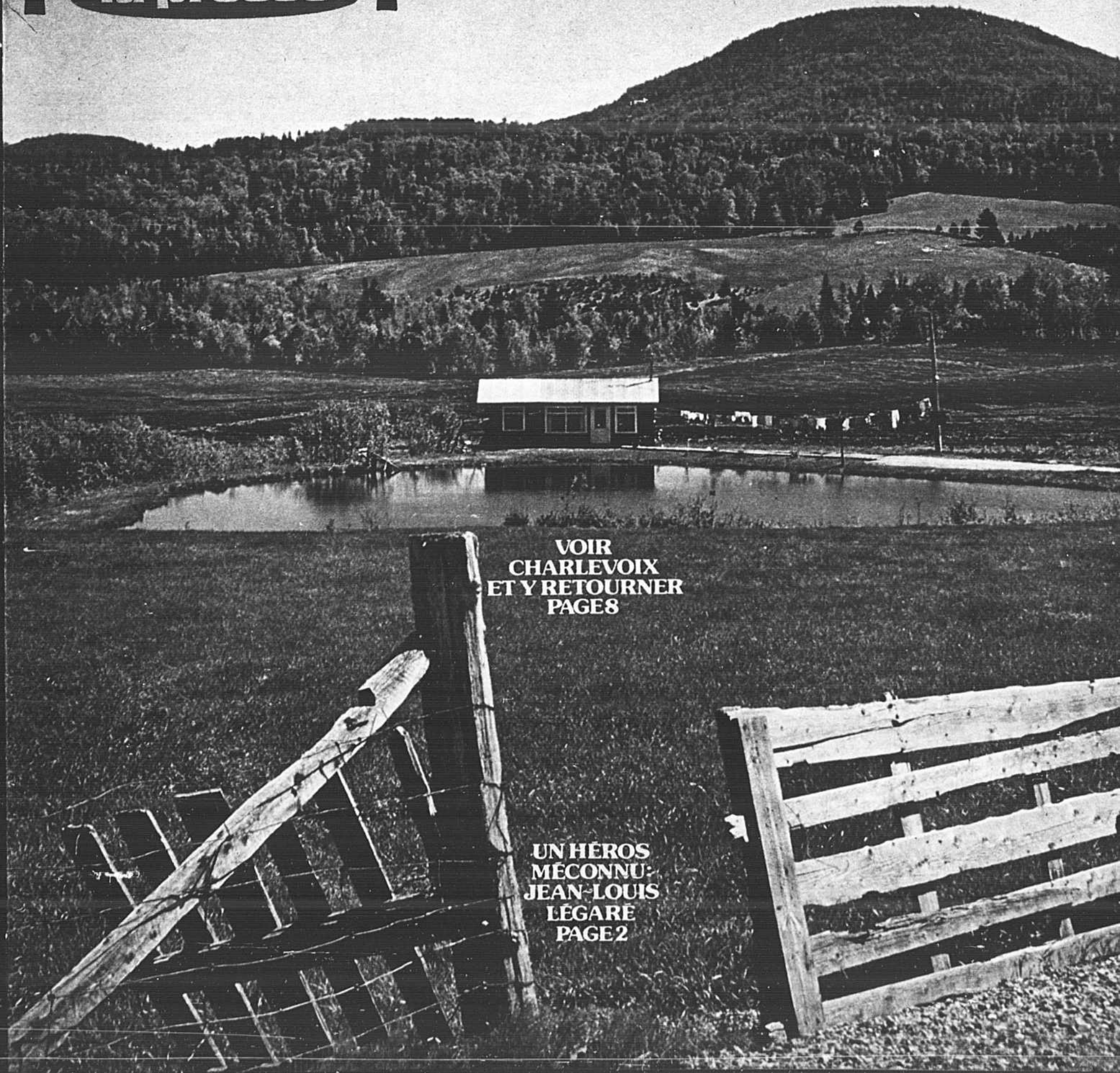


perspectives

la presse



**VOIR
CHARLEVOIX
ET Y RETOURNER
PAGE 8**

**UN HÉROS
MÉCONNU:
JEAN-LOUIS
LÉGARE
PAGE 2**



jean-louis légaré, héros méconnu de l'ouest

A l'ouest du Mississipi, les hostilités sont presque continues entre les Sioux et l'Armée américaine. En juin 1876, cet affrontement culmine à la bataille de Little Big Horn — environ 300 milles au sud de la Saskatchewan. Les guerriers sioux massacrent jusqu'au dernier homme la troupe du général George A. Custer, du 7^e régiment de cavalerie des États-Unis. Fuyant les représailles, les Sioux se dispersent puis passent la frontière afin de se réfugier au Canada. Pendant plusieurs années, la présence d'un grand nombre d'Indiens américains crée beaucoup d'embarras au gouvernement canadien et à la Gendarmerie. C'est alors qu'un trafiquant canadien-français de la région, usant d'habileté, de persévérance — et de son propre argent — devient un important médiateur et finit par convaincre les Indiens de rentrer aux États-Unis. Il s'appelait Jean-Louis Légaré et était originaire de Saint-Gabriel-de-Brandon, au Québec.

La RÉDACTION

A LA GRANDE ÉPOQUE DE LA COLONISATION DES PRAIRIES, CE TRAFIQUANT ET PIONNIER A ÉTÉ LE SEUL BLANC CAPABLE DE TENIR TÊTE À

par Jacques Couloin

A Moose Jaw, dans cette 3^e avenue sans arbres où les petites maisons vertes, roses ou blanches se ressemblent toutes, Mme Catherine Marcotte vit depuis des années dans le culte de son grand-père. Elle n'est pas seule car neuf autres petits-enfants habitant diverses régions de la Saskatchewan et de l'Alberta partagent ce culte. Mais quand elle en parle, ce n'est pas sans amertume. "On a été bien injuste pour toute son histoire, dit-elle. Peut-être parce qu'il était Canadien français. Aujourd'hui, on fait passer Louis Riel pour un grand homme, et notre grand-père devrait être connu aussi bien. Car s'il n'avait pas nourri les Indiens pendant cinq ans, il y aurait eu une guerre."

Ce grand-père qui venait de Saint-Gabriel-de-Brandon, ce pionnier du sud de la Saskatchewan dont l'histoire officielle n'a pas retenu le nom, le ministère des Affaires indiennes et du Nord canadien s'est quand même décidé à lui rendre un hommage tardif. Le 8 juillet 1970, J. A. Mongrain, député de Trois-Rivières représentant le ministre Jean Chrétien, dévoilait le monument érigé non loin de l'église de Willow Bunch. En présence de Ross Thatcher, alors Premier ministre de la Saskatchewan, et de l'évêque de Shelferville et du Labrador, Mgr Henri Légaré, J. A. Mongrain lut à haute voix l'inscription gravée sur la plaque de bronze.

Suite page 4



SITTING BULL ET SES GUERRIERS SIOUX

jean-louis légaré

Jean-Louis Légaré et ses frères et soeurs. Au premier plan: Mme L. Granger, Narcisse et Mme J. Lafortune. En arrière: Jean-Louis, Francis et Nazaire.



"Trafiquant et pionnier fondateur de Willow Bunch, Jean-Louis Légaré, originaire du Québec, s'adonna à la traite des fourrures à Wood Mountain en 1870 et établit ensuite un poste de traite ici en 1880. Il y devint l'homme de confiance et le porte-parole officieux des Indiens et des Métis. Lorsque les Sioux, commandés par Sitting Bull, se réfugièrent au Canada en 1876, Légaré remplit un grand rôle, de concert avec la Gendarmerie à cheval du Nord-Ouest, dans le maintien de la paix et le retour paisible des Sioux aux Etats-Unis."

Que faire à vingt-cinq ans, lorsqu'on a du courage, de l'ambition, et que l'on habite une paroisse rurale à peine gagnée sur la forêt, dans une région affligée d'une pauvreté chronique? Il sont nombreux les hommes qui partent, qui descendent vers les "Etats" retrouver ceux qui y sont déjà et qui racontent des histoires à faire rêver... A l'époque, on retrouve des Canadiens français un peu partout, de Boston au Nebraska. Jean-Louis Légaré se rend au Rhode-Island, puis dans l'Etat de New York et jusqu'à Philadelphie, allant de déception en déception. Il se souvient alors que ses deux oncles Mélançon vivent à Saint-Paul, au Minnesota, et parvient à s'y rendre, souffrant de fatigue excessive et de la faim. Saint-Paul est alors le grand centre d'approvisionnement du Middle West, une sorte de gigantesque magasin général. Mais hélas! les oncles en question ne sont pas dans une situation bien reluisante, et tout ce qu'ils peuvent faire pour leur neveu, c'est de lui conseiller de pousser un peu plus au nord, jusqu'à Saint-Cloud où l'on cherche des hommes

pour les chantiers forestiers. Il y passa l'hiver, puis travailla dans une briqueterie qui fit faillite au bout de six mois.

C'était à la fin de l'automne, l'année de la Confédération canadienne, et Légaré n'était guère plus avancé que quand il vivait à Saint-Gabriel. Un soir, dans un hôtel minable, il fait la connaissance d'un grand diable d'homme qui parle tout seul. Un trafiquant du nom de Lucien Giroux, qui rumine de fabuleux projets. A Saint-Joseph-de-Pembina — dans le Dakota du Nord, à la frontière du Manitoba —, les Métis ont d'énormes quantités de peaux et de fourrures à écouler. S'ils pouvaient s'y rendre et revenir à Saint-Paul avec un gros chargement... L'expédition dura trois semaines. Chacun conduisait une charrette à boeufs. Ils avaient à peine de quoi manger et souffraient du froid. Route difficile à travers les collines du Minnesota puis le long de la rivière Rouge jusqu'à Pembina... où régnait une misère noire. Les Métis n'avaient plus rien à vendre.

Pembina est alors un important poste de traite. Un carrefour où passent les trafiquants qui sillonnent les plaines du Manitoba, le Dakota et le Montana. Parmi eux, les Canadiens français sont nombreux, si bien que durant plusieurs mois Légaré travailla successivement pour un nommé Laverdure, puis pour Alexis Patenaude, Antoine Ouellette et Charles Bottineau. Puis un jour arrive à Pembina un certain George Fisher, trafiquant américain d'origine écossaise, sorte de gentilhomme de la Prairie qui a trouvé l'Eden et en parle avec conviction. Ces terres providentielles se trouvent à quelque 400 milles à l'ouest, près de la frontière du Montana. Ce n'est plus la plaine monotone

et inhospitalière, raconte Fisher, mais une région riche, vallonnée, toute en collines boisées. Les rares voyageurs qui l'ont parcourue l'appellent la Montagne-de-Bois. On y trouve de l'eau en quantité, des animaux à fourrure et le bison abonde.

Il n'en faut pas plus pour qu'une centaine de familles métisses de la vallée de la rivière Rouge et de Saint-François-Xavier décident de tenter l'aventure. D'ailleurs, depuis déjà un certain temps, les Métis cherchent de nouveaux territoires. L'arrivée du chemin de fer, des colons d'Europe et de l'Ontario, l'envahissement de la "civilisation" compliquent leur existence. Et les grands troupeaux de bisons émigrent plus à l'ouest et vers le sud. Jean-Louis Légaré et un père oblat sont du voyage.

"C'est en octobre 1870 que Jean-Louis Légaré arriva dans la région, précise l'abbé Adrien Chabot, curé de la paroisse Saint-Ignace-des-Saules de Willow Bunch. Il fut le fondateur de ce village et travailla énormément à le développer. Nous avons fêté notre centenaire en 1970, et c'est à cette occasion que le monument élevé à la mémoire de Légaré fut dévoilé. Le terrain sur lequel il se trouve lui appartenait, et il l'avait donné à la paroisse quelque temps avant sa mort, survenue le 1er février 1918. Quelques années auparavant, il avait fait venir plusieurs familles du Québec."

