

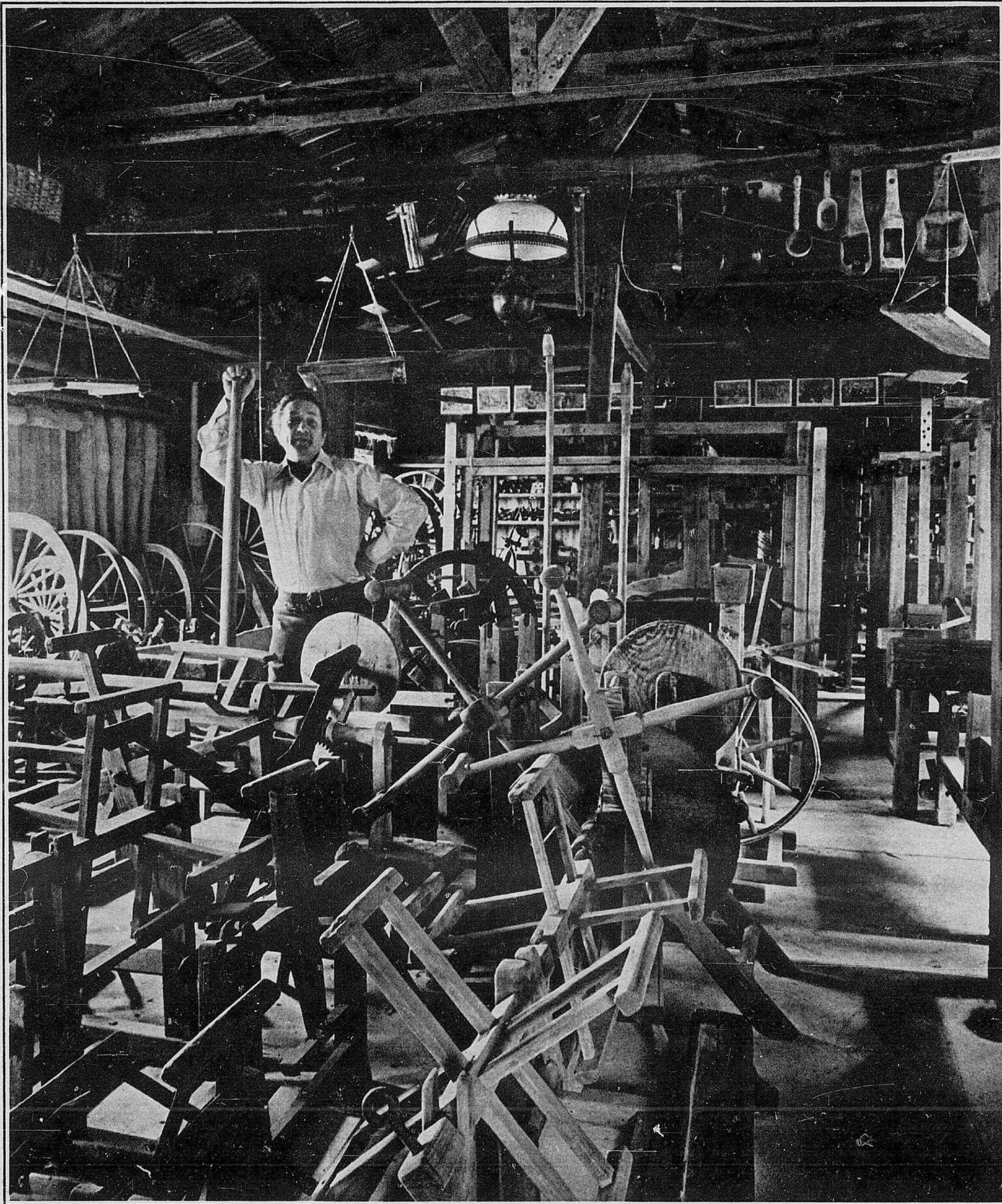
perspectives

29 juillet 1972 Vol. 14, No 31

LE DROIT



**Françoise Lemieux
et d'autres belles Saguenéennes page 12**
**A la défense
de notre art traditionnel page 2**
**Michel Simon:
nouvelle carrière,
nouvelles amours page 14**



par Victor-Lévy Beaulieu

Robert-Lionel Séguin n'est pas bavard. On ne se tromperait peut-être pas beaucoup en disant de lui qu'il est timide. De sorte qu'on le voit et l'entend rarement à la télévision et à la radio, et que les journaux parlent assez peu souvent de lui. C'est que Robert-Lionel Séguin est ethnologue, discipline quasi monastique qui s'acquitte plutôt mal avec le sensationnalisme. Chercheur, Robert-Lionel Séguin ne court pas après n'importe quoi; depuis trente ans, il est une manière de rat de bibliothèque. Mais sa bibliothèque, ce sont les pays québécois et l'homme québécois, des débuts de la colonisation à nos jours. Car le travail de Robert-Lionel Séguin consiste à répertorier tous les aspects de notre civilisation traditionnelle, allant des instruments aratoires de nos ancêtres à l'artisanat de l'Île-aux-Coudres.

L'oeuvre de Robert-Lionel Séguin est déjà importante. Deux de ses ouvrages ont notamment connu un succès considérable: *la Sorcellerie au Canada français au XVIIe siècle* et *la Civilisation traditionnelle de l'habitant au XVIIe et au XVIIIe siècles*. C'est dans cette somme de 700 pages que Robert-Lionel Séguin dissipait l'équivoque qui a toujours été entretenue ici sur les mots paysan et habitant. Il y écrivait notamment:

"Par son nom, le cultivateur de la Nouvelle-France se distingue déjà des autres agriculteurs du monde. Gare à ceux qui confondent "habitant" et "paysan", car le terrien ne souffre pas d'être désigné sous cette dernière appellation! En Europe, le paysan est trop sou-

vent un métayer, voire même une sorte de serf médiéval qui ne se serait pas encore complètement prévalu de l'ordonnance de 1315. Tout au contraire, le Canadien ne dépend de personne: maître de son sol, c'est un petit seigneur dans la seigneurie. Aussi, le verrons-nous s'empanacher de son titre d'"habitant", qui signifie possesseur de la terre."

Résidant à Rigaud dans une vieille maison québécoise, entourée de bâtiments dans lesquels on trouve plus de 5 000 instruments aratoires traditionnels, ce qui en fait la collection privée ou publique la plus importante de tout le Québec, vivant dans des pièces remplies de vierges sculptées, de christs, de coqs (sans compter les meubles, les costumes, les catalogues, les tapis et les murales), Robert-Lionel Séguin n'a qu'une passion: faire parler le passé. Dans son sous-sol, une véritable bibliothèque, un centre de documentation unique: vieux manuscrits, archives, journaux, revues et livres rares, et montages de dossiers qu'il accu-

mule depuis des années. Quand on lui demande comment tout cela a commencé, il répond:

"Je me suis d'abord intéressé à la numismatique. Vers 1920, c'était très populaire ici. D'ailleurs, on pouvait encore trouver de belles pièces. Ensuite, je me suis mis à collectionner les timbres. Ça a été important pour moi de commencer ainsi car cela m'a ouvert l'esprit, comme on dit. Finalement, j'en suis arrivé aux livres, aux journaux et aux lettres, celles du général Montcalm, par exemple. Et il y a vingt ans, ce sont les vieux meubles québécois qui m'ont attiré. Et des vieux meubles aux instruments aratoires et aux instruments de fer forgé, il n'y avait qu'un pas que j'ai vite franchi."

En parcourant les campagnes québécoises, en fouillant les greniers, les hangars des habitants et les bibliothèques, Robert-Lionel Séguin a trouvé sa vocation:

"Ça m'a étonné de constater combien il y avait peu de choses, peu de documents sur l'art traditionnel. Je trouvais cela dommage car les Québécois, ignorant ce que tout cela pouvait représenter comme richesses, s'en départissaient pour

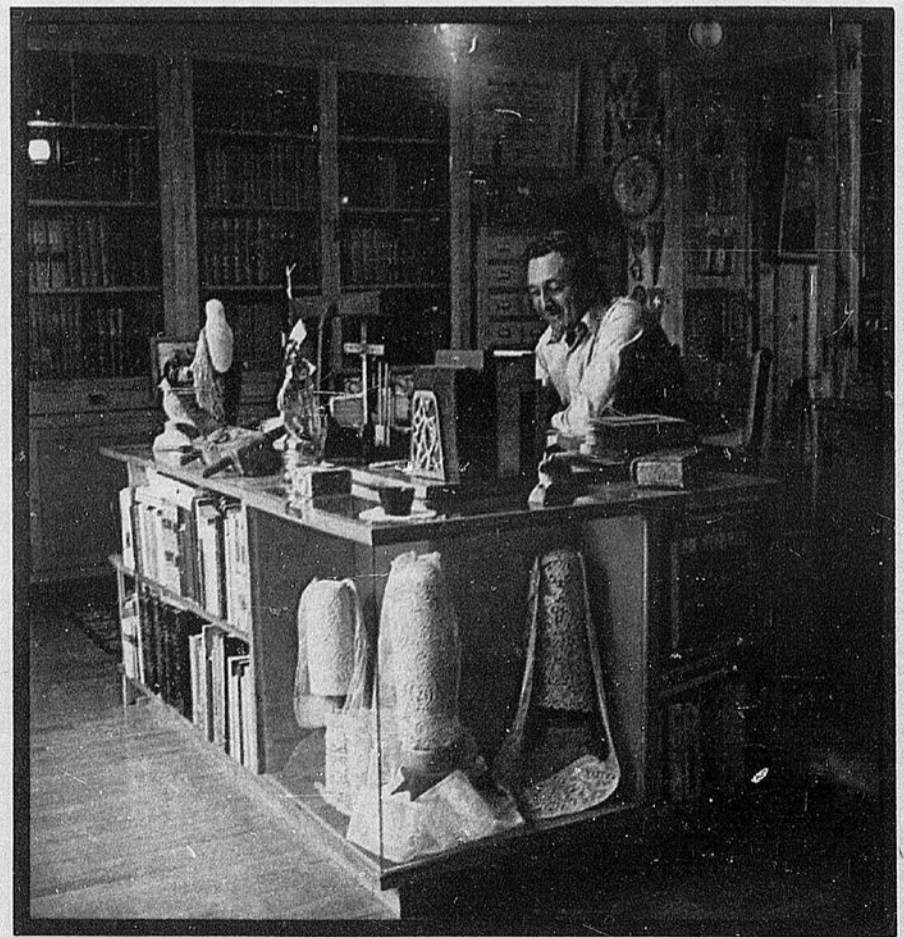
presque rien. Plusieurs de nos plus beaux meubles québécois, pour ne citer que cet exemple, ont été achetés par des Américains ou des gens de l'Ontario. Maintenant, il est à peu près impossible d'en trouver qui soient vraiment authentiques. On peut dire la même chose de l'art populaire en général: d'ici quelques années, il ne restera plus sur le marché que de la camelote."

Mais qu'est-ce que l'art populaire, et quelles différences y a-t-il entre l'art populaire et l'art traditionnel? Robert-Lionel Séguin les définit ainsi:

"L'art populaire est essentiellement l'oeuvre d'un autodidacte, d'un artisan qui n'a aucune préparation académique. Par exemple, Blanche Bolduc, Bluteau et le peintre

Suite page 4

Robert-Lionel Séguin, dans son bureau, entouré de livres et d'objets du passé. Page de g., dans un des bâtiments où il remise sa collection d'objets traditionnels.



Photos Paul Gélinas

**pour nos
gouvernants,
l'art
traditionnel
québécois,
ça n'existe pas**

Pourtant, c'est un des plus riches du monde, dit Robert-Lionel Séguin, qui consacre sa vie à restituer notre vrai passé

Villeneuve. Ces gens-là écrivent, font des toiles, des tapis, des couvertures et des sculptures parce qu'ils éprouvent le besoin de le faire. De sorte que vous pouvez tout aussi bien voir, sur une toile, un veau avec trois pattes et une maison avec sept cheminées. Cela, c'est de l'art populaire. L'art traditionnel, lui, part d'un fonds didactique mais a subi, en cours de route, l'empreinte d'un pays, d'une région, de certaines coutumes ou de certaines techniques."

Après avoir dit cela, Robert-Lionel Séguin ajoute tout de suite que l'art populaire contemporain est extrêmement rare, que l'apparition du touriste a signifié la mort plus ou moins lente de l'artisanat:

"Dès qu'un artisan fait de la reproduction, dès qu'il ouvre un kiosque le long de la route, ce n'est plus de l'art populaire. L'artisan qui ne fait qu'une seule pièce, par besoin de s'extérioriser, par besoin de beauté, celui-là seulement est authentique. Dès qu'on tombe dans le commerce, ce n'est plus intéressant car c'est de la série. Je connais des sculpteurs dits populaires qui sculptent à longueur d'année les mêmes personnages qu'ils vendent aux touristes. Je connais même certaines maisons où le travail se fait à la chaîne: l'un sculpte les yeux, l'autre le nez, l'autre les bras, etc. Cela, ce n'est plus de l'art populaire mais de l'industrie."

Le touriste tue donc l'originalité de l'artisan. Pas seulement en sculpture mais dans à peu près toutes les disciplines:



La belle maison canadienne de M. Séguin (ci-dessus) et quelques objets précieux dont il s'entoure et qui font de sa maison un véritable musée.



"Je pourrais encore citer le cas des tissus, dit Robert-Lionel Séguin. Avant, on trouvait des tapis faits d'une façon à l'Islet, d'une autre façon en Gaspésie ou au Lac-Saint-Jean, et d'une autre encore à l'Île-aux-Coudres, dans la Beauce ou à Rigaud. Allez-y voir maintenant! C'est la même chose partout car les patrons qu'on utilise actuellement viennent tous de Montréal. Jadis, chacun inventait les siens."

