

# perspectives

## LE SOLEIL



### JANVIER

DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



### FÉVRIER

DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	



### MARS

DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



# Le Noël de Mélanie

PAR ISABELLE LEFRANÇOIS

**E**st-ce la vieille dame elle-même ou son extraordinaire chapeau qui figeait ainsi la jeune fille sur place? Le soir prenait lentement possession de la ville et, dans la lumière incertaine, la dame semblait, à Mélanie, une sorte d'apparition. Assise sur un banc, occupée à chanter et à nourrir les pigeons, elle ressemblait, en fait, à beaucoup d'autres vieilles dames. Des bottes, un grand manteau foncé, un châle gris sur des épaules un peu voûtées. Mais elle n'était aussi pareille à aucune autre. A cause du chapeau, peut-être, dont la jeune fille ne pouvait détacher les yeux. Grand feutre un peu mou qui avait dû, un jour, être d'un vert éclatant, il était garni non seulement de rubans multicolores mais encore d'une longue plume et de verroterie. Un chapeau drôle, insolite, presque provocant, un chapeau éclat de rire. Une sorte de phénomène, en tout cas, qu'on ne trouve dans aucun magasin, sinon en pièces détachées, et qu'il faut composer soi-même, un chapeau que Mélanie, justement, avait, les jours précédents, construit, chargé, décoré au gré de sa fantaisie. Comment la vieille dame pouvait-elle en avoir une réplique, exacte bien que défraîchie? Ou alors, comment elle, Mélanie, avait-elle, sans l'avoir jamais vu, fait une copie aussi parfaite du chapeau de la dame?

Elle se dissimula derrière un arbre pour mieux observer l'étrange personne. Jamais elle ne l'avait croisée, elle en était sûre. Mais qu'elle lui était familière! Son visage disparaissait presque dans l'ombre du chapeau et pourtant Mélanie imaginait les yeux un peu fatigués mais encore vifs, le sourire malicieux, l'expression à la fois entendue et naïve et ce qu'on pourrait appeler l'aspect « ancienne petite fille » de toute la physiognomie. Il leur fallait absolument faire connaissance.

Elle s'approcha, cherchant un prétexte. « Assieds-toi, je t'attendais », dit la dame. Mélanie obéit, fascinée plus encore qu'étonnée. « C'est le soir de Noël, continua-t-elle. Regarde tous ces gens qui pressent le pas. Ils vont vers quelque fête. » Enfant perdu dans la grande cité, elle ne le savait que trop. La dame n'avait personne non plus vers qui se hâter, Mélanie le devinait. « Vous êtes seule aussi? Dommage que vous ne soyez pas ma grand-mère. » La réponse vint, calme, étrange, merveilleuse: « Jouons à la grand-mère. » Elles se toisèrent, ravies. « Si tu le veux, bien sûr. Car, il me faut t'en prévenir, une grand-mère ne dort pas toujours. Je peux très bien te consoler, te relever si tu viens de faire une bêtise mais aussi te morigéner vertement si tu n'apprêtes à en faire une autre. » Mélanie ne se tint plus de joie. Elle n'avait connu ni parents, ni grand-mère et avait maintes fois souhaité être tendrement et sévèrement grondée.

« Joyeux Noël! Mélanie. — Joyeux Noël! grand-mère. Mais... comment savez-vous mon nom? »

Les vieux yeux pétillèrent. « J'ai connu, autrefois, une jeune fille qui te ressemblait beaucoup. Elle s'appelait Mélanie. »

Elles se turent, trois bonnes minutes, heureuses.

« Tu es une petite-fille qui me plaît, je l'avoue. Un peu irréflective. Mais tu possèdes un intéressant mélange de qualités et de défauts, tout ce qu'il faut pour une vie longue et passionnante. » Elle pouffa et Mélanie se mit à rire aussi, sans bien comprendre, par politesse. La dame était très vieille, elle s'en aperçut soudain.

La grande adolescente regardait l'aïeule avec une intense curiosité mais sans arriver à la voir vraiment. Qui était-elle? D'où venait-elle? Qu'elles avaient été les couleurs de sa vie? « Vous êtes belle, murmura-t-elle. Je vois de la bonté dans chacune de vos rides. » La vieille acquiesça. « C'est parce que j'ai été bonne, dit-elle. Un peu irréflective mais bonne. » Elles se turent encore, contentes et tranquilles complices.

« Parle-moi de toi », suggéra grand-mère. Les digues s'ouvrirent alors et Mélanie laissa couler les longues années de sa courte vie. Elle dit sa détresse de petit enfant n'appartenant à personne, les bontés, les rudesses et les mesquineries de tant et tant d'étrangers qui avaient veillé sur elle. A dix-sept ans, libre enfin, elle avait gagné Montréal et, depuis dix jours maintenant, tentait d'apprendre, d'appivoiser la grande cité,

de s'y faire une petite place. Seule, au cœur du flot humain, elle avait marché dans les rues, exploré les foyers des grands édifices, les galeries souterraines, les magasins. Dans l'un d'eux, elle avait acheté un immense feutre vert. Elle avait possédé, petite, une image de Madeleine, l'héroïne de Verchères, et avait admiré intensément et longtemps son fier chapeau. On ne pouvait qu'avoir du courage et beaucoup d'audace sous pareil couvre-chef. Le chapeau et elle trouveraient bientôt du travail.

Attentive, mais jamais surprise, grand-mère écoutait. Elle entendit encore que le chapeau avait pris, dans la vie de Mélanie, une grande importance. Elle avait acheté du ruban, des perles, une longue plume et l'avait décoré à la mesure de son vieux rêve. Elle l'avait alors posé sur sa tête et s'était trouvée belle. Comme elle aurait aimé déambuler, parmi ses frères humains, sous ce superbe panache!