Fisher avait dit vrai. La Montagne-de-Bois était un petit paradis comparée à de vastes étendues de l'immense prairie qui, de Winnipeg au pied des Rocheuses, s'étire sur près de mille milles. C'était encore l'Ouest légendaire; inhabité et à peine violé. Le Manitoba venait d'être annexé à la Confédération canadienne. A l'ouest de cette dernière province, plusieurs centaines de familles métisses, de rares Blancs et environ 30 000 Indiens: Pieds-Noirs, Cris, Sauteux, Sarcees, Assiniboines, Gens-du-Sang, Piégans

dispersés sur un territoire de 375 000 milles carrés, favorable à la chasse et à la vie nomade. Jusqu'en octobre 1874, alors que la première troupe de la Gendarmerie à cheval du Nord-Ouest arrive dans ces contrées, personne ne s'occupe de faire respecter les lois, de maintenir l'ordre entre les tribus indiennes en rivalité constante, les plus fortes vivant de rapines aux dépens des plus faibles; personne ne s'occupe d'éliminer les trafiquants de whisky et les maraudeurs américains qui, à l'occasion, se font la main en massacrant quelques familles indiennes ici et là... Les bisons ne disparaîtront pas des plaines avant plusieurs années. Un jour que Légaré et quelques hommes conduisent au Manitoba une cargaison de peaux et de viande séchée, ils doivent camper à l'abri pendant trois jours pour laisser passer un énorme troupeau de bisons... Mais en une douzaine d'années, ces magnifiques animaux auront pratiquement disparu, et les Métis ramasseront à travers les plaines les squelettes et les os blanchis pour les revendre quelques dollars la tonne.

La prairie que Légaré découvre aux environs de la Montagne-de-Bois n'est pas une contrée champêtre et luxuriante. La forêt y est totalement absente, l'herbe parfois si dure que les bêtes n'en veulent pas. Les bons pâturages sont rares, et les plus riches s'étendent plus au sud, en territoire américain. Tout le sud de la Saskatchewan et de l'Alberta — qui à l'époque font simplement partie des Territoires du Nord-Ouest — est sujet à des changements de température excessifs et fréquents. Des chevaux meurent de froid ou d'insolation. Ou bien l'hiver est trop doux et la neige pratiquement inexistante. Alors l'herbe des prairies sèche et jaunit très vite. La moindre étincelle cause des incendies que le vent violent propage sur des dizaines de milles. Des centaines de milles carrés de pâturages sont ainsi détruits. Les troupeaux de

Suite page 6



La maison que Jean-Louis Légaré se fit construire à Willow Bunch en 1881.



VIVE

DOUCEUR

Les cigarettes douces vous semblent fades? Goûtez donc à la douceur Belvedere.



Menthol
aussi.

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

jean-louis légaré

bisons poussent beaucoup plus au sud et au nord et, pour les Indiens surtout, c'est la perspective d'une nouvelle famine.

L'existence des Indiens de la Prairie est caractérisée par la misère matérielle, la faim et la maladie. Il faut lire les rapports des premiers chirurgiens de la Gendarmerie pour avoir une idée de l'étendue des ravages. "Il n'y a pour ainsi dire pas d'Indiennes de moins de trente ans qui aient les poumons sains", écrit le chirurgien John G. Kittson. La tuberculose pulmonaire (phtisie), l'influenza, le rhumatisme, la petite vérole, la "fièvre des montagnes" (genre de malaria qui sévit aussi dans l'Ouest américain), une forme atténuée de typhoïde, la dysenterie, voire la syphilis sont les affections épidémiques les plus communes. Les membres de la Gendarmerie en sont parfois atteints, et la mortalité infantile chez les Indiens et les Métis est très forte. Les Indiens souffrent aussi de malnutrition chronique et de troubles de la vue...

C'est ce grand pays hostile que choisit Jean-Louis Légaré. Il établit deux postes de traite et commerce avec les Métis et les colons. Des Métis et des Indiens il obtient des peaux, des fourrures, de la viande de bison séchée qu'il va écouler sur les marchés du Manitoba et des Etats-Unis. En retour il les approvisionne en munitions, farine, sucre, thé, tabac, couvertures, remèdes et ustensiles divers qu'il se procure à Winnipeg, à Saint-Paul, au Fort Benton (Montana). Il fournit du fourrage et de la viande séchée aux agents des Affaires indiennes et, à partir de 1875, aux postes de la Gendarmerie de Fort Walsh et Wood Mountain.

Les années passent. Willow Bunch grandit. Comme beaucoup de pionniers francophones de l'Ouest, Jean-Louis Légaré appartenait sans doute autant à la race des poètes qu'à celle des coureurs de bois. Pourtant, au cours de sa vie dans le sud de la Saskatchewan, il explose souvent. "Qu'est-ce que je suis venu foutre ici! Mais pourquoi donc être resté, malgré la faim, le froid, les mauvaises affaires qui parfois frôlaient le désastre, la sécheresse qui ruinait les maigres récoltes, les voleurs de bétail et de chevaux et les moments de grand danger?" Alors il parle de l'amitié des Métis et des colons venus du Québec. Il évoque les caravanes de charrettes montant à l'horizon, telles des voiles sur la mer, durant les interminables voyages à Regina, Winnipeg, Saint-Paul, Pembina, le Fort Benton; les soirs d'été quand l'ombre dense et fraîche succède à la chaleur du jour, envahit comme en ram-

pant les herbages et les collines basses où errent les maraudeurs et les chiens de prairie. Et la lune démesurée, comme prête à éclater, semblable à un gigantesque boulet de canon chauffé au rouge... En avril 1873, quand il se marie, les Métis de la Montagne-de-Bois se préparent à la grande chasse de printemps. Il se met en route pour le Manitoba, et pendant une bonne partie du voyage, sept cents charrettes allant trois de front l'accompagnent à travers la Prairie. Légaré est ravi. "Seuls les rois ont un tel cortège de noces", dit-il.

"Jean-Louis Légaré joua un rôle très important durant les années où un nombre considérable d'Indiens américains se réfugièrent sur notre sol", dit Mgr Henri Légaré, o.m.i., archevêque de Grouard-McLennan, en Alberta, et petit-neveu du traiteur de Willow Bunch. "La situation était alors explosive, et l'on n'est toujours pas parvenu à comprendre par quel miracle elle ne dégénéra pas en massacres sanglants."

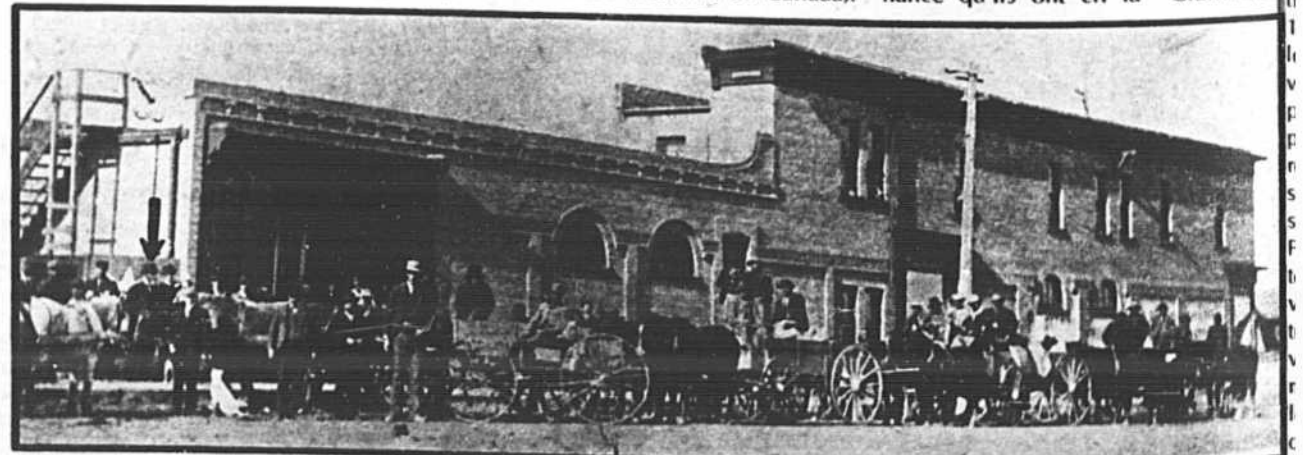
"Le premier groupe d'éclaireurs sioux arriva à la Montagne-de-Bois une ou deux semaines avant Noël (1866). Ils appartenaient à la bande des Titons et avaient à leur tête Petit-Couteau, homme inquiet, nerveux, qui était armé d'une carabine américaine et portait plusieurs bagues aux doigts." C'est Légaré qui parle, au cours de la longue interview faite des années plus tard à Regina, par un commissaire de l'Armée américaine. Méfiants, plusieurs Indiens entrèrent dans son magasin, s'assirent en cercle sur le sol, sans mot dire. Puis Petit-Couteau se leva et alla présenter la main à Légaré, expliquant qu'ils avaient dû fuir les Buttes-Noires du Dakota, et que tout ce qu'ils désiraient était de faire la chasse et de vivre en paix en terre canadienne. Légaré leur distribua quelques présents et ils retournèrent à leur campement distant d'une quinzaine de milles.

A partir de ce moment et jusqu'en 1881, une situation tendue, instable, souvent périlleuse, va s'installer sur l'immense territoire qui va de la frontière du Manitoba au Fort Walsh, près

de 400 milles plus à l'ouest et, au nord, jusque dans la région de la rivière Qu'Appelle. Durant l'hiver et le printemps 1877, les Indiens continuent de passer la frontière — qu'ils surnomment Medicine Line — par bandes plus ou moins importantes appartenant toutes à la grande nation des Sioux. Sitting Bull expliquera plus tard à Légaré que lui et d'autres chefs avaient le choix de se réfugier au Canada ou au Mexique, mais comme les Sioux se considéraient depuis longtemps comme des alliés des Britanniques, ils avaient opté pour ce premier pays. En mai 1877, le célèbre guerrier passe à son tour la frontière avec 135 loges (familles) et s'installe lui aussi à la Montagne-de-Bois. Le commissaire général de la Gendarmerie du Nord-Ouest avait été informé de ses intentions dans un télégramme expédié de Fort Benton, au Montana, et en avait immédiatement informé le ministre canadien de l'Intérieur. En juin 1877, quelque 5 600 Sioux, hommes, femmes et enfants campent à la Montagne-de-Bois sur un territoire d'une quarantaine de milles de long. Ils ont avec eux 3 500 chevaux et des dizaines de mulets dérobés à l'Armée américaine. Jean-Louis Légaré et le major Walsh leur rendent plusieurs visites et sont frappés par leur extrême dénuement. Les vainqueurs du général Custer fuient la cavalerie des Etats-Unis depuis une dizaine de mois, et n'ont rien des guerriers terribles et majestueux présentés dans les films hollywoodiens... Beaucoup sont malades et faméliques; ils manquent de vivres, de vêtements, d'armes même et certains chassent avec des lances de fortune faites avec des lames de couteau. Leur présence en terre canadienne n'en cause pas moins de grandes inquiétudes. Les Sioux ont mauvaise réputation, et puis l'on ne sait rien de leurs intentions véritables. Le gouvernement canadien et la Gendarmerie du Nord-Ouest ont été avertis qu'en avril 1876, les Sioux ont envoyé un ambassadeur auprès de la Confédération des Pieds-Noirs (la plus puissante nation indienne au Canada).

Ils offraient aux Pieds-Noirs une alliance et la perspective d'un but énorme: combattre ensemble la cavalerie américaine puis se retourner contre les Blancs de l'Ouest canadien. En cas de troubles graves, la Gendarmerie, qui ne disposait que de 329 hommes dans ses divers postes, se voyait déjà dans une position intenable... Enfin, les Sioux sont d'autant plus redoutables qu'ils sont acculés à la misère, et leur présence sur les territoires de chasse des Métis et des Indiens canadiens est d'autant plus mal vue qu'une invasion de sauterelles a ravagé en grande partie les pâturages et que les bisons deviennent rares... Les messages télégraphiques se succèdent entre les détachements de l'Armée américaine de Fort Benton et Buford, les postes de la Gendarmerie et David Mills, ministre canadien de l'Intérieur. Le 24 août 1877, ce dernier écrit au commandant du Fort MacLeod: "Le gouvernement se préoccupe beaucoup de la mission des commissaires américains auprès des Sioux hostiles qui se sont réfugiés sur notre sol et souhaite qu'ils parviennent à les convaincre de rentrer chez eux. Il craint en effet que si leur séjour au Canada se prolongeait, ils n'entrent en guerre ouverte avec nos propres Indiens dont ils utilisent les territoires de chasse. En cas d'échec, sans moyens de subsistance, ils deviendraient une charge considérable pour le gouvernement du Canada. Il n'est pas exclu qu'ils se livrent à des incursions guerrières en territoire américain et que l'indignation du peuple et du gouvernement américains ne se retourne contre ce pays". Il ne faut pas oublier qu'à l'époque, les relations entre les deux gouvernements sont plutôt froides.