Robert-Lionel Séguin a passé dix ans au ministère des Affaires culturelles du Québec. Il y est resté tout ce temps dans l'espoir de convaincre fonctionnaires, sous-ministres et ministres de l'importance des arts populaires et traditionnels. Selon ses dires mêmes, cela a été un échec total:

"Au ministère des Affaires culturelles, il n'y a rien à faire en ce qui concerne la civilisation traditionnelle. Il est difficile de trouver, dans le monde entier, un Etat qui, comme le Québec, s'est autant fiché de l'art traditionnel. Je vais vous donner un autre exemple. L'an passé, j'ai été invité à participer à un congrès international qui groupait plus de deux cents ethnologues représentant quarante pays. Partout à travers le monde, l'Etat sauvegarde sa civilisation traditionnelle. Peu importe le régime, qu'il soit communiste ou libéral. L'Etat a indexé la civilisation traditionnelle, il a embauché des chercheurs et des spécialistes pour l'inventorier. Alors qu'ici la

civilisation et les arts populaires ont été sauvés (et continuent de l'être) par des individus et des universités. L'université Laval, notamment, qui a un solide département de civilisation orale. Mais les belles pièces, elles appartiennent toutes à des collectionneurs privés. Pour l'art populaire, c'est d'autant plus choquant que le Québec est l'un des pays les plus riches du monde. Ici, la panoplie est parfaite dans tous les domaines, de la peinture naïve aux outils et aux tissus. Mais est-ce qu'il n'est pas aberrant que les plus belles collections de tissus québécois appartiennent maintenant à des musées étrangers, ceux de Toronto, de Detroit et d'Ottawa?"

L'attitude du ministère des Affaires culturelles est un ré-

l'art traditionnel québécois

flexe de colonisés, affirme Robert-Lionel Séguin avant de préciser:

"J'ai vécu à une époque où on cachait les meubles, les ustensiles et les objets d'art populaire dans les greniers parce qu'on avait honte de les montrer aux étrangers. Nos hommes publics sont encore marqués par cet esprit. Tout budget concernant l'art populaire reste platement touristique. Par exemple, la place Royale: on l'a restaurée non parce qu'on croyait à l'art traditionnel mais parce qu'on a vu là-dedans un excellent divertissement touristique."

Déplorant le fait qu'il n'y ait pas encore un seul musée d'art traditionnel au Québec, Robert-Lionel Séguin ajoute:

"Dans la conception du musée, on est en retard de 50 à 75 ans sur le reste du monde. Ici, on en est encore aux musées récréatifs, du genre du Château de Ramezay, pour éblouir le touriste. Le musée devrait d'abord être éducatif. Cela veut dire qu'il devrait avoir ses archives, sa bibliothèque (écrite, sonore, visuelle et graphique), sa salle de projection et tout le matériel nécessaire pour étudier l'évolution de l'art traditionnel, de ses origines à maintenant. Ici, on accorde beaucoup plus d'importance au nom qu'à la facture de la pièce. Vous allez dans un musée, on vous dit: 'Ceci est le pot à barbe de Wilfrid Laurier', et ça s'arrête là. On ne vous dira pas comment a été fait le pot en question, selon quelles techniques et avec quels matériaux. On refuse toute mission scientifique au musée alors qu'ailleurs c'est le contraire: on peut y suivre l'évolution de la civilisation et déceler les apports. Par exemple, il y aurait ici une étude très intéressante à faire sur les cagots à légumes qui nous viennent de l'Amérindien."

Mais les années passent et rien ne se fait. Le ministère des Affaires culturelles reste sourd:

"Le temps joue contre nous. Quand le gouvernement va enfin s'intéresser à la civilisation traditionnelle, cette dernière sera disparue. Il deviendra impossible de créer un musée où on pourra réunir suffisamment de matériel pour bien travailler. Heureusement qu'il y a les jeunes qui sont ex-

trêmement sensibles à ce problème culturel. J'espère qu'ils pourront réaliser, avant qu'il ne soit trop tard, ce que j'ai toujours souhaité. Au Québec, notre problème c'est qu'on a confondu instruction et culture. On a créé en série des gens instruits mais incultes. La culture, on s'imagine, au ministère des Affaires culturelles, que c'est les phrases recherchées, le pettage de bretelles verbal. La culture, c'est la science des gens et des choses, donc de ce qui est aussi dans la rue, dans les caves, dans les greniers et derrière les maisons, tout autant que ce qui est devant."

Robert-Lionel Séguin, depuis septembre 1970, anime, à l'université du Québec à Trois-Rivières, un Centre de documentation en civilisation traditionnelle où, dit-il, on procède à l'inventaire systématique de la civilisation traditionnelle. Le Centre compte trois départements: celui des manuscrits et des imprimés, celui des archives écrites et celui des archives sonores:

"Nous avons mis sur pied une équipe de chercheurs qui doivent inventorier toutes les archives notariales de la

Nouvelle-France, qui sont une véritable mine de renseignements sur nos us et coutumes. Actuellement, nous avons déjà recueillis plus de 60 000 fiches sur les artisans, leurs façons de travailler... D'ici quelques mois, nous comptons produire nos premiers films. Le premier sera consacré aux luthiers, d'autres suivront sur les tisseurs, les forgerons, les menuisiers. Evidemment, nous avons de modestes moyens et un personnel réduit. Mais l'important, c'était de commencer, de faire les premiers pas."

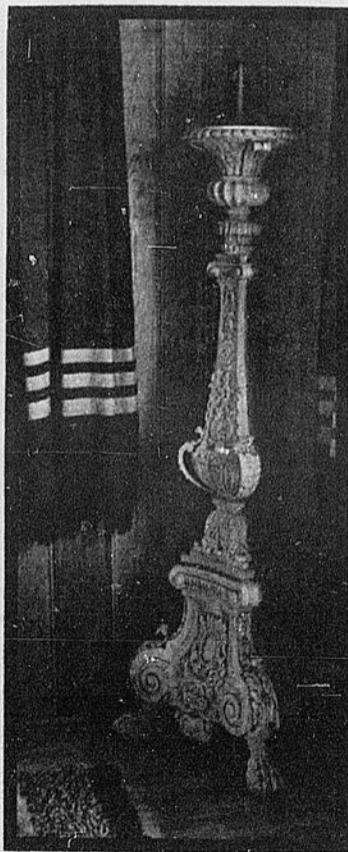
En plus d'animer le Centre de documentation en civilisation traditionnelle, Robert-Lionel Séguin dirige une nouvelle collection aux Editions Hurtubise-HMH: *les Cahiers d'ethnographie*; on y publiera, dans le premier numéro, des études sur la médecine populaire, la fabrication des fleurs artificielles, les curés à travers la chanson folklorique, la vie des forestiers, le fer forgé et l'art de la teinturerie en pays de Charlevoix.

Mais toutes ces activités n'empêchent pas Robert-Lionel Séguin de poursuivre son oeuvre d'ethnologue. Dans quelques semaines, il fera paraître aux Editions Leméac un gros bouquin de 600 pages intitulé: *la Vie libertine en Nouvelle-France au XVIIe siècle*. Pourquoi écrire un tel ouvrage qui lui a demandé cinq années de recherches intensives? Il répond:

"J'ai écrit ce livre pour briser



Dans ses pérégrinations à travers le Québec, Robert-Lionel Séguin a ramassé plus de 5 000 pièces, qui vont des instruments aratoires aux meubles.



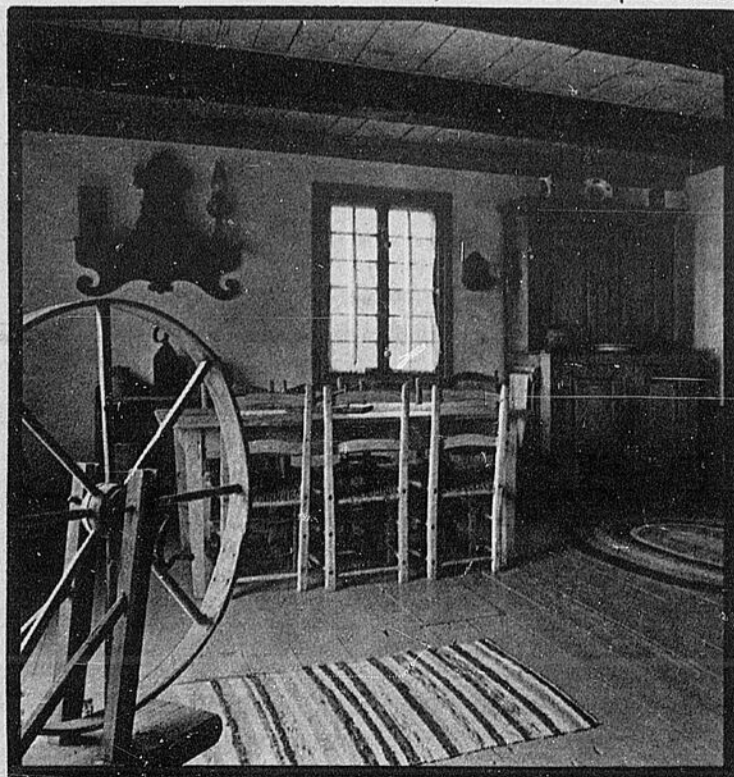
la fausse image que nous avons du passé québécois et des hommes qui ont habité ici avant nous. On a trop répété que les femmes et les hommes du début de la colonie ne connaissaient pas le mal, que le travail, le désespoir, la mortification et la prière étaient leurs seules préoccupations. Quand on étudie les documents de l'époque, on se rend compte que tout cela qui sonne faux ne servait que les intérêts du colonisateur. A la vérité, nos ancêtres n'étaient ni des dévôts ni des libertins, ni des ascètes ni des viveurs: ils buvaient du bon vin, faisaient bonne chère, lorgnaient les femmes bien roulées, s'organisaient pour résister aux oppressions religieuses et politiques. Au fond, nous avons eu des ancêtres normaux, de sorte que la galanterie, le libertinage, le marivaudage et, dans une moindre mesure, le vice, avaient leur place. C'est pour qu'on le sache que j'ai écrit ce document. Je passe en revue, dans ce livre, la débauche publique, la prostitution, le racolage, le viol, le rapt, le meurtre passionnel et les rapports amoureux entre Amérindiennes et hommes blancs. Sans oublier, évidemment, les philtres d'amour, les cabarets, les lupanars, et l'avortement qui se pratiquait alors beaucoup plus qu'on le croit."

Cette oeuvre colossale étant terminée, Robert-Lionel Séguin n'entend pas se reposer sur ses lauriers. Il dit:

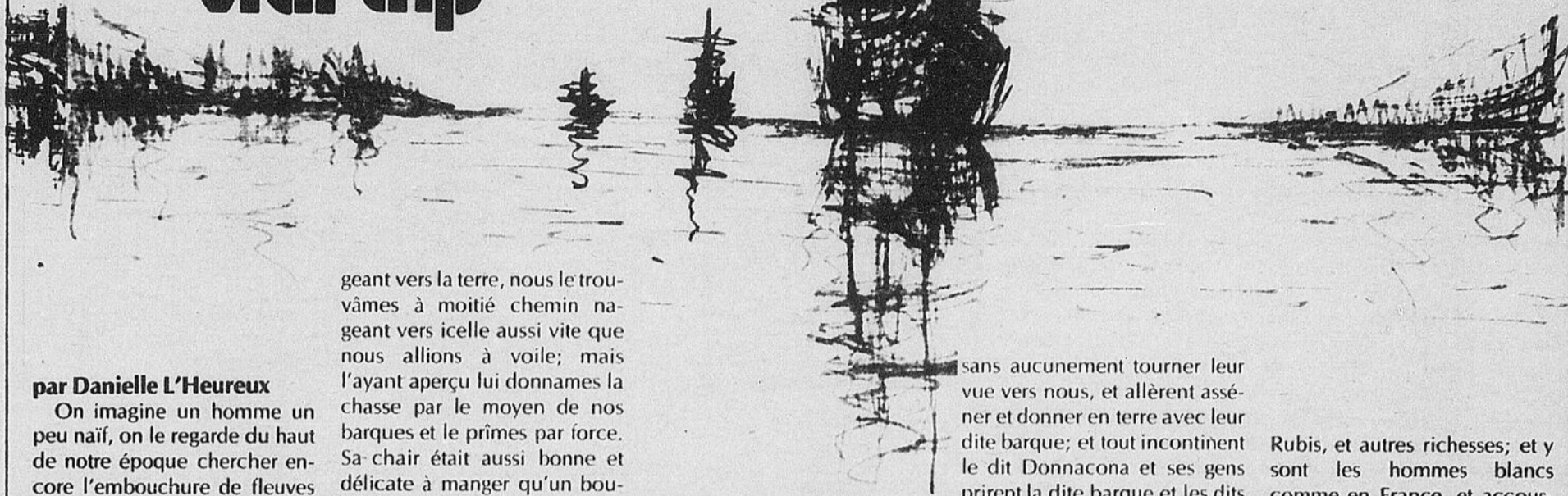
"J'ai toujours deux ou trois choses sur le métier. Je prépare actuellement un ouvrage sur les ustensiles québécois, un autre sur les instruments aratoires et un autre encore sur l'imagerie populaire au Canada

français. Et Parti Pris doit publier à l'automne un document visuel sur la pensée révolutionnaire au Québec. Puis, si j'ai le temps, j'aimerais écrire quelques pages sur les scapulaires dont je possède toute une collection!"

Le patient travail de Robert-Lionel Séguin dont on parle trop peu est une oeuvre de pionnier, du rattrapage en quelque sorte, et c'est ainsi qu'on peut dire que ses recherches d'ethnologue s'inscrivent admirablement bien dans la lignée de ce que plusieurs autres créateurs québécois, à des niveaux évidemment différents, font pour donner un sens à ce que, depuis quelque temps, on appelle "notre projet collectif". Tout cela possède des liens beaucoup plus serrés qu'on pourrait le croire: des dramaturges comme Jean-Claude Germain, des conteurs comme Jacques Ferron, des sociologues comme Fernand Dumont, des chansonniers comme Gilles Vigneault et des chercheurs comme Robert-Lionel Séguin sont en train de tracer, chacun à sa manière, ce que Jean-Ethier Blais, fort judicieusement, a appelé la nouvelle géographie québécoise. C'est une expérience à nulle autre pareille dans le monde. ●



Un vrai "trip"



par Danielle L'Heureux

On imagine un homme un peu naïf, on le regarde du haut de notre époque chercher encore l'embouchure de fleuves qui n'ont plus de mystère pour nous. Mais quand on part avec lui, du fond de sa naïveté, on fait un "voyage" comme n'en offre aucune drogue. On s'avance dans le pays des oiseaux étranges, des humains mystérieux, des saisons inconnues et des mers de glaces.