Pourquoi était-elle tête nue? grand-mère voulut le savoir. C'est que... ne la croirait-on pas un peu folle de s'accoutrer ainsi? Elle s'arrêta, rouge de confusion. Le singulier chapeau de la dame! Il faisait si bien corps avec elle qu'elle l'avait complètement oublié. Mais grand-mère riait doucement. « Mélanie, ce chapeau que d'aucuns trouvent extravagant, c'est toi, c'est moi, il faut le porter la tête haute. »

La vieille dame semblait maintenant pressée. « On me rappelle, dit-elle un peu tristement. Retourne chez toi, petite, et sois ton père, ta grand-mère, ta soeur et ta meilleure amie. C'est en soi qu'il faut chercher le secours, on l'y trouve toujours. » Ses yeux se firent tendrement moqueurs. « Et tu verras qu'à l'heure où l'on se croit déshérité, des cadeaux étranges et mirifiques nous sont parfois donnés. »

Elle se levait lentement, à regret, et Mélanie savait qu'elle ne pourrait la retenir. « Je vous reverrai, grand-mère? Oui, oui assura l'aïeule; plus tard, beaucoup plus tard. »

Elle tendit la main et Mélanie, du moins lui sembla-t-il après qu'il en fut ainsi, y posa doucement les lèvres. La main de grand-mère était bonne, chaude et marquée, sur le dessus, d'une longue et fine cicatrice. Mélanie avait trois ans quand, pour mieux voir les plats odorants posés sur une table, elle avait tiré la nappe. Le compotier s'était cassé sur sa main. **P**



Illustration France Lafond

## Matinée

la douceur qui se goûte...



Le temps est comme immobile,  
presque velouté.  
Le temps d'une Matinée.  
Celui du goût tout en douceur.



Avis Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette - King Size: "goudron" 12 mg, nicotine 0.8 mg. Format régulier: "goudron" 8 mg, nicotine 0.5 mg.

### RÉTRO-PERSPECTIVES

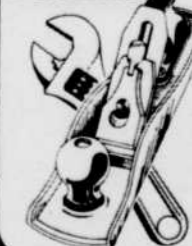
La semaine prochaine, à l'occasion de notre dernier numéro de l'année, Rétro-Perspectives se penche sur les

# 20

ans de Perspectives. Pas de nostalgie, mais un regard amusé sur des événements et des personnalités qui ont marqué ces vingt années.

### L'huile 3 en 1

préserve  
de la  
rouille.



HUILE  
DOMESTIQUE

## À QUOI RIME MA VIE?



À un moment ou un autre, chacun de nous s'est certainement posé la même question: "À quoi rime ma vie?" C'est une question que tous les humains se posent depuis des millénaires.

Peut-on trouver réponse à cette question? Et dans l'affirmative, où cela nous mènerait-il?

Si vous vous êtes déjà interrogé sur la vraie signification de la vie et sur notre ultime but à tous, vous devez lire "Pourquoi êtes-vous né?" Vous ne trouverez pas cette brochure dans les magasins, mais nous vous l'enverrons **GRATUITEMENT** et sans aucune obligation de votre part.



Faire parvenir à:  
"POURQUOI ÊTES-VOUS NÉ?"  
B.P. 121, Succ. "A"  
Montréal, Qué. H3C 1C5

Veuillez me faire parvenir gratuitement et sans obligation de ma part

Un exemplaire de "Pourquoi êtes-vous né?"  
 Un abonnement gratuit à la revue LA PURE VERITE

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

VILLE \_\_\_\_\_

PROV. \_\_\_\_\_

CODE POSTAL

F02-349

## perspectives

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

**Président**  
et directeur général  
Jean-A. Dion

**Rédacteur en chef**  
Jean Bouthillette

**Rédactrice en chef**  
adjointe

Thérèse Dumesnil

**Rédacteurs**  
Edouard Doucet  
Isabelle Lefrançois

**Secrétariat**  
Liliane Bitursi  
Françoise Joannidès  
Gisèle Payant

**Directeur artistique**  
Pierre Legault

**Chef de la fabrication**  
Michel Brunette

**Graphiste**  
Jean-Marc Martin

**Nos collaborateurs**  
cette semaine:

Roger Champoux  
Guy Fournier  
Réal Hébert  
France Lafond  
Jean-Guy Lebel  
Henriette Major  
Margo Oliver

Jean-François Panier  
Yves Paquin  
Malcolm Reid

**Président**  
Charles d'Amour

**Vice-président**  
Guy Pépin

**Secrétaire**  
Gaston Vachon

**Trésorier**  
Denis Lacasse

ISSNO 380-6790

**Représentant publicitaire**  
MagnaMedia Limitée, 231, rue St-Jacques,  
Montréal, P.Q. H2Y 1M6 Tél. 282-2120

## PSITT!

### LE COLLAGE, COMME UNE COURTEPOINTE

Malcolm Reid, qui a réalisé par la technique du collage le calendrier qui illustre notre double page couverture, est journaliste et écrivain. Mais avant de vous le présenter plus en détail, voici ce qu'il a tenu à nous dire — par la plume — sur le collage et le... faiseur de collage.

«Parmi les artistes graphiques, le faiseur de collage est LE collectionneur. Le vidangeur, diraient certains: ces certains étant souvent épouse, enfants et amis. Car pour le collagiste, la rue, la littérature, les revues, les affiches, les étiquettes de boîtes de conserve, les jeux de cartes, les vieilles factures constituent le musée de la vie moderne. J'ai même été jusqu'à coller des billets de banque dans certains de mes collages, ce qui aurait été un vrai sacrifice pour l'art s'il ne s'était agi de francs, collés six mois après mon retour de France...»

«Mais le collagiste est surtout un maniaque — ce point faisant l'unanimité des experts —, un papieromane. Sa manie consiste à ramener le meilleur de cette paperasse dans sa petite collection privée à lui, à l'arranger à son goût, à faire du neuf avec ce vieux scrap de la modernité, à le forcer à prendre la couleur de sa drôle d'imagination. Le collagiste déshabille les murs de la ville pour tapisser le sous-sol de son âme.

«Je prends mon bien où il se trouve, comme des bouts de coton entrent dans une courtepointe. Ce calendrier sur 12 thèmes qui me sont chers pourrait ressembler, si je devais m'en expliquer, à la pochette d'un vieux disque de Plume Latraverse et de ses copains, sur laquelle ils remerciaient 293 personnes, de Paul VI à Abner Biard, ex-maire de Percé, si je me souviens bien. Il y a l'édition de 1923 du *Petit Larousse illustré*, qui a fourni sa page sur les races de poissons; il y a la Ville de Québec, qui a fourni le navire de Jacques Cartier; il y a les dessinateurs et photographes de *Perspectives* et de tant d'autres revues canadiennes et américaines, françaises, etc.; il y a Marc Chagall; il y a le dessinateur de la pochette du livre sur la vie des lions; il y a ma fille Joëlle...»

