

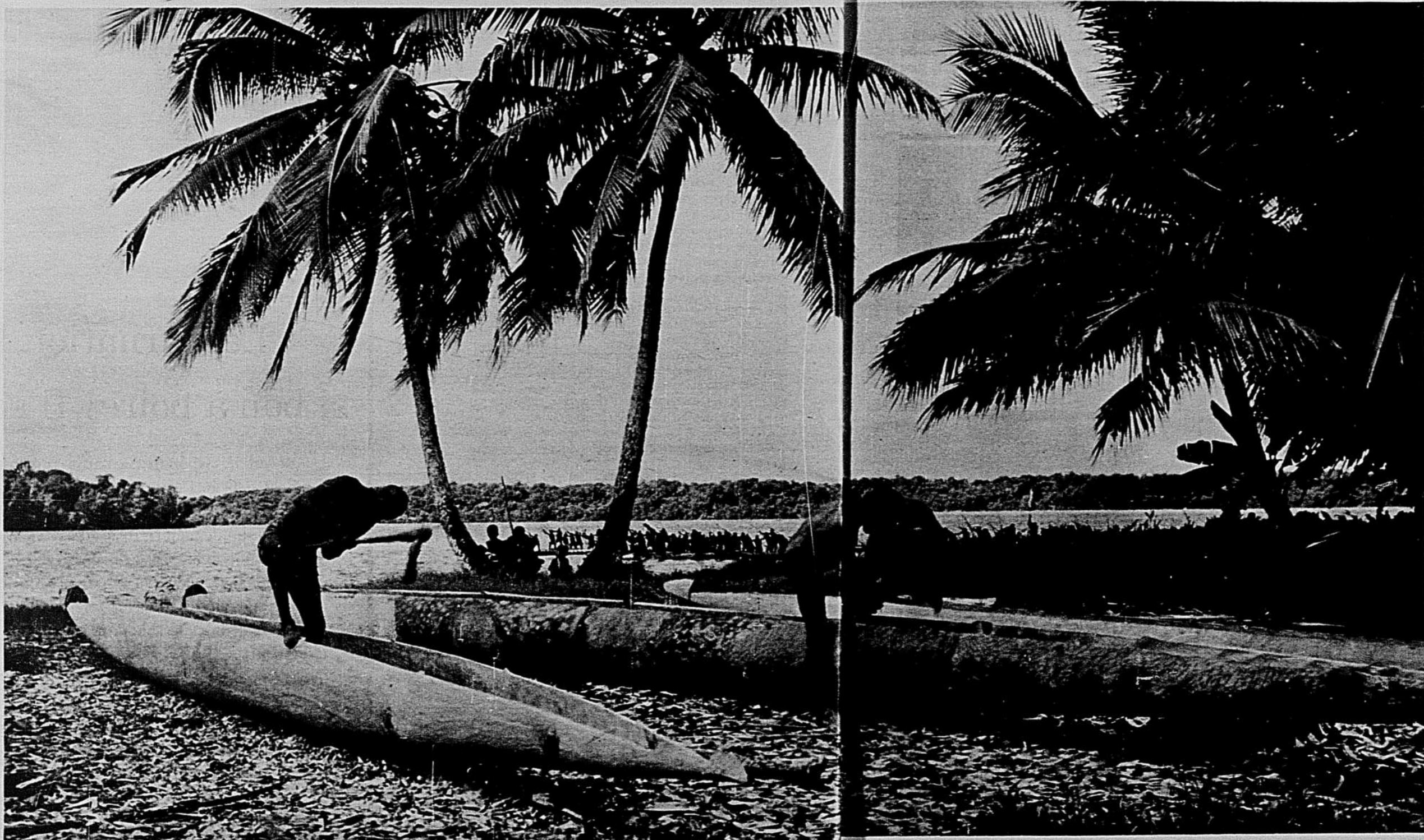
part, les cannibales sont très très méfiants, mais dès qu'ils s'aperçoivent que vous ne leur voulez aucun mal, ils s'approchent de vous et ne vous quittent plus. Et quand je dis qu'ils ne vous quittent plus, je devrais plutôt dire qu'ils s'agrippent à vous comme des enfants. Essayez tous les moyens, vous ne réussirez pas à les éloigner. La seule façon de faire dans ce cas — et heureusement que nous en avons été prévenus — est de manger. Là, ils vous tournent le dos et déguerpissent. Car manger est un geste sacré chez les anthropophages. Inutile de vous dire que nous mangions très souvent et quand nous commençons à le faire, nous en avons pour très longtemps. C'était la seule façon d'avoir la paix.

En fait de Blancs, là-bas, Roger Blais précise n'avoir rencontré que quelques administrateurs hollandais, trois ou quatre missionnaires des Pères du Sacré-Coeur, un médecin hollandais, ainsi qu'une religieuse baptiste, âgée de 28 à 30 ans. Cette dernière a déjà consacré quelque cinq années de sa vie à traduire en asmat la Bible de Saint Jean. Et on s'interroge là-bas sur son utilité car cette tribu ne sait lire ni écrire et aucune conversion n'a encore été enregistrée malgré le travail acharné des missionnaires.

Roger Blais nous livre ici la fin tragique d'un missionnaire baptiste qui lui a été racontée par un administrateur hollandais. "Un jour, dit-il, le missionnaire en question sachant qu'il avait affaire à des cannibales, avait jugé plus prudent de s'armer d'un revolver. Comme je vous l'ai dit plus tôt, les indigènes ont la désagréable manie de s'approcher très près de vous et de ne pas vous laisser. Le pauvre pasteur, croyant qu'il allait au début être l'objet d'un massacre, tira un coup de feu en l'air dans le but d'éloigner les anthropophages. Mais il ignorait que le bruit a pour effet de les exciter davantage. Les indigènes se mirent à crier et à danser en rond autour de lui, si bien que le brave père crut alors nécessaire de tirer un autre coup de feu en guise d'avertissement. Là, l'énervement fut à son paroxysme et le pauvre missionnaire se pensant définitivement attaqué, tira sur l'un des indigènes et le blessa mortellement. A peine eut-il posé son geste que les Asmats se précipitèrent sur lui, l'égorgerent, puis sa chair fut mangée en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire." M. Blais nous explique qu'en cette lointaine région, où la sorcellerie et la magie noire sont très répandues, le missionnaire étant considéré comme un être supérieur fut mangé non seulement par esprit de vengeance, mais parce que les cannibales, en le dévorant de la sorte, croyaient "avalier" toutes ses qualités et son courage.

— Qu'est la Nouvelle-Guinée, très exactement ?

— Il s'agit d'une très grande île, située au nord de l'Australie, dont la sépare le détroit de Torrès, qui joint les mers d'Arafoura et de Corail. La Nouvelle-Guinée est un pays riche, mais dont la mise en valeur est très lente, par suite du



climat, meurtrier pour l'homme blanc, du caractère belliqueux des habitants et de l'étendue des forêts denses. Toutes les parties basses sont recouvertes par la forêt vierge et par la jungle, favorisées dans leur développement par la proximité de l'équateur et par les moussons, sorte de vents de la mer. Les pluies et la chaleur sont constantes et considérables, particulièrement sur la région du nord-est. On y compte quelque 2.500.000 habitants dans toute l'étendue de l'île.

Dans le secteur néerlandais, où Roger Blais a tourné son film, on estime à environ 750.000 le nombre d'indigènes connus, dont 30.000 approximativement sont évolués. Et, dans toute l'île, on ne dénombre que 10.000 Blancs.

Les tribus s'échelonnent à travers l'île par petits groupes, isolés les uns des autres par une trentaine de milles. Mais les coutumes sont très diverses et s'il y a parfois attaque, elle ne s'effectue que dans le territoire d'une tribu différente. Jamais chez des indigènes de la même tribu.

D'autre part, les femmes couchent dans des huttes séparées, tandis que les hommes et les enfants en partagent d'autres, chez les Asmats.

