

la presse

LE MAGAZINE

# Perspectives

Semaine du 18 décembre 1982/Vol. 24 No 51

## QUATRE DÉCORATEURS QUATRE TABLES DE NOËL



CHEZ  
PHILIPPE DAGENAIS,  
UN NOËL ÉCLATANT,  
ÉLÉGANT SUR FOND DE NÉON.  
LE SMOKING BLANC  
ET LE MAQUILLAGE A PAILLETES  
SERONT DE RIGUEUR.

# LE VRAI PÈRE NOËL JE SUIS ICI POUR AFFAIRES



■ PAR CLAUDE SAINT-LOUIS

«Interviewer le Père Noël? m'a-t-il dit. Quelle curieuse idée, chère madame».

Celui qui me recevait était un athlétique jeune homme, très à l'aise dans un habit de velours chamois, chemise blanche mais sans cravate, les cheveux taillés à la limite entre le genre *clean-cut* et l'allure intellectuelle. Avec ça une voix d'annonceur de Radio-Canada et une petite valise très *St. James Street* (au cours de notre entrevue, il l'ouvrit par hasard: elle contenait un jeu vidéo).

Il répéta son interrogation étonnée.

— Interviewer le Père Noël? Ha! Ha! Ha!

Il n'avait pu retenir de fantastiques éclats de rire qui descendaient vers le grave, dans la meilleure tradition des messages publicitaires de fin d'année. Il venait de se trahir. J'étais devant le vrai Père Noël. Il avoua:

— Mais oui, c'est moi.

— Alors, pourquoi ce déguisement?

— Comprenez-moi, c'est lorsque je suis barbu, vêtu de rouge foncé, que je suis costumé, seulement lorsque je suis déguisé en gentil vieillard...

— Je vous comprends mal, je suis très troublée.

— N'oubliez pas qu'avant tout, je suis immortel. Quand on est immortel, on peut choisir son âge. Non?

Il faisait semblant d'être fâché, mais son sourire conquérant le trahissait. Il ajouta:

— Mais si vous voulez prendre une photo de moi, j'ai à portée de la main mon costume de travail: perruque et barbe neigeuses, le grand costume au complet, le maquillage et tout. En cinq minutes, je deviens le Père Noël tel qu'on le connaît: le bonhomme rigolo au nez rouge, parfois un peu sévère mais toujours juste.

— C'est ainsi que je m'attendais à vous voir.

— Comprenez-moi, je suis dans votre ville en voyage d'affaires; des réunions de production pour les futures campagnes de vente, pour étudier des stratégies de promotion. Signe des temps, le brave Père Noël d'autrefois travaille surtout pour la publicité et les relations publiques. Comme disent les anglophones, je suis devenu un P.R. Ça ressemble à «pillard». Alors que c'est moi qui suis supposé donner les cadeaux. Ha! Ha! Ha!

De nouveau des cascades de rires, puis une voix marquée de regrets par cette explosion riieuse:

— Excusez. C'est plus fort que moi. Déformation professionnelle. Nous disions?

— Il était question de votre activité publicitaire.

— C'est un fait. Je fais marcher le commerce. Alors on m'utilise à plein. Je suis devenu

le roi du cadeau.

— Ce que l'on aimerait savoir, ce sont des souvenirs sur vos parents, votre petite enfance, votre folle jeunesse, les premières passions. Ça vous trouble?

L'étonnement et la joie se mêlaient sur son visage. Il semblait qu'une larme de reconnaissance allait couler de son oeil bleu lavande.

— Enfin! on s'intéresse vraiment à moi et non pas à mon personnage: mon rôle de vieux papa gâteau qui vient faire son petit tour dans le «party» de Noël, puis disparaît pour douze mois. On me l'avait jamais demandé. Même Michel Jasmin. Alors que je suis le héros de la fête. Ha! Ha! Ha!

Il redevint lui-même pour glisser sur un ton de confession:

— Moi aussi, j'ai été enfant. Et l'enfance, c'est bien long quand on a l'immortalité pour soi.

— Vos parents?