La mission des commissaires américains échouera, tout comme la démarche personnelle du général Miles et plus tard, de l'évêque du Dakota. Les Indiens ne croient pas un mot des Américains, se montrent évasifs quant à leurs intentions, parlent de la confiance qu'ils ont en la "Grand-Mère



Jean-Louis Légaré (à gauche sous la flèche) et le convoi qui se prépare à quitter Regina pour se rendre à Willow Bunch.

blanche" (la reine d'Angleterre)! Durant les mois qui suivent, la Gendarmerie se borne à maintenir l'ordre, ce qui déjà est une tâche considérable. Patiemment, Légaré gagne la confiance d'un certain nombre de Sioux avec qui il traite et fournit, la plupart du temps gratuitement, des vivres et des munitions pour la chasse. Son ascendant devient tel que les commandants des forts Walsh et Wood Mountain (gendarmerie canadienne) et ceux des forts Benton et Buford, aux Etats-Unis, le consultent, lui demandent d'intercéder avec habileté auprès des Sioux. Instinctivement, les Indiens ont probablement senti que Légaré est désintéressé, qu'il ne cherche pas à les tromper. Sitting Bull, avec qui il se dispute à deux ou trois reprises, lui dit un jour: "Nous ne croyons pas la parole d'un Blanc. Nous le jugeons sur sa conduite."

Durant leur long séjour à la Montagne-de-Bois, Légaré ne leur fournit pas seulement de la nourriture quand la chasse est mauvaise, mais des conseils aussi, et il se montre toujours habile à arbitrer une querelle, chaque fois qu'il s'en produit une avec les Métis ou d'autres Indiens. Il est sans doute le seul Blanc capable de tenir tête et d'influencer des hommes aussi déconcertants et difficiles à manier que Sitting Bull, Lune-Noire, Quatre-Cornes, Tonnerre-Rouge, Bonnet-d'Ours et plusieurs autres chefs redoutés. Plus tard, parlant de Sitting Bull, il le décrit comme un homme de petite taille, trapu, au front intelligent. Sa bouche trahissait une grande détermination. Il souriait très souvent en parlant, et son visage s'illuminait alors étrangement. Bien que son autorité sur les autres Sioux fût souvent disputée, il exerçait sur eux un pouvoir indiscutable.

Aucun chef, d'ailleurs, ne dirige réellement l'ensemble des Sioux réfugiés et, à mesure que le temps passe, que leur existence devient plus précaire, des dissensions naissent entre les bandes. Sur les conseils de Légaré et des commandants de la Gendarmerie, quelque 1 300 Sioux repassent la frontière pendant l'année 1879. L'hiver 1879-1880 est d'ailleurs exceptionnellement dur, le gibier rare et les chevaux des Indiens si faibles qu'ils ne peuvent porter leur cavalier. Poussés par la faim, de petits groupes d'Indiens rentrent aux Etats-Unis. Au printemps suivant, les vols de chevaux, de provisions deviennent tels que le major N. F. Crozier, en poste à Wood Mountain, télégraphie que ses hommes et lui vivent dans la crainte constante d'une tuerie générale... Durant l'hiver suivant, des Indiens américains affamés mangent des chevaux morts, et Légaré leur distribue d'importantes quantités de farine.

Entre-temps, il a multiplié ses démarches et se tient en contact avec le

major D. H. Brotherton, commandant du Fort Buford, au Dakota, afin de s'assurer des garanties offertes aux Sioux qui acceptent de se rendre. Il organise plusieurs caravanes, fournissant chevaux, charrettes et provisions et, à trois ou quatre reprises, accompagne lui-même au Dakota des groupes de 30 à 250 Sioux. Le plus important voyage

(1877-1882). Certes la nourriture, les provisions de toutes sortes étaient alors hors de prix, mais les revenus des gens qui avaient la chance d'avoir une "bonne situation," c'est-à-dire une charge, une fonction publique, n'avaient rien de mirobolant... Ainsi, le "constable" de la Gendarmerie touchait de un dollar à un dollar et demi



La dernière rencontre de Légaré avec Sitting Bull à Fort Buford en 1881.

— et le plus fertile en incidents — a lieu en juillet 1881. Il reconduit les irréductibles, plus de 200 guerriers fidèles à Sitting Bull, des femmes et des enfants, et fournit à cette occasion 600 sacs de farine, de la viande de bison séchée, du thé, du sucre, du tabac... Quand, le 19 juillet à 11 heures du matin, Sitting Bull et ses braves arrivent au Fort Buford, Jean-Louis Légaré a surtout le sentiment d'avoir joué un rôle hautement humanitaire. Un autre chapitre de l'histoire de l'Ouest se termine.

"Oui, j'ai bien connu mon grand-père, précise Mme Catherine Marcotte. Il fut maître de poste de Willow Bunch de 1898 à 1918, et j'ai travaillé avec lui pendant six ou sept ans, le soir après la classe. C'était un grand personnage dans la région, un homme généreux et foncièrement honnête que tout le monde estimait. Il n'a jamais reçu ce qui lui était dû, pas plus que son héritier direct, son fils Albert, qui était mon père. Pour nourrir, transporter et fournir aux Indiens ce qu'ils avaient besoin, Jean-Louis Légaré dépensa plus de \$48 000. J'ai tous ses documents, comptes et dépenses qui en font la preuve."

Il semble bien qu'à certaines périodes de sa vie dans l'Ouest, Légaré ait fait de bonnes affaires. Mais ce fut surtout durant les années qui suivirent la reddition des Sioux. Cette somme de \$48 000 ne concorde pas avec le montant de la réclamation qu'il présente lui-même au gouvernement américain par l'intermédiaire de ses avocats. De plus, elle était énorme pour l'époque

par jour; un médecin-chirurgien de \$1 000 à \$1 400 par année, et le commissaire général de la Gendarmerie de \$2 000 à \$2 600.

Après de longs et infructueux échanges de correspondance avec divers hauts fonctionnaires de Washington, Jean-Louis Légaré, fort des promesses de dédommagement de plusieurs militaires américains, assigna le gouvernement des Etats-Unis devant la Cour des réclamations. La poursuite, déposée le 15 juillet 1887, ne fut entendue qu'en novembre 1889 et le jugement de la Cour (4 novembre), débouta la requête pour deux raisons majeures. D'abord, il n'existait aucun contrat passé entre Jean-Louis Légaré et un officier responsable, liant le gouvernement américain; ensuite, le délai prévu pour intenter une action légale était largement dépassé lorsque la poursuite fut enregistrée. La requête présentée par Légaré portait sur des dépenses encourues du 20 avril 1881 au 22 avril 1882, c'est-à-dire durant les mois où il s'occupa d'accompagner aux Etats-Unis quelque 500 Indiens Sioux. Le total s'élevait à \$13 412,00, et il est curieux qu'il n'ait pas mentionné l'argent dépensé à partir de janvier 1877. Avait-il été rémunéré d'une façon ou d'une autre? Durant les deux premières années, il semble avoir troqué des marchandises, avec les Indiens, contre d'importantes quantités de peaux de bison qu'il revendait un très bon prix.

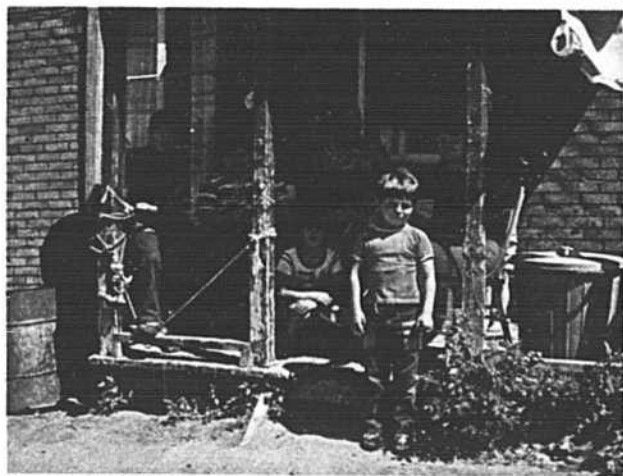
Légaré ne se tint pas pour battu. Il continua de solliciter le gouvernement américain, souvent par personne interposée. Une proposition visant à offrir

une indemnité de \$9 000 fut repoussée par le Congrès américain. Finalement, en février 1905, une somme de \$5 000 lui fut accordée en règlement final, dans un court paragraphe inclus à la loi d'indemnisation aux Indiens...

Sans être aussi généreux, le gouvernement canadien se fit moins tirer l'oreille. Il lui accorda une compensation de \$2 000 et la promesse d'un "canton" de terres arables dont il ne reçut jamais les titres de propriété... Il est vrai que Légaré n'était pas inconnu à Ottawa, et qu'à plusieurs reprises on avait signalé son rôle de médiateur en termes élogieux. Ainsi, dans son rapport au ministre de l'Intérieur, en date du 1er février 1882, le commissaire de la Gendarmerie du Nord-Ouest, le colonel A. G. Irvine, écrivait entre autres choses ceci: "Je voudrais aussi attirer l'attention du gouvernement du Dominion sur les loyaux et bons services rendus par M. Legarée (sic), traiteur, qui a constamment employé son influence personnelle auprès des Sioux à aider le gouvernement dans sa tâche. Son honnêteté et son désintéressement tranchent en particulier sur le comportement d'autres individus et traiteurs. Jusqu'à la reddition des Sioux, M. Legarée a dû encourir des dépenses personnelles considérables, à en juger par la quantité de vivres et autres provisions qu'il a fournis."

Les années ont passé. L'Ouest s'humanise. Les colons envahissent les plaines et poussent vers les Rocheuses. Régina, Moose Jaw, Assiniboia sont déjà des centres importants. En 1910, Willow Bunch est une grosse paroisse de mille habitants, et plusieurs villages francophones naissent dans le sud de la Saskatchewan. L'époque de la grande aventure sur la Prairie n'est plus qu'un souvenir. Les bisons ont presque totalement disparu et les Métis s'établissent sur des terres données par le gouvernement.

En 1890, Légaré a appris l'assassinat de Sitting Bull, pour qui il avait malgré tout une certaine amitié. Il ne regrette rien des années où il consacra tant d'argent et de temps à s'occuper des Indiens, au contraire. Il a abandonné depuis plusieurs années déjà le métier de trafiquant pour s'intéresser à la culture, à la fabrication du fromage, à l'élevage des chevaux et du bétail. Il s'occupe du service postal, participe à la construction de maisons et fait installer un système de canalisation d'eau. Quand il meurt, le 1er février 1918, la Première Guerre mondiale fait rage et personne, à Ottawa, ne se souvient du trafiquant de Willow Bunch qui par son initiative, son obstination, son courage aussi, avait permis d'éviter de graves désordres dans l'Ouest canadien et probablement des complications avec le gouvernement de Washington. ●



Gamin de Charlevoix.



Le rang Sainte-Christine.



Environs de Baie-Saint-Paul.



Les Calumets.



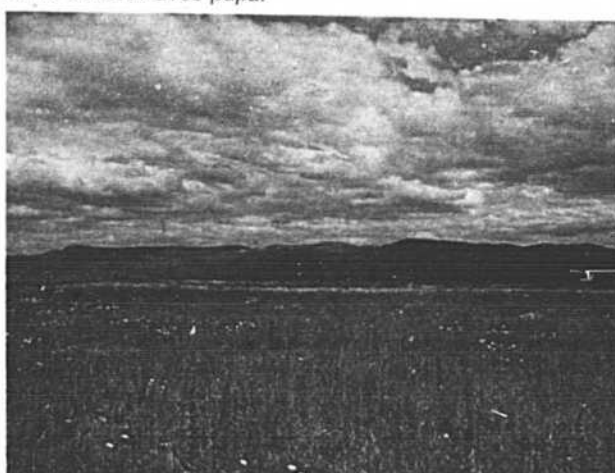
Sur le tracteur avec papa.



Retour à l'étable par la route.