Selon M. Blais, les primitifs possèdent une très riche culture et un sens artistique très développé. "Pour s'en convaincre,

affirme-t-il, il suffit de regarder leurs travaux sculptés dans le bois : pirogues, flèches et le reste."

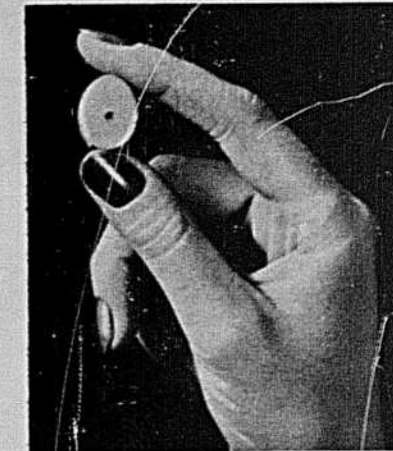
— Ces sculptures à la proue des pirogues ont-elles un sens ?

— En effet. Une coutume veut que la tête d'une victime des leurs soit sculptée à l'avant d'une pirogue. Quand ladite victime est vengée, la tête de bois est coupée et jetée à la mer.

— Selon vos observations, ces tribus primitives semblent-elles heureuses dans leur façon de vivre ?

— Dans l'ensemble, les Papous semblent très heureux parce qu'ils sont très près de la nature. Ceux qui évoluent veulent bien s'adapter mais n'adoptent pas nos coutumes. Supposons, d'autre part, qu'une bombe atomique soit lancée sur Montréal.

Les chaloupes sont fabriquées à la hache de pierre. Ces pirogues sont très instables et appellent les voyageurs à la prudence.



Plus que jamais  
Le premier en  
fait de qualité...

**BEAUCOUP PLUS D'UN MILLION  
D'APPAREILS ACOUSTIQUES  
ZENITH ONT AIDE LES GENS  
A MIEUX ENTENDRE**  
*les clients préfèrent Zenith  
à toutes les autres marques*

VOICI POURQUOI :

**Zenith seulement** vous donne un plan de protection de 5 ans, complet et par écrit. Demandez des détails à votre dépositaire Zenith. Il fait partie du plus grand réseau de vente et service de la nation!

**Zenith seulement**, manufacturier de radios à haute fidélité, d'appareils de télévision ordinaire et en couleur, concentre 44 ans de direction dans l'électronique américaine dans des appareils acoustiques vraiment miniatures!

**Zenith seulement** offre un tel choix complet d'appareils acoustiques pour chaque genre de perte de l'ouïe remédiable de façon électronique. Comparez! Vous verrez que la qualité Zenith coûte moins que vous ne pensiez... prix aussi bas que \$50.\*

**Et n'oubliez pas:** Vous ne risquez pas dix sous sur le fameux essai à remboursement de Zenith. Soyez satisfait ou votre argent sera remboursé en entier, dans les 10 jours de l'achat. Evidence irréfutable que vous pouvez compter sur Zenith et son savoir-faire.

Allez voir le dépositaire Zenith de votre quartier au sujet des nouvelles intéressantes au sujet de tous les nouveaux développements dans les appareils acoustiques au "Son Vivant." Il figure sous Appareils Acoustiques dans les "Pages Jaunes." Postez maintenant le coupon ici-bas!

Le nouveau Cameo de Zenith (Illustré plus haut)

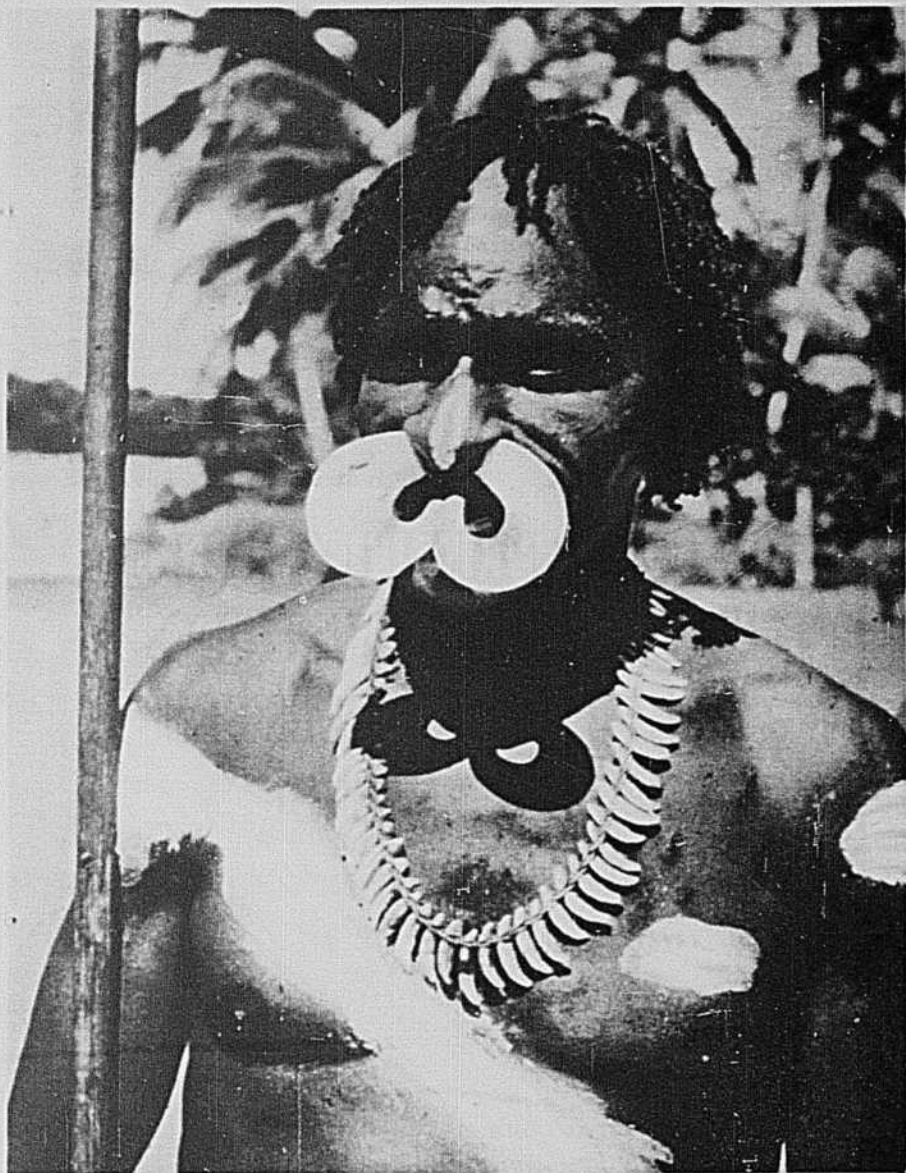
- Le plus petit appareil acoustique de Zenith
- Réellement porté dans l'oreille
- Aucun cordonnet ni tube
- Brillant rendement au "Son Vivant"

\*Prix de détail recommandé.

**ZENITH**  
APPAREILS ACOUSTIQUES  
"AU SON VIVANT"

GRATIS! Veuillez m'envoyer une copie de "The Inside Story on What's New in Hearing Help!"  
Zenith Radio Corp. of Canada Ltd., Dept. C26BA  
1470 The Queensway, Toronto 18, Ontario

NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
VILLE \_\_\_\_\_ ZONE \_\_\_\_\_ PROVINCE \_\_\_\_\_



Nous, que ferions-nous après? Privés d'électricité, d'aqueduc, d'égouts, où en serions-nous? C'est pourtant exactement dans ces conditions que vivent les indigènes et eux savent quoi faire. Comme vous le voyez, eux sont heureux comme ça et nous avons la preuve qu'être près de la nature ne peut sûrement pas être nuisible.

— Qu'est-ce qui vous a le plus étonné chez ces tribus primitives?