— C'est une très vieille histoire, avec du monde assez païen. Ma mère, une sorte de divinité orientale. Elle s'appelait Natale, bien connue dans le bout de l'antique Babylonie, aux époques du solstice d'hiver alors que l'astre paraît reprendre vie quand les jours recommencent à allonger.

— Et de l'autre côté, Père Noël?

— C'est le monde nord-germanique. Mon père, ce héros

viking au sourire si doux, suivi de cet hiver qu'il aimait entre tous...

Je coupai d'autres rires naissants pour demander:

— Est-ce ce côté Grand Nord qui explique votre costume traditionnel?

— Oui. Mais en fait, ce sont les hommes qui, par leur raisonnement, m'ont fait tel que je suis. En somme, je suis mythologique. Mytho et logique. Ha! Ha! Ha!

— Comment est née votre vocation?

— Tout jeune déjà, j'aimais accrocher aux arbres toujours verts de petits jouets et friandises de ma fabrication. Je m'exerçais à rire comme je le fais encore. J'aimais prendre sur mes genoux de plus petits que moi pour un chaste baiser et surtout pour leur promettre de magnifiques récompenses.

Mon père était persuadé que je m'apprêtais à devenir politicien.

— Vous auriez réussi, Père Noël.

— Non, car les promesses que je faisais, moi je les tenais. Et puis il est impossible de tenir sa parole, justement parce qu'on l'a donnée, Ha! Ha! Ha!

A-la faveur d'une accalmie dans cette tempête de rires facétieux, je hasardai une question:

— Vous disiez que c'est l'esprit des gens de la Terre qui vous a façonné. Vous voulez sans doute parler des très jeunes,

ceux qui imaginent que c'est vous qui fournissez les cadeaux.

— Pas du tout! J'ai plutôt été inventé par les adultes. Ceux-là mêmes qui imposent à leurs enfants l'idée de mon existence.

— Par les grandes personnes?

— Surtout en temps de crise économique. J'apparais comme une sorte de magicien qui va ramener l'âge d'or, le mirage de l'abondance. Chacun fait «comme si». Comme s'il n'y avait plus soudain de difficultés financières, qu'on puisse s'offrir ou recevoir les présents les plus coûteux. Et tant pis pour le budget, bien équilibré: vive le gadget inutile, les jouets hors de prix, les trop bons repas trop bien arrosés, les voyages coûteux.

— Vous devenez un alibi pour les folles dépenses.

— Exactement. Alors qu'avant je n'étais là que pour l'émerveillement des enfants. A la rigueur pour la réconciliation provisoire des familles autour de l'arbre et surtout de la dinde.

— A l'heure de l'électronique, ne craignez-vous pas de vous voir remplacé par des robots?

— Des remplaçants, j'en ai déjà assez comme ça: saint Nicolas dit Santa Claus, les rois mages. Et bientôt le charmant petit E.T. qui a l'avantage de se déplacer en vaisseau spatial et non pas dans mon traîneau céleste attelé de rennes. Que Dieu les sauve. Ha! Ha!

Ha!

— Sans rire, Père Noël, que faites-vous en dehors des fêtes de fin d'année? A quoi utilisez-vous vos talents de marchand d'illusions?

— Voilà, mais ne le répétez pas trop. Je suis le conseiller spécial d'un Premier ministre assez connu.

— Au Canada?

— Vous ne saurez rien d'autre.

— Marchand d'illusions, mais aussi semeur d'espérance. Vous aimez ce dernier rôle?

— Il me plaît, mais j'avoue que depuis deux mille ans la vraie fête de Noël devrait pour beaucoup être le souvenir de la venue sur terre de l'Enfant sauveur. On me force à prendre Sa place.

— Et vous-même, vous y croyez au Père Noël?