«Les lions illustrent bien mon propos. J'avais remarqué que le lion est une figure toujours présente depuis l'héraldique du moyen âge jusqu'à la publicité du parc de Hemmingford. Or cela ne vient pas en contradiction avec le fait que le collage reflète la vie



Malcolm Reid

moderne. En effet, une des beautés du collage découle du fait qu'il peut mettre le vieux à côté du neuf, le papier étant une des traces que le passé nous laisse. Incidemment, il est dommage que tant d'images soient aujourd'hui imprimées sur du plastique: le plastique, ça ne colle pas! Donc, je rêvais de réunir tous ces millions de lions dans une même jungle. Je me suis mis à en ramasser. Un soir de pluie, à Ottawa, une vieille affiche de cirque s'est mouillée, devenant en partie décollable. Je tenais le roi de ma jungle. Maintenant, il ne reste plus aux autres collagistes qu'à déchirer mes collages...»

Malcolm Reid a 38 ans. Natif d'Ottawa, il vit maintenant à Québec, dans le quartier Saint-Jean-Baptiste. Il vit en français mais gagne sa vie en anglais puisqu'il collabore au *Vancouver Sun* (une chronique hebdomadaire intitulée *Vie québécoise*), au mensuel *Saturday Night* et à la revue américaine *Dissent*.

Désireux de connaître le milieu francophone et d'apprendre le français, il quitte Ottawa pour Montréal en 1959, s'inscrit à l'université McGill qu'il quitte rapidement, tête de tous les métiers pour bien s'intégrer à la vie montréalaise, fait son apprentissage de journaliste au *Record* de Sherbrooke, où il reste deux ans.

Il revient à Montréal et travaille à la Presse canadienne jusqu'en 1966. C'est alors qu'il commence à rédiger son livre sur la revue *Parti pris: The Shouting Signpainters* (traduction du titre d'une plaquette de Paul Chamberland intitulée *L'Afficheur hurle*) qui paraîtra en 1972 au Canada et aux États-Unis. Il prépare actuellement un ouvrage sur l'histoire du syndicat des métallos au Québec.

Jean Bouthillette

# PÊLE-MÊLE



## Lettre à saint Nicolas

Cher saint Nicolas,

Il doit y avoir belle lurette que quelqu'un vous a écrit, car, hélas! on vous a remplacé par un grotesque bonhomme tout rouge pour lequel j'ai bien peu de sympathie. Depuis le temps que vous êtes en chômage forcé, je présume que vous serez heureux de vous occuper de ma liste de cadeaux. A supposer que vous n'ayez pas perdu la main! Aussi, je me suis donné la peine d'en faire une longue, et de n'oublier personne.

Pourriez-vous apporter aux hommes québécois la force physique et morale, tout en les persuadant que cette force n'exclut pas la tendresse. Donnez-leur aussi un travail intéressant, mais pas trop accaparant, un amour qui les inspire tout en ne les étouffant pas; l'occasion de vivre plus près de leur famille, un climat social favorable à leur épanouissement.

Aux femmes québécoises, l'émancipation sans la culpabilité, l'autonomie sans la solitude, l'amour sans l'esclavage, des hommes et des enfants selon leur cœur, et une vie selon leurs talents et leurs aspirations. Et aussi, la faculté de se trouver belles, les plus belles.

Aux enfants: moins de bébelles en plastique, moins de jouets mécanisés, plus de livres, de papier, de crayons et de jouets créateurs. Apportez-leur aussi quelques responsabilités et quelques occasions de partager avec des moins favorisés. Et beaucoup d'amis et d'amies de toutes les couleurs.

Aux couples: l'amour sans l'habitude, la paix sans le renoncement à soi, l'harmonie entre les corps et les esprits et plus d'occasions de se retrouver ensemble dans les mêmes activités.

Aux vieux: la sérénité, un repos actif, de la joie en eux et autour d'eux, l'occasion de partager leurs expériences et le bonheur de voir leurs enfants et petits-enfants poursuivre leurs idéaux.

Aux dirigeants et aux politiciens, de la modération, du jugement, du désintéressement, et la solution aux problèmes de l'inflation, de la pollution et des conflits de travail.

Aux artistes: de l'inspiration, des bourses et des contrats. Un environnement accueillant à leurs oeuvres.

Aux travailleurs: des heures plus courtes, des machines plus efficaces, des patrons plus généreux, des syndicats moins envahissants et l'abolition du chômage chronique.

Aux Québécois en général, des hivers moins longs et de la sagesse pour décider de leur avenir.

Veillez agréer, cher saint Nicolas, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

**Henriette Major**

P.S. En relisant ma lettre, je me rends bien compte, cher saint Nicolas, que je demande un genre de paradis sur terre. Et puis, après? On peut toujours essayer...

## DES ENFANTS BIEN GARDÉS

Les enfants qui fréquentent l'école primaire et dont les parents sont retenus au travail peuvent profiter d'un service de garde avant et après les heures de classe et pendant l'heure du dîner.

Le ministère de l'Éducation, par l'intermédiaire de ses directions régionales, continuera d'aider les commissions scolaires désireuses d'organiser des services de garde, pour les enfants qui fréquentent l'école primaire, en leur accordant une aide financière pour le démarrage. Le ministère de l'Éducation dispose de \$700 000 pour le développement

des services de garde parascolaire pour l'année 1979-1980.

Les parents qui ont besoin de ces services sont invités à prendre l'initiative de l'organisation de la garde parascolaire et à former un comité responsable des services de garde. Après avoir consulté les parents, le comité soumet son projet à la commission scolaire. Cette dernière doit s'adresser à la direction régionale du ministère de l'Éducation pour obtenir une aide financière. Demander le dépliant Services de garde à l'école, publié par le ministère de l'Éducation du Québec.

## EN CAS D'URGENCE

Les pannes d'électricité hivernales peuvent causer divers problèmes; cependant, certains préparatifs d'urgence peuvent être très utiles. Voici quelques conseils:

- Gardez toujours une réserve de mazout à la portée de la main.
- Un poêle ou un radiateur de secours, qui ne fonctionne pas à l'électricité, peuvent être pratiques.
- Ayez toujours une lampe de poche, un fanal, des chandelles, des allumettes ou un autre dispositif d'éclairage.
- Gardez une radio à batterie à portée de la main, ainsi qu'une batterie de rechange.
- Un dépliant gratuit donne d'autres renseignements concernant les pannes d'électricité. On peut se le procurer auprès de Planification d'urgence au Canada; 3B-125 promenade Sussex, Ottawa, Ont. K1A 0W6

## COLLECTIONS DE COSTUMES

De la mi-décembre à la fin mai, le Musée McCord présente un éventail de robes élégantes et d'accessoires de mode choisis parmi ses diverses collections de costumes.