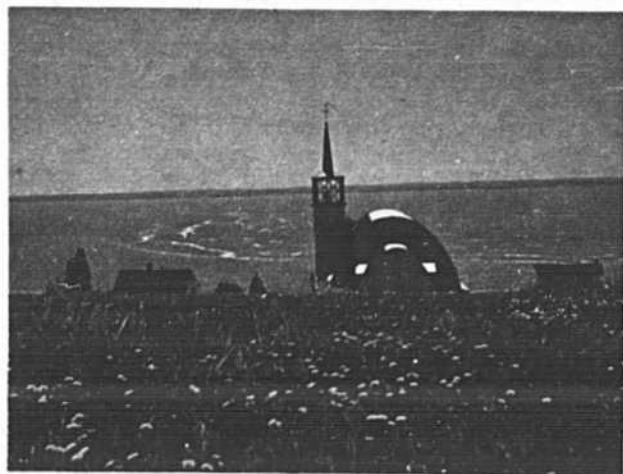
Maisons Villageoises.



A l'Île-aux-Coudres.



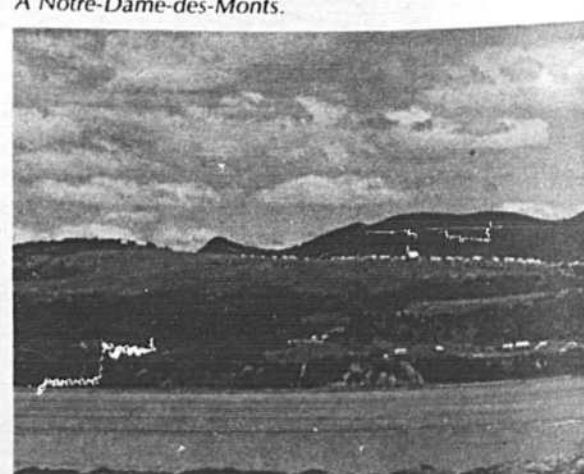
A Notre-Dame-des-Monts.



Le clocher de Cap-à-l'Aigle.



Avec la Grise toujours fidèle.



Les Eboulements.

VOIR CHARLEVOIX ET Y RETOURNER

Ce pays, qui s'étend de Petite-Rivière-Saint-François à Baie-Sainte-Catherine, sur le rive nord du Saint-Laurent, a tant de charme et de beauté que, lorsqu'on l'a pénétré une fois, on veut y retourner.

Enlacés par des montagnes au tracé tourmenté, des promontoires qui vont à la rencontre de la mer, des terres sans horizon, nous nous engageons d'abord sur ses routes sous l'emprise de la fascination. Les sens sont en éveil: les yeux s'ouvrent aux coloris de la nature et de l'été, dans un pays aux mille visages; les parfums de la campagne embaument la curiosité, suscitent le goût d'explorer davantage. Et ce silence! Charlevoix fait vite oublier l'existence des villes encombrées et turbulentes. Ici existe une vie de nature et de grands espaces: c'est le retour à la terre.

Si on s'arrête devant une maison, la porte est grande ouverte.



Le sourire des Charlevoisiens et leur simplicité en font des amis de toujours. Sur leur galerie, ils chantent les arbres géants, les lacs et les rivières, les montagnes qui se profilent sur les terres, les rangs qui s'enfoncent au-delà de l'horizon.

Suite page 10

Le sourire des Charlevoisiens et leur simplicité.





Vers Sainte-Madeleine.



Le casse-croûte.



Près de Sainte-Agnès.



A Saint-Aimé-des-Lacs.

Descente vers Saint-Hilarion.



Bonne journée de sarclage.



La liberté existe partout: vivre et laisser vivre, on n'en demande pas davantage.

Charlevoix, c'est le paradis du rêve et de l'émerveillement. Il faut emmagasiner ces précieuses vitamines pour le temps du départ.

Plus de frontière, mais un silence et une union qui font de chacun un seigneur et maître.

Ici, la nature est le royaume de tous.

Royaume de Charlevoix aux visages sans rides, aux villages transfigurés, aux routes qui ont perdu leur numéro! **Claire Côté.**

VOIR CHARLEVOIX ET Y RETOURNER

Une invitation à faire salir
votre linge...de la part
du détergent qui le nettoie à net.



Gagnez au
CONCOURS GRAND
MÉNAGE DE
\$54,000

3.000
BALLONS
OFFICIELS
SPALDING
A GAGNER

ARCTIC
POWER

DÉTERGENT GROSSES BESOIGNES

augmente l'éclat en eau froide

Gagnez l'un des 3,000 ballons officiels Spalding au concours "Grand Ménage de \$54,000" Arctic Power. Puis passez le ballon à vos enfants et laissez-les se salir. Vous aurez alors l'occasion de faire vous-même la preuve que le nouvel Arctic Power amélioré est meilleur que jamais—qu'il nettoie *mieux* le linge à l'eau froide qu'un détergent connu pour eau chaude peut le faire à l'eau chaude.

Les ballons et jeux Spalding à gagner:

Ballons de football officiels Spalding—double paroi, cuir lacé.

Jeux de basket-ball officiels Spalding—ballon de première qualité, avec panier et filet.

Ballons de soccer officiels Spalding—en caoutchouc renforcé de nylon; il endure tous les coups de la part des enfants.

Prix habituel de détail suggéré par le fabricant: \$18.00 chacun.

Veillez lire le règlement du concours et remplir le bulletin ci-dessous.

C'est votre bulletin de participation officiel. Veuillez y inscrire vos nom et adresse ainsi que vos choix de prix et le poster, accompagné d'un dessus de boîte d'Arctic Power, à:

Concours Grand Ménage Arctic Power
B.P. 339
Port Credit, Ontario

Règlement du concours

1. Pour participer, inscrivez vos nom et adresse sur le bulletin de participation ou une feuille de papier et postez, accompagné d'un dessus de boîte d'Arctic Power, à: Concours Grand Ménage Arctic Power B.P. 339 Port Credit, Ontario
2. Participez aussi souvent que vous le désirez. Tout bulletin de participation doit être suffisamment affranchi et posté individuellement.
3. Une sélection sera faite parmi tous les bulletins de participation reçus et postés au plus tard le 31 octobre, 1973 (le cachet de la

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ PROV. _____

INDIQUEZ VOS CHOIX DE PRIX: Inscrivez 1 au premier choix, 2 au second choix

Ballon de basket-ball Ballon de soccer Ballon de football

poste faisant foi).

4. Les concurrents choisis devront répondre correctement à une question mettant leurs connaissances à l'épreuve, dans un laps de temps limité, avant d'être déclarés gagnants. Les prix devront être acceptés tels quels. Limite: un seul prix par famille.

5. Les gagnants seront avisés par lettre. La décision des juges sera sans appel. Aucun bulletin de participation ne sera retourné ni aucune correspondance échangée, sauf avec les concurrents choisis.

6. Seuls les résidents du Canada de 18 ans et plus peuvent participer à

ce concours, sauf les employés (et les membres de leur famille immédiate) de Colgate-Palmolive Ltd., de A.G. Spalding & Bros., of Canada Ltd., de leurs agences de publicité, et du jury indépendant chargé d'arbitrer le concours.

7. PRIX: Les gagnants recevront soit leur premier ou second choix de: a) ballon de football Spalding, b) ballon de basket-ball Spalding avec panier et filet, c) ballon de soccer Spalding. Veuillez indiquer vos premier et second choix de prix sur le bulletin de participation.

8. Ce concours est assujéti à toutes lois fédérales et provinciales.

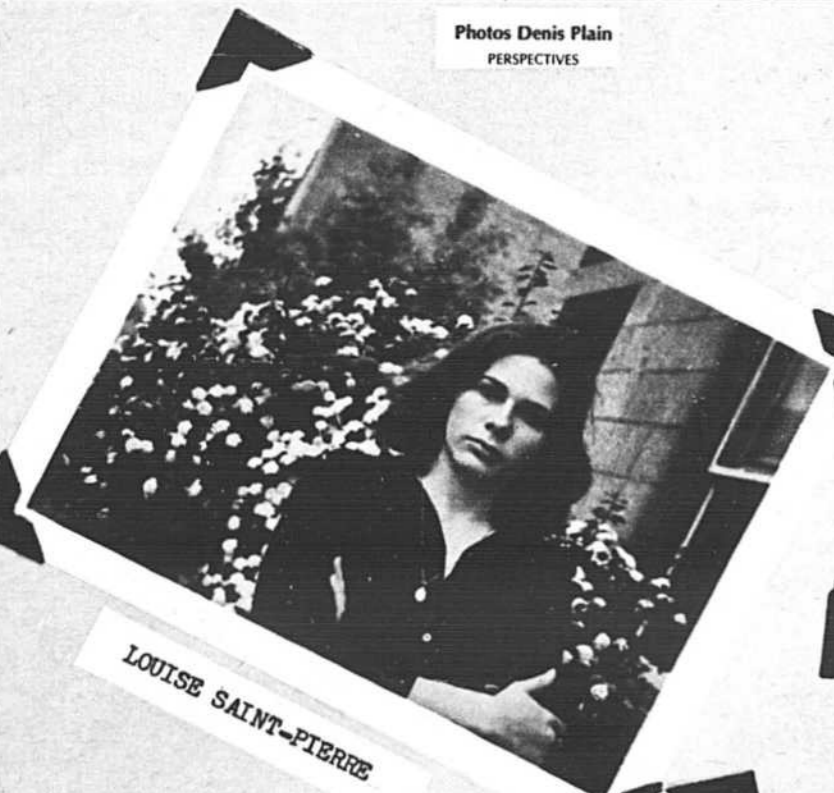
Faites le grand ménage de tout votre linge avec le nouvel ARCTIC POWER amélioré.

Dix nouvelles comédiennes: sept terminent leur cours au Conservatoire d'art dramatique de Montréal; trois à l'École nationale de théâtre. Depuis quelques années, c'est la moyenne, très exactement. Elles représentent 9 des 12 signes du zodiaque, mais ni le Scorpion, ni le Cancer, ni le Sagittaire, tandis que les Poissons font double emploi. Cette année, leurs plus grandes préoccupations sont d'ordre politique et elles en parlent volontiers. Presque toutes espèrent poursuivre leurs études,

soit dans la pratique du théâtre, soit dans d'autres domaines tels la musique et la danse, puis participer au sein d'un groupe à l'exploration de nouvelles formes dramatiques. La plupart diront qu'elles veulent tout essayer.

Michel Beaulieu

Photos Denis Plain
PERSPECTIVES



LOUISE SAINT-PIERRE



ANNE CARON



MONIQUE VIGNEAULT



CAROLE FRÉCHETTE



JOCELYNE MORIN



MARIE-MICHÈLE DESROSIERS



RACHEL PAULIN



LORRAINE PINTAL



MARIE-JO LA BOSSIÈRE



FRANCINE TOUGAS



Carole Fréchette

"Je fais partie d'une génération de sceptiques, dit le Lion Carole Fréchette, Montréalaise de 23 ans. Je ne crois pas à grand-chose, mais j'ai une idéologie très déterminée. Avant de faire du théâtre, je trouvais ça bien beau, mais plus tu en fais, plus tu développes un esprit critique. J'aime les spectacles qui veulent dire quelque chose, qui s'inscrivent dans une réalité concrète, sinon le théâtre ne me remue pas, même si je peux apprécier les performances. Quand tu es comédienne, tu es en attente. C'est un profond problème que celui de se prendre en main, d'avancer en tant que comédienne." Carole Fréchette a fait partie de la Quenouille bleue tout en étudiant à l'École nationale de théâtre et apprécie Jean-Claude Germain et le Grand Cirque ordinaire, ceux qui sont à la recherche d'un langage neuf.



Rachel Paulin

"La seule chose qui compte pour moi, c'est de faire du théâtre, dit Rachel Paulin. C'est un métier où je m'appuie sur mon instinct. Pourtant, c'est venu comme ça, pour rien, d'une folie "tout court". Je n'ai pas tellement fait de théâtre amateur. Un jour quelqu'un me dit d'en faire; j'en fais et ça marche. Je me retrouve au Conservatoire d'art dramatique. Le théâtre, c'est un métier très pur et très simple. Ma nature est d'abord instinctive. C'est quand même fantastique de faire un métier qu'on aime! Le Conservatoire, j'ai aimé ça, ne serait-ce que par les contacts humains avec des gens qui pensent théâtre." Rachel Paulin, Poissons "en bonne santé", a 23 ans, vient de Valleyfield. "J'ai, dit-elle, surtout envie de théâtre et de cinéma."