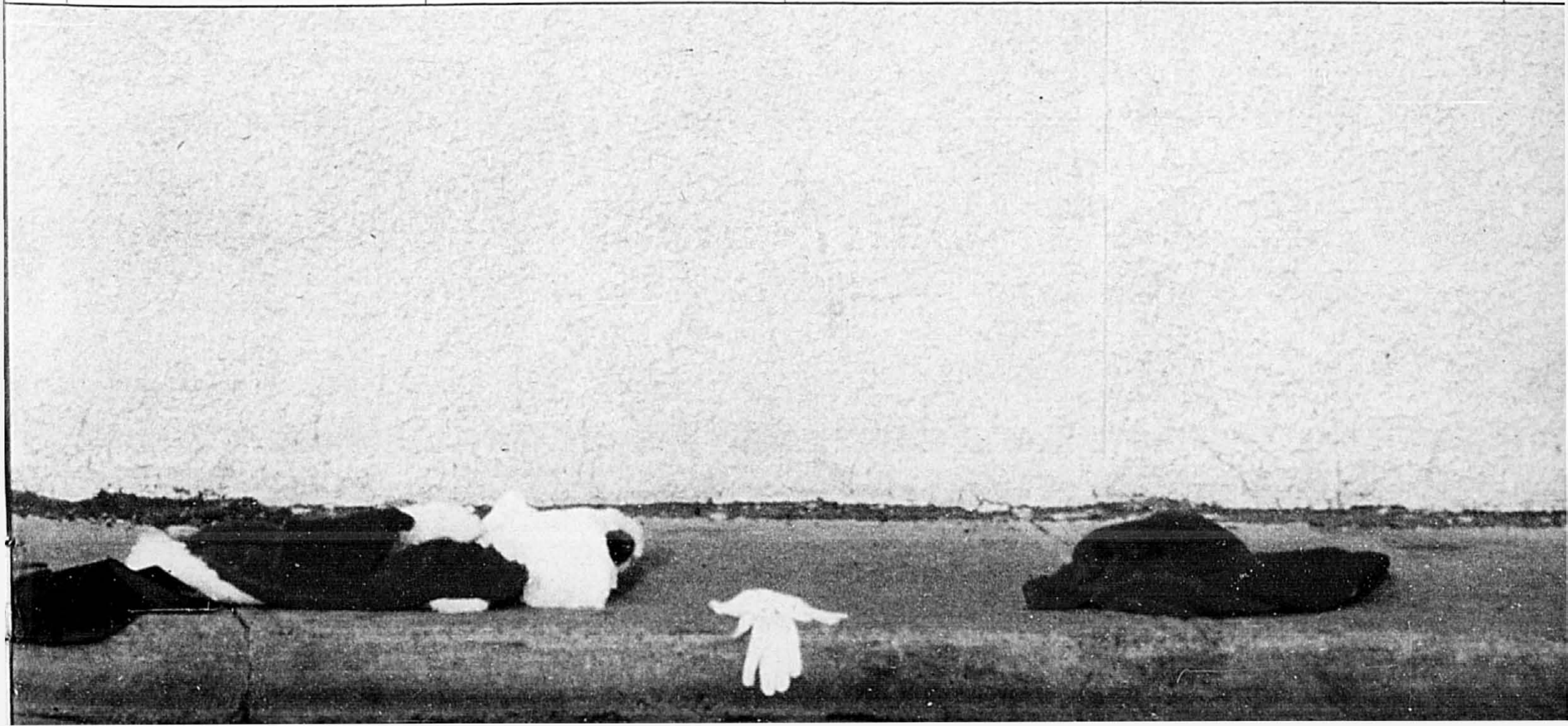
Il retrouva sa voix de jeune P.d.g.:

— Personne ne sait où me classer: suis-je une divinité domestique, une tradition populaire, un vieux rêve humain? Est-ce que j'existe vraiment? Savez-vous ce que disent de moi les sociologues? que je ne serais pas autre chose qu'un mythe.

— Ça vous ennuie?

— Pas mal, car ainsi je risque de finir sous les boules à mythes. Ha! Ha! Ha!

Longtemps après que je l'eus quitté, bourdonnait encore à mes oreilles l'inquiétant et merveilleux rire du Père Noël. ●



# TABLES POUR FÊTER NOËL

Ce n'est pas à l'île Perrot mais dans son loft du vieux Montréal que Madeleine Arbour célébrera cette année le réveillon après la messe de minuit à l'église Bonsecours.