L'exposition englobe les XIXe et XXe siècles et met l'accent sur les costumes portés à Montréal et à Québec. Les modèles tirés de six collections privées sont accompagnés de photographies et de peintures qui représentent leurs anciens propriétaires et illustrent leur demeure et leurs activités.

Tous les costumes choisis, sont de ceux que le Musée McCord a pu conserver depuis la mise sur pied de son service des costumes, en 1957.

Le Musée McCord, situé au 690, rue Sherbrooke ouest, à Montréal, accueille le public de 11 heures à 17 heures, du mercredi au dimanche inclusivement.

# LA MIXTURE BUCKLEY CONTRE LA TOUX DE TOUS.

La Mixture Buckley soulage la toux due au rhume depuis plus de cinquante ans. C'est un expectorant véritable qui dégage la congestion nasale et calme les membranes irritées. C'est aussi un médicament très efficace qui convient aux régimes sans sucre.



Ci-contre, de g. à dr.: un roulement de tambours de la Compagnie Franche de la Marine marque le début du Chapitre du Prieur



du Canada de l'Ordre Illustré des Chevaliers de Méduse; M. Jacques Flynn (à droite), ministre de la Justice du Canada et leader du gouvernement au Sénat, est créé Grand Officier d'Honneur par le Grand Maître de l'Ordre de Méduse, le baron Henri de Rasque de Laval, venu spécialement de France pour la cérémonie; le Grand Chancelier, le Commandeur Jacques Francoeur (à gauche), félicite un autre Grand Officier d'Honneur, Son Excellence le lieutenant-gouverneur du Québec, M. Jean-Pierre Côté; le Grand Prieur de l'Ordre au Canada, Me Robert Poulin, fait l'éloge du nouveau Commandeur Paul-A. Audet, qui sera Grand Bailli à Québec; Mme Kitty Francoeur est reçue Commandeur de l'Ordre pour le Canada, alors que le Grand Connétable, le Dr Jean Bissonnette, et le Grand Coutumier, René Benoit, se préparent à lui passer la cape, insigne de son grade. Elle est la seule femme commandeur au Canada.



Ci-dessus, de g. à dr.: les trois nouveaux commandeurs, Mme Kitty Francoeur, MM. Paul-A. Audet et (partiellement caché) Claude Sarrasin, prêtent le serment sur la tête de Méduse, en présence de Joseph Peri, des Knights of the Vine de Californie; le Baron de Laval vient de remettre au Grand Protecteur Roger Champoux un de ses articles sur le vin et la gastronomie, incrusté dans une plaque, en présence du nouveau Chevalier, Roger Lemelin, président de la Presse; venus de Californie pour représenter les Knights of the Vine of California, Alice et Joseph Peri deviennent Chevaliers de l'ordre de Méduse; un nouveau Chevalier, Mme Jacqueline Raymond, signe le Livre d'or.

## MÉDUSE S'AMUSE

Venu jusqu'à nous par le long chemin des siècles, l'Ordre Illustré de Méduse est désormais glorieusement établi à Montréal. A Québec, c'est pour bientôt.

Né d'une légende de la mythologie, l'Ordre fondé à Toulon en 1697 par Messire de Vauvray, intendant de la flotte royale, devait vers 1951 se donner un rôle à la fois pragmatique et joyeux. Dans le premier cas, faire connaître les vins de la Provence qui rendent belles toutes les filles et enchantent le cœur des hommes. Dans le second cas, rétablir dans l'impeccable tradition du haut goût français, la plus vénérable — et sûrement la plus ancienne — confrérie bachique connue. Un homme, un pilier et un animateur-zélateur sans rival, le baron Henri de Rasque de Laval, aura consacré sa vie à cette tâche. N'ayez crainte, il est toujours là. «A mon âge, indique-t-il, il n'y a plus d'âge.»

Par deux fois cette année, à 85 ans, il a fait la traversée transatlantique pour venir présider en l'hôtel «Le Quatre Saisons» aux élégantes festivités des deux chapitres: l'un en juillet; le second est ici illustré.

Mais pourquoi Méduse? Et pourquoi le prestigieux décorum? Notez: cette année vous irez vraisemblablement dans les environs de Cannes. On vous y montrera l'Estérel: des monts déchiquetés aux arêtes coupantes, aux formes dantesques. Ce roc, sorte de malédiction répandue sur le sol, est rouge sang. Le sang de Méduse tuée par le guerrier Persée. Le sens de la légende déjà se précise.

Le décorum? Parce que le vin, étant le fruit du labeur des hommes, mérite respect! Il faut aimer le vin, le boire, bien sûr, mais savoir le boire! Si on admire les nobles bouteilles des crus richissimes, pourquoi ne pas honorer au même titre un aimable Sainte-Roseline?

Tout vin, quel qu'il soit, a droit à des égards.

Chez les Médusiens, ces égards ont un caractère exceptionnel puisque ces messieurs dames ne boivent pas le vin de Provence... ils le lampent!

Au moment solennel, alors que le Grand Maître requiert l'hommage au vin, quel rutilant spectacle que de voir ces gentes dames et valeureux messieurs — rubans mordorés, chaînes dorées, capes à rendre d'Artagnan jaloux — se lever et prononcer l'«invocation» qui n'a pas varié d'une ligne depuis près de 300 ans: «Lampe en main. Lampe allumée (verre plein) portes-là à tes yeux et en invoquant notre Mère Méduse, LAMPONS!»

Il est des gestes inventés par l'intelligence de l'homme qui allient à la fois respect, beauté et amour. En voici un. Merci à Me Robert Poulin, grand prieur et fondateur de l'Ordre parmi nous, d'avoir ajouté ce geste, telle une paillette irisée, au raffinement de notre culture gorgée de tant de promesses.

Roger Champoux, c.m.



Ci-dessus, de g. à dr.: le Grand Officier Claude Lanthier, i.c., conseiller spécial de la Société des alcools, qui possède une des plus remarquables caves à vin du Canada, s'approche du buffet; le soprano Yolande Duluc et le ténor Guy Piché sérenadent les invités; Roger Lemelin, écrivain et président de la Presse, chante une ballade au micro, pendant que son épouse danse avec le président de Perspectives, Jean Dion.



Photos Jean-François Panier

Son Excellence le lieutenant-gouverneur Jean-Pierre Côté, dans un geste spontané, dirige un chœur de chant folklorique. Méduse s'amuse.