"Mais nonobstant cette glace, nos barques ne laissèrent d'y aller pour avoir des oiseaux, desquels il y a si grand nombre que c'est chose incroyable à qui ne le voit, parce que combien que cette Ile... en soit si pleine qu'il semble qu'ils y soient expressément apportés, et presque comme semés..."

"En outre, il y a une autre espèce d'oiseaux qui volent haut dans l'air, et à fleur d'eau, lesquels sont plus petits que les autres, et sont appelés Godets. Ils s'assemblent ordinairement en cette Ile, et se cachent sous les ailes des grands. Il y en a aussi d'une autre sorte, (mais plus grands et blancs) séparés des autres en un canton de l'Ile, et sont très difficiles à prendre, parce qu'ils mordent comme chiens, et les appeloient Margaux; et bien que cette Ile soit distante quatorze lieues de la grande terre, néanmoins les Ours y viennent à la nage, pour y manger de ces oiseaux, et les nôtres y en trouvèrent un, grand comme une vache, blanc comme un Cygne, lequel sauta en mer devant eux, et le lendemain de Pâques qui étoit en May, voya-

geant vers la terre, nous le trouvâmes à moitié chemin nageant vers icelle aussi vite que nous allions à voile; mais l'ayant aperçu lui donnâmes la chasse par le moyen de nos barques et le primes par force. Sa chair étoit aussi bonne et délicate à manger qu'un bœuf."

Continuant le voyage du mystère, il faut passer la terre que Dieu donna à Caïn. "Là on y voit des hommes de belle taille et grandeur, mais indomptés et sauvages. Ils portent les cheveux liés au sommet de la tête, et étreints comme une poignée de foin, y mettans au travers un petit bois, ou autre chose, au lieu de clou, et y tiennent ensemble quelques plumes d'oiseaux. Ils sont vêtus de peaux d'animaux, aussi bien les hommes que les femmes, lesquelles sont toutefois percluses et renfermées en leurs habits, et ceintes par le milieu du corps, ce que ne sont pas les hommes: ils se peignent avec certaines couleurs rouges..."

Des Iles, toutes merveilleuses, où il y a des fleurs et des fruits sauvages et pourtant beaux et nombreux comme si on les avait cultivés, puis une île qu'on nommera de Brion, "à l'entour de cette Ile il y a plusieurs grandes bêtes comme grands bœufs, qui ont deux dents en la bouche comme d'un Elephant, et vivent même en la mer..."

Puis il y a des rivières par centaines, quand on cherche sa voie par le nord, et l'une de ces rivières, "sortante à la mer, tellement qu'à plus d'une lieue de terre, elle est aussi douce qu'eau de fontaine. Nous entrâmes dans la dite rivière avec nos barques, et ne trouvâmes à l'entrée que brasse et

demie. Il y a dedans la dite rivière, plusieurs poissons qui ont forme de chevaux, lesquels vont à la terre de nuit, et de jour à la mer, ainsi qu'il nous fut dit par nos deux Sauvages: et ces dits poissons vismes grand nombre dedans la dite rivière..."

Les gens du pays inconnu ne sont pas hostiles mais leurs façons sont bizarres. On veut s'avancer plus profondément en leur royaume, mais "ils firent habiller trois hommes en la façon de trois diables, lesquels étoient vêtus de peaux de chiens, noires et blanches, et avoient cornes aussi longues que le bras, et étoient peints par le visage de noir comme du charbon, et les fisrent mettre dans une de leurs barques à notre insçu; puis vinrent avec leur bande, comme avoient de coutume auprès de nos navires, et se tinrent dans le bois sans apparaître, environ deux heures, attendans que l'heure et marée fut venue pour l'arrivée de la dite barque; à laquelle heure sortirent tous, et se présentèrent devant nos dits navires, sans eux approcher ainsi qu'ils vouloient faire... Et incontinent arriva la dite barque, où étoient les dits trois hommes apparaissans estre trois diables, ayant de grandes cornes sur leurs têtes, et faisoient celui du milieu, en venant, un merveilleux sermon, et passèrent le long de nos Navires avec leur dite barque,

sans aucunement tourner leur vue vers nous, et allèrent asséner et donner en terre avec leur dite barque; et tout incontinent le dit Donnacona et ses gens prirent la dite barque et les dits hommes, lesquels s'étoient laissés choir au fond d'icelle, comme gens morts et portèrent le tout dans le bois..."

Les gens bizarres ont une richesse: "La plus précieuse chose qu'ils aient en ce monde, est Esurni, lequel est blanc, et le prennent au dit fleuve en cornibots en la manière qui en suit. Quand un homme a desservi la mort, ou qu'ils ont pris aucun ennemi à la guerre, ils le tuent puis l'incisent sur les fesses, et les cuisses, et par les jambes, bras et épaules à grandes taillades; puis es lieux où est le dit Esurni avalent le dit corps au fond de l'eau, et le laissent dix ou douze heures, puis le retirent à mont, et trouvent dedans les dites taillades et incisions les dits cornibots, desquels ils font des patenostres, et de ce usent comme nous faisons d'or et d'argent, et la tiennent la plus précieuse chose du monde."

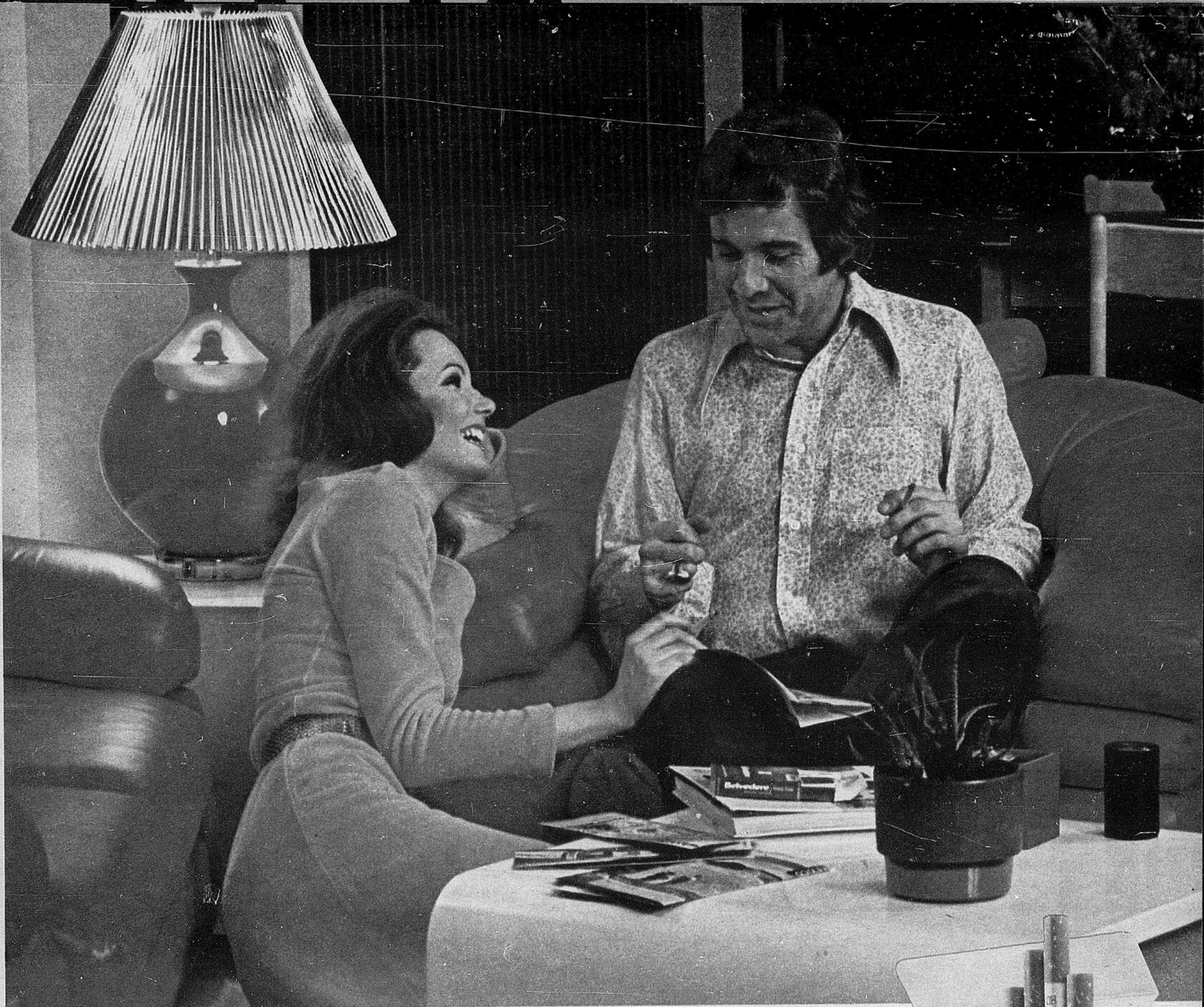
"Il y a grand nombre de Cerfs, Daims, Ours, et autres bestes. Nous y avons vû les pas d'une beste qui n'a que deux pieds, laquelle nous avons suivie longuement pardessus le sable et vase laquelle a les pieds en cette façon: grands d'une paulme et plus."

On y rencontre un vieil homme qui a beaucoup voyagé, et au coeur du merveilleux voyage on se perd entre rêve et réalité, et on invente des aventures à poursuivre: "Il nous a certifié avoir esté à la terre du Saguenay, où il y a infini Or,

Rubis, et autres richesses; et y sont les hommes blancs comme en France, et accoustés de draps de laine. Plus, dit avoir vu autre pays où les gens ne mangent point, et n'ont point de fondement, et ne digèrent point, ains font seulement eau par la verge. Plus, dit avoir esté en un autre pays de Piquemains, et autres pays où les gens n'ont qu'une jambe, et autres merveilles longues à raconter. Le dit Seigneur est homme ancien, et ne cessa jamais d'aller par pays depuis sa connoissance, tant par fleuves, rivières que par terre."

Mais il n'y a pas que les contes des gens du pays, il y a le pays qui émerveille: "Il y a une terre qui s'élève en pente, laquelle est espèce d'ardoise noire et épaisse où l'on voit des veines de l'espèce des minéraux, et qui luisent comme Or et Argent; et parmi toutes ces pierres il s'y trouve de gros grains de la dite mine. Et en quelques endroits nous avons trouvé des pierres comme Diamans, les plus beaux, polis et aussi merveilleusement taillés qu'il soit possible à l'homme de voir; et lorsque le soleil jette ses rayons sur iceux ils luisent comme si c'étoient des étincelles de feu..."

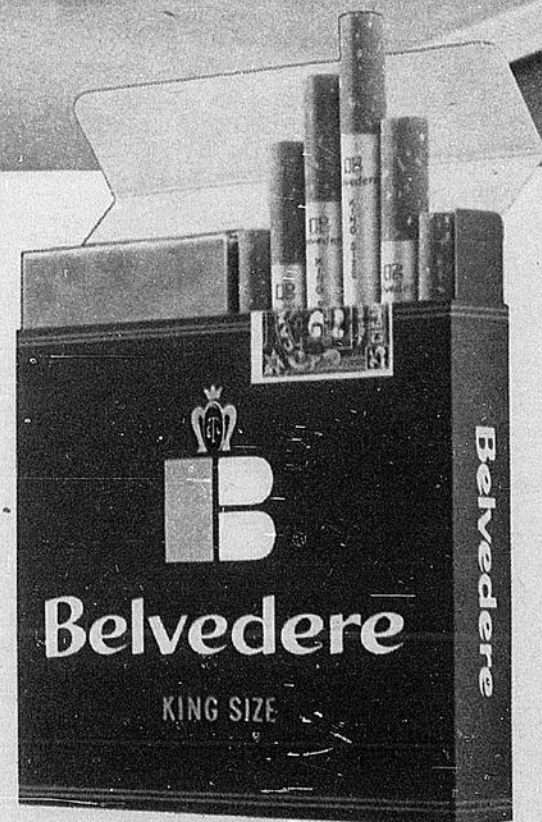
S'il étoit possible de se refaire les yeux à l'innocence, on le revivrait chaque jour, ce voyage merveilleux, puisqu'il s'est fait en notre pays, on le ferait ce "trip" sans drogue, si on trouvoit le courage de partir à la recherche du connu; on le vivrait à nouveau... ce "trip" de Jacques Cartier! ●



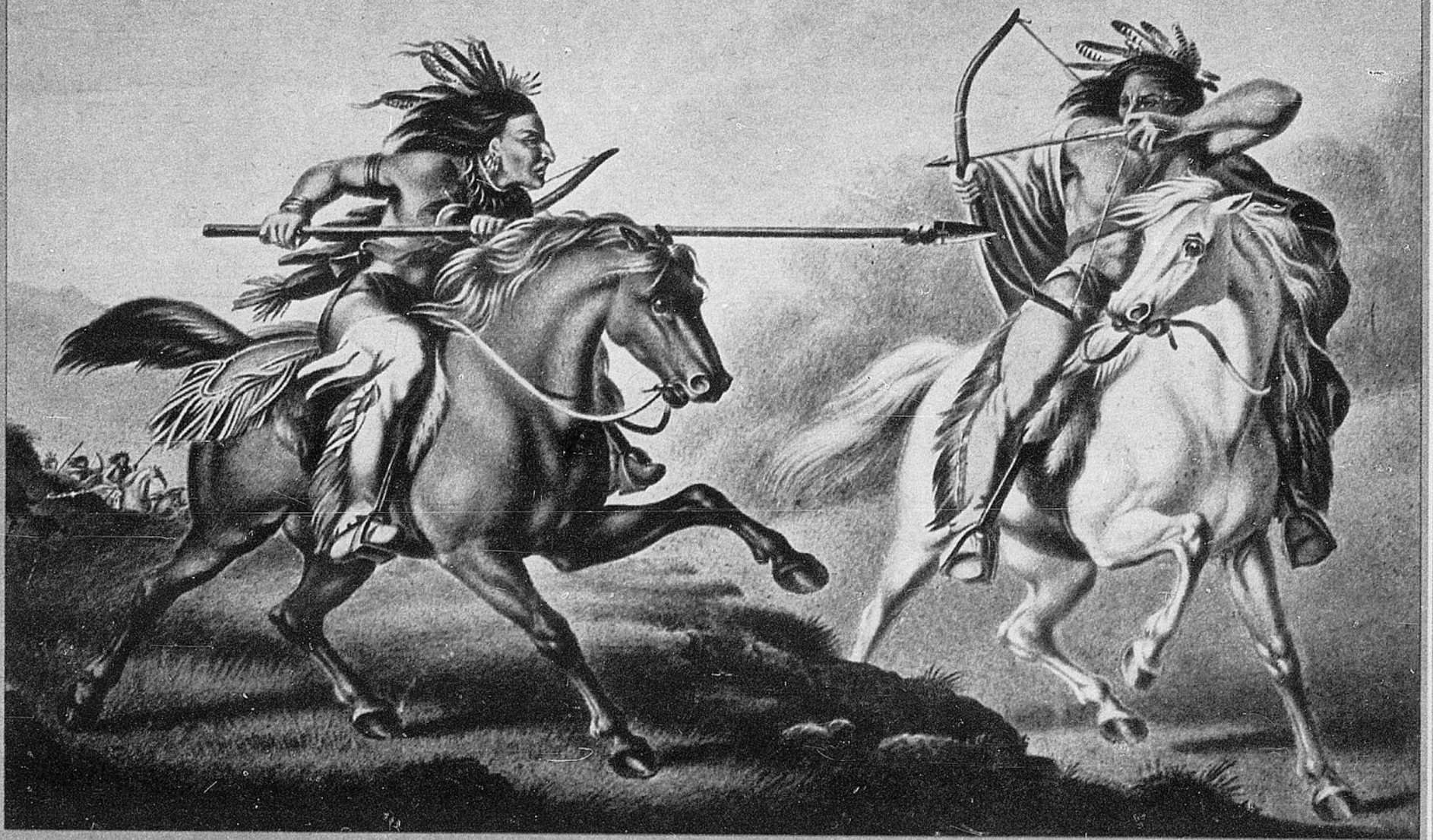
Ya de la couleur dans sa douceur.