Une vraie soirée de fête où elle retrouvera tous ses petits bonheurs: son goût pour la peinture (un Marcel Barbeau posé sur le chevalet dans le coin salon), son amour des fleurs (des arums géants décorent un chandelier ancien, son souci de l'équilibre entre hier et maintenant), la nappe en dentelle blanche venue de sa grand-mère

est mise en diagonale sur la longue nappe en chintz noir à semis de fleurs roses.

Pour ce Noël sur lequel veillent les anges, qui doit tout à la tradition mais s'éclaire aux feux d'aujourd'hui, le dessert est d'ailleurs tout charme et surprise: un glaçage rose recouvre le gâteau aux fruits.





**Accessoires de table: Lucas; fleurs: Une Pensée.**

**Couverture: décor Philippe Dagenais. Coordination: Serge Tremblay. Néon: Décor Néon. Maquillage: Francine Gagnon.**



C'est une harmonie scintillante et baroque qu'a voulu réaliser Jacques Bouchard chez lui pour son tête-à-tête de réveillon. Une harmonie construite sur le mélange du gris et du turquoise, le jeu répété des octogones et une certaine symétrie qu'accentuent les grands tableaux de Lise Desmarais. La pureté de la composition met en valeur le raffinement du cristal de Laique, des couverts en métal argenté de Christofle et de la vaisselle de Limoges. La nappe en lurex a été confectionnée sur l'envers d'un tissu vendu au mètre; pris sur l'endroit, il devient emballage pour les cadeaux précieux.



Robe Wayne  
Clark de la  
boutique  
Cactus au Eaton  
Centre.  
Accessoires  
Eaton.



Qui prend amour prend pays. C'est à Toronto que Pierrette Claude célébrera Noël avec le designer industriel Silvio Russo et quatre amis. «A plus, on se disperse, on ne peut pas s'occuper bien de chacun.» Ce décor de table translucide et pur fait de pastels tendres, d'une cascade de vases dans lesquels s'épanouissent des bougies et des boules nacrées, et de la finesse de la verrerie et des assiettes de Hutschenreuther lui a été suggéré par le nouveau mobilier en laque vert nil de Klaus Nien-Kamper. ●

PHOTO FRANK PRAZAK



■ PAR ANDRÉ ROBERT

## Leur plus beau souvenir de Noël

Moi, j'ai cru au Père Noël pendant un bon bout de temps. Certainement parce qu'il n'y en avait qu'un seul: il n'existait pas encore en cent vingt-huit versions différentes dans les centres commerciaux et dans les messages publicitaires à la télévision. Le mien, c'était celui que j'allais voir arriver chez Eaton, qui me prenait ensuite sur ses genoux et qui prenait le temps d'être gentil avec tous les enfants, pas seulement avec ceux dont les parents paient pour la photo... comme aujourd'hui!

C'était le même, j'en étais sûr, qui entrait dans ma chambre après la messe de minuit et m'éveillait avec une cloche (que j'ai toujours) pour me conduire en personne au pied de l'arbre où m'attendaient les cadeaux. J'y ai cru jusqu'au jour où, levant la tête vers lui, j'ai entrevu la face d'un de mes oncles, sous le masque mal ajusté. Mais le cadeau principal était si beau, un train électrique, que c'est encore celui que je me rappelle avec le plus de joie. Voici le plus beau cadeau de Noël des personnes à qui j'ai posé la question.

**Gilles Vigneault:** il avait 12 ans à Natashquan quand on lui a donné les bottes en cuir avec fermoirs en fer dont il rêvait: «Elles m'ont fait faire beaucoup de chemin.»

**Dominique Michel:** une voiture d'enfant de fabrication anglaise bien plus haute qu'elle à 7 ans, avec une belle poupée dedans et qu'elle a poussée pendant des années.

**Jean-Pierre Roy:** on était très pauvre dans sa famille. Ils s'étaient mis à trois, son père et deux oncles, pour lui acheter son premier gant de baseball à l'âge de 9 ans.