Meilleurs voeux de  
**CRAVEN "A"**  
 la première famille de  
 cigarettes douces



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler.  
 Moyenne par cigarette -  
 Craven "A" Ultra légère. King Size: "goudron" 1 mg, nic. 0.1 mg.  
 Craven "A" Spéciale douce. "100": "goudron" 9 mg, nic. 0.9 mg.  
 King Size et Régulière: "goudron" 4 mg, nic. 0.4 mg.

Craven "A" King Size: "goudron" 13 mg, nic. 0.9 mg.  
 Régulière: "goudron" 8 mg, nic. 0.5 mg.

Craven Menthol Spéciale douce. "100": "goudron" 9 mg, nic. 0.9 mg.  
 King Size: "goudron" 4 mg, nic. 0.4 mg.

# ANOUS DEUX

YVON DESCHAMPS



# Guy FOURNIER

QU'EST-CE QUE TU  
VAS FAIRE?

«Notre Père qui es aux cieux, que ton nom...»

Qui es aux cieux! Y'aurait intérêt à ce que tu descendes un peu, que tu viennes faire un tour pour voir ce qui se passe. Quand j'étais enfant, on te disait «vous» et j'ai l'impression que t'étais plus au courant de ce qui nous arrivait. Maintenant on te tutoie, mais qu'est-ce que ça nous donne?

Cette année, Dieu sait qu'on aurait besoin que tu regardes de notre côté! T'inquiètes pas, je ne demande rien pour moi mais je ne comprends pas qu'en cette année de l'enfant tu ne lèves pas le petit doigt pour ceux qui vont mourir dans les camps du Cambodge et de Thaïlande. As-tu vu leurs photos dans *Times*? C'est d'autant plus choquant que t'as bâti ta réputation sur les enfants. «Laissez venir à moi les petits enfants...» Dans les camps, ils ne peuvent plus bouger tellement ils sont faibles. Veux-tu que je te parle aussi de ceux qui sont morts dans les bateaux? T'aurais pu faire quelque chose pour les *boat people*.

Je regardais à la télévision les bateaux noirs de monde qui n'arrivaient à accoster nulle part parce qu'on les repoussait au large et sais-tu ce que je me disais? Qu'est-ce que ça serait pour Notre Père qui est aux cieux de diviser la mer en deux comme dans le temps pour que ce monde-là ait la chance de mettre pied à terre? C'était le bon temps de marcher sur les eaux pour aller à leur secours. T'aurais rendu service, tandis qu'au lac de Tibériade, t'as juste prouvé que t'avais pas besoin de barque ou de chaloupe pour traverser.

T'as même envoyé la fille du Pharaon rien que pour sauver Moïse qui descendait le Nil paisiblement dans sa corbeille d'osier.

En voyant les réfugiés crever de faim dans les cales, t'as pas pensé à leur donner la chance de faire une pêche miraculeuse? Au lac de Génésareth, ni Simon ni les autres n'avaient demandé quoi que ce soit. Tu les as forcés à jeter leurs filets qu'ils ont eu toutes les peines du monde à lever tant ils étaient poissonneux.

Au Cambodge, il y a déjà eu neuf

millions d'habitants. La moitié sont morts de la guerre, de la maladie ou de la faim. Deux millions d'autres vont crever de faim d'ici six mois si on ne fait rien. Deux millions, c'est personne de plus que ceux que t'as nourris semaine après semaine dans le désert du Sinaï, puisque d'après les calculs de la bible, il y avait 600 000 hommes de pied. Chaque matin, t'envoyais la manne, et un jour ils ont reçu des millions de caillies. Deux coudées d'épais et le plus paresseux des hommes de pied a pu en ramasser dix gomors. Dans les camps le long de la frontière thaïlandaise, on n'en demande pas tant.

Pourquoi tu fais rien? Avec cinq pains et deux poissons, t'avais vu à nourrir 5 000 hommes et il était resté de la nourriture en quantité encore cette fois-là. Douze corbeilles de morceaux pour être exact.

C'est difficile pour un chrétien comme moi d'accepter que tant de gens crèvent, de savoir que tant d'enfants sont si faibles que le moindre rhume peut les emporter. C'est dur parce que je sais ce que t'as fait, moi. A Jéricho, t'as guéri un aveugle; en Galilée, t'as guéri dix lépreux, et le seul qui est venu te remercier n'était même pas Juif. Les Cambodgiens te remercieraient, eux. Te souviens-tu d'avoir fait un détour pour aller guérir la fille de Jaïre? Il a fallu que tu lui imposes deux fois les mains pour qu'elle finisse par voir clair et net, mais l'aveugle de Betsaïde n'avait même pas demandé d'être guéri. Le sourd-muet de la Décapole était déjà d'âge mûr quand tu lui as ouvert les yeux et les oreilles. Il aurait pu continuer de vivre avec son infirmité...

Je ne sais pas ce que tu comptes faire pour les réfugiés du Cambodge mais il est plus que temps d'agir. Ils meurent comme des mouches et, dans quelques jours, ce sera Noël. Qu'est-ce que tu vas faire?

— Et toi?

Comment moi?

C'est décourageant le dialogue avec Notre Père qui est aux cieux, parce qu'il répond toujours à côté de la question quand on l'interroge!

## C'est bon fêter avec un bon Patron!

Vieilli en fût de chêne selon une méthode propre à Secrestat, La Cuvée du Patron possède un caractère absolument incomparable. La maison Secrestat n'a rien ménagé pour faire de ce vin rouge sec un vin unique.

À la bonne vôtre!

1 litre  
\$3.65  
dans tous  
les magasins  
de la S.A.Q.



## La Cuvée du Patron.

Un autre bon vin  
Secrestat à prix populaire.

# LA CULTURE DU SAPIN DE NOËL DE LA PÉPINIÈRE À VOTRE SALON

TEXTE ET PHOTOS RÉAL HÉBERT

L'arbre de Noël, qui fait partie de nos traditions depuis plusieurs générations, n'a aucunement perdu de sa popularité au cours des années. Au contraire, il connaît présentement une vogue sans précédent non seulement ici au Canada mais également dans toute l'Amérique du Nord, et même en Europe. Il y a 20 ou 30 ans, le Québec était le plus gros fournisseur et exportateur d'arbres de Noël au Canada. Cependant, des commerçants peu consciencieux se sont mis à offrir des sapins d'une qualité douteuse d'une année à l'autre. Si bien que le sapin avait perdu beaucoup de vogue. On en était rendu au point qu'il était pratiquement impossible de trouver sur le marché un arbre convenable de cette espèce. Certains commerçants peu scrupuleux parvenaient même à faire passer une épinette pour un sapin. Résultat: nous avons pratiquement perdu non seulement le marché domestique, mais la majorité du marché d'exportation d'arbres de Noël. Ce qui s'est traduit par une perte de plusieurs millions de dollars, entraînant des conséquences financières désastreuses pour les propriétaires de terrains où le sapin était abondant. On avait oublié qu'en mettant sur le marché des arbres de piètre qualité on finirait par ruiner ce commerce, et c'est justement ce qui est arrivé.