— Plusieurs choses. Mais, je dirais que le rituel de la naissance m'a particulièrement frappé. Car, même s'il est très près de la nature, le Papou ignore une chose très importante: celle de pouvoir transmettre la vie. A un moment, il réalisera bien qu'une de ses femmes — car il en a plusieurs — porte la vie, mais il n'en sait pas le pourquoi. Puis, quand viendra le moment d'accoucher, la future mère, les sages-femmes et toutes les femmes du village quittent les lieux pour aller se réfugier dans les bois. Aucun homme — même pas le mari — ne peut s'approcher de la mère tant que la naissance n'est pas accomplie et si un seul homme s'y risquait, c'est la mort qui l'attend, car les femmes, au moment d'un accouchement, deviennent de véritables amazones.

Une fois la naissance arrivée, la mère allaite et l'enfant et un sanglier, qui est l'animal sacré. Autrefois, la coutume voulait que l'on tue l'enfant pour donner tout le lait au sanglier, mais l'administration hollandaise a vu à ce que cesse cette coutume barbare, qui se pratique sûrement encore chez les tribus éloignées ou inconnues.

Ce Papou s'est fait insérer un coquillage dans le nez au cours d'une cérémonie d'initiation.

— Bref, quelles sont vos impressions à la suite d'une telle expédition?

— Ce fut pour moi une aventure extraordinaire qui m'a amené à la réflexion. J'ai senti qu'on pouvait quand même être très heureux quand, en tant qu'individu, on se retrouve avec soi-même comme les Papous. En pays civilisé, il faut l'admettre, on vit un peu, pour ne pas dire beaucoup, contre nature. On se fie trop aux valeurs factices ou mécaniques, on ignore trop notre véritable valeur humaine et spirituelle. Non pas que je voudrais voir imposer ces coutumes ici, mais je crois que ce retour à l'âge primitif fut le véritable choc qu'il me fallait — car dans la vie, il faut un choc à tous les individus — pour trouver la vérité.

Au moment de nous quitter, Roger Blais nous apprend qu'à la mi-février, il quittera à nouveau le Canada, cette fois avec sa femme et ses six enfants. Durant un an, il séjournera sur la Côte-d'Ivoire, en Afrique, où il formera des cinéastes en vue de l'établissement d'un office national du film.

Roger Blais, qui en a vu bien d'autres, n'est aucunement effrayé à la pensée d'une aussi longue absence, dans une contrée aussi lointaine, surtout quand il songe à ce qu'il en rapportera comme souvenir et comme expérience. **FIN**

la "favorite"  
partout, chez-nous!

**Lowney's** **Caravan** 10c  
DÉLICIEUSE  
ENROBÉE DE CHOCOLAT AU LAIT

# NOTRE SASQUATCH

PAR CHARLES MEUNIER

## EST-IL LE COUSIN GERMAIN DU YÉTI?



**S**I, GRACE, aux nombreux témoignages recueillis dans les régions de l'extrême ouest canadien, l'on constituait une fiche de signalement du "Sasquatch" ou "l'Abominable Homme des Forêts Canadiennes", elle donnerait à peu près les indications suivantes "Sasquatch, alias Wauk-Wauk" alias Te Sami'etl Soquwian, alias Saskehavis. Il est selon toute apparence, le cousin germain du Yéti (l'abominable homme des neiges de l'Himalaya). Son lien de parenté avec l'Homo Sapiens n'est encore qu'une hypothèse (heureusement !). Son espèce exacte demeure inconnue. Son poids varie entre 250 et 400 livres, sa taille entre 7 et 9 pieds. Il a le teint roux, les yeux noirs et ne porte aucun vêtement. Comme signes distinctifs mentionnons son poil couleur de canelle, long d'environ 2 pouces et demi et courant sur tout son corps à l'exception de la plante des pieds, de la paume des mains, des paupières et du nez. Il a les cheveux noirs et longs. Mise entre les mains d'un zoologiste, d'un anthropologue ou autre savant, cette fiche de signalement risquerait fort de n'être pas prise au sérieux. Toutefois certains ethnologues, spécialistes des Indiens de la Colombie-Britannique, connaissent toute une série de légendes concernant le Sasquatch ; plus familièrement appelé M. Grand-Pied.

Le Sasquatch aurait son poil couleur de canelle...



Voici pourquoi ceux qui souffrent de la sinusite disent:

**“Jamais je n’ai éprouvé une sensation pareille”**

Parce que le nouveau Vicks Sinex vous apporte un soulagement de la congestion que vous éprouvez aussitôt! Le nouveau vaporisateur Vicks Sinex est le seul décongestionnant nasal contenant à la fois les médicaments exclusifs de Vicks Vapo-Rub — et un antihistaminique spécial pour le rhume du cerveau. Le résultat? Vous sentez Sinex dégager activement la congestion dans les régions critiques du sinus nasal. Essayez le vaporisateur Vicks Sinex.

Nouveau!  
**Sinex**



LES

REPORTAGES

DU

MAGAZINE

DE

LA PRESSE

INTÉRESSANT

TOUS

LES

LECTEURS



Le Sasquatch aurait le teint rouge et les yeux noirs...

Parmi les récits indiens du XXe siècle, le plus curieux et sans doute le plus susceptible de ranger les Sasquatches dans le royaume de l'incroyable, nous est rapporté par un journaliste français Stephen Franklin.

C'est l'histoire de l'enlèvement par un jeune Sasquatch de Séraphine Long, une jolie jeune fille de dix-sept ans domiciliée à Port Douglas, à la pointe du lac Harrison. En guise de bandeau, le Sasquatch lui couvrit les yeux de gomme d'arbre, traversa la rivière à la nage avec elle et se rendit à la caverne de ses parents située tout en haut de la montagne. Un enlèvement dans les règles quoi!

Le Sasquatch, rapporte-t-on, la traita bien, mais la jeune fille s'ennuyait tellement de sa famille, que finalement son époux Sasquatch, bien qu'elle fut devenue enceinte, la ramena dans son village. Le bébé arriva mort-né, mais l'expérience ne dut pas être trop bouleversante pour Séraphine qui vécut jusqu'à l'âge vénérable de quatre-vingt-trois ans et mourut pendant la seconde guerre mondiale.

À l'automne 1941, un Sasquatch a de nou-

veau rendu visite à la civilisation. George Chapman, un ouvrier indien travaillant aux voies du Canadien Pacifique, vivait lui et sa femme et ses deux enfants Jimmy et Rosie dans une cabane située près du chemin de fer et faisant partie de la petite colonie de Ruby Creek.

Un après-midi de septembre, Jimmy alors âgé de cinq ans entra dans la maison comme un coup de vent, en criant "Maman il y a une vache qui sort du bois". Madame Chapman jeta machinalement un coup d'oeil par la fenêtre. Un monstre s'avancait dans la cour en direction de la maisonnette. Il avait environ sept pieds et demi de haut et marchait comme un homme, selon la propre définition de Mme Chapman, son affreux visage était presque humain. Elle étreignit son petit garçon, chercha en hâte les chaussures de Rosie et les lui enfila.

Quand elle entendit le monstre faire du tapage dans la remise située d'un côté de la cabane, elle ouvrit la porte et courut avec ses deux enfants vers la rivière, puis suivit la voie ferrée en direction de Ruby Creek.

A mi-chemin de la gare, elle rencontra son mari avec l'équipe. Elle était folle d'angoisse et tremblante de peur. Son mari et quelques hommes la conduisirent chez un parent, puis armés de leur carabine, ils retournèrent à la cabane. Quand ils arrivèrent, le monstre avait disparu. Croyant avoir affaire à un grizzly, ils suivirent ses traces sur une centaine de pieds. Mais en y regardant de plus près, ils s'aperçurent que les empreintes n'étaient pas celles d'un ours. Elles mesuraient une douzaine de pouces de long par six de large. Dans la terre molle du carré de patates des Chapman, elles s'enfonçaient de deux pouces et la foulée variait entre trois et quatre pieds.

Feu Joe Dunn, shérif suppléant du comté voisin vint sur les lieux, releva et mesura les empreintes. Il déclara plus tard: "J'ai vu de nombreuses traces d'ours, notamment de grizzly et je suis certain que ces empreintes-là n'étaient pas celles d'un ours."