Marie-Jo La Bossière

"Les cours ne nous apportent pas une conscience, mais une technique. Ils permettent de prendre de l'assurance et d'expérimenter. Pourtant, en sortant du Conservatoire, nous ne sommes pas prêts. Je veux faire du cinéma, non pas que je n'aime pas le théâtre, au contraire, mais parce que je trouve ça limité." Marie-Jo La Bossière, 21 ans, Montréalaise et Taureau, n'avait pas fait de théâtre amateur avant d'entrer au Conservatoire d'art dramatique. "Plus jeune, dit-elle, j'allais beaucoup au théâtre et j'ai suivi des cours avec Charlotte Boisjoli. Le théâtre m'intéressait et j'en lisais énormément. On m'a suggéré le Conservatoire et j'ai été acceptée. J'aimerais maintenant suivre des cours de musique, m'asseoir au piano et expérimenter, improviser."



Jocelyne Morin

Blonde aux yeux clairs, originaire du lac Humqui, en Gaspésie, le Bélier Jocelyne Morin a 24 ans. "J'aimerais, dit-elle, faire partie d'une troupe de théâtre et surtout participer à des spectacles pour enfants. Ils sont un public très exigeant et me permettraient d'acquérir beaucoup de métier." Avant de passer trois ans au Conservatoire d'art dramatique, elle donnait des cours de dactylographie. Encore avant, elle avait fait trois ans de théâtre amateur. "Je voulais aller travailler avec les jeunes délinquants, dit-elle. Mais en deuxième année, je me suis aperçue que je ne voulais faire que du théâtre. C'est le plus beau métier du monde." Ce qui n'empêche pas Jocelyne Morin de s'adonner à la danse à claquettes.



Lorraine Pintal

Lorraine Pintal adore raconter des histoires. "Je suis une petite friponne", dit-elle en riant. Avant d'entrer au Conservatoire d'art dramatique, elle a fait du théâtre amateur. Pourquoi le théâtre? "Simplement parce que j'aime ça. J'en ai besoin comme n'importe qui a besoin de créer à un moment donné. Tant que je me dirai que ce n'est pas du travail, j'aimerai ça. J'espère travailler un jour avec Jean-Claude Germain et avec Paul Buissonneau, et jouer du Tremblay. Mais peut-être encore plus à l'intérieur d'un groupe neuf dans une production maison." Née à Plessisville, Balance, Lorraine Pintal a 21 ans.

la relève 73



Anne Caron

"Pour le moment, dit Anne Caron, le théâtre répond à tout ce que je désire. C'est parti d'un goût pour devenir un métier." Quatre ans de théâtre amateur à Rimouski où elle est née l'ont aguerrie. "C'est d'ailleurs là, dit-elle, que j'ai tout appris. Si je suis venue au Conservatoire d'art dramatique, c'est parce que j'avais envie de travailler les classiques en me promettant de faire du québécois. J'en ai tiré ce que je voulais en tirer. Mais j'ai l'impression que dans ce métier-là une comédienne arrive à fonctionner parce qu'on a besoin à un moment de tel ou tel type de fille. Ce qu'il faut, c'est fonder des troupes." Anne Caron, Verseau, a 23 ans.

La famille de Louise Saint-Pierre, fait rare, est mont-réalaise depuis plusieurs générations. "Faire du théâtre, dit-elle, c'est aussi naïf que de dire qu'on a toujours voulu être une héroïne. C'est un besoin de création qui s'exprime en passant par un auteur. Quand tu entres en 1ère année au Conservatoire d'art dramatique, tu as des idées bien arrêtées sur le théâtre. Elles s'émoussent si bien qu'à la fin des cours, tout ce que tu sais c'est que tu as le goût d'en faire. De plus en plus, il faut que le théâtre soit agissant parce qu'il a un peu perdu sa raison d'être. Je rêve d'en retrouver l'essence, c'est-à-dire le jeu comme on le pratiquait sur les parvis d'églises au Moyen Age." Louise Saint-Pierre, Gémeaux, a 25 ans et écrit des textes de chansons.



Louise Saint-Pierre



Monique Vigneault



Marie-Michèle Desrosiers

Seule finissante de cette année à avoir terminé ses études classiques selon l'ancien système ("J'aime les antiquités," dira-t-elle dans un sourire), Marie-Michèle Desrosiers a participé durant trois ans aux ateliers dirigés par Jean-Robert Rémillard à ce qui allait devenir le cégep Lionel-Groulx. "A la fin de mon cours, dit-elle, je ne savais pas trop quoi faire puis sur les conseils d'Hélène Loiselle j'ai passé les auditions à l'Ecole nationale de théâtre. Depuis ce temps-là, c'est ce que je veux faire." Ce qui ne l'empêche pas de créer des chansons avec un groupe né de l'éclatement de la Quenouille bleue. "J'aimerais, dit-elle, monter des spectacles: j'aime beaucoup les comédies." Née à Saint-Eustache où, dit-elle, "je vais passer mes fins de semaine", Marie-Michèle Desrosiers, 23 ans, est Poissons.



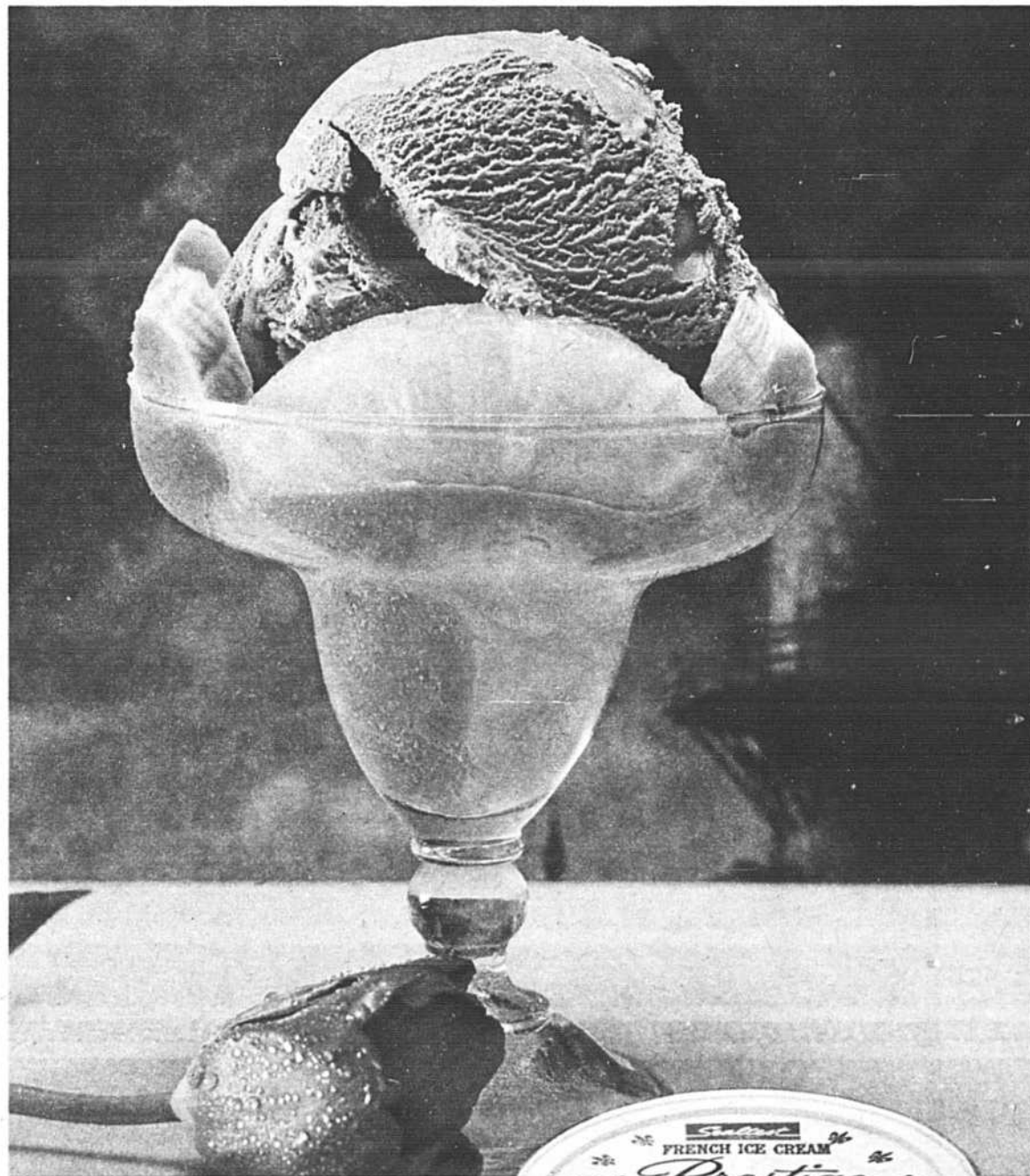
Francine Tougas

Depuis Dorion, en passant par Valleyfield, Francine Tougas, Capricorne de 21 ans, arrive au Conservatoire d'art dramatique après deux ans de théâtre amateur au cégep où elle étudiait et qu'elle détestait. "C'est un peu par hasard, dit-elle, que je suis entrée au Conservatoire. Le théâtre m'intéressait mais je ne me suis jamais vraiment dit avant cette année que je voulais en faire. Maintenant, j'y tiens." Quand elle ne se trouve pas à ses cours, Francine Tougas écrit des chansons. Et fait de la musique. Elle tient d'ailleurs à continuer dans cette voie. "Au théâtre, dit-elle pourtant, pour faire des choses intéressantes, il faut que tu apprennes ton métier. Mais la seule façon de l'apprendre, c'est encore de jouer."

"Je me suis très bien adaptée à Montréal, dit Monique Vigneault, partie de Québec à 13 ans il y a huit ans. Quand j'étais petite, je faisais du théâtre avec mon père qui était comédien." Vierge, elle parle avec le calme qu'on prête aux natifs de ce signe; avec leur animation aussi. Au Théâtre du Canada, elle remporte en 1968 le prix de meilleure comédienne après quoi elle passe deux ans de sa vie dans une commune. "Avant, dit-elle, je voulais faire de la musique et je veux encore chanter. J'aimerais beaucoup toucher au cinéma parce qu'à l'heure actuelle je ne vois pas ce qui m'intéresserait à Montréal. Mais parler de théâtre, je ne trouve pas ça intéressant. On crée des mythes autour d'une comédienne, mais on ne ferait pas ça avec un plombier." ●

PRESTIGE

la crème des crèmes glacées.



La crème glacée Prestige "chocolat hollandais" est particulièrement riche et veloutée.

Essayez-la servie avec des rondelles d'ananas et des tranches de banane. Voilà un dessert délicieusement simple et tout simplement délicieux.