Soyez dans le ton, fumez en couleur!

La Belvedere est la cigarette au goût du jour.
Elle satisfait subtilement. Vous fumez doux,
oui, mais votre plaisir est complet.



Les fumer, c'est les aimer.



Duel entre deux Indiens des plaines

Les Indiens vus par Rindisbacher

Les trafiquants de fourrure de l'Ouest le surnommaient, avec une nuance d'affection dans la voix, "l'enfant-artiste". Ces rudes broussards, qui n'étaient guère intéressés, d'ordinaire, à se procurer autre chose que des vivres, de l'alcool, des munitions ou des outils aux comptoirs de la Compagnie de la Baie d'Hudson, achetaient cependant volontiers les toiles de Peter Rindisbacher et les transportaient dans leur havresac à travers tout le continent.

Rindisbacher, à qui son autoportrait donne des cheveux blonds et bouclés, est décédé subitement à 28 ans en 1834.

Il a cependant laissé une foule d'oeuvres admirables par la richesse du détail et la vivacité du pinceau.

C'est avant d'avoir atteint vingt ans qu'il a brossé la plupart des tableaux que nous voyons dans ces pages, tableaux qui sont conservés au musée de l'École militaire de West Point, au Maryland.

Il n'avait que 15 ans quand, à la suite de son père, il quitta sa Suisse natale pour aller vivre d'abord à Fort Garry (aujourd'hui Winnipeg) puis au Wisconsin.

Ayant observé les Peaux-Rouges de près, Rindisbacher rend bien la mobilité de leurs gestes et la noblesse de leurs attitudes, particulièrement au cours des cérémonies tribales.



Danse de guerre des Indiens Winnebago



Retour du guerrier au tipi familial

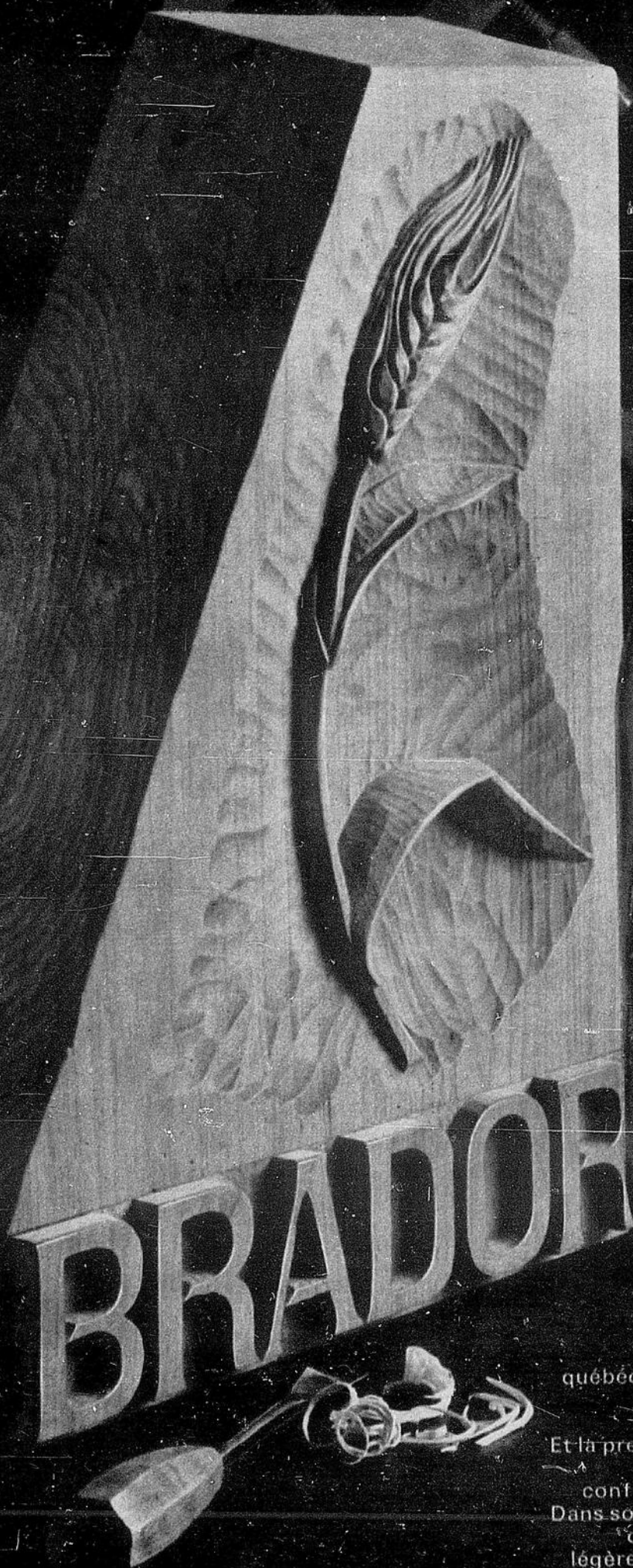


Prise de scalp après le combat

Claude Blanchard



Fièrément
d'ici



BRADOR



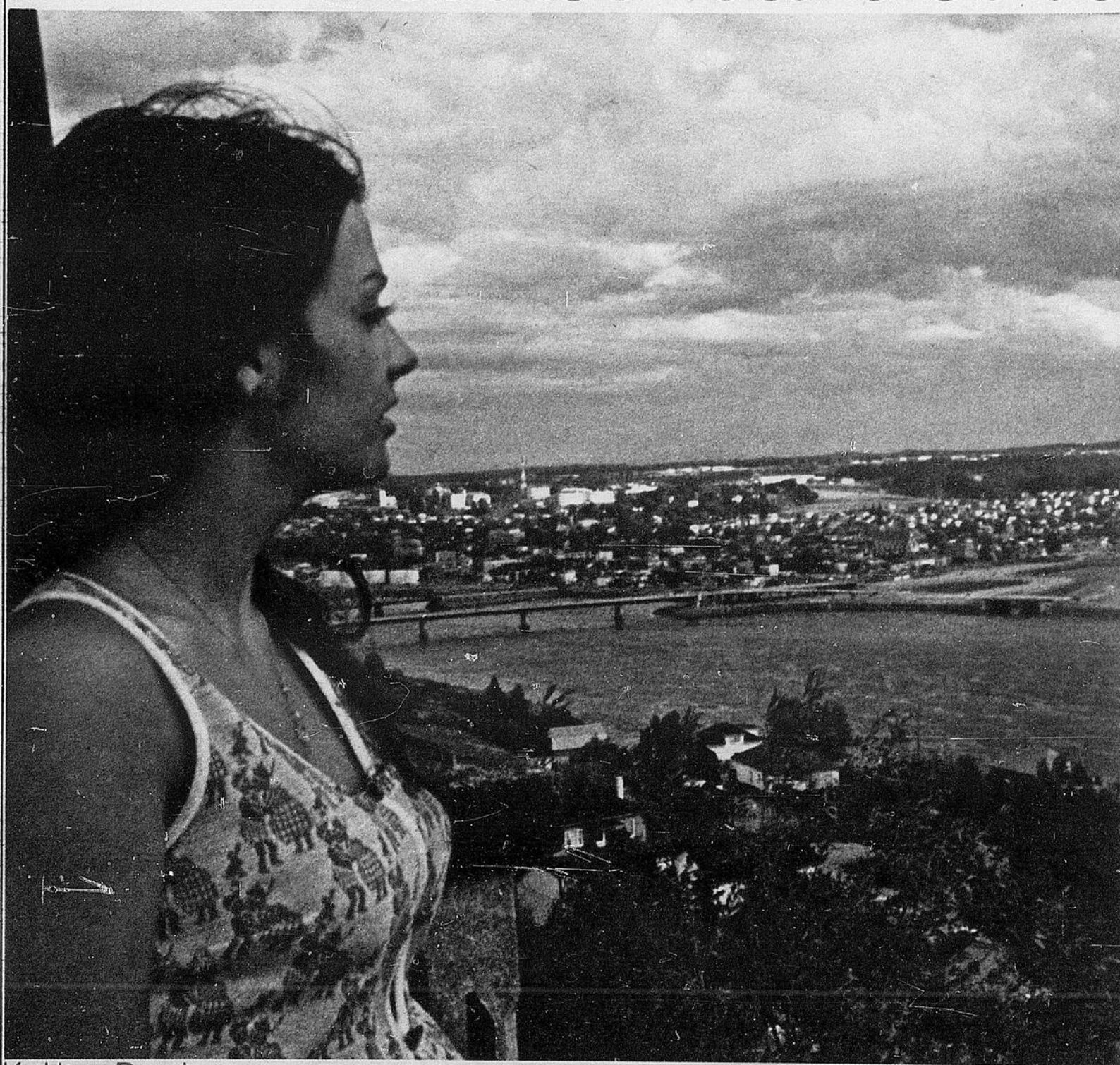
A l'exemple du sculpteur québécois, le brasseur de chez nous s'est taillé une réputation internationale. Et la première bière québécoise de catégorie supérieure confirme ce haut renom. Dans son genre, Brador est une œuvre d'art: c'est une bière légère, rafraichissante, veloutée

qui a fait l'objet d'une fermentation spéciale et d'une maturation prolongée... une bière capiteuse à degré supérieur d'alcool. Savourez une Brador en excellente compagnie. Vous serez fier de votre coup. Elle coûte un peu plus cher que les bières ordinaires mais elle vaut son pesant d'or.

BRADOR - la plus-que-bière signée Molson



Beautés naturelles du Saguenay



Kathleen Paradis

Après Rivière-du-Loup, théâtre des premiers Jeux d'été du Québec, Chicoutimi accueille du 4 au 13 août les ambassadeurs du sport amateur du Québec. C'est-à-dire une élite d'athlètes comprenant 4 000 jeunes choisis parmi 80 000, au terme de compétitions tenues dans 15 régions.

Si vous caressez le projet d'assister à ces Jeux, n'hésitez pas . . . si vous êtes un homme, car les belles Saguenéennes vous y attendent de pied ferme avec des jambes à vous faire tourner la tête et des yeux bleuets à vous faire damner.

Pendant 10 jours, alors que les 22 disciplines au programme offriront aux athlètes l'occasion de montrer leurs talents, ces Airelles — ainsi désignent-on les hôtesse — seront les compagnes de Timi, mascotte officielle de ces Jeux. Personnage musclé, Timi, moitié indien moitié bleuets, a perdu les deux premières syllabes du nom de la ville hôte, pour gagner cette gracieuse escorte de jolies filles.

Les vainqueurs recevront pour leurs exploits sportifs des médailles d'or, d'argent et de bronze dont le revers est frappé à l'image d'une airelle. (Pour les puristes et les friands de bleuets, soulignons que l'airelle est le nom auvergnat de la myrtille, la myrtille le nom d'une variété d'airelles et le bleuets l'appellation régionale d'un genre d'airelles.)

La plupart des Airelles de Chicoutimi ont emprunté le bleu du bleuets au Saguenay et leurs yeux bridés à leur souche amérindienne. Elles sont féminines sans être féministes, intelligentes sans être intellectuelles, sachant plaire sans déplaire; elles ressemblent à la rivière Saguenay: fraîcheur, sourire et mystère.

A quoi bon accumuler tant de compliments, allez aux Jeux d'été du Québec à Chicoutimi et jugez par vous-mêmes! **Christian Larsen**

May

des premiers
accueille du 4
ort amateur du
nètes compre-
000, au terme
ions.

ster à ces Jeux,
homme, car les
ndent de pied
tourner la tête
ner.