Fait étrange, Jimmy Chapman se noya peu de temps après et sa soeur Rosie est morte jeune. Sans doute une pure coïncidence, mais les indiens ne partagent pas cet avis, ils pensent qu'il est plus sage de fermer vivement les yeux si un Sasquatch vient à croiser votre chemin.

Interrogé à ce sujet, le Dr Douglas Leechman, anthropologue à sa retraite, qui a longtemps étudié la folklore indien de la côte occidentale canadienne précise: "L'histoire du monde est remplie de mythes concernant les géants aussi bien que les nains, et on n'a jamais établi la preuve de leur existence. Il est tout à fait impossible, souligne-t-il, que parmi ces centaines de légendes de géants, l'une s'avère véritable alors que toutes les autres sont fausses.

Les quelques hommes d'énorme stature qui ont existé sont tous des phénomènes pathologiques, de simples accidents génétiques isolés. A supposer qu'il soit possible pour un petit nombre d'indigènes de quelque tribu inconnue de géants de survivre sans être découverts, des poils en vendraient-ils à pousser sur leur corps pour les protéger du froid régnant dans leurs cavernes des montagnes? C'est bien peu probable, conclut le docteur Leechman."

Qu'est-ce donc alors que ce Sasquatch? Le Dr Wayne P. Suttle, anthropologue de l'Université de Colombie-Britannique, suggère un nouveau point de départ des hypothèses concernant le Sasquatch: s'il est avéré qu'il ne s'agit pas d'une mystification, pourquoi ne pas envisager qu'il puisse s'agir de quelque mammifère inconnu, et non d'un homme de Néanderthal survivant de la préhistoire?

Quoi qu'il en soit le mystère du Sasquatch canadien demeure entier.



## LE BACON



# MAPLE LEAF

## fait une délicieuse QUICHE LORRAINE

1. Coupez en deux et faites dorer six à huit tranches de bacon Maple Leaf —et notez l'appétissant fumet qui se dégage de ce bacon fumé juste à point.


2. Peut-être serait-il prudent d'en ajouter deux autres tranches... pour vous permettre de grignoter un peu, en cuisinant.

3. Faites cuire une pâte à tarte de 9 pouces et recouvrez-en le fond de croustillant bacon et de fromage cheddar râpé. Résistez à la tentation et conservez 6 ou 7 morceaux de ce bacon. Votre sacrifice trouvera plus tard sa récompense.

4. A quatre oeufs légèrement battus, ajoutez deux tasses de crème légère, un soupçon de muscade, quelques grains de poivre de cayenne et une pincée de sel et poivre. Versez ce mélange, battu avec soin, sur le bacon et le fromage.

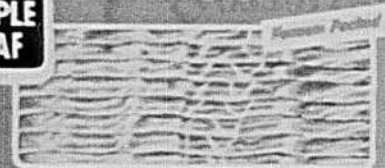
5. Faites cuire au four à feu doux (325° F.), de 50 à 55 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Garnissez de délicieux bacon Maple Leaf et servez très chaud. (Recette pour 6 personnes).

6. Tout ce qui vous reste à faire, c'est de savourer ce mets succulent. Facile à préparer, il peut être servi le soir comme plat principal, au déjeuner, pour une circonstance particulière, ou encore comme collation du dimanche soir. Vous conviendrez sans peine que c'est au bacon Maple Leaf qu'il doit sa délicieuse et exceptionnelle saveur.

Les bonnes choses pour la table portent la marque 



Bacon



CANADA  PACKERS  
MAISON DE LA MEILLEURE QUALITÉ

**CONGESTION NASALE NOCTURNE**  
... c'est la plus pénible!  
Vous ne pouvez respirer ni dormir



**DÉCONGESTIF SPÉCIAL NOCTURNE**

**Libère le nez en quelques secondes**

le garde libre pendant des heures.

Les gouttes nasales Vicks Va-tro-nol s'attachent à la muqueuse nasale... et ne s'en échappent pas. Va-tro-nol soulage et réduit l'enflure des muqueuses. Vous respirez plus facilement... vous reposez parfaitement toute la nuit.

Des que vous posez la tête sur l'oreiller, votre nez s'embarrasse. C'est ce qu'on appelle la congestion nocturne. La cause? Un rhume, une congestion sinusale, ou l'usage du tabac.

Quelle que soit la cause, Va-tro-nol facilite instantanément la respiration. Le médicament s'attache à la muqueuse et soulage pendant des heures la plus pénible congestion nocturne.



**Vicks Va-tro-nol**  
GOUTTES NASALES

**NOS ARTICLES**  
**VIVANTS**  
**VÉRIDIQUES**  
**VARIÉS**

# LES "EXILÉS" DE BRASILIA VEULENT RETOURNER À RIO

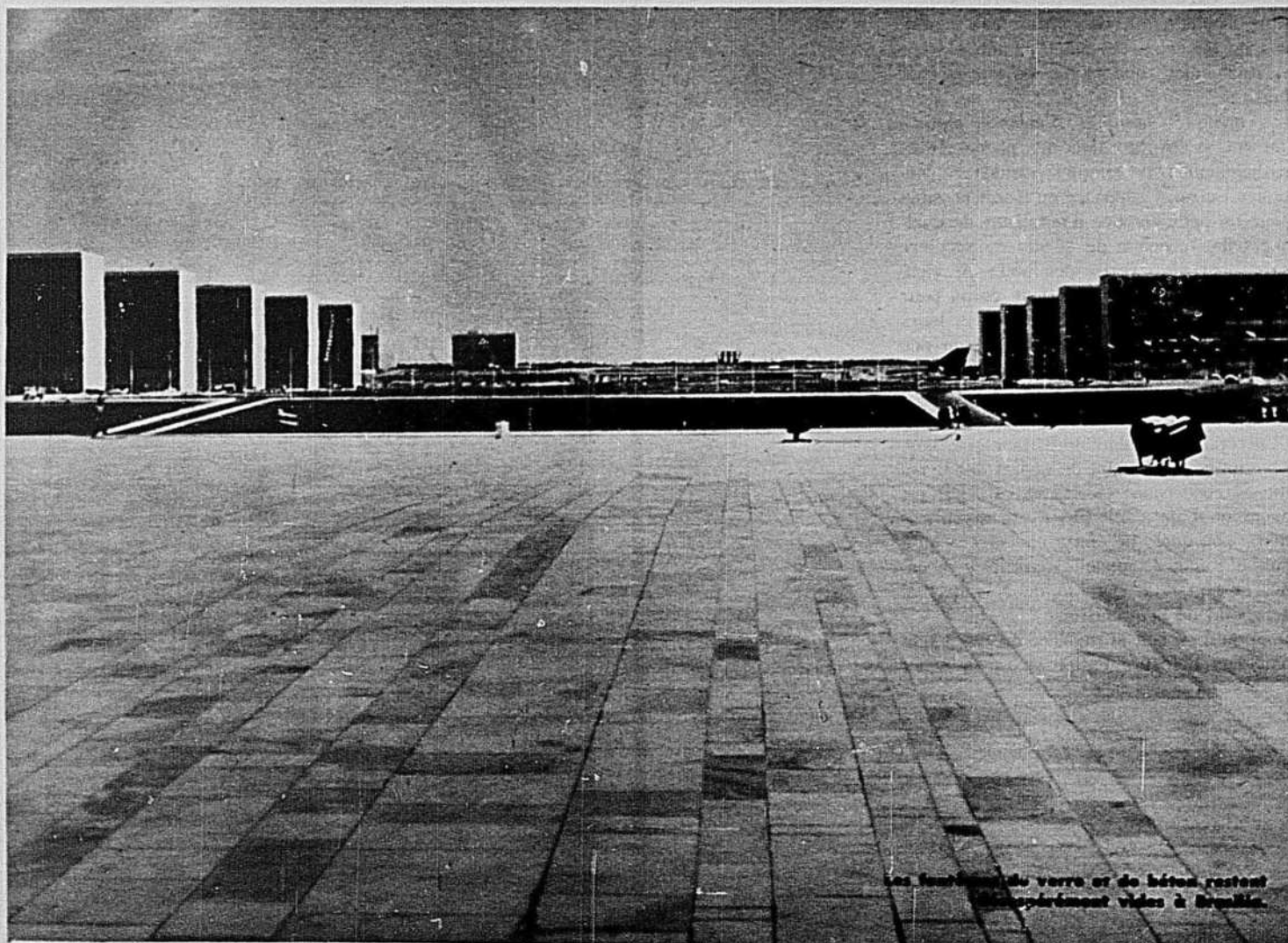
PAR MAURICE TEXIER

PHOTOS SUZANNE MERCURE  
DE L'ÉQUIPE DE "PREMIER PLAN"