**Guy Fournier:** «A 6 ans, quand j'ai eu des patins à deux lames. Parce que c'est ce jour de Noël-là que j'ai découvert que le petit Jésus était juste. Jusqu'à ce moment, comme je croyais que c'était lui qui apportait les étrennes, je me demandais pourquoi j'en avais toujours moins que mes amis.»

**Serge Bélair:** son premier train électrique Lionel à 5 ans, avec des pastilles pour faire la fumée de la locomotive et des wagons illuminés.

**Janette Bertrand:** juste avant son adolescence, une poupée Day-Bee, l'une des premières (avant les Barbie), qui avait l'air d'un vrai bébé, qu'on pouvait faire boire et qui faisait pipi.

**Guy Provost:** tout l'équipement de cinéaste amateur, avec caméra et projecteur, que lui avait donné sa première épouse Denise il y a quinze ans.

**Elisabeth Chouvalidzé:** ce fut le cadeau qu'elle attendait le moins. Son fils devait naître vers le 10 janvier, mais s'est annoncé à 7 heures du matin le 25 décembre. Philippe aura 21 ans ce Noël-ci.

**France Castel:** le piano électrique Rhodes que lui a donné Louis Saïa l'an dernier à la campagne (qu'il avait camouflé sous un tapis).

**Hélène Loïse:** «Le prochain, toujours. J'imagine que le suivant sera encore mieux.»

**Marjolaine Hébert:** sa première poupée en porcelaine avec des yeux bleus, bleus, bleus et de grands cils, et un trousseau qui venait de ses tantes. Elle se rappelle aussi les vrais bas de Noël avec des oranges, des pommes et des petits bonbons.



**Louise Deschatelets:** le manteau de fourrure en zibeline rasée que lui a offert son amoureux Guy Fournier il y a deux ans (preuve qu'il n'est pas si misogyne qu'il le prétend).

**Lionel Villeneuve:** les appareils de navigation qu'Hélène et les enfants lui avaient offerts pour son bateau *l'Airelle* qu'il bâtissait alors.

**Pierre Dufresne:** sa première bicyclette à l'âge de 5 ans.

**Michel Jasmin:** un ensemble de peinture à numéros juste avant d'aller à la messe de minuit pour la première fois tout seul. Et une bague «à diamant noir» qu'il reçut lors d'une collation de diplômes, et qu'il conserve encore.

**Louis Bilodeau:** comme son papa était chômeur et malade en plus, leur maman avait averti les petits Bilodeau qu'il n'y aurait pas de cadeaux ce Noël-là de la Dépression. Mais le matin de Noël, il y avait un sac en papier brun accroché au tuyau de poêle avec, dedans, un petit jouet pour chaque enfant. C'était un de ses oncles qui avait eu ce bon mouvement.

**Fernand Gignac:** le Noël où il avait hérité des patins de son frère aîné. Son père cordonnier avait 9 enfants: à Noël, ceux-ci devaient se contenter de bas de laine avec quelques «cennes» noires et des bonbons clairs.

**Luis de Cespedes:** son premier piano à 12 ans, usagé mais en bon état, qu'on avait caché dans la salle à manger dont on gardait les portes fermées.

**Jacques Boulanger:** son grand-papa menuisier, qui lui a inculqué le goût du bricolage, fabriquait les cadeaux dans sa cave. Il évoque encore avec émerveillement la charrette rouge, longue de trois pieds, avec un cheval tout blanc qu'il lui avait faite pour la Noël de ses cinq ans.

**Jacques (Passe-Montagne) L'Heureux:** «Un Noël, sur sept enfants à la maison, nous étions cinq malades de la rougeole et personne ne pouvait sortir. Nos parents nous avaient acheté, pour tous, un superbe train électrique qui nous avait fait oublier notre sort.»

**Douglas (Coco) Leopold:** un cadeau somptueux, puisque ce fut un voyage qu'on lui avait offert pour aller passer deux semaines du temps des Fêtes avec quinze de ses amis à un village du Club Méditerranée, au Mexique.