Nos voisins du sud, se sont mis à acheter des sapins artificiels de préférence au sapin naturel. Par la suite, on a eu recours au pin sylvestre, qui est un arbre cultivé d'une belle qualité et de belle apparence et qui a gagné une assez grande popularité surtout aux États-Unis. Mais, les Québécois sont restés fidèles au sapin traditionnel, même s'ils devaient rencontrer certaines difficultés à se procurer un arbre de qualité.

Il y a environ 12 à 15 ans, le ministère des Terres et Forêts, conscient de la diminution constante de la vente du sapin (supplanté par des arbres artificiels ou encore par le pin sylvestre), incitait les propriétaires de fermes non rentables ou abandonnées à se lancer dans la production de sapins cultivés. C'est ainsi que certains groupes d'hommes prévoyants et audacieux se sont mis à cultiver le sapin de Noël. Or cette « aventure » s'est avérée un véritable succès. La culture du sapin est aujourd'hui aussi rentable, sinon plus, que la culture des pommes ou l'industrie laitière.

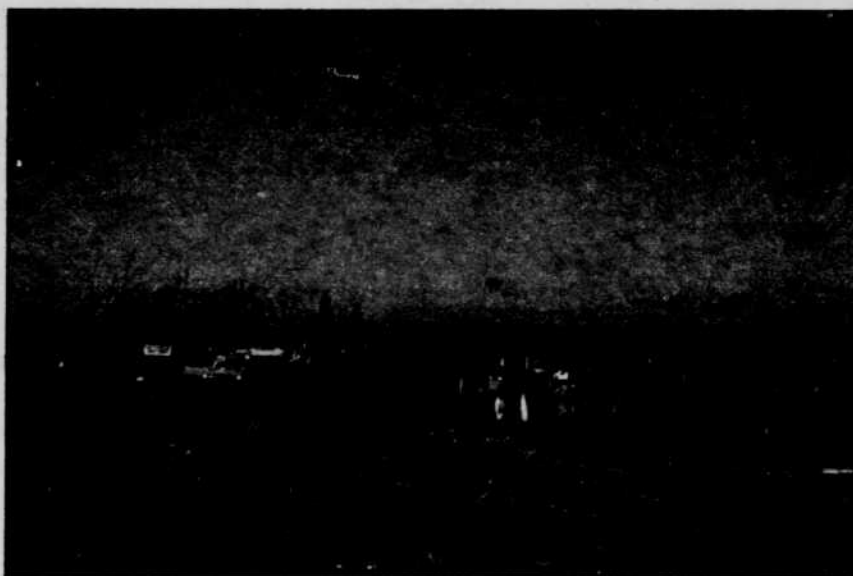
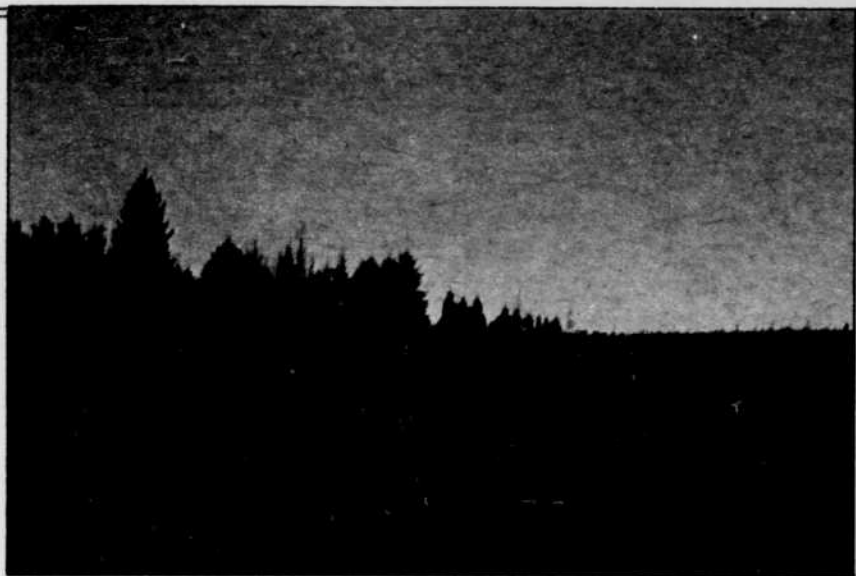
Aujourd'hui il n'est plus question d'aller défricher une forêt entière. On cultive le sapin comme on cultive des pommes, du maïs, des choux ou autres fruits, légumes ou céréales. La seule différence, c'est que la récolte ne se fait qu'à tous les 9 ou 10 ans. Aujourd'hui les producteurs de sapins cultivés forment une association qui compte plus de 200 membres. La majorité de ces producteurs sont localisés en grande partie dans les Cantons de l'Est et dans la Beauce. L'association a célébré cette année sa dixième année de fondation; elle est très active et plusieurs de ses membres ont converti la totalité de leurs fermes pour la culture de sapins de Noël.

Tout récemment, je suis allé visiter une des plantations du président de l'association, M. Robert Dow-

ney, qui possède la plus importante plantation de sapins cultivés au Canada. Il consacre présentement près de 1 100 acres à cette fin. Il a été le pionnier dans cette culture ici au Québec et, depuis maintenant quatre ans, il récolte et exporte plusieurs milliers d'arbres chaque année. M. Downey a à son emploi une dizaine d'ouvriers permanents; durant la saison estivale, pendant environ trois mois, il a recours à de la main-d'oeuvre supplémentaire, soit une trentaine d'étudiants; à l'automne, il a embauché 30 employés additionnels durant la coupe, l'emballage et l'expédition des arbres.