**U**N des principaux obstacles au libre jeu et au bon fonctionnement du régime parlementaire normal au Brésil est certainement le fait que la majorité des membres du Congrès sont ou ne peut plus mécontents de leur Parlement. Sinon de l'institution, du moins de l'énorme bâtiment flambant neuf, élevé au centre de la nouvelle et très futuriste capitale du pays, Brasilia, pour abriter leurs réunions et les services techniques destinés à permettre aux législateurs de remplir leurs nombreuses tâches, anciennes et nouvelles.

Au point qu'un certain nombre de ces congressistes, les députés surtout, réclament à cor et à cri leur retour à Rio de Janeiro, capitale traditionnelle du Brésil jusqu'à il y a deux ans. D'une manière définitive. D'autres, plus modérés, souhaiteraient également ce retour. Mais provisoirement.

Quant au reste des députés, même si, pour des raisons politiques ou personnelles, ils considèrent que le transfert de la capitale sur le Haut Plateau de l'Intérieur du Brésil constitue un fait irréversible, ils ne sont pas les derniers à se plaindre et à assiéger de leurs réclamations l'infortuné Premier Secrétaire de la Chambre, José Bonifacio, chargé de l'Administration de l'Assemblée.



Les constructions de verre et de béton restent généralement vides à Brasilia.

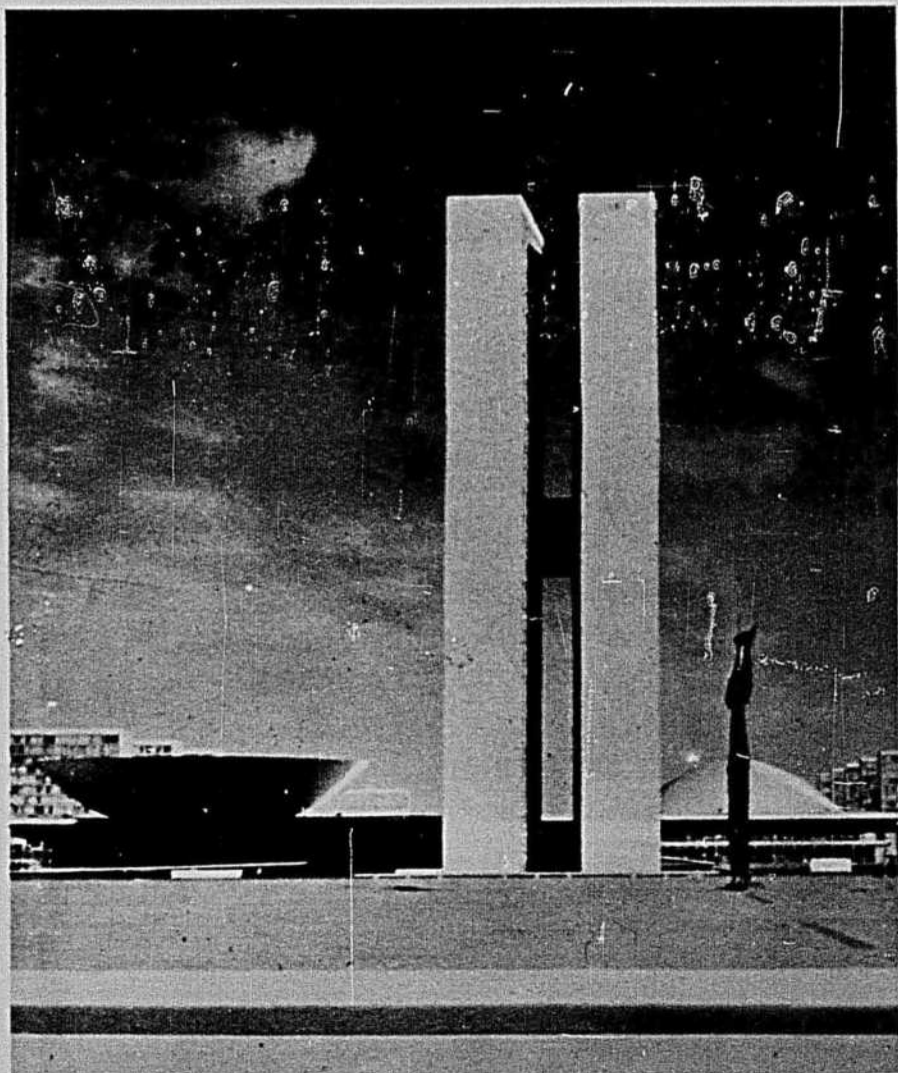
## Les ministres n'ont pas suivi le Parlement

L'Administrateur du gigantesque Palais du Parlement n'a qu'une seule ressource: mettre le nez des réclamants dans leur propre budget et leur demander ensuite conseil: que feriez-vous à ma place, mon cher collègue? La réponse est évidente et s'inscrit en chiffres rouges dans les comptes du secrétariat: retourner à Rio. En effet, alors qu'il y a deux ans — avant le transfert du Congrès à Brasilia — le budget de l'Assemblée ne s'élevait qu'à 600 millions de cruzeiros, il dépasse actuellement les trois milliards. Sans que pour cela les conditions matérielles du travail parlementaire et du séjour dans la nouvelle capitale des représentants de la nation aient été améliorées. Au contraire. Les partisans de plus en plus nombreux du retour du Congrès à Rio disposent du reste d'un argument-massue. Le fait que l'Administration présidentielle et le gouvernement parlementaire qui lui a succédé dans l'exercice d'une partie de ses fonctions, se sont bien gardés de suivre le Parlement à Brasilia. Faute de locaux pour y installer les ministères. Raison technique évidente mais que les parlementaires estiment surtout mise en avant pour masquer une volonté évidente de collaboration entre l'Exécutif et le Législatif.

## Moyens de communication coûteux

La vérité est qu'effectivement le quart seulement des administrations fédérales s'est transporté à Brasilia. Et que si les Ministères correspondants s'y dressent, il ne s'agit que de fantômes de verre et de béton, ayant remporté tous les prix d'architecture et d'urbanisme du monde mais qui restent désespérément vides. Pour assurer le bon fonctionnement des Servi-

Les ministres n'ont pas suivi les députés au Parlement et les députés s'ennuient à Brasilia.



*avoureuses  
ucculentes*  
**AUCISSES**  
*ans pareilles*

Seulement du porc de haute qualité... des assaisonnements juste à point... une saveur parfaite... mmmM!

Ça met l'eau à la bouche rien que d'y penser. Saucisses Brookfield de Swift... mmmM!





## Même vaporisateur ... vapeur plus efficace

Aujourd'hui, un nouveau médicament Vicks, appelé Vicks VapoSteam, transforme la vapeur — apporte à votre enfant un rhume plus de soulagement que jamais contre les congestions et les toux croupales des rhumes!

La vapeur ordinaire est composée de gouttelettes d'eau qui ne peuvent se répandre bien loin. Mais VapoSteam, avec l'ingrédient exclusif Lauréthyl, fait éclater ces gouttelettes — ce qui augmente leur portée! C'est pourquoi Vicks VapoSteam est plus efficace que n'importe quel autre traitement par vapeur pour répandre le soulagement.

Dès ce soir — pour une vapeur nouvelle et meilleure que jamais — demandez Vicks VapoSteam!