22 disciplines
s l'occasion de
-ainsi désigne-
agnes de Timi,
ersonnage mus-
uet, a perdu les
e la ville hôtes-
corte de jolies

leurs exploits
nt et de bronze
e d'une aigle.
bleuets, souli-
uergnat de la
ariété d'aigles
ale d'un genre

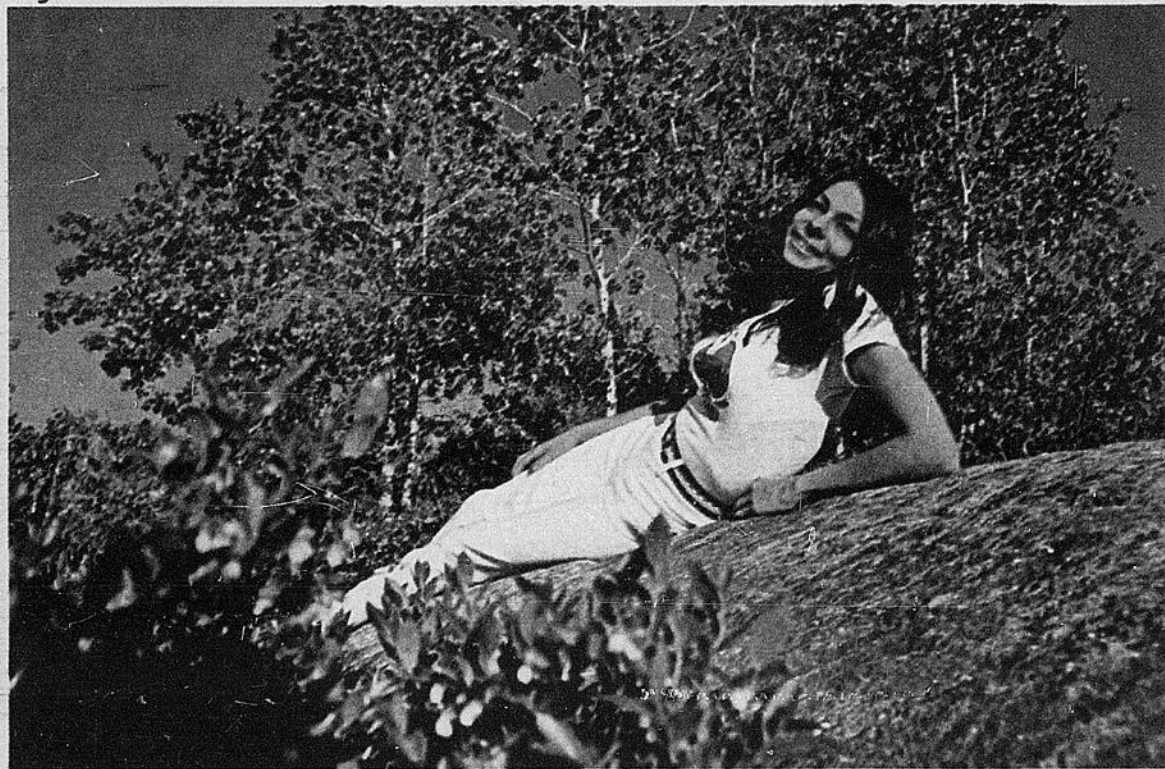
outimi ont em-
ay et leurs yeux
e. Elles sont fé-
elligentes sans
sans déplaire;
enay: fraîcheur,

e compliments,
Chicoutimi et
ristian Larsen

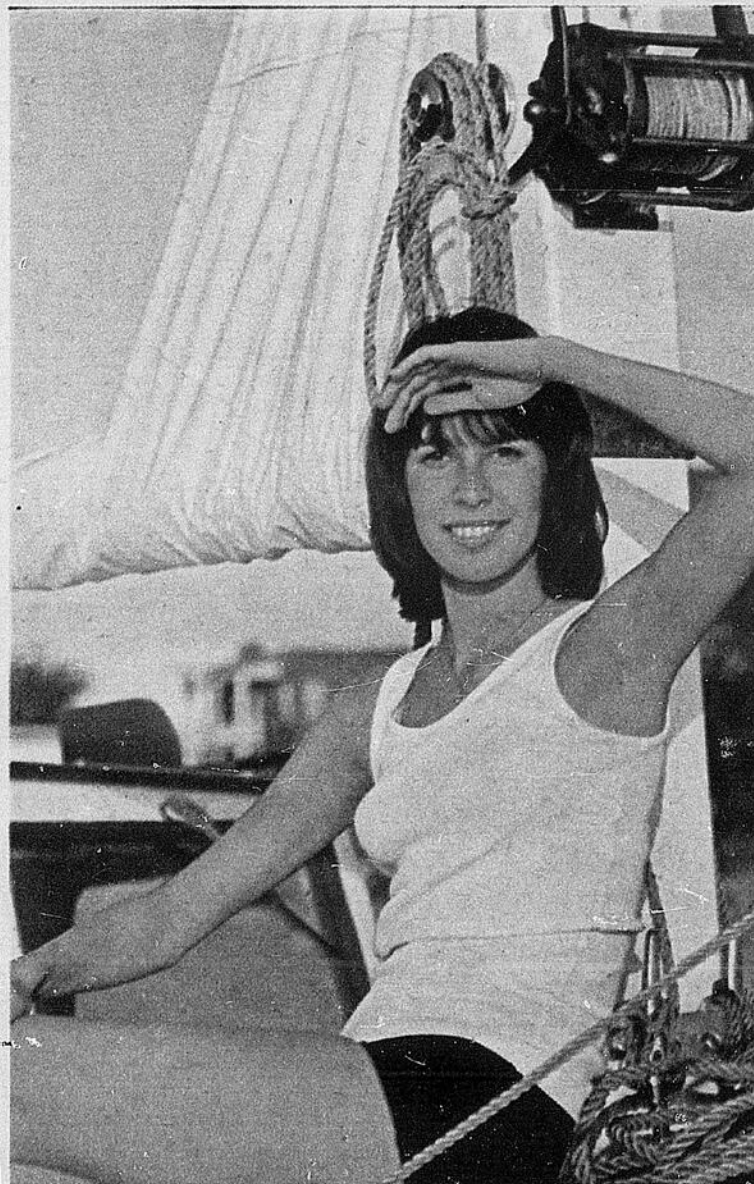


Dominique Desmeules

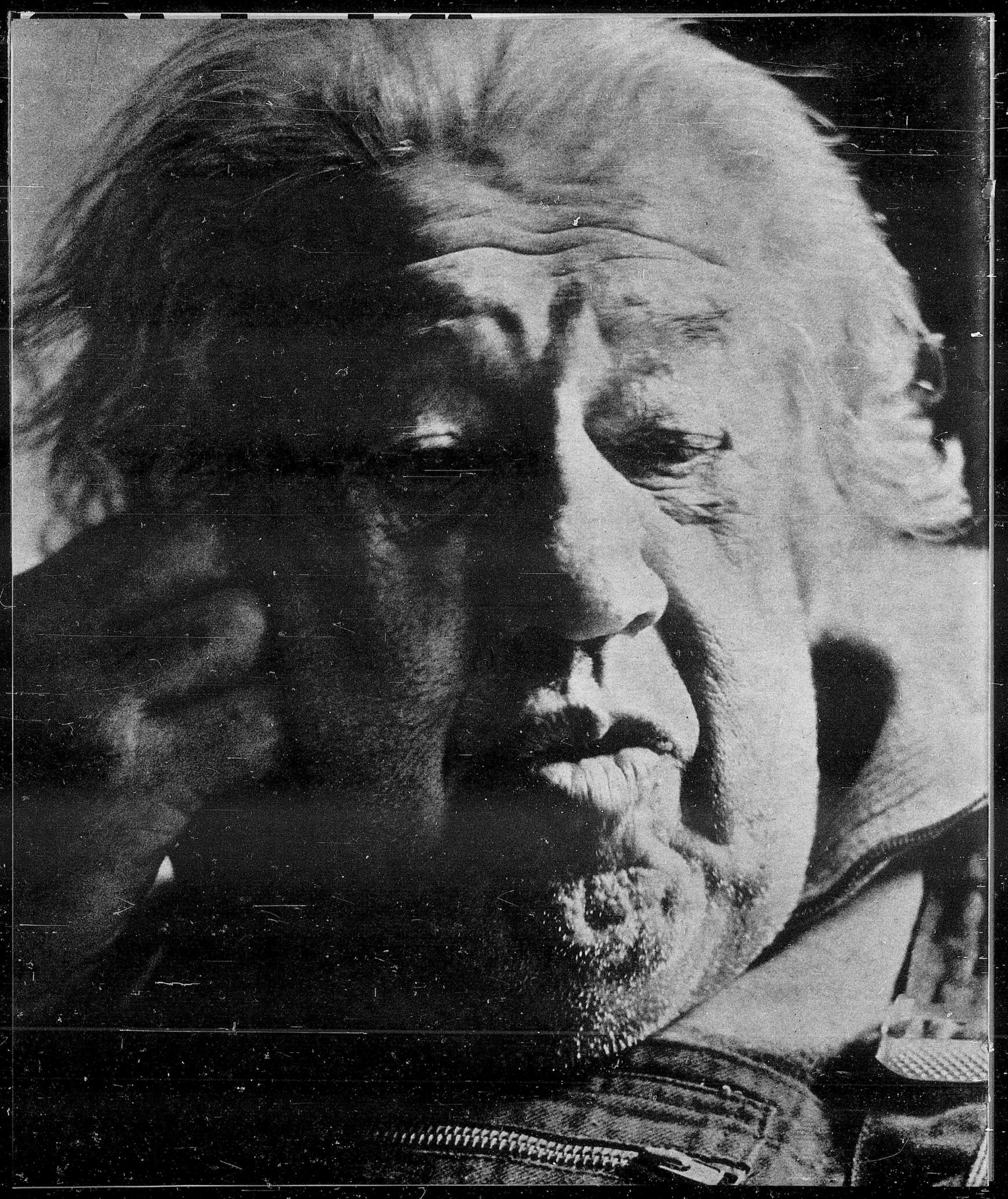
Sylvie Normand



Francyne Guimond



Linda Blackburn



Michel Simon

nouvelle carrière (la chanson)

nouvelles amours (Jeanne)

par Georges Gyax

Il a 77 ans et, derrière lui, une carrière d'une densité et d'une qualité rares: 143 films, 84 pièces de théâtre.



Sa vie est un roman fantastique. Avant de devenir un des acteurs les plus complets, les plus prestigieux du monde, il a fait tous les métiers: boxeur, camelot, prestidigitateur, danseur acrobatique, photographe. Ce Genevois qui sait encore si bien prendre l'accent de sa petite patrie est devenu une idole, un monstre sacré. Il est célèbre dans le monde entier parce qu'il possède une qualité rarissime: la présence. Et un naturel scandaleux, comme le dit un de ses biographes. Qu'il se glisse sous la peau d'un truand, d'un bourgeois, d'un clochard, d'un financier, d'un professeur, d'un sadique ou d'un grand-papa gâteau, il s'y sent bien à l'aise, et il est réellement ce personnage. Rares sont ceux qui, dans ce terrible

métier de comédien, l'ont égalé. Il y a eu Dullin, Raimu, Jovet, Fernandel. Il y a Michel Simon. A son sujet, Cocteau a écrit cette phrase admirable: "Il aborde dans la région vierge où la critique ne fonctionne plus..."

Son théâtre de verdure

A 77 ans, l'esprit frais, la mémoire alerte, le physique inchangé depuis tant d'années — lippe gourmande et mèche au vent —, Michel Simon s'appête à inaugurer une nouvelle carrière. C'est qu'il n'est plus seul. Il y a Jeanne. Ces deux révélations (la carrière et Jeanne),



nous les avons enregistrées, en passant quelques heures à Noisy-le-Grand, dans cette propriété qui n'a plus d'âge et qui n'appartient plus au monde pour avoir su échapper aux sollicitations et à l'emprise dévastatrice de la vie moderne. Derrière le mur gris, il y a une vaste demeure confortable à l'intérieur récemment rafraîchi. Il y a aussi un grand parc aux herbes folles, aux fougères explosives; aux pavillons en ruine et au silence que seuls troublent le chant des oiseaux et

le bourdonnement des insectes. Un bien beau théâtre de verdure, en vérité, où Michel Simon se promène, soliloquant, mains derrière le dos, assailli par tant de souvenirs qui le hantent. Et quels souvenirs!

"Je suis venu à Paris en 1912 avec un espoir dans le coeur: celui de rencontrer Georges Courteline. Cette maison a été construite par le peintre Poilpot. Quand je l'ai achetée je ne me doutais pas qu'elle accueillerait tant de merveilleux amis devenus des ombres que je continue de chérir. Ici, dans ce reste d'orangerie qui tombe en douves, sur ce banc, Alphonse Allais, Georges Courteline, Alfred Jarry se sont assis. Je vis avec ces morts, avec ces trois prophètes. Cette minuscule lucarne était bien utile. Elle permettait d'éviter les casse-pieds, de laisser leurs



coups de clochette sans réponse. Un tramway passait devant la porte. Il allait jusqu'à la Madeleine. Le voyage durait près de deux heures. Un promoteur est venu me rendre visite au début de l'année. J'étais décidé à vendre. Il m'a dit: "Je vais tout raser", et j'ai répondu: "Vous ne raserez rien du tout: ce n'est plus à vendre!" Vous voyez cette sorte de tumulus? C'est l'a-



bri que j'ai fait construire pendant la guerre. Cela s'est naturellement vite su aux alentours. Et chaque fois que s'annonçaient des bombardements, l'abri se remplissait: les voisins accouraient se mettre en lieu sûr. J'ai eu jusqu'à quarante cons entassés là-dedans. Moi je restais sous mon toit avec mes bêtes et je riais aux larmes." Suite page 16



Je sais, moi, ce qu'il te faut...

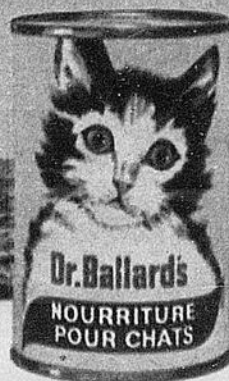
Il te faut la bonne nourriture du Dr Ballard.

Vois-tu, le Dr Ballard t'apporte beaucoup plus que la saveur dont tu raffoles; il t'apporte un régime alimentaire nécessaire à ta santé si précieuse et à ta petite vie qui m'est si chère.

Ses produits contiennent les ingrédients qui te gardent en forme: vitamines, minéraux et protéines en proportions justes mais suffisantes.

Et toutes ces saveurs qui font tes délices! Rognon, poisson, bœuf et foie ou poulet.

Grâce au Dr Ballard, je te donne ce qu'il te faut et du même coup, ce que tu aimes le mieux.



Le Dr Ballard... parce que c'est si bon.

Michel Simon

Nous nous frayons un passage dans le fouillis des herbes, des fleurs sauvages et des arbustes. Michel Simon nous stoppe devant un jerrican rouillé et, ému, explique: "Il y a là-dedans quatre mésanges à tête noire. Elles y ont installé leur nid. Etonnant, non? Ah! ces animaux, comme je les aime!"