M. Downey m'explique que produire un sapin de qualité exige autant de travail et de soin que pour un pommier. En premier lieu, le terrain où on a l'intention de faire l'implantation doit au préalable être labouré et hersé comme on fait pour toute autre culture. La première année, on l'ensemencera en trèfle et ce n'est que la deuxième année qu'on fera la transplantation de la pépinière au terrain préparé l'année précédente. Au moment de la transplantation, l'arbre mesure environ de 12 à 15 pouces de hauteur; la transplantation se fait à raison de 1 200 pousses à l'acre afin de permettre à l'arbre de grandir et de s'épanouir sans interférence. Cela lui permet également d'être bien aéré et de bénéficier des rayons de soleil. Chaque été durant la croissance, on désherbera au pied de chaque sapin et on taillera des branches afin de produire un arbre d'une forme parfaite. On doit également vaporiser à l'insecticide pour protéger l'arbre contre les insectes et les maladies. A la fin de l'été, on cueillera la graine qui servira à l'ensemencement à la pépinière. C'est à partir de la dernière semaine d'octobre que débute la coupe des arbres qui sont rendus à la hauteur désirée. C'est ainsi que l'on coupe des sapins de 6, 7 et 9 pieds suivant les commandes en main.

Une fois coupés, les sapins sont transportés à l'aide de remorques construites à cette fin et tirées par un puissant tracteur. Parfois, deux ou trois remorques seront tirées à la fois pour être dirigées dans un immense terrain où les arbres seront déchargés et passés dans une emballeuse automatique qui enrobe le sapin dans un filet afin de le protéger durant le transport. Une fois emballé, l'arbre prend deux fois moins d'espace. Les expéditions se font à compter du 15 novembre à destination des marchés de Boston, New York, Cleveland, Chicago, et même jusqu'à San Francisco et Los Angeles. D'après le président de l'Association des producteurs de sapins cultivés du Québec, l'avenir pour les producteurs est très prometteur et le public revient volontiers à l'achat du sapin de Noël de préférence au pin sylvestre ou à l'arbre artificiel, surtout depuis qu'on lui offre des sapins cultivés de belle apparence et de qualité irréprochable. Cependant, le client doit être encore sur ses gardes car certains commerçants continuent d'offrir des arbres sauvages dont la qualité est loin d'être recommandable. Par surcroît, ils demandent le même prix que pour un sapin cultivé. Cette année, les producteurs de sapins cultivés auront coupé et mis sur le marché au-delà de 2,000,000 d'arbres, offerts au public au cours du mois de décembre.



*De la plantation à la coupe,  
en passant par le stade  
de la croissance (de haut en bas).*

*Après un intervalle de 9 ou 10 ans,  
les sapins sont emballés  
et prêts à être vendus aux consommateurs.*



C'est le temps des réjouissances et les réceptions se succèdent un peu partout. Si vous êtes fatigué des cocktails et des buffets froids, organisez plutôt un brunch qui vous permettra de réunir famille ou amis, ou les deux, bien sûr, autour d'une table garnie de plats chauds. On le sait, le mot brunch vient d'une contraction des mots anglais *breakfast* et *lunch* et désigne donc un repas qui remplace, à lui seul, les deux premiers de la journée. On le prend n'importe quand entre onze et treize heures. La roulade que voici est tout à fait délicieuse. Notez que vous pouvez la préparer la veille et la réchauffer au dernier moment.

#### MENU

Jus d'orange frais  
 ou Côtes de pamplemousses  
 Roulade de jambon et de  
 champignons  
 Tomates au four  
 Salade d'épinards et de bacon  
 Toasts Confiture  
 Pain d'évêque  
 Poires d'hiver et fromage bleu  
 Café

#### ROULADE DE JAMBON ET DE CHAMPIGNONS

(2 roulades ou 12 portions)

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre  
 1 $\frac{1}{2}$  tasse de chapelure fine  
 $\frac{1}{2}$  tasse de beurre  
 1 tasse de farine à tout usage  
 4 tasses de lait  
 2 cuil. à table de yogourt nature  
 2 cuil. à thé de sel  
 $\frac{1}{4}$  de cuil. à thé de poivre  
 $\frac{1}{2}$  cuil. à thé de moutarde en poudre  
 8 jaunes d'œufs  
 8 blancs d'œufs  
 $\frac{1}{4}$  de cuil. à thé de crème de tartre  
 Garniture au jambon et aux  
 champignons (notre recette)  
 Sauce (notre recette)

**Chauffer**  $\frac{1}{2}$  de tasse de beurre dans une grande poêle épaisse. Ajouter la chapelure et chauffer, en brassant, jusqu'à ce que toutes les miettes soient bien beurrées et légèrement brunies. Laisser refroidir.

**Graisser** 2 moules à gâteau roulé, de 15 x 10 x 1 pouces. Habiller ces moules de papier ciré en laissant dépasser ce dernier de 2 pouces, à un bout des moules. Bien graisser les doublures de papier, les saupoudrer de farine et pencher les moules, de côté et d'autre, pour bien enfarmer les papiers. Enlever tout excès de farine. Parsemer le fond de chaque moule de  $\frac{1}{2}$  tasse de chapelure beurrée et étendre cette dernière, uniformément.

**Chauffer** le four à 425° F. Disposer une clayette du four à mi-hauteur de

# LA BONNE Cuisine

MARGO OLIVER

Rien de tel, pour bien commencer un jour de Fête,  
qu'un brunch tout simple mais savoureux

ce dernier. Faire fondre ½ tasse de beurre, dans une grande casserole. Ajouter la farine et cuire, en brassant, pendant 1 minute; le mélange sera grumeleux. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un trait et en brassant. Continuer la cuisson, en battant constamment avec un fouet ou une cuillère de bois, jusqu'à ce que la préparation bouille et soit épaisse et lisse. Mêler le yogourt, le sel, le poivre, la moutarde et les jaunes d'œufs. Ajouter, à ce mélange, un peu de la préparation très chaude, petit à petit et en brassant constamment. Ajouter alors le tout à la préparation dans la casserole et chauffer, en brassant constamment, jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu.

**Battre** les blancs d'œufs, en y ajoutant la crème de tartre, en une neige ferme mais dont la surface présente des pics souples. Ajouter, en brassant, le quart de cette neige à la préparation chaude. Incorporer alors, très délicatement, toute la préparation chaude à ce qui reste de neige.

**Répartir** le mélange dans les deux moules (il y en aura environ 5 tasses par moule) et l'y étendre aussi uniformément que possible. Cuire au four, en deux temps, de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit gonflée et un peu élastique au toucher. Retirer du four aussitôt cuit et saupoudrer chaque pièce de ¼ de tasse de chapelure beurrée.