**VICKS  
VapoSteam**



## L'enfant le plus mignon

devient maussade, irritable s'il est constipé. Les mamans avisées ont alors recours aux Tablettes Children's Own, faites pour les enfants de plus de 3 ans. Faites au coucher, elles adoucissent l'estomac... soulagent la constipation, sans coliques; au réveil, l'enfant est frais et dispos. Goût sucré. Rien qui se renverse ou qui tache. Achetez aujourd'hui des Tablettes Children's Own chez votre pharmacien.

ces Publics centraux du pays, il faudrait assurer la présence à Brasilia d'un minimum de 30,000 fonctionnaires. Or c'est à peine si on en compte 2,000 actuellement. Mal logés, et extrêmement mécontents. Lorsque le premier secrétaire de la Chambre, José Bonifácio, passe en revue la situation avec ses interlocuteurs parlementaires, il a coutume de leur exposer ce qui suit: le Parlement — actuellement chargé de contrôler au jour le jour l'activité gouvernementale, au lieu de se réunir de temps en temps, comme autrefois, du temps du régime présidentiel pour (généralement) approuver en bloc les décisions de l'Administration, ne peut communiquer, depuis Brasilia, avec le reste du pays (y compris Rio) que grâce aux trois

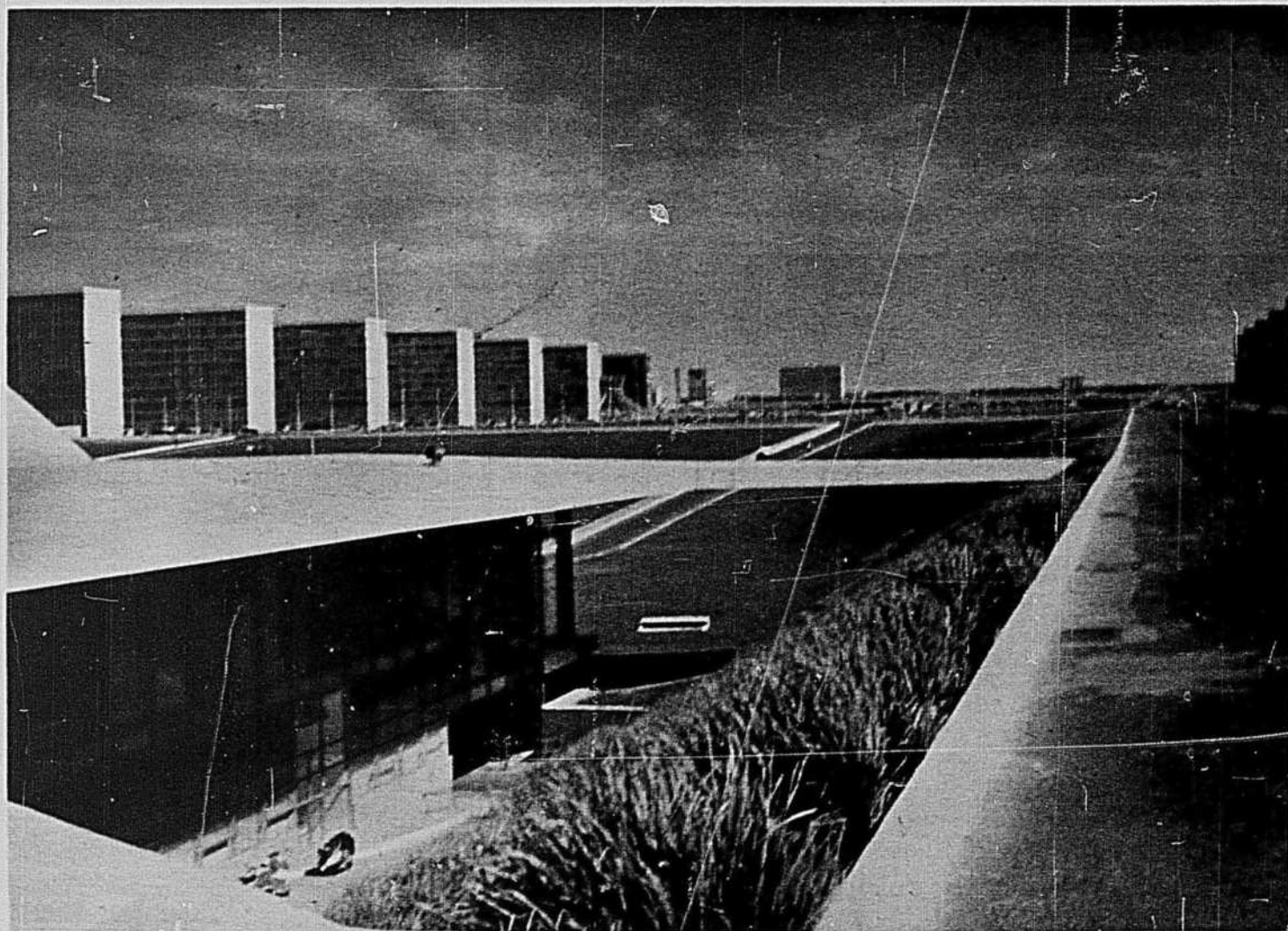
moyens suivants: les routes qui sont longues et très mauvaises, les télécommunications (téléphone, télégraphe et télex qui, sauf ce dernier, sont toutes entre les mains de compagnies privées qui perçoivent une dime extraordinaire sur le dialogue entre le Parlement et le gouvernement) et, enfin, la navigation aérienne. Si, pour gagner du temps sur la route et de l'argent sur le téléphone, on emploie ce dernier moyen de communication, soit pour le courrier, soit pour le transport des personnes, on dépense cependant des millions de cruzeiros en essence et en huile. Aussi l'opinion prévaut-elle de plus en plus dans les milieux parlementaires de Brasilia que si l'Administration ne vient pas auprès du Parlement, à Brasilia, le Parlement devra rejoindre l'Administration. C'est à dire retourner à Rio.

### Situation anarchique

La tâche des parlementaires brésiliens est d'autant plus difficile que, prenant au pied de la lettre le changement constitutionnel, le public se croit obligé de soumettre désormais au Sénat et à la Chambre, généralement en partie double, les questions que, sous le régime présidentiel antérieur, il soumettait à l'Administration. Il en résulte un défilé ininterrompu de solliciteurs, de représentants de "Groupes de Pression" qui "montent" à Brasilia, assiègent collectivement les Commissions