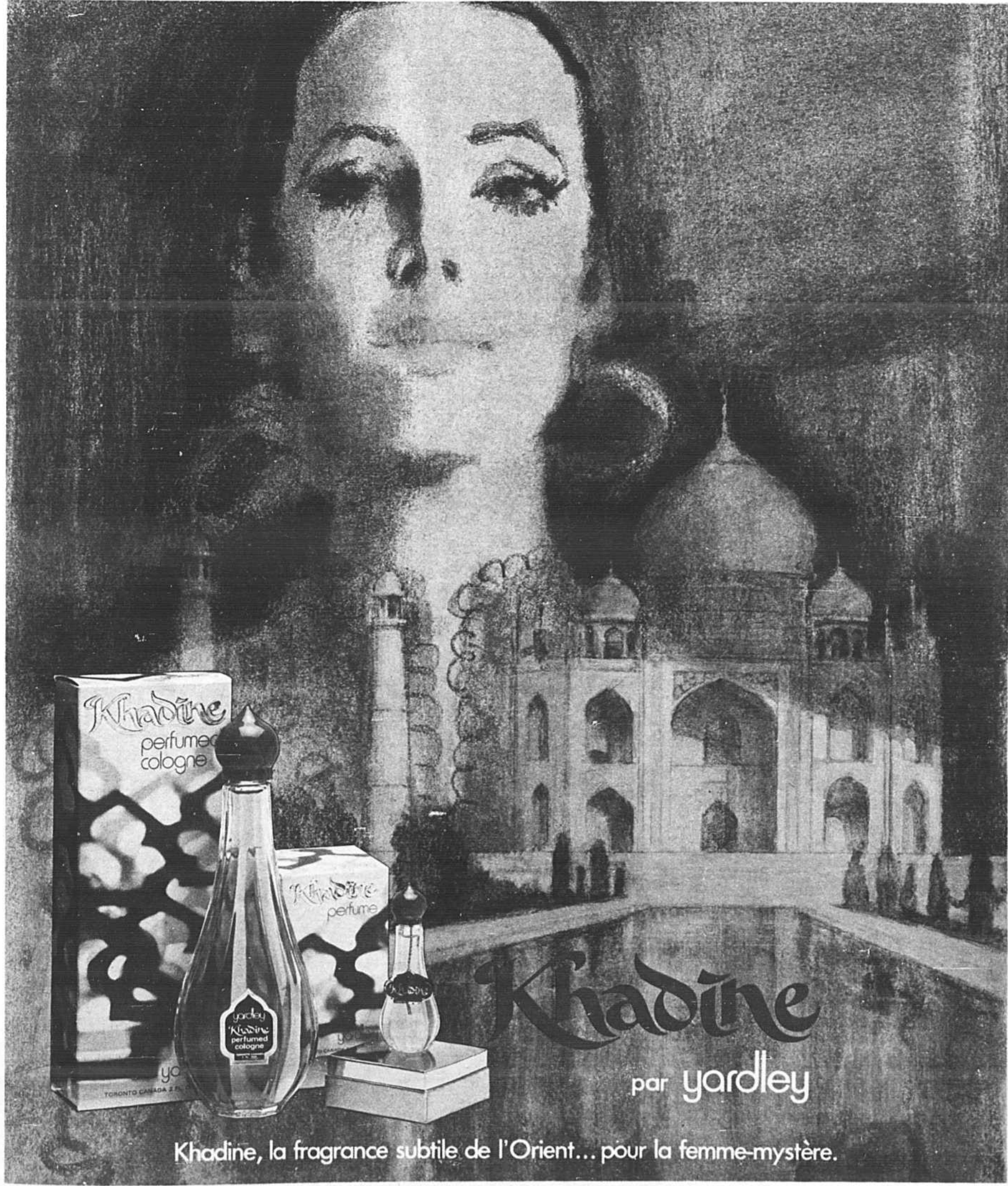
PRESTIGE
la crème glacée
par excellence.



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

Léonid Brejnev





Khadine
perfumed
cologne

Khadine
perfume

yardley
Khadine
perfumed
cologne

Khadine

par yardley

Khadine, la fragrance subtile de l'Orient... pour la femme-mystère.

Parfum, eau de Cologne, rosée de Cologne, mousse de bain, savon et talc.



*Jacqueline Bisset (ci-dessus)
dans Comment détruire...
en compagnie de Belmondo
et (ci-dessous) avec Jean-Pierre
Léaud dans la Nuit américaine.*



jacqueline bisset
**28 ans,
20 films
et son
franc-parler**

Jacqueline Bisset, la ravissante héroïne de la Nuit américaine, le dernier film de François Truffaut, vient de tourner, à Paris, avec Jean-Paul Belmondo, dans *Comment détruire la réputation du plus célèbre agent secret du monde*, sous la direction de Philippe de Broca. C'est au studio où elle achevait son travail dans ce film que Anne Pierquet l'a rencontrée.

LA RÉDACTION

— Jacqueline Bisset, vous avez un nom français; qui êtes-vous?

— Mon prénom est français, mais mon nom est écossais. Mon père s'appelaient Fraser-Bisset; comme il ne se sert plus du nom de Fraser, alors "my name is Bisset"! J'ai été élevée en Angleterre, mais je vis aux États-Unis, à Los Angeles où nous avons une grande maison avec beaucoup d'arbres autour. Elle est en pleine ville, mais très isolée, parce que devant il y a un grand mur qui nous sépare de la route et derrière, la montagne. On entend les voitures, mais on ne voit rien et personne ne peut nous voir.

— "Vous savez, Los Angeles est une ville fantastique, très étrange, un peu laide, très laide même, où chaque maison est différente des autres. On y trouve tous les styles. Cela lui donne un genre. Il y a de belles choses, mais aucune unité: ce n'est pas planifié. Avant, il n'y avait pas de maisons en hauteur, à cause des tremblements de terre; maintenant, avec les nouvelles méthodes de construction, il y en a quelques-unes."

— Elle se raconte avec des mots simples, dans un excellent français, rendu encore plus séduisant par un léger accent anglais.

— Comment êtes-vous arrivée au cinéma? Vocation ou hasard?

— Un peu par frivolité. Il y a beaucoup d'hommes et de femmes qui veulent devenir acteurs parce que c'est un métier assez spectaculaire. Mais aussi très dur. Au début, je voulais suivre des cours d'art dramatique sans le dire à mes parents: je trouvais cela très frivole. Puis, à la même époque, Roman Polanski m'a fait faire un bout d'essai pour *Cul-de-sac* et ça a marché... et surtout cela m'a beaucoup plu, mais je trouve que c'est de plus en plus difficile. Car c'est difficile de ne pas se répéter... Il faut toujours essayer de garder des réactions fraîches, spontanées. Et c'est d'autant plus ardu, si on a des choses qui marchent, comme un sourire ou un regard, parce qu'alors on peut devenir un acteur truqueur.

— Cela fait combien d'années que vous faites du cinéma?

— Huit ans et j'en aurai vingt-huit bientôt. Je crois bien que j'ai tourné vingt films. Je ne sais plus au juste. Il y

a eu *Cul-de-sac*, *Two For The Road*, *Airport*, *Casino Royal*... Mais vraiment, je ne connais rien au cinéma!

— "Peut-être que, si j'avais su qu'un jour je serais actrice, j'aurais essayé, lorsque j'allais au cinéma, de me souvenir du nom des acteurs et de celui des films, parce que maintenant... A Hollywood, c'est affreux, il y a des gens qui me parlent et que je devrais connaître et je ne sais pas qui ils sont. Je n'ai pas tellement la mémoire des noms. J'ai des trous énormes. Finalement, je préfère dire à quelqu'un que j'ai oublié son nom plutôt que me creuser la tête et, peut-être, me tromper... Les gens oublient bien mon nom et je ne trouve pas cela gênant."

— Une cigarette, mais ni l'une ni l'autre n'avons de feu. "Je n'ai jamais de feu," dit-elle en riant. Elle rit souvent, très spontanément. Un rire gai, un rire vrai. Nous continuons.

— Dans la vie, Jacqueline Bisset, qu'aimez-vous?

— Tout. Tout m'intéresse, sauf la politique: je n'arrive pas à prendre ça au sérieux, j'ai l'impression que c'est toujours la même chose. Mais j'adore la musique, la danse, être chez moi, mes amis, la vie tranquille, la cuisine. Mais, à faire la cuisine, il m'arrive de manquer d'imagination, et cela m'agace. A Los Angeles, il n'y a pas de bon restaurant. Aussi mange-t-on beaucoup mieux chez soi ou chez ses amis. Et puis, là-bas, les gens sortent assez peu.

— Aimez-vous vivre à Los Angeles?

— Au début, je n'aimais pas beaucoup vivre en Amérique, c'est tellement différent de l'Angleterre. Les choses européennes me manquaient beaucoup: le côté vieux, le côté relaxé, le fait de savoir se mettre à table. Les saisons. J'aime suivre le rythme des saisons. Maintenant, ça va!

— Elle parle de son enfance, dont elle garde de merveilleux souvenirs:

— Nous vivions à la campagne, à cinquante milles de Londres, dans une vieille chaumière qui avait 350 ans. Elle était entourée de pommiers et de lilas. Ça sentait bon! J'adorais ça! Nous n'avions pas beaucoup d'argent et, même si la maison n'était pas belle, elle avait un grand charme. Et puis, il y avait beaucoup de livres, mais pas de télévision. C'était très bien! Beaucoup de conversations. A cette époque, nous n'avions pas de voisin; maintenant, ils ont construit tout autour. C'est dommage. Ne pas avoir de voisin, c'est le plus grand luxe que je connaisse! J'ai eu une enfance très heureuse mais, vers quatorze ans, mes rapports avec mon père sont devenus très difficiles. Des moments d'hostilité incroyable. Heureusement, on s'en est sorti. Mais souvent, je me suis demandée si l'on s'en sortirait. C'était une animosité constante: des petits riens qui l'irri-

taient et qui finissaient par m'irriter aussi. Mon père insistait beaucoup pour que je m'intéresse aux autres, pour que je ne sois pas seulement une jolie fille enfermée dans un monde à elle. Il y a comme ça des tas de choses dont il m'a fait prendre conscience et qui m'ont beaucoup marquée. Mon père est médecin et il s'intéresse beaucoup aux gens, il est très intuitif, très psychologue. Il sent les gens, les devine. Je crois que je tiens un peu de lui.

— "Ma mère, elle, était plus douce, plus souple, plus compréhensive. Je ne connais pas très bien ma mère. C'est seulement maintenant que je commence à la découvrir, à la connaître et je la trouve adorable. Lorsque j'étais adolescente, c'était toujours des leçons de piano où elle me tapait sur les doigts, des cours de danse. Et c'était: "Faites ceci ou ne faites pas cela, répétez ça!" Elle me poussait. Parfois ma mère m'emmenait, avec mes petites amies, à l'opéra, à Londres, parce que j'étais mordue du ballet. C'était une grande occasion. Une grande fête."

— Avez-vous envie d'avoir des enfants?

— Oui. De plus en plus. Avoir envie d'enfants, ce n'est pas forcément être liée à un homme. Simplement, on a envie de ne pas vivre sa vie seulement pour soi. Si j'ai des enfants, j'aimerais pouvoir leur offrir le monde de mon enfance. J'ai vraiment des tas de souvenirs de campagne: de jeux sur la pelouse lorsqu'il faisait chaud, de dîners dehors, de parties de croquet avec mes parents et mon frère. Maintenant, mon frère vit à Milan, en Italie, où il travaille pour une maison de publicité. Il est marié et a deux enfants. Très mignons.

— Vous habitez Los Angeles, mais comment vivez-vous?

— Quand je ne travaille pas, je vis normalement, avec quelqu'un. C'est comme si nous étions mariés. Il n'y a pas de différence. Bien que je croie que, pour beaucoup de gens, le mariage change des tas de choses. Je pense que les relations sont toujours difficiles, que l'on soit marié ou pas. L'essentiel est d'être bien avec qui on est ou alors...

— Vos parents vivent toujours en Angleterre?

— Oui. Mais ils sont séparés depuis presque cinq ans. J'étais déjà en Amérique, cela a pourtant eu une grande influence sur moi. Mais je suis heureuse qu'ils l'aient fait. Je crois qu'ils auraient dû faire ça avant, car ils n'avaient pas l'air heureux ensemble. Du tout. Ils ne se disputaient pas, mais il y avait une grande tension. Et j'aime tellement voir les gens heureux!

— "Lorsque je suis revenue en Angleterre, la maison n'était plus la même: le départ de mon père changeait tout.

Cela faisait très bizarre. Ne plus entendre son pas était très angoissant: c'est atroce de ne plus avoir de foyer. Je me souvenais que, lorsque nos amis venaient, mon père parlait avec eux, et c'était fantastique; maintenant, tout a changé."

— Je suis subjuguée par son regard. Elle vous regarde droit dans les yeux. "Mais, dit-elle, bien des gens trouvent cela gênant: ils sont mal à l'aise et me disent: "Qu'est-ce que vous avez?" — "Rien. Je vous regarde!"

— "Souvent d'ailleurs je ne pense pas. Alors, j'essaie, maintenant, d'avoir un regard plus léger. Voir les gens, les choses, cela fait partie du métier. Une actrice doit être consciente de ce qui se passe autour d'elle."

— Née en septembre, sous le signe de la Vierge, elle ne croit pas en l'astrologie.

— On dit des choses qui conviennent à tout le monde. C'est un peu agaçant. Je crois qu'il faut croire en soi bien plus que dans la vie.