Jadis il y avait beaucoup d'animaux à Noisy-le-Grand. Un faon, des singes, des chats, des chiens, des perroquets. Il y eut surtout Zaza, cette guenon que l'artiste adora et qui se comportait comme une vraie petite femme. "Vous vous rendez compte: elle se poudrait; elle fumait à l'aide d'un long fume-cigarettes en levant le petit doigt! Un jour, j'ai dû partir en tournée. Je lui ai expliqué, demandé de patienter. Pendant mon absence, elle s'est suicidée en refusant toute nourriture et en buvant son urine."



Mieux que les hommes: les bêtes

Dans le grand parc silencieux il y a aujourd'hui des cages vides. Dans la véranda vitrée, un mainate (Léontine) siffle *la Marseillaise* toutes les trois minutes, et un doux perroquet (Lolita) fait la gueule. Mais il y a Linda, la chienne boxer de Jeanne, qui apprécie le rare bonheur de pouvoir gambader tout son saoul.



"Je me suis toujours mieux entendu avec les animaux qu'avec les hommes. En 1924, j'ai vu dans la rue un type qui s'amusait à enivrer un petit singe. Comme ça, pour rigoler, pour faire rigoler la galerie. Alors, je l'ai acheté. Le type ne voulait pas me le céder. J'ai offert deux mille francs (de 1924!) pour le sortir de son alcoolisme. Peu après, j'aperçois une jolie petite guenon dans une vitrine. L'employé me dit: "Elle va partir pour l'Institut Pasteur; c'est une bête féroce!" Là-dessus, la guenon m'attrape la tête et m'embrasse sur le front. Je l'ai emportée. Chez moi, elle cassait tout. Je l'ai supportée 26 ans.

"Les bêtes m'ont apporté la fidélité et l'amitié désintéressée qu'on cherche vainement chez les humains.



"J'ai l'impression d'avoir échappé à des dangers toute ma vie durant. Cela a commencé très tôt. En 1937 j'ai tourné douze films; quatorze en 1938. Il m'arrivait de tourner le même jour dans trois productions. Et n'oublions pas le théâtre! Si Hitler n'avait pas existé, je serais mort d'épuisement depuis belle lurette. Quand je refusais un rôle, on me menaçait. Tenir le coup dans de telles conditions était impensable. Je n'avais même plus le temps de dormir. Tout a commencé il y a soixante ans chez Pitoëff

où je suis entré comme photographe. J'ai immédiatement décroché trois rôles dans *Hamlet*. Et comme je suis bricoleur, c'est moi qui ai fabriqué la couronne. Quand je pense à tout cela, j'aimerais recommencer."

La nouvelle carrière

Depuis bientôt deux ans, Michel Simon ne vit plus seul. Il a rencontré celle qu'il appelle "ma femme": Jeanne Carré, sympathique chanteuse dont il a fait connaissance pendant une émission de télé dédiée au comédien: L'invité du dimanche. Elle est jeune, intelligente, dynamique, et elle a du charme. Michel et Jeanne sont de vrais amoureux. Ils ne peuvent imaginer la vie l'un sans l'autre.



Et il y a un grand projet: celui, très sérieux, de partir au Canada présenter un tour de chant à deux. Michel Simon et son répertoire (qui triompha à l'Olympia), enrichi de chansons nouvelles, et Jeanne Carré et ses chansons qu'elle interprète avec un voix pleine de tendresse qui rappelle celle de Fréhel. Peut-être y aura-t-il aussi des duos, sait-on jamais? Mais au Canada, au Canada seulement, pour le moment du moins. Il y a des raisons à cela, que Michel Simon évoque avec dégoût. Des démêlés avec un directeur de théâtre qui lui réclame un paquet d'argent parce que la maladie ne lui a pas permis de tenir son contrat de A à Z. Papiers timbrés, procès. Michel Simon est ulcéré. "C'est, dit-il, le drame de ma vie." Et il ajoute d'une voix blanche que le chagrin fait trembler: "Dans le monde entier cette histoire suscite de l'indignation. Ici on m'a coupé la

Suite page 18

Un succès extraordinaire. Le livre que vous attendiez. Près de 500 des recettes de Margo Oliver les plus appréciées. Table alphabétique avec références. Chaque recette a été élaborée par Margo Oliver dans les cuisines de Perspectives.

La bonne cuisine de perspectives

\$495

Plus un léger supplément pour frais d'expédition

Economisez \$1.00 sur le prix de détail de \$5.95 en remplissant ce bulletin.

10 jours d'examen sans obligation de votre part. Remplissez et postez cette formule aujourd'hui même. Vous recevrez la facture plus tard.

PAR MARGO OLIVER

PERSPECTIVES INC.

6465 rue Durocher,
Montréal 156, P.Q.

M. MME

NUMÉRO

ADRESSE

VILLE

ARR.

PROV.

BWJF

Kronenbräu

le couronnement de votre bon goût



En 1680, quand cette chope bavaroise de grand prix fut sculptée, Drei Kronen Brauerei brassait de la bière de qualité en Bavière depuis plus de 300 ans, toujours avec le même soin et le même respect de perfection.

Le chef-d'oeuvre des maîtres brasseurs

Aujourd'hui, Kronenbräu marque l'apogée de quelque six siècles de savoir-faire. Kronenbräu est maintenant brassée pour vous au Québec en accord avec les spécifications originales et sous une surveillance étroite. C'est le couronnement de votre bon goût. Kronenbräu, si robuste, si corsée, tellement satisfaisante! Toute une différence de qualité qui emporte une légère différence de prix.

DREI KRONEN BRAUEREI (1308) QUÉBEC LIMITÉE

Et voici d'autres questions auxquelles répond l'une des conseillères en art culinaire des cuisines de General Foods à propos de Minute Rice.



Vous nous avez posé de nombreuses questions, cette année, au sujet de Minute* Rice. En quoi est-il différent des riz ordinaires? Comment se fait-il qu'il soit prêt en 5 minutes seulement? Comment le transformer en plat de fête? Comment l'utiliser pour farcir une dinde? Ou comment en faire un plat unique?

Nous répondons personnellement à toutes vos lettres et nous faisons de notre mieux pour répondre à toutes vos questions, mais certaines questions nous sont posées si souvent que nous pensons qu'elles valent

la peine d'une réponse dans les journaux.

Nous répondons ici à quatre questions qui semblent revenir très souvent. Si nous avons omis de répondre à l'une de vos questions, n'hésitez pas à nous écrire. Faites-nous également savoir comment vous servez Minute Rice. Nous sommes toujours intéressées par de nouvelles idées.

"Pourquoi Minute Rice est-il tellement plus facile à préparer que le riz ordinaire?"

Parce qu'il est déjà cuit.

Nous le cuisons pour vous. Nous prenons du riz à grain long et nous le cuisons jusqu'à ce qu'il soit à point et tendre à souhait, puis nous retirons l'eau. Vous n'avez plus ensuite qu'à y rajouter l'eau.

Et cela prend tout juste 5 minutes.

En fait, il n'est pas du tout nécessaire de cuire le riz Minute Rice. Il vous suffit d'y ajouter de l'eau bouillante et salée (ou tout autre liquide de votre choix) et de le laisser reposer, en dehors du feu, dans une casserole couverte, pendant 5 minutes.

"Minute Rice est-il du vrai riz?"

Très certainement. Et un riz de la meilleure qualité.

C'est un riz à long grain, de qualité supérieure. Vous ne pouvez trouver mieux. La seule raison pour laquelle il semble différent à première vue, c'est parce qu'il est précuit.

C'est réconfortant de savoir qu'en utilisant Minute Rice vous servez du riz de la meilleure qualité tout en gagnant du temps.

"Est-il vrai que Minute Rice peut servir à préparer des plats en casseroles tel qu'il sort de la boîte?"

Oui, c'est vrai! C'est une des qualités de Minute Rice qui vous permet de gagner du temps.

Voyez les recettes de droite. Dans le cas du 'pâté à la viande et au riz' comme dans celui du 'riz à la californienne', Minute Rice est utilisé tel qu'il sort de la boîte et c'est l'un des derniers ingrédients à être ajouté juste avant d'aller au four.

Pendant que le plat cuit, le riz gonfle et s'attendrit tout en absorbant la saveur du jus de tomate et des autres assaisonnements. Il y a des centaines de recettes de légumes en casseroles, de plats uniques, et de desserts qui vous permettent d'utiliser le riz Minute Rice tel qu'il sort de la boîte.

"Est-ce que je peux utiliser Minute Rice sur le barbecue?"

Mais bien sûr. Et votre mari aussi peut l'utiliser!

A l'aide d'un bol, confectionnez un "sachet" de papier d'aluminium en vous servant d'une double épaisseur de papier. Mélangez tous les ingrédients selon le mode d'emploi de la boîte de Minute Rice et placez-les dans le "sachet" ainsi confectionné. Scellez-le hermétiquement et placez-le sur le grill, sur les braises rouges, pendant 15 minutes environ.

Cette méthode de préparation est idéale pour préparer du riz Minute Rice aromatisé. Remplacez alors l'eau par votre jus de fruit préféré et servez du riz à la tomate, du riz à l'ananas ou du riz à l'orange avec vos viandes grillées.

Et pendant que nous parlons de riz aromatisé, n'oublions pas nos 4 Mélanges de riz Minute: Mélange de riz à l'espagnole, de riz à la chinoise, de riz pour le boeuf et de riz pour le poulet.

Ils sont simples et rapides à préparer et délicieusement assaisonnés. Et tous, sauf un — le riz à la chinoise — peuvent être également préparés sur le grill. *Marque déposée de General Foods, Limitée

parole. Personne n'a voulu publier les pièces qui prouvent ma bonne foi. Tant que je serai dans cette situation de persécuté, je ne paraîtrai en France ni dans un music-hall ni dans un théâtre. Pour travailler, il faut être heureux. Si le travail devient besogne, c'est impossible.



On m'a demandé de jouer le Rêve de l'oncle, pièce inédite de Dostoïevsky. J'ai refusé. On a insisté. J'ai dit non. Tant que justice ne me sera pas rendue, rien ne changera. Le monde entier condamne mon adversaire. En France, c'est le silence. Les magistrats n'ont pas examiné le dossier. Alors, pour le Canada, c'est différent. J'accepterai pour toi, Jeanne, et pour le Canada.

"Je me sens jeune parce que j'ai devant moi un projet, celui de foutre le camp. J'ai donné ma vie à la France, au théâtre et au cinéma français. J'en suis bien puni. Voilà!"

Il faut changer de sujet. Le regard de Michel Simon trahit sa tristesse, une certaine détresse. Jamais il n'a élevé la voix. Il a dit ce qu'il a sur le cœur, c'est tout.

— Mais on vous aime. On vous aime partout. Les jeunes, par exemple.

— Bien sûr, les jeunes. A Locarno, quelques voyous m'ont sifflé. Ah! si j'avais été un trompettiste "pop"! Cela n'a été qu'un incident. Au lycée Louis-le-Grand, par contre, j'ai été invité par les élèves. On m'a posé les questions les plus indiscrettes. J'ai répondu à toutes,

sans exception. Cela s'est passé merveilleusement. Pas une fausse note. J'aime les jeunes. Ils sont intelligents, sensibles. Ils m'ont ému, bouleversé. D'instinct je vais vers eux. Et si j'ai parfois affaire à des voyous, je ne juge pas la jeunesse à travers eux. La jeunesse a devant elle un avenir difficile. Le monde perd son cœur. Et l'électronique n'arrange rien aux choses. Aujourd'hui, il n'y a plus de mains. Il y a des boutons. Tenez, lisez cette lettre. Une banque de Paris refuse de payer un chèque de mille francs émis par moi. Voici ce qu'elle m'écrit, cette banque: "Ce montant de mille francs n'a pu être payé, votre compte ne contenant plus que six mille francs." Un miracle, quoi!

Michel Simon, Jeanne Carré. Roméo et Juliette 1972! C'est un grand, un solide espoir après de cruelles déceptions. A 77 ans, Michel Simon repart à l'assaut du public. Il n'est désormais plus seul. Une nouvelle carrière commence, dont le Canada sera le berceau. Jeanne dit: "Monter un spectacle tous les deux: ce sera merveilleux. J'y crois fermement. Michel est décidé. Nous allons nous y mettre. Pour moi il n'y a pas de problème, puisque j'ai décidé de lui consacrer ma vie."



Michel Simon

PERSPECTIVES

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231 rue Saint-Jacques,
Montréal

Président
Jacques G. Francoeur

Vice-président
Guy Gilbert

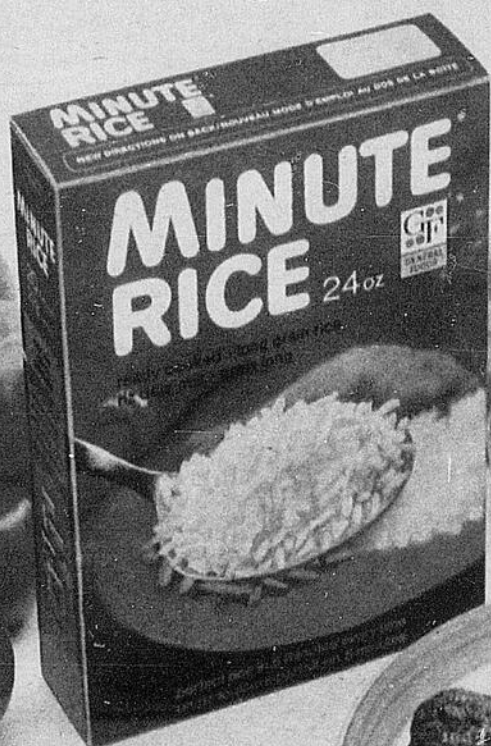
Secrétaire
J. Charles D'Amour

Trésorier
Jean-Guy Faucher
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier

Du riz à la tomate?

Bien sûr et en 5 minutes seulement avec Minute* Rice! Minute Rice étant déjà cuit, il absorbera presque n'importe quel liquide de votre choix. Alors, essayez vite le jus de tomate et réalisez dès ce soir l'une de ces délicieuses recettes.



RIZ À LA TOMATE

Préparer 4 portions (1 1/3 tasse) de Minute Rice tel qu'indiqué sur la boîte mais en substituant 1 1/3 tasse de jus de tomate à l'eau. Ajouter une cuillerée à table de beurre au jus de tomate, avant d'y incorporer le Minute Rice. Servir avec du poulet ou du boeuf.