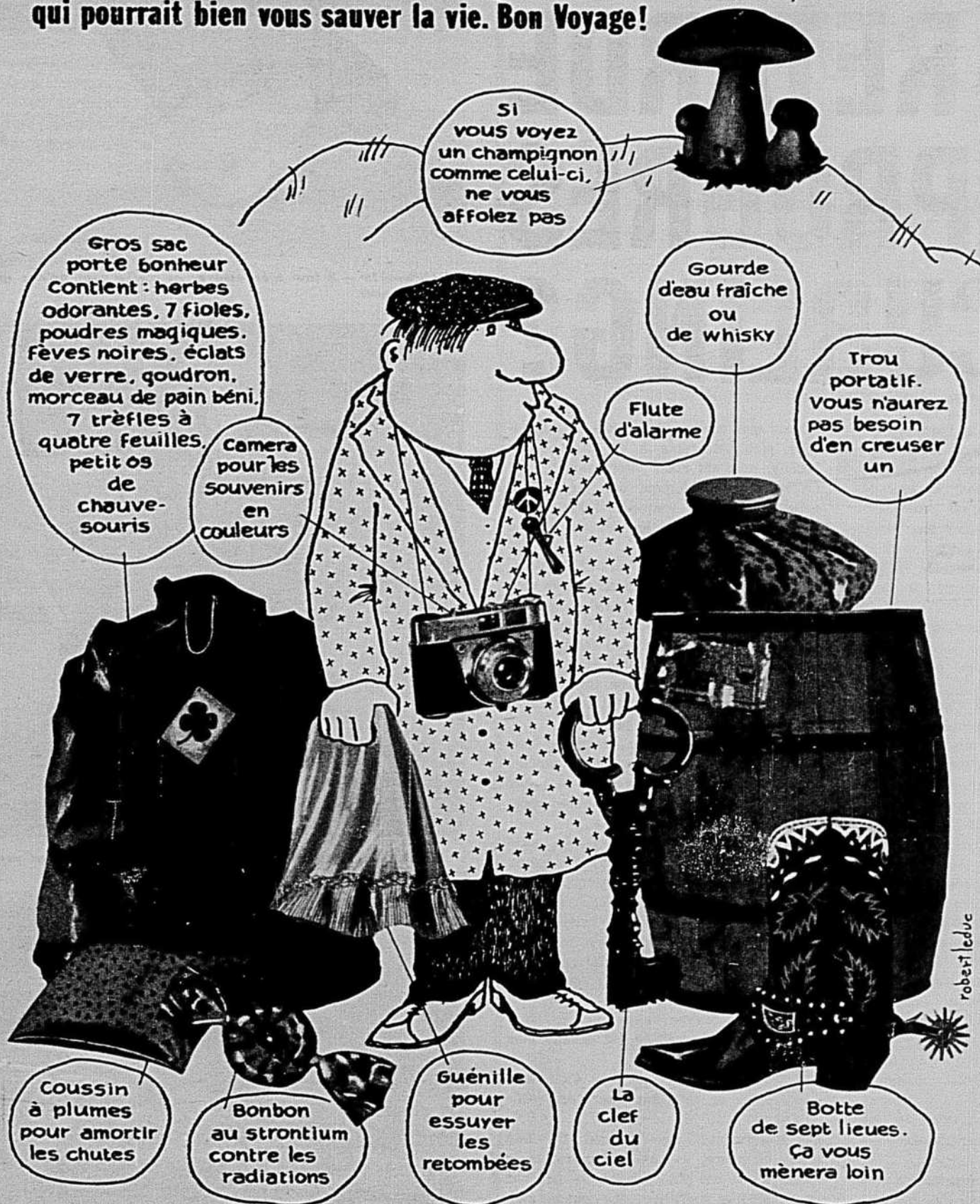
parlementaires et, individuellement, les députés et sénateurs, et créent un problème aigu de logement dans la nouvelle capitale.

Situation rendue d'autant plus intenable que c'est au Congrès qu'il appartient d'administrer la nouvelle capitale, de prendre des décisions sur les attributions de logement, la création des nouvelles lignes d'autobus, la fourniture d'eau, de gaz et d'électricité. Bref toutes les attributions d'un conseil municipal d'une ville nouvelle où les services publics sont particulièrement anarchiques. L'énergie électrique, en provenance de centrales éloignées de 400 kms, connaît des pannes trois ou quatre fois par jour. Le "Telex" ne fonctionne en moyenne qu'un jour sur deux et les télégrammes ne sont distribués qu'avec quatre à six jours de retard! Quant aux services d'assistance médicale, seuls les médecins chargés de surveiller la santé physique et mentale des congressistes peuvent être touchés à toutes heures de la nuit et du jour. Et ils sont, paraît-il, surchargés de travail.

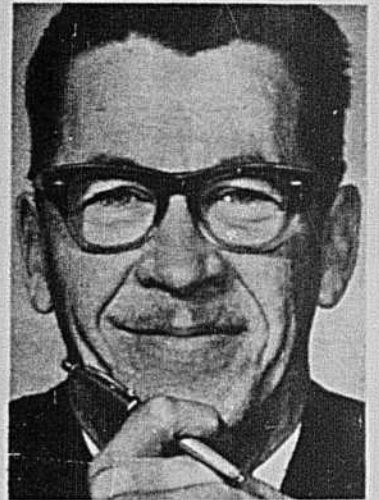


Les édifices ont gagné tous les prix d'architecture, mais les congressistes doivent consulter les médecins quant à leur santé physique... et mentale.

Si la bombe tombait et que la Défense Civile vous ait oubliés, voici un petit équipement de sauvetage "Faites-le vous-même", qui pourrait bien vous sauver la vie. Bon Voyage!



Et si tout ça ne vous donne rien, eh bien! Courez tant que vous pouvez.



André Daveluy, "Monsieur Bricole" à la radio et à la télévision, déclare :

**"Je payais trop cher mes stylos à bille... sans le savoir!"**

Je découvris alors le

**North-Rite "98"**

"Lorsque je donne un conseil à mes auditeurs, je m'assure toujours qu'il soit, au meilleur de ma connaissance, sincère et utile", déclare André Daveluy, "Et lorsque je dis que le North-Rite '98' constitue la meilleure valeur que vous puissiez obtenir en fait de stylo à bille, je suis vraiment sincère". "Et si votre '98' n'écrit pas aussi longtemps que vous estimez qu'il le devrait, North-Rite Ltd., de St-Lambert, Qué., vous enverra un nouveau rechange d'encre—GRATUITEMENT!"

**Seulement 98¢**



CIGARETTES

**"EXPORT"**

BOUT UNI  
ou FILTRE

# QU'EST-CE QUI RETARDE LE PROGRÈS DU CURLING?



PAR  
PAUL-EMILE  
PRINCE

**A**U MOMENT de la fondation du club de hockey Canadien, on avait compris l'importance de l'apport des Canadiens français pour la réussite d'une telle entreprise. Il a été prouvé depuis que cette observation était bien juste. Aussi, de nos jours, le curling, un sport en grande progression, ne rencontre qu'une entrave à son progrès: l'absence de clubs canadiens-français dans la métropole.

"Ce serait l'élan dont le curling a besoin pour rallier les Canadiens français à se sport", nous déclarait un officiel du curling.

Il est vrai que plusieurs Canadiens de langue française participent à ce sport, dans des clubs anglais, mais plusieurs restent à l'écart parce qu'ils ne peuvent aller jouer dans un club canadien-français. Les clubs de curling ont poussé comme des champignons à travers le pays, depuis une dizaine d'années, et la province de Québec a emboîté le pas. Aussi, compte-t-on nombre de clubs canadiens-français dans nombre de villes, petites et grandes. La vague venant de l'Ouest et passant par Toronto a envahi des villes comme Trois-Rivières, Matane, La Tuque, Shawinigan, Grand'Mère, Granby, Portneuf, Drummondville, St-Hilaire, Ville de Lorraine, St-Jérôme, Mont-Laurier, Chanteclerc et le Lac St-Jean.

Le curling est devenu une organisation importante, avec championnats provincial, canadien et mondial. Depuis les quatre ans que le tournoi mondial est organisé, les Canadiens en sont sortis victorieux.

Les clubs anglais ont commencé à tenir des compétitions pour étudiants, qui ont leur championnat du Canada tous les ans, depuis quelques années. Un championnat national a également été organisé pour eux.

Introduit il y a plus de 100 ans ici, le curling n'a pas atteint la popularité désirée, selon certains informateurs, simplement parce que l'on n'a pas réussi à intéresser les Canadiens de langue française à fonder des clubs, à investir quelque argent dans cette entreprise.

## LE HOCKEY ?

Le curling jouit d'une telle popularité dans

l'Ouest que nombre de jeunes sont beaucoup plus intéressés à ce sport qu'au hockey, nous dit notre informateur.

Ce serait probablement une des principales raisons pour lesquelles l'Ouest n'est plus le réservoir de joueurs de hockey qu'il était.

Et cette vague s'en vient vers l'Est. Ainsi, à Toronto, l'on vient de construire un club de 20 glaces, ceci portera à 160 glaces utilisables pour le curling dans la Ville Reine. C'est que la situation a bien changé. Il y a quelques années, le curling était réservé à une classe de gens à l'aise, un peu comme le golf. Aujourd'hui il est accessible à tout le monde, ou à peu près.

Ce n'était pas facile d'être membre d'un club de curling, il y a quelques années. D'ailleurs, pour plusieurs hommes passés la cinquantaine, c'était en quelque sorte un club social, nous dit-on.