— Et Montréal, y êtes-vous déjà venue?

— Oui, une fois. J'ai beaucoup aimé, surtout le Vieux Montréal. J'y suis venue parce que mon... (elle cherche le mot) *boy-friend* est Montréalais, il est Canadien français; d'ailleurs, sa famille vit encore à Montréal.

— J'ai beaucoup aimé la Nuit américaine que j'ai vue à Cannes et...

— Vraiment? Moi aussi, je l'aime beaucoup. C'est un film très léger, très charmant. *Comment détruire...* est complètement différent: c'est une comédie. Je m'amuse beaucoup. Je joue un double rôle: Christine, une étudiante qui rédige une thèse de sociologie sur le livre populaire et Tatiana, une héroïne à la James Bond. C'est sous les traits de ce dernier personnage que mon voisin de palier, François (Jean-Paul Belmondo) me met dans son nouveau livre, un roman policier, dont il sera le héros sous le nom de Bob Sinclair. Dans le film, la vie quotidienne de François, l'écrivain, et de Christine, l'étudiante, alterne avec les aventures de Tatiana et de Bob. Une partie du film a été tournée au Mexique où nous avons passé cinq semaines. Ici, à Paris, on a tourné la réalité, c'est-à-dire Christine et François. J'aime bien travailler avec Philippe de Broca, il est charmant, agréable. Et il aime la vie!

— Vous avez des projets?

— On m'a proposé d'autres rôles, mais j'ai envie d'arrêter et de me remettre en forme parce que trois mois de ville, ce n'est plus la forme. On boit, on mange tout le temps et, en France, c'est impossible de s'arrêter, même si on se retient. Et puis on ne fait pas de sport. Lorsque je vais rentrer à Los Angeles, je vais reprendre mes cours de danse et, après, on verra... ●



La Bonne Cuisine
de Perspectives
par Margo Oliver
**PÊCHE,
POIRE
ET
COMPAGNIE**

La pêche et la poire sont vraiment des fruits superbes. Je ne chanterai pas longtemps leurs louanges car, j'en suis persuadée, la majorité de mes lecteurs partagent mon goût pour elles. Ces deux fruits, semble-t-il, sont originaires de Chine et ce sont des trafiquants qui, des siècles avant Jésus-Christ, les introduisirent en Grèce et ensuite à Rome. Beaucoup plus tard, des Européens — missionnaires, explorateurs, colons — apportèrent leurs semences en Amérique, si bien que nous pouvons, à notre tour, nous régaler de ces beaux fruits. La pêche, comme la poire, se consomme crue, à l'état naturel. Profitez de la saison. Mais il va sans dire que l'on peut aussi en faire de merveilleux desserts. Essayez-les donc ceux que voici.

CRÈME A L'ORANGE COURONNÉE DE POIRES

- 1 oeuf
- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1 1/2 tasse de lait
- 3 cuil. à table de tapioca à cuisson rapide
- 2 cuil. à table de zeste d'orange râpé
- 1 tasse de crème double (35 p.c.)
- 1 cuil. à thé de vanille
- Poires pochées (notre recette)
- Amandes rôties, taillées en allumettes (facultatif)

Mettre l'oeuf, le sucre et le sel, dans une casserole. Bien mélanger, en battant avec une cuillère de bois. Ajouter le lait, le tapioca et le zeste d'orange, en brassant. Cuire à feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à pleine ébullition. Baisser le feu et continuer la cuisson 1 minute, en brassant. Retirer du feu et laisser refroidir.

Fouetter la crème et l'incorporer au tapioca, ainsi que la vanille. Verser dans un bol et réfrigérer. Au moment de servir, mettre la crème bien refroidie dans des coupes à sorbet et garnir chaque portion d'une demi-poire pochée. Parsemer d'amandes, si on le désire. (6 portions)

Poires pochées

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 1 morceau de 2 pouces d'une gousse de vanille ou 2 cuil. à thé de vanille
- 3 grosses poires mûres

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter le jus de citron et la vanille.

Peler les poires et les couper en deux, en leur enlevant la queue et le coeur. Les déposer dans le sirop bouillant et les y laisser mijoter 3 minutes ou jus-

qu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir un peu et les réfrigérer ensuite, dans leur sirop. Au moment de servir, retirer les poires du sirop, avec une cuillère perforée, et les utiliser comme nous l'indiquons.

POUDING AUX PÊCHES VITE FAIT

- 1 tasse de farine à tout usage, tamisée
- 2 cuil. à thé de poudre à lever
- 2 cuil. à thé de sucre
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 2 cuil. à table de beurre
- 1/2 tasse de lait
- 1 1/2 tasse de pêches pelées et coupées en dés
- 1 tasse de cassonade, mesurée bien tassée
- 1 1/2 tasse d'eau bouillante
- 2 cuil. à table de beurre

Chauffer le four à 375°. Beurrer un plat à cuire de 1 1/2 pinte.

Tamiser ensemble, dans un bol, la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel. Ajouter 2 cuil. à table de beurre et le couper finement. Ajouter le lait et les dés de pêches et ne brasser que juste assez pour bien mélanger le tout. Mettre dans le moule.

Mélanger la cassonade, l'eau bouillante et 2 cuil. à table de beurre. Verser sur la pâte dans le plat (ne pas brasser). Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit au-dessus du sirop et d'un beau doré. Servir très chaud. (De 4 à 6 portions)

DESSERT AUX FRUITS

- 1/3 de tasse de jus d'orange
- 2 cuil. à table de jus de citron
- 1/3 de tasse de sucre
- 2 cuil. à thé de zeste d'orange râpé
- 1 cuil. à thé de zeste de citron râpé
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 3 pêches
- 3 poires
- 1 tasse de bleuets (frais ou congelés)
- Brindilles de menthe

Mélanger les jus d'orange et de citron, le sucre, les zestes d'orange et de citron et le sel, dans une petite casserole. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 5 minutes. Verser dans un moule de métal, peu profond, et laisser tiédir. Refroidir, au congélateur, jusqu'à ce que des cristaux se forment près des bords du moule.

Peler et trancher les pêches. Peler les poires et les couper en cubes. Mélanger ces fruits et les bleuets et répartir le mélange dans 6 coupes à sorbet. Répartir le sirop à l'orange sur les fruits et garnir chaque coupe d'une

brindille de menthe. Servir immédiatement. (6 portions)

CRÈME AUX PÊCHES

- 4 tasses de pêches tranchées
- 1 cuil. à table de jus de citron
- 2 cuil. à table de sherry
- 3 jaunes d'oeufs
- 1/4 de tasse de sucre
- 1 1/4 tasse de lait
- 1 1/2 cuil. à table de fécule de maïs
- 1/4 de tasse de lait
- 1 cuil. à table de jus de pêches (voir plus bas)
- 3 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 1/4 de cuil. à thé de crème de tartre
- 1/3 de tasse de sucre

Chauffer le four à 425°. Avoir sous la main un plat à cuire de 1 1/2 pinte.

Arroser les pêches du jus de citron et du sherry. Laisser reposer 30 minutes, en brassant à quelques reprises, délicatement. Egoutter et conserver le jus.

Battre les jaunes d'oeufs, auxquels on ajoutera 1/4 de tasse de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Mettre 1 1/4 tasse de lait dans la casserole supérieure d'un bain-marie et chauffer, directement sur le feu, jusqu'au point d'ébullition. Ajouter aux jaunes d'oeufs, petit à petit et en brassant; remettre le tout dans la casserole. Disposer au-dessus d'eau frissonnante. Faire une pâte lisse, avec la fécule de maïs et 1/4 de tasse de lait, et ajouter à la préparation, petit à petit et en brassant. Cuire au bain-marie frissonnant (ne pas laisser bouillir l'eau), en brassant constamment, 15 minutes ou jusqu'à ce que la crème soit épaisse comme un pouding mou. Laisser refroidir un peu. Mesurer 1 cuil. à table du jus de pêches mis de côté et l'ajouter à la crème, en brassant.

Verser la crème dans le plat à cuire et disposer dessus les pêches tranchées.

Battre en mousse les blancs d'oeufs auxquels on aura ajouté le sel et la crème de tartre. Ajouter 1/3 de tasse de sucre, 1 cuil. à table à la fois, en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Etendre cette meringue sur les pêches, en les entourant complètement (la meringue doit toucher les bords du plat, tout autour).

Cuire au four 5 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit légèrement brunie. Laisser refroidir et réfrigérer. (6 portions)

POUDING CHAUD AUX POIRES

- 6 tasses de poires pelées et tranchées

- 1/4 de tasse d'eau bouillante
- 1/4 de tasse de cassonade foncée, mesurée bien tassée
- 1 cuil. à table de jus de citron
- 1/2 cuil. à thé de zeste de citron râpé
- 1/3 de tasse de cassonade foncée, mesurée bien tassée
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de gingembre
- 1 1/2 tasse de miettes de pain frais
- 2 cuil. à table de beurre

Chauffer le four à 375°. Avoir sous la main un plat à cuire de 10 x 6 x 2 pouces.

Mettre les poires dans une casserole moyenne. Ajouter l'eau bouillante, couvrir et faire bouillir doucement 3 minutes. Retirer du feu et ajouter, en brassant, 1/4 de tasse de cassonade ainsi que le jus et le zeste de citron. Mettre la moitié du mélange dans le plat à cuire.

Mélanger 1/3 de tasse de cassonade, le sel, le gingembre et les miettes de pain. Etendre la moitié de ce mélange sur les poires. Parsemer de la moitié du beurre, en noisettes. Répéter les couches de poires, de mélange au pain et de beurre pour utiliser tous les ingrédients.

Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que les poires soient tendres et les cubes de pain bien brunis. Servir très chaud. (6 portions)

CROUSTILLANT A LA NOIX DE COCO ET AUX POIRES

- 4 poires
- 1/2 tasse de noix de coco en flocons
- 1/3 de tasse d'eau
- 1 cuil. à table de jus de citron
- 1/4 de tasse de beurre
- 1/2 tasse de cassonade, mesurée bien tassée
- 1/2 tasse de farine
- 1/4 de cuil. à thé de cannelle
- Crème

Chauffer le four à 375°. Beurrer un plat à cuire de 1 pinte.

Peler les poires, les évider et les couper en 8 morceaux. Ajouter la noix de coco, mélanger délicatement et mettre dans le plat à cuire. Mélanger l'eau et le jus de citron et verser le mélange sur les fruits.

Mélanger tous les autres ingrédients, d'abord à la fourchette, ensuite directement avec les doigts (le mélange sera grumeleux). Etendre ce mélange sur les poires, en le pressant délicatement.

Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient tendres et leur garniture brunie. Servir tiède, avec de la crème. (4 portions)



Vivre en liberté

La liberté, c'est ce qu'il y a de plus précieux dans la vie. La liberté de marcher sur une plage ou de patauger dans la mer. La liberté de profiter des bons moments avec ses amis—quel que soit le jour.

La liberté, c'est aussi la confiance que vous donnent les tampons Tampax. Parce qu'ils sont portés intérieurement, vous obtenez une protection hygiénique invisible, confortable et sans problème.

NI CEINTURES
NI ÉPINGLES
NI BANDES
NI ODEUR

Une protection qui vous permet de porter les vêtements que vous voulez, de participer à toutes vos activités coutumières, et cela, n'importe quand.

La certitude que rien ne dérange vos habitudes de vie, c'est la liberté assurée par les tampons Tampax.

La protection interne qui rassure de plus en plus de femmes



CONÇUS PAR UN MÉDECIN
DES MILLIONS DE FEMMES LES UTILISENT

FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR
CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE, ONT.

22 — 11 août 1973

La semaine prochaine

Paco Rabanne est couturier-sculpteur (ci-dessous) et direct dans ses propos. La mode, dit-il, ça n'existe plus, et

une femme à la mode est une femme qui n'a pas de goût.

Reportage de Guy Monréal. Dans le même numéro: les frères Pilon face à face; notre caricature, Louise Marleau.



coups de

Aux deux soleils

Anne Pierquet

En page 18, Anne Pierquet signe une entrevue avec l'actrice Jacqueline Bisset.

— Est-ce lors d'un passage à Paris que vous l'avez rencontrée?

— Oui, j'allais au Festival de Cannes.

— A titre privé?