PÂTÉ À LA VIANDE ET AU RIZ

1 lb de boeuf haché
 1/2 tasse de chapelure
 1/4 tasse d'oignon haché
 1/4 tasse de poivrons verts hachés
 2 c. à thé de sel
 1/8 c. à thé d'origan
 1/8 c. à thé de poivre
 2 boîtes (de 7 1/2 oz chacune) de sauce à la tomate
 1 tasse d'eau
 1 1/3 tasse de Minute Rice
 1 tasse de fromage Cheddar râpé
 4 à 6 tranches de tomate (facultatif)

Bien mélanger le boeuf, la chapelure, l'oignon, le poivron vert, 1 1/2 c. à thé de sel, l'origan, le poivre et 1/2 tasse de sauce tomate. Tapisser le fond et les bords d'une assiette à tarte de 9" avec ce mélange.

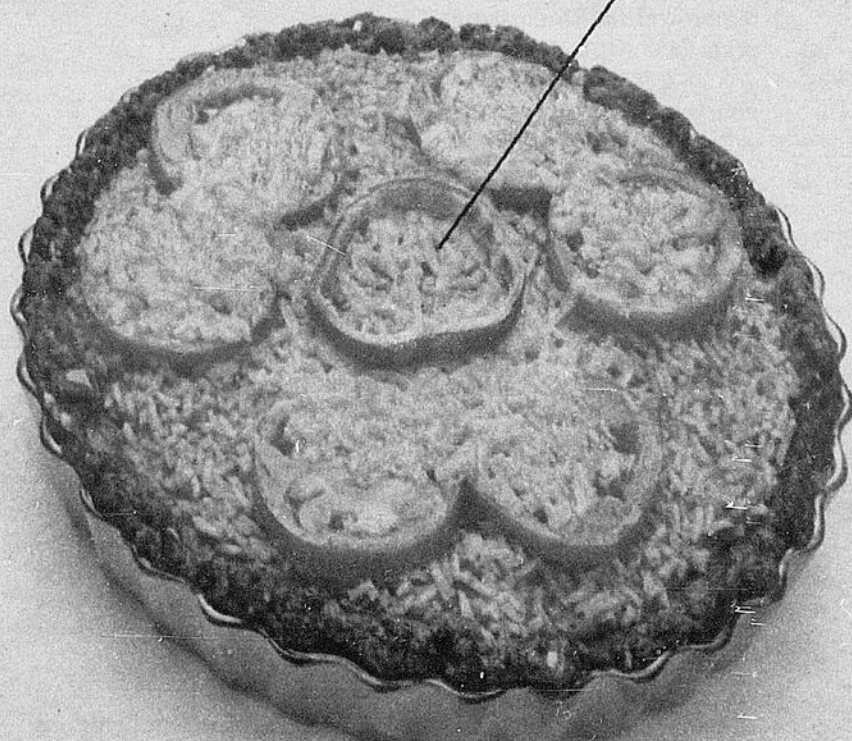
Mélanger le reste de la sauce tomate, l'eau, le riz, le reste du sel et 1/2 tasse de fromage. Verser ce mélange dans le pâté de viande. Couvrir avec du papier d'aluminium. Cuire au four à 325°F pendant 25 minutes. Retirer et jeter le papier. Garnir de tranches de tomate et saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Remettre au four, à découvert, de 10 à 15 minutes. Pour servir, découper des portions triangulaires. Donne de 5 à 6 portions.



RIZ À LA CALIFORNIENNE

5 tranches de bacon coupées en dés
 1/2 tasse de céleri coupé en dés
 1/4 lb de champignons tranchés (environ 1 1/2 tasse)
 1 1/2 tasse d'eau
 1 tasse de tomate en boîte
 1 sachet de soupe à l'oignon déshydraté
 1 1/3 tasse de Minute Rice
 3/4 tasse de fromage Cheddar râpé

Faire frire le bacon dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Jeter l'excès de graisse (sauf 2 c. à table). Ajouter le céleri et les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Verser dans un plat de 1 1/2 pinte, allant au four. Y ajouter l'eau, les tomates, le mélange de soupe à l'oignon, le riz et 1/2 tasse de fromage. Couvrir et cuire au four à 375°F pendant 20 minutes. Donne 4 portions.



Avez-vous essayé les quatre merveilleux mélanges de riz Minute?



***Minute Rice: le riz toujours parfait en 5 minutes seulement!**

* Marques déposées de General Foods, Limitée.

La Bonne Cuisine de Perspectives
par Margo Oliver

pour sucrer un peu l'été

Il est trois qualités essentielles à un dessert d'été. Il doit être délicieux bien sûr, sans quoi il ne serait plus un dessert, mais aussi léger et rafraîchissant. Ce sont de telles friandises que je vous offre cette semaine. J'ai utilisé du lait évaporé fouetté plutôt que de la crème. Cet ingrédient est d'un goût fort agréable, très léger et a l'avantage de contenir deux fois moins de calories que la crème. Bref, chacun de mes desserts ajoutera une note heureuse à vos repas de la saison chaude. Du moins, je le souhaite vivement.

CRÈME ESPAGNOLE

1 enveloppe (1 cuil. à table)
de gélatine en poudre
2 cuil. à table de sucre
1/8 de cuil. à thé de sel
2 jaunes d'oeufs
2 tasses de lait
1 1/2 cuil. à thé de vanille
2 blancs d'oeufs
1/4 de tasse de sucre
Sauce au chocolat
(notre recette)

Mêler la gélatine, 2 cuil. à table de sucre et le sel, dans une casserole. Battre ensemble, à la fourchette, les jaunes d'oeufs et 1 tasse de lait et ajouter au premier mélange. Cuire à feu

moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que la préparation soit au point d'ébullition et la gélatine dissoute. Retirer du feu; ajouter le reste du lait et la vanille, en brassant. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que la préparation garde un peu sa forme quand on la déplace à la cuillère.

Battre les blancs d'oeufs en mousse. Ajouter 1/4 de tasse de sucre, petit à petit et en battant jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Ajouter la gelée refroidie, en battant.

Verser dans 8 moules de 5 onces et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme. Démouler et

servir avec la sauce au chocolat. (8 portions)

Sauce au chocolat

1 paquet de 6 onces de crottes de chocolat
1/4 de tasse d'eau
1/2 tasse de sirop de maïs
1/4 de tasse de crème simple (15 p.c.)
1 cuil. à thé de vanille

Mettre le chocolat, l'eau et le sirop de maïs dans une casserole épaisse et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange homogène. Retirer du feu et ajouter la crème et la vanille, en brassant. Servir tiède ou refroidi. (1 1/2 tasse)

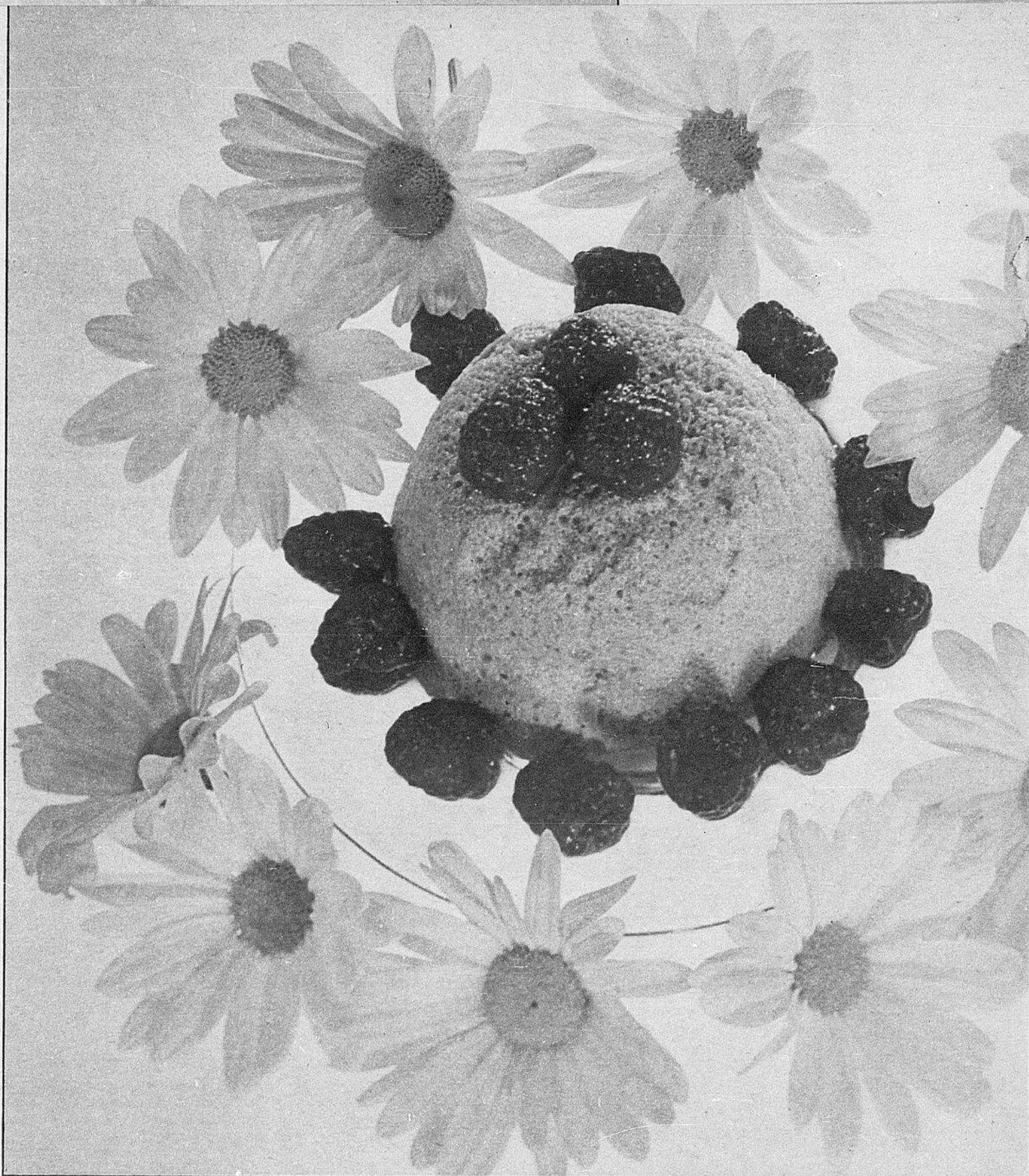
BAVAROIS AUX FRAMBOISES

1 paquet de 15 onces de framboises congelées, décongelées
2/3 de tasse (1 petite boîte) de lait évaporé
1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre
1/4 de tasse de sucre
1/8 de cuil. à thé de sel
2 jaunes d'oeufs
1/4 de tasse d'eau
1 cuil. à thé de zeste de citron
2 blancs d'oeufs
2 cuil. à table de sucre
1 cuil. à table de jus de citron

Passer les framboises au tamis, pour les réduire en purée; jeter les graines.

Mettre le lait évaporé dans un moule de métal et le faire congeler jusqu'à ce que de petits cristaux se forment près des bords du moule.

Bien mêler, dans une casserole, la gélatine, 1/4 de tasse de sucre et le sel. Battre ensemble les jaunes d'oeufs et l'eau et ajouter, ainsi que la purée de framboises, au mélange sec dans la casserole. Bien mêler et cuire à feu moyen, en brassant constamment, jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu et ajouter le zeste de citron, en brassant. Refroidir, en plaçant





Crème espagnole, servie avec sauce au chocolat, et bavaois aux framboises.

la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir.

Battre les blancs d'œufs en mousse. Ajouter 2 cuil. à table de sucre, petit à petit et en battant jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Incorporer à la gelée. Mettre le lait évaporé partiellement gelé dans un bol et le battre jusqu'à ce qu'il forme des pics. Ajouter le jus de citron et continuer à battre jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse. Incorporer à la gelée.

Répartir le mélange dans 6 moules de 6 onces et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme. (6 portions)

Note: si on le désire, dégeler partiellement un second paquet de framboises et décorer le dessert des fruits, comme nous l'avons fait pour notre photo. Les framboises encore garnies de petits cristaux gardent mieux leur forme et ont presque l'air de fruits frais.

CRÈME LÉGÈRE AUX RAISINS

½ tasse de lait évaporé
1 enveloppe (1 cuil. à table)
de gélatine en poudre
¼ de tasse de sucre
¼ de cuil. à thé de sel
1½ tasse de jus de raisins
(vendu en bouteille)
1 cuil. à thé de zeste de

citron râpé
2 blancs d'œufs
1 cuil. à table de jus de citron

Verser le lait évaporé dans un moule de métal et le faire congeler jusqu'à ce que des cristaux se forment près des bords du moule.

Mêler gélatine, sucre et sel, dans une casserole. Ajouter le jus de raisins, en brassant. Cuire, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit très chaud et la gélatine dissoute. Retirer du feu et ajouter le zeste de citron, en brassant. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que la gelée

garde un peu sa forme quand on la remue à la cuillère.

Battre les blancs d'œufs en mousse ferme et les incorporer à la gelée. Répartir la moitié du mélange dans 6 coupes à sorbet.

Mettre le lait évaporé dans un bol et le battre jusqu'à ce qu'il soit épais. Ajouter le jus de citron et battre jusqu'à ce que ce soit bien ferme. Incorporer à ce qui reste de la gelée et répartir le tout dans les coupes. Bien réfrigérer. (6 portions)

GÂTEAU FROID A L'ANANAS

⅓ de tasse (1 petite boîte)
de lait évaporé

1 enveloppe (1 cuil. à table)
de gélatine en poudre
⅓ de tasse de sucre
¼ de cuil. à thé de sel
3 jaunes d'œufs
1¼ tasse d'ananas
déchiqueté, chair et jus
(voir note)
3 blancs d'œufs
1 cuil. à table de jus de citron
1 paquet de 7 onces de
fines gaufrettes au
chocolat

Verser le lait évaporé dans un moule de métal et le faire congeler jusqu'à ce que de petits cristaux se forment près des bords du moule.