On allait là pour jouer au curling, sûrement, mais pour rencontrer en même temps des amis et s'amuser.

Maintenant, c'est un peu différent. Les jeunes sont entrés dans la danse. Ils y ont apporté leur entrain et leur esprit de compétition. On n'aime pas moins s'amuser, peut-être, mais le curling est devenu un sport de compétition.

Les clubs en même temps ont augmenté en nombre et l'accès en est devenu plus facile.

Pourtant, il semble que les Canadiens français ne se sont pas intéressés suffisamment.

Un observateur nous répond toutefois qu'au contraire, ils sont intéressés, mais qu'ils n'ont pas de club où ils peuvent pratiquer leur sport avec des gens de leur langue.

L'an dernier, il semblait que les dirigeants du Centre Paul Sauvé allaient remédier à cette situation. Les journaux saluèrent avec enthousiasme l'annonce d'un club de curling au Centre Sauvé. Malheureusement, ce club aurait sûrement déçu les fervents de ce sport. Car ce projet d'un club privé où seulement un petit nombre aurait pu pratiquer leur sport favori, n'aurait pas atteint la masse.

On nous a rapporté aussi que l'abonnement eut été de quelque \$300 pour la sai-



PRELIMINAIRES — Il faut bien essuyer sa pierre pour qu'elle glisse plus facilement.



LE DEPART — A la façon du sprinter, un bon appui du pied permet un bon départ.



LE LANCER — Avant de laisser partir sa pierre, le curler jette un dernier regard sur la cible à atteindre.

son, cependant que les clubs de curling en général ont un tarif d'environ \$75 par saison.

Il y a quelques mois, on nous laissait entendre que les glaces de curling allaient être utilisées cet hiver. Nous ne voudrions pas mélanger sport et politique, mais à cette époque nous doutions fort. Un récent appel téléphonique nous apprenait qu'il n'y avait pas de curling présentement au Centre Paul Sauvé et que l'on ne prévoyait pas qu'il y en ait cet hiver. On nous a même affirmé que l'endroit servait présentement de salle de danse. Il faudrait donc tourner les yeux ailleurs, probablement encore dans l'est de la ville. Le grand public serait sûrement intéressé et ferait vivre un club du genre. D'ailleurs plusieurs clubs de golf, pour ne pas tenir leur chalet fermé durant l'hiver, ménagent maintenant un club de curling, utilisant le même chalet qui sert à l'année. C'est peut-être de ce côté qu'il faut tourner les yeux et espérer.

En attendant, les fervents canadien-français du curling nous disent: "C'est dommage!" Ils avaient tant espéré avoir leur centre de curling dans la métropole.

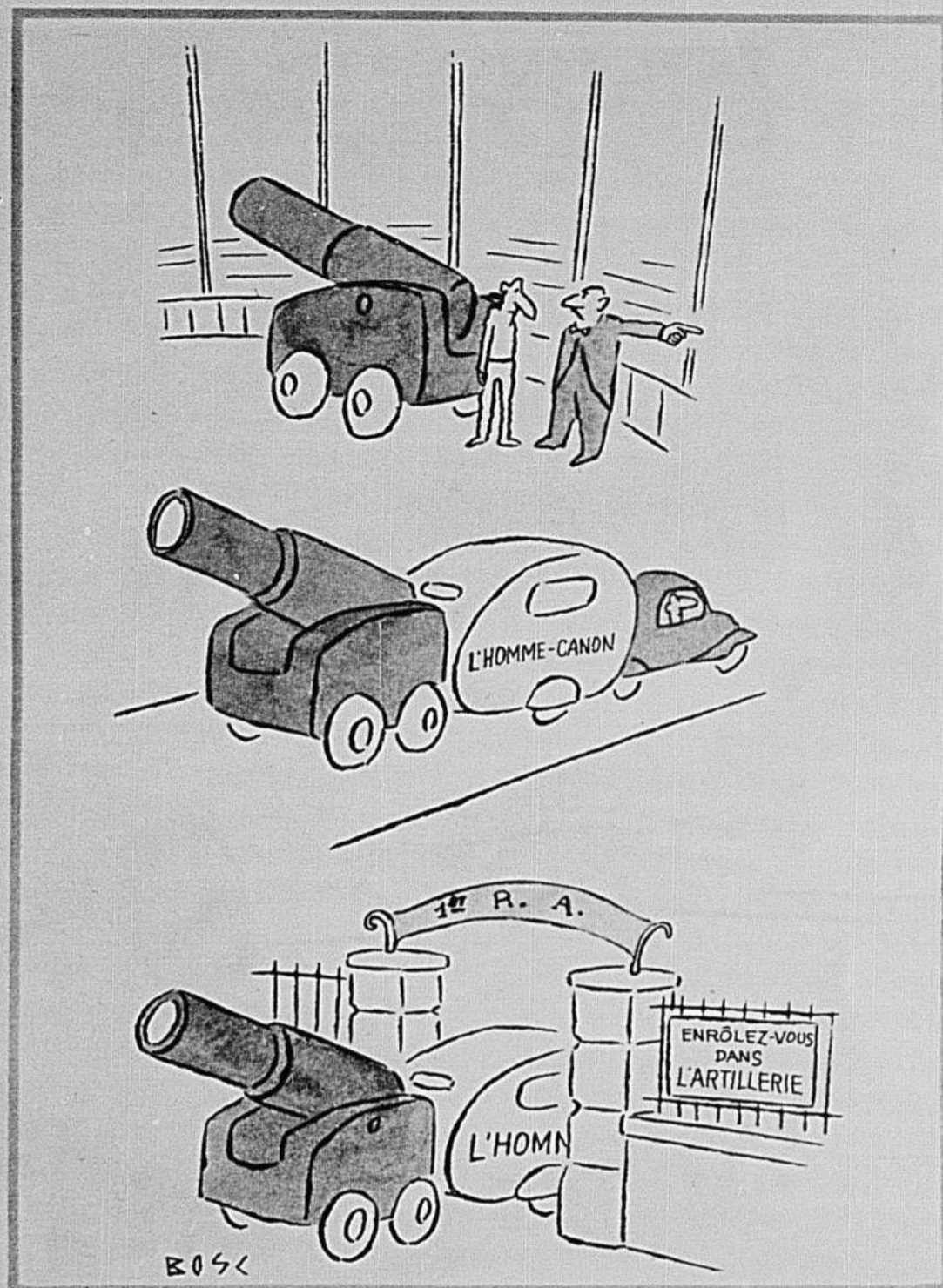
PHOTOS:  
YVES BEAUCHAMP



LES INSTRUCTIONS — Balai en main comme tout curler qui se respecte, le skip joue le rôle d'instructeur, montre l'endroit à viser.



COUP DE BALAI — Le balai joue un rôle important au curling. Ainsi on tente de faire glisser la pierre sur une plus longue distance.



LE PORTER MOLSON EST VELOUTÉ



# Légers!

... est bien le mot qui convient aux aliments frits dans l'huile de maïs

MAZOLA, le "shortening" liquide pur, polynonsaturé qui n'altère jamais la saveur des aliments. L'huile MAZOLA est idéale pour faire frire les aliments congelés. Elle rend les fritures, les pâtisseries et les salades tellement meilleures et si faciles à digérer!

Nouveau livre de recettes gratuit —  
(Guide Culinaire MAZOLA)  
écrivez à Jane Ashley,  
Boîte postale 129, Montréal, P.Q.

#### MAZOLA — CONSEILS POUR LA FRITURE

Pour éviter les éclaboussures durant la friture, il faut assécher les aliments mouillés. Un morceau de pain d'un pouce carré devient brun en 30 ou 40 secondes dans l'huile à 375° — c'est là la température qui convient aux grandes fritures. Faire refroidir et couler l'huile MAZOLA après usage; mettre dans un contenant avec couvercle; l'huile MAZOLA est alors prête à servir de nouveau.



MAZOLA — l'huile idéale pour ceux qui préfèrent des gras non saturés.