— J'y suis allée à titre de pigiste, pour faire des entrevues.

— Vous êtes donc journaliste de métier?

— Je suis jeune journaliste.

— Est-ce qu'il y a un domaine qui vous intéresse particulièrement?

— Oui, le cinéma et le côté humain des gens. C'est le personnage qui m'intéresse chez un acteur ou une actrice, non le métier.

— A votre accent, on voit que vous êtes Française. Il y a longtemps que vous êtes au Québec?

— Je suis débarquée au Québec le 27 décembre 1966, juste après une énorme tempête de neige. C'était merveilleux.

— Est-ce difficile de s'enquébécoiser?

— Au début, oui, très difficile. Mais une fois qu'on nous a adopté, c'est merveilleux.

— Qu'est-ce qui est difficile, le pays physique ou les gens?

— Au début, les deux. Ensuite c'est l'hiver.

— Vous y êtes habituée, maintenant, à l'hiver?

— Oui, car j'aime le soleil et il y a du soleil ici l'hiver. La luminosité est très belle. Et si j'aime tant le soleil, c'est que j'ai vécu dix ans au Maroc.

— Si le soleil du Maroc et celui du Québec ont même luminosité, ils n'ont pas toujours la même chaleur.



Vous vous ennuyez de la chaleur?

— Oui, parfois, mais sûrement pas cet été!

— Et si — pour terminer — on vous interdisait de donner votre âge?

— Je répondrais la même chose que si on me le demandait: entre 20 et 60 ans.

Et voilà pour Anne Pierquet, l'intervieweuse interviewée!



qu'aujourd'hui

Laisse tomber!

- Regarde s'il est beau...
- Où ça?
- Mais là, voyons...

Je ne voyais rien du tout. Il y avait bien des robes de plage, des sandales de toile, des fourre-tout, des parasols, mais il n'y avait pas de bikini et c'est ce que cherchait ma femme.

— Tu n'as pas envie d'acheter un parasol au moins, dis-je, me voyant déjà traîner tout un fourbi sur la plage.

— Je parle du bikini bleu marine à pois blancs là, sur le matelas pneumatique.

Je sais bien qu'on a fait toutes sortes de blagues depuis l'invention de cette arme à deux tranchants qu'est le bikini, mais, juré, craché, j'avais pris cette petite pièce d'étoffe pour un noeud papillon, très à la mode cet été en France et en Angleterre (où on garde ses vieilles choses toujours assez longtemps pour qu'elles reviennent à la mode).

— Si tu l'aimes, aussi bien l'acheter.

Nous étions arrivés à Saint-Tropez depuis la veille et tout ce que nous avions fait, par une chaleur à pierres fondre, c'était courir un bikini. Comme si elle ne savait pas le français, ma femme demanda un maillot à la boutiquière.

— C'est pour le Tour de France, s'enquit avec ironie la vendeuse, ou pour votre spectacle au Lido?

— Ma femme veut parler d'un bikini...

— Je me disais aussi! Juste à regarder madame, on voit bien qu'elle n'a pas la taille d'un coureur cycliste!

Elle était gentille, car elle n'a pas davantage l'allure d'une danseuse du Lido! Ma femme ne saisit rien à cette subtile passe d'armes entre moi et la vendeuse qui l'invita jusqu'à la vitrine pour se faire indiquer la pièce de vêtement.

— C'est beau! s'exclama ma femme qui tenait la culotte entre le pouce et l'index comme on retient une grenouille par la patte. Est-ce que je peux l'essayer?

La marchande pointa du doigt la salle

d'essayage. Après quelques instants, glissant la main par-dessus le rideau, ma femme me manda à la rescousse. Elle réclamait mon avis. Après des heures de course, je trouve tout beau:

- Magnifique!
- Appelle la vendeuse que j'essaie le haut.

Je n'eus pas à le faire, elle nous espionnait:

— Madame veut parler du soutien-gorge?

- C'est cela.
- Je n'en ai plus...
- Qu'est-ce que je fais?

— Prends toujours la culotte, on finira bien par trouver le reste...

Jamais je n'ai donné un si mauvais conseil à personne. Jusqu'à la fermeture des boutiques, nous n'avons cessé de chercher un soutien-gorge s'harmonisant avec cette culotte à pois blancs. De guerre lasse, je finis par convaincre ma femme d'aller sur la plage avec son soutien-gorge de l'année dernière.

— Je vais avoir l'air d'une folle, il est rouge...

— Bleu, blanc, rouge, c'est un arrangement très français, tu ne trouves pas?

Le lendemain, sous les toits de bambou qui servent de pare-soleil aux voitures, quelle ne fut pas ma surprise d'apercevoir toutes les femmes sans soutien-gorge. Par pudeur, je baissai les yeux pour me rendre sur la plage, mais quand je les relevai, je vis que les femmes qui n'avaient pas de soutien-gorge dans le parking n'avaient même plus de culotte une fois allongées sur la plage.

— Tu sais ce que je pense, dis-je gravement à ma femme, les bikinis sont en train de disparaître. Cette année, on ne vend plus de soutien-gorge, l'an prochain on ne vendra plus de culottes, et l'année suivante...

- L'année suivante?
- Bah! Laisse tomber...

PERSPECTIVES

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

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Guy Gilbert
Trésorier
Roch Desjardins
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier

Vacances

Si vous quittez la ville pour quelques jours ou quelques semaines, n'oubliez pas que Perspectives se lit très bien à la plage. Mais il n'est pas à l'épreuve de l'eau.

UN SUCCÈS EXTRAORDINAIRE

PERSPECTIVES

LES MENUS DE MARGO OLIVER

Le tout nouveau livre de recettes de Margo Oliver remporte le même succès que son premier et sensationnel best-seller. Les Menus de Margo Oliver, c'est un livre de recettes d'une conception entièrement nouvelle. 475 de vos recettes préférées sont groupées en 110 menus complets. 191 pages avec 34 photos en couleurs magnifiques. Sept grandes divisions. Chaque recette a été éprouvée par Margo Oliver dans la cuisine de Perspectives.

Édition régulière
SEULEMENT \$5.95
Également disponible
en édition de luxe
\$8.95

EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS
N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT

PERSPECTIVES
Les Menus de Margo Oliver
B.P. 1848
Pièce d'Armes, Montréal

Où, envoyez-moi... exemplaire(s) en édition de luxe
et... exemplaire(s) en édition régulière
 Facturez-moi plus tard
 Ci-inclus mon chèque (j'économise les frais d'expédition)
 Portez à mon compte Chèques no.

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ ZONE _____ PROV. _____ F-0003

Finis les ongles

brisés, fendillés
ébréchés et déchaussés!

"Hard as Nails" de Sally Hansen aide à raffermir vos ongles et à prévenir les ébréchures. Appliqué comme un poli à ongles, il recouvre vos ongles d'une couche protectrice favorisant leur croissance et leur beauté naturelle. Offert en 23 teintes à la mode.

Sally Hansen
HARD as NAILS

Le produit à ongles
le plus vendu au Canada.

Que
peut le
pédiatre
contre
un

**mal
de dents?**

Malgré toute sa science, il est impuissant. Quand un mal de dents fait pleurer votre bébé, vous voudriez tellement lui venir en aide! Vous le pouvez avec Baby Ora-jel, spécialement conçu pour apaiser rapidement les douleurs aiguës. Il n'est donc pas étonnant que des millions de mamans comptent sur Baby Ora-jel. Grâce à ce médicament, votre bébé dormira en paix — et vous aussi! Votre bébé compte sur vous — et vous sur Baby Ora-jel.

baby ora-jel

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.

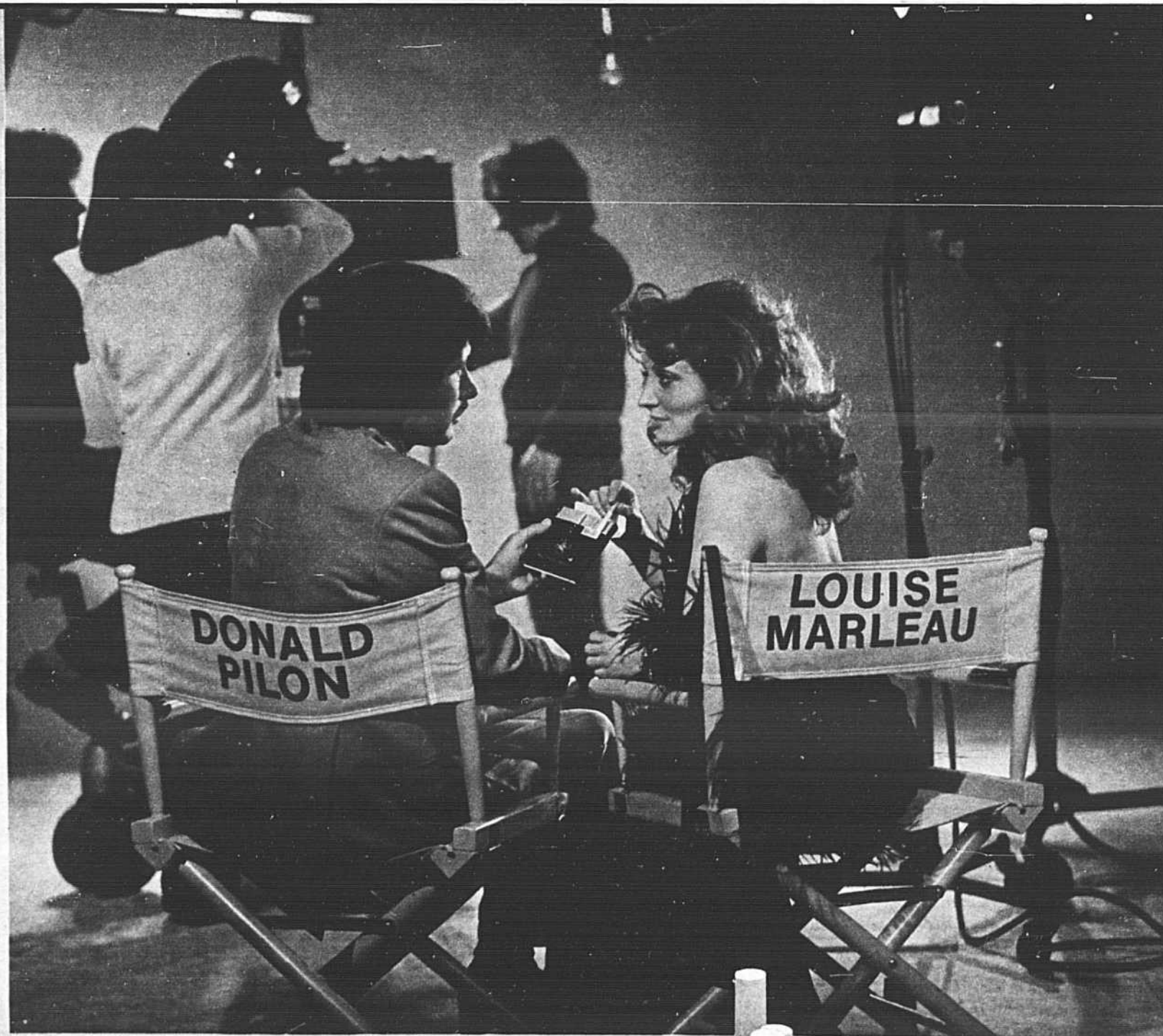
Cette substance ne fait pas qu'apaiser les douleurs locales; dans nombre de cas, on a pu observer une rétraction notoire des hémorroïdes.

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 Bio-Dyne se Présent sous forme d'onguent ou de suppositoires sous le nom de Préparation H et se vend dans toutes les bonnes pharmacies, accompagnée d'une garantie de remboursement.

Préparation H



Louise Marleau et Donald Pilon aiment la JPS.

John Player Special

Une cigarette nouvelle, vraiment spéciale. Elle est douce, mais sans rien perdre de cet arôme riche et satisfaisant, particulier à Player's. Savant mélange des plus fins tabacs de Virginie, la JPS a été fabriquée avec amour par John Player & Sons pour une personne très spéciale: vous.

Cigarettes king size filtre, présentées en emballages spéciaux vernis noirs frappés d'un monogramme or. Etui rond de 25 ou paquet habituel de 20 ou de 25.



la belle et douce de Player's

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