Détacher la préparation des bords du moule, tout autour, couvrir ce dernier d'une grande plaque à biscuits recouverte d'une feuille de papier ciré et retourner le tout rapidement. Soulever un peu le moule de cuisson, du côté où sa doublure de papier dépasse, et tirer délicatement sur cette dernière de façon à démouler la roulade. Enlever le papier de cuisson. Couvrir chaque pièce de 2 tasses de la garniture au jambon et aux champignons, en mettant la mesure faible. Rouler la préparation autour de sa garniture, à partir d'un des côtés de 10 pouces, en s'aidant du papier ciré; rouler finalement la pièce dans un plat de service chaud. Couper en tranches épaisses et napper chaque portion d'une grosse cuillerée de sauce. (12 portions)

**Note:** si on le désire, préparer et cuire les roulades à l'avance; les couvrir alors et les ranger au réfrigérateur. Pour les servir, les couvrir de papier d'aluminium et les chauffer au four, à 350°F, 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Ou les couvrir de papier

ciré ou de papier de cuisine transparent et les chauffer, dans un four à micro-ondes, de 5 à 7 minutes.

## Garniture au jambon et aux champignons

¼ de tasse de beurre  
1 livre de champignons, tranchés  
1 cuil. à table de jus de citron  
Sel et poivre  
3 tasses de jambon cuit finement haché  
1 paquet de 250 g de fromage à la crème (à la température de la pièce)  
2 cuil. à table de yogourt nature

**Chauffer** ¼ de tasse de beurre, dans une grande poêle épaisse et sur feu vif, et y frire les champignons 3 minutes. Retirer du feu. Arroser du jus de citron et saupoudrer légèrement de sel et de poivre. Ajouter le jambon, en brassant. Mesurer ½ tasse du mélange et le mettre de côté pour la sauce. Mettre ce qui reste du mélange dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Battre ensemble le fromage et le yogourt et bien mêler le tout à la préparation au jambon. Garder la garniture bien chaude, au-dessus d'eau frissonnante, jusqu'au moment de garnir les roulades.

## Sauce

2 cuil. à table de beurre  
2 cuil. à table de farine  
¼ tasse de lait  
1 pot de 200 mL de crème double (35 p.c.)  
2 cuil. à table de madère ou de sherry  
½ tasse de mélange jambon et champignons (de la recette précédente)  
Sel et poivre

**Chauffer** le beurre à feu moyen, dans une casserole moyenne. Ajouter la farine et brasser jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Retirer du feu. Ajouter le lait et la crème, d'un trait, en mêlant bien. Continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Retirer du feu et ajouter le madère ou le sherry, le mélange jambon et champignons ainsi que du sel et du poivre au goût (environ ½ cuil. à thé de sel et ¼ de cuil. à thé de poivre). Garder la sauce bien chaude pour la servir sur les roulades.

## PAIN D'ÉVÊQUE

125 mL de beurre ramolli ou de margarine  
250 mL de cassonade, mesurée bien tassée  
2 œufs  
625 mL de farine à tout usage,

## tamisée

15 mL de poudre à lever  
5 mL de sel  
250 mL de lait  
125 mL de cassonade, mesurée bien tassée  
125 mL de farine à tout usage  
50 mL de beurre ou de margarine  
30 mL de germe de blé  
10 mL de cannelle

**Chauffer** le four à 190°C. Graisser un moule à gâteau rectangulaire de 4 L (33 x 23 x 5 cm).

**Battre** ensemble, jusqu'à ce que le mélange soit léger, 125 mL de beurre ou de margarine, 250 mL de cassonade et les œufs. Tamiser ensemble 625 mL de farine, la poudre à lever et le sel et ajouter le tout au mélange en crème, ainsi que

le lait, en plusieurs temps et en alternant; brasser avec une cuillère de bois, après chaque addition, pour bien mêler tous les ingrédients. Mettre la pâte dans le moule et l'y étendre uniformément.

**Mêler**, dans un petit bol, 125 mL de cassonade, 125 mL de farine, 50 mL de beurre ou de margarine, le germe de blé et la cannelle. Travailler d'abord le tout à la fourchette, ensuite directement avec les doigts; le mélange sera grumeleux. Parsemer la pâte de ce mélange, uniformément.

**Cuire** au four, 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué dans le centre du gâteau en ressorte sec. Servir tiède ou refroidi. (12 grosses portions).

## Entre les deux mon coeur balance!

LE CHAMBORD  
Au goût franc et généreux.

LE PICA  
Au goût "picotant".

Dans les épiceries licenciées et magasins de la S.A.Q.

**Chambord et Pica,**  
deux autres bons vins Secrestat à prix populaires.

Chambord  
375 ml (carafe) / 750 ml  
11 (carafe) / 41

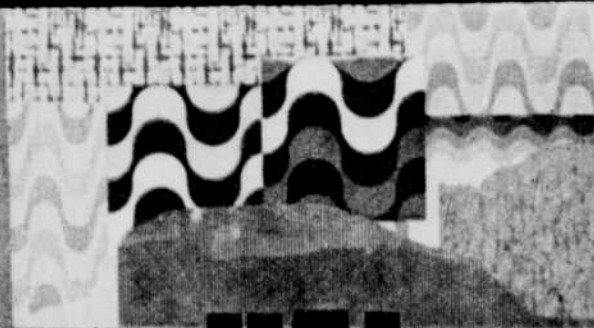
Pica  
375 ml / 750 ml  
21

SECRETAT



# AVRIL

DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



# MAI

DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



# JUN

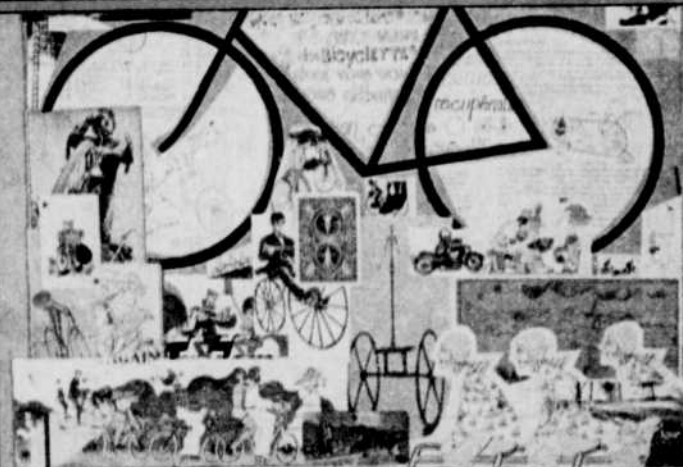
DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



# SEPTEMBRE

DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



DIM	LUN	MAR	MERC	JEU	VEN	SAM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					