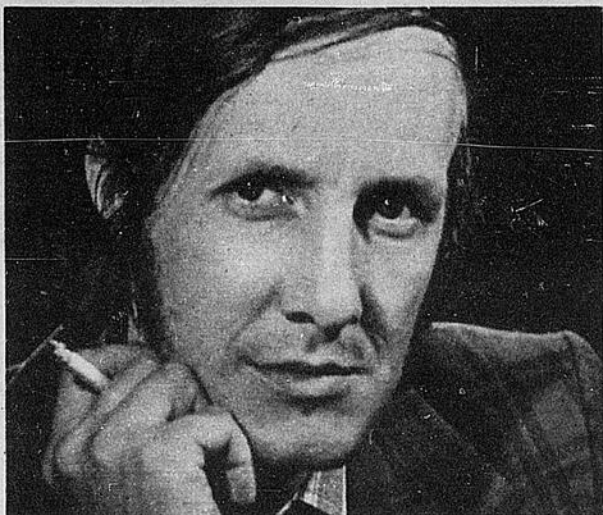
Mêler gélatine, sucre et sel, dans une casserole. Ajouter les jaunes d'œufs en battant avec une cuillère de bois. Ajouter l'ananas et mêler. Cuire, à feu modérément vif et en brassant constamment, jusqu'à ébullition. Retirer du feu et refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange garde un peu sa forme quand on le remue à la cuillère.

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Les incorporer à la gelée.

Mettre le lait évaporé dans un bol et le battre jusqu'à ce qu'il soit épais. Ajouter le jus de citron et battre jusqu'à ce que ce soit bien ferme. Incorporer à la gelée.

Doubler de papier ciré un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces. Couvrir le fond d'une couche de gaufrettes, en taillant ces dernières si cela est nécessaire. Recouvrir de ⅓ de la gelée à l'ananas. Répéter, à deux reprises, et recouvrir le tout d'une dernière couche de gaufrettes. Réfrigérer pendant plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Retourner dans un plat de service, enlever le papier, couper en tranches épaisses et servir. (De 6 à 8 portions)

Note: bien brasser l'ananas avant de le mesurer; utiliser chair et jus. ●



Christian Larsen

Sur deux, trois notes

Christian Larsen, qui signe le reportage sur les belles Saguenéennes (page 12), est un homme de la nature, de la musique et de l'amitié.

— Est-ce tout ce que vous faites dans la vie, courir après les belles Saguenéennes?

— Non, souvent je les attrape... J'en ai même épousé une, une vraie, un archétype de belle Saguenéenne.

— Mais ce n'est pas un gagnepain...

— Je travaille à Radio-Canada, à Chicoutimi, comme réalisateur à la pige. De plus, je suis animateur au bureau régional de diffusion du français.

— Et vous animez quoi?

— Nous répondons à des questions d'ordre linguistique venant de la population en général; de plus, nous

diffusons les cahiers de l'Office de la langue française.

— Vous êtes né à Chicoutimi?

— Non, à Clermont, dans la région de La Malbaie. Mais j'ai passé mon enfance et mon adolescence sur la côte de Beaupré, où j'ai fait mes études classiques.

— Et après?

— Bien des choses. J'ai passé un hiver en forêt, avec mon frère, pour faire du trapage et des chansons.

— Vos chansons faites, vous les avez chantées?

— Je suis allé à Montréal et Gilles Mathieu m'a fait confiance. Durant un an j'ai chanté à la Butte-à-Mathieu à Val-David. C'était en 1958, donc dans les tout débuts des boîtes à chansons.

— Vous y gagniez votre croûte?

— Il n'y avait pas de cachet—ou un cachet disons symbolique. Mais on passait le chapeau. C'était la belle bohème.

— Votre carrière de chansonnier, c'est fini?

— Non. Mes chansons ont été interprétées par plusieurs grands noms, dont Pauline Julien, Claude Gauthier,

Pierre Calvé, Jean-Guy Moreau; en France, Jean-Claude Pascal.

— Vous composez paroles et musique?

— Paroles, surtout. Mais quand je chantais, c'était mes propres compositions.

— Vous avez beaucoup composé?

— Deux cents, trois cents chansons, peut-être.

— N'est-ce pas curieux que vous ayez débuté à Montréal?

— J'ai chanté à Québec avant de chanter à Montréal. C'était à la belle époque de l'Arlequin. Tous les soirs, Gilles Vigneault venait nous entendre. Nous sommes devenus amis. Je lui ai même inspiré la musique de *Jos Montferland*.

— C'est un milieu, donc—celui des chansonniers—que vous avez connu de près.

— En 1964, j'ai d'ailleurs fait paraître un livre qui a eu son importance: *Chansonniers du Québec*. L'année suivante, j'étais cofondateur de la compagnie de disques Gamma. J'ai découvert Georges Dor. Et quand j'ai quitté Gamma, j'y avais amené Robert Charlebois.

— Aujourd'hui, vous ne chantez plus?

— Non, je ne chante plus: je fais chanter les autres, en tant que réalisateur. J'ai compris que je n'avais pas de voix... Mais je continue de composer.

— Vous composez, et vous écrivez aussi?

— J'ai écrit trois livres. Un roman, *Echouerie*, mon livre sur les chansonniers et un recueil de poèmes, *Mer et monde*. Comme vous voyez, c'est une carrière farfelue, où il n'y a rien de consistant, mais qui tourne autour de ce que j'appellerais un art de vivre. Et c'est cela, finalement, qui est l'essentiel.

— A Montréal, vous n'avez pas fait que chanter?

— Non, durant les douze ans que j'y ai vécu, j'ai été recherchiste, scripteur, scénariste à Radio-Canada.

— Et Chicoutimi, aujourd'hui, c'est une retraite?

— Non, je suis simplement revenu à la nature, au Saguenay où la pollution ne nous a pas encore rejoints. C'est un choix de vie que j'ai fait, pour quelques années encore.

— Et après?

— On verra.

Christian Larsen a 36 ans.

La semaine prochaine

Après la drogue, la religion sera-t-elle le nouvel opium des jeunes?

Cette religion, celle des Jesus Freaks, est importée de Californie, comme le hippisme, et marque un retour aux sources:

Pol Chantraine a rencontré des Jesus Freaks, dont les Apôtres de Jésus par Marie (photo de droite). De plus:

Laurent Coderre, cinéaste d'animation (ci-contre); et tout à coup, à Maniwaki.





guy fowles

Les maringouins sont intelligents

Aucune espèce du règne animal n'est traitée avec plus d'hostilité que le maringouin. On l'écrase, on l'enfume, on l'empoisonne, on l'empeste, enfin on le pourchasse sans pitié jour et nuit. Qu'on ne se demande pas pourquoi il pique si allégrement. Imaginez un instant que nous traitions de la même manière les vaches, les chevaux, les oiseaux ou encore chiens et chats. Il y a longtemps que les vaches auraient cessé de nous donner du lait, que les chevaux feraient la grève sur le tas à Blue Bonnets et que tous les autres animaux se seraient concertés pour se débarrasser de nous. Les maringouins, Dieu merci, n'ont pas encore riposté en masse!

Il y a quelques semaines, j'étais étendu au soleil quand je me mis à réfléchir au triste sort des maringouins. Leur attitude à notre endroit ne serait-elle pas différente si nous leur manifestions un peu de sympathie? Mon premier geste de réconciliation fut de cacher la bouteille de 6-12 et d'aller chercher dans ma bibliothèque *Nos amis les insectes*. Je m'installai dans ma chaise longue et ouvris mon livre à *Maringouin*. On y disait simplement que le maringouin est un insecte diptère, piqueur et suceur de sang, que sa larve est aquatique et qu'il a des formes grêles. Les Français l'appellent moustique et les Américains le nomment *mosquito*, comme les Espagnols. C'était plutôt mince comme renseignement et surtout révélateur du peu d'estime qu'on a pour le maringouin.

Rien n'empêche que, pendant ma lecture, pas un seul

moustique ne me piqua. Une dizaine me survolèrent, deux ou trois se posèrent sur mon bras et l'un d'eux se posta même sur le bout de mon nez. Fermant un oeil, je l'observai de l'autre. Il resta quelques secondes sans bouger, leva la tête vers mon livre, puis fit une délicate volte-face. Nos regards se croisèrent le temps d'un éclair et il décolla de biais à la façon d'un hélicoptère. Trois fois dans le même temps ma femme rabattit lourdement sa main sur ses jambes et ses bras, tuant un moustique à tout coup. Leur décès survenait toujours après la piqûre comme l'attestaient les éclaboussures de sang. Il s'agit d'un fait de grande importance.

Observez attentivement le maringouin. Vous constaterez qu'il se pose sur son sujet, réfléchit, puis décide ou non de le piquer. Des insectes qui sucent le sang de ma femme trois fois pendant qu'ils me laissent vivre en toute quiétude ne peuvent avoir tout à fait tort. Cette autre constatation plus importante que la première m'incita à poursuivre mes recherches. J'entrepris la construction d'une cage qui me permettrait de garder quelques maringouins en captivité. Je fermai les ouvertures d'un panier de framboises à l'aide d'un carton d'épaisseur moyenne que je collai sur les minces parois de bois. Je recouvris le tout d'une pièce de moustiquaire brochée tout autour du panier, sauf dans un coin. Grâce à un trombone inséré dans le coin libre, je pouvais relever ou rabattre la moustiquaire.

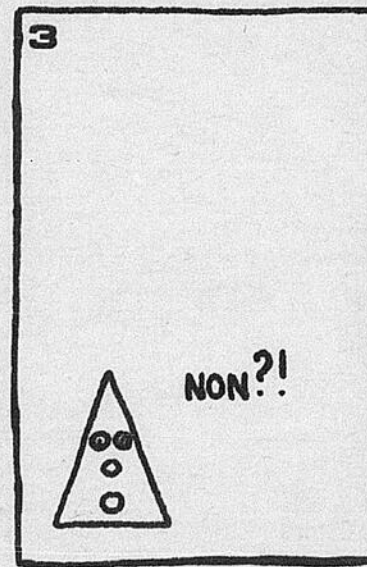
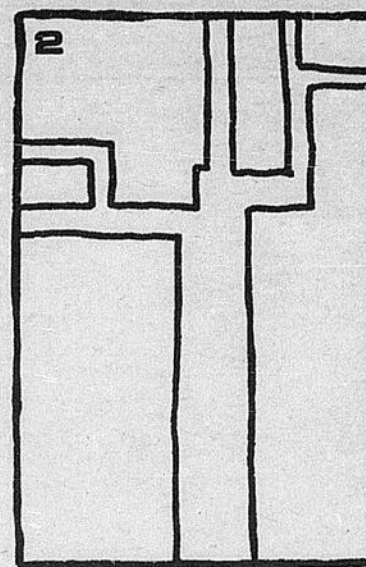
S'il est facile de tuer bêtement des maringouins, il n'est pas si simple de les capturer vivants. J'en attrapai un qui mourut avant que j'aie pu

étudier son comportement, et un autre me glissa entre les doigts comme il allait pénétrer dans la cage. Malgré mes efforts, la cage resta vide toute une semaine. Mais samedi dernier fut un jour faste. J'emprisonnai cinq moustiques en une heure. L'exploit était d'autant plus remarquable que je devais l'accomplir à la dérobée de ma femme qui n'a que faire de mes expériences scientifiques.

Ce samedi soir-là, après qu'elle se fut couchée, je me levai sur la pointe des pieds pour aller chercher ma cage cachée derrière des livres sur un rayon de la bibliothèque. Je revins me coucher après avoir déposé la cage sous le lit, ayant pris soin de relever la pointe de la moustiquaire. Une fois libérés, les cinq captifs ne furent pas longs à entrer en action. A la première piqûre, ma femme se tourna sur le dos, puis sur le côté à la deuxième. Deux piqûres plus tard, elle était presque éveillée. Quant à moi, j'étais toujours sain et sauf. A la cinquième morsure, ma femme ouvrit la lumière et se précipita hors du lit en criant:

— Non mais veux-tu bien me dire d'où ils sortent tous? Va chercher le tue-mouches tout de suite!

Mais je fis mine de dormir profondément. Si ces maringouins sont assez intelligents pour distinguer le bien du mal, ce n'est sûrement pas moi qui contribuerai à leur destruction!



Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

Une substance cicatrisante exclusive provoque la rétraction des hémorroïdes et la cicatrisation des tissus.

Un grand institut de recherche vient de mettre au point une substance cicatrisante sans pareille pour la rétraction des hémorroïdes, le soulagement de la démangeaison et la cicatrisation des tissus.

Cette substance ne fait pas qu'apaiser les douleurs locales; dans nombre de cas, on a pu observer une rétraction notable des hémorroïdes.

Mieux encore, l'effet cicatrisant du médicament s'est prolongé

durant plusieurs mois.

Cette substance aux effets si bienfaisants se nomme la Bio-Dyne; elle aide rapidement à la cicatrisation des cellules et stimule la croissance des tissus nouveaux.

La nouvelle Bio-Dyne est offerte soit en onguent, soit en suppositoires sous le nom de Préparation H. Elle est en vente dans toutes les bonnes pharmacies et s'accompagne de la mention: satisfaction ou remboursement.

Votre enfant est sujet à la diarrhée?

Il est naturel que la maman s'inquiète quand la diarrhée atteint un membre de la famille. C'est pour cette raison qu'un grand nombre de mamans ont toujours sous la main l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

Fowler est un remède qui a fait ses preuves. Depuis plus de 120 ans, les Canadiens connaissent son efficacité et savent qu'il apporte un soulagement rapide aux adultes et aux enfants. De plus, il est calmant et n'occasionne pas de constipation. Alors, n'attendez pas la prochaine alerte, et ayez toujours en réserve l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

EXTRAIT Dr FOWLER
de fraises des champs du

BIENTOT L'ÉCOLE
C'est LE MOMENT de commander les

RUBANS D'IDENTITÉ **Cash's**

NOMS IMPRIMÉS	NOMS TISSÉS
6 douz. \$2.00	6 douz. \$4.50
12 douz. \$2.45	12 douz. \$5.50
Livraison 5-10 jours	Livraison 6-8 semaines

Ajouter 5% de taxe de vente de l'Ontario. Pas de C.O.D.

En vente dans les grands magasins et autres magasins de détail.

Cash's Box 116, Belleville, Ont.



EXPORT "A"

LA MEILLEURE CIGARETTE AU CANADA