**Renée Claude:** les deux poupées qu'elle avait trouvées sous l'arbre de Noël. Elle a encore la photo de ce moment merveilleux.

**Émile Genest:** «Les cadeaux que Conrad Touchette donne à mes enfants, et à ceux de mes amis, aux fêtes qu'il organise chaque année. Il faut que l'enfant chante ou récite avant d'obtenir son cadeau. C'est très touchant chaque fois.»

**Henri Bergeron:** dans sa ferme natale de Saint-Lupicin, au Manitoba, le petit cheval mécanique qui trottait sur quatre pattes et dont il n'a jamais revu le pareil. C'est ce jouet qui a éveillé chez lui son goût de la mécanique. ●



**Janine Sutto:** la robe différente que lui offre chaque Noël depuis six ans sa fille Mireille Deyglun: «Son goût est aussi le mien.»



# 1988

## JAN.

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## AVRIL

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## FÉV.

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

## MAI

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

## MARS

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## JUIN

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
		4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

## JOURS SPÉCIAUX

Jour de l'an	1er jan.
Épiphanie	6 jan.
Saint-Valentin	14 fév.
Mercredi des cendres	16 fév.
Saint-Patrick	17 mars
Dimanche des rameaux	27 mars
Vendredi-saint	1er avril
Pâques	3 avril
Lundi de Pâques	4 avril
Fête internationale des travailleurs	1er mai
Fête des mères	8 mai
Ascension	12 mai

## ET

Fête
(Fête
Fête
Fête
Fête
Acti
"Ha
Tou
Jou
Imm
Cor
Noë
Sair

# Matinée

# 83



## ET FÉRIÉS 1983

Fête de Dollard (Fête de la reine)	23 mai
Fête des pères	19 juin
Fête nationale	24 juin
Fête du Canada	1er juil.
Fête du travail	5 sept.
Action de grâce	10 oct.
"Halloween"	31 oct.
Toussaint	1er nov.
Jour du souvenir	11 nov.
Immaculée Conception	8 déc.
Noël	25 déc.
Saint-Sylvestre	31 déc.

## JUIL.

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
<sup>24</sup> <sub>31</sub>	25	26	27	28	29	30

## AOÛT

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

## SEPT.

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

## OCT.

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
<sup>23</sup> <sub>30</sub>	<sup>24</sup> <sub>31</sub>	25	26	27	28	29

## NOV.

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

## DÉC.

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette: Matinée Régulier: "goudron" 8 mg — nicotine 0.5 mg. King Size: "goudron" 11 mg — nicotine 0.8 mg.  
Matinée Extra Douce: King Size: "goudron" 4 mg — nicotine 0.4 mg.

# BIENVENUE A JÉSUS

■ PAR ROCH CARRIER

Au pays des Appalaches, les collines sont rêches, les champs rocailleux, la forêt âpre et les chemins tortueux. Pour y vivre, les gens doivent être rudes. S'ils ont de la douceur, de la tendresse, ils la cachent.

Cette année-là, à la veille de Noël, il s'abattit sur le village une poudrière si dense qu'elle l'effaçait. On ne pouvait apercevoir la maison voisine. On avait allumé les couronnes dans les fenêtres, les guirlandes dans les arbres, et, au-dessus de la rue principale, les haut-parleurs jouaient les hymnes de Noël, mais la neige en tourbillons voilait les lumières, étouffait les chants. Les plus jeunes, montant vers l'église pour la messe de minuit, cherchaient à tâtons le chemin recouvert. Ils avaient peine à respirer dans la bourrasque. Les plus vieux avaient dû rester à la maison pour regarder la messe de minuit à la télévision.

Soudain, on frappa à la porte des Corriveau. Remontant sur ses épaules ses bretelles qui pendaient sur son pantalon, et serrant le noeud de sa cravate à pois des grands jours, Ephrem Corriveau alla répondre.

— Mais ça s'rait-i' Mariel! s'exclama-t-il en secouant la tête pour s'assurer qu'il ne rêvait pas. Armanda, cria-t-il à sa femme, viens voir, c'est Mariel! Entre, Marie, laisse-toé pas geler dans c'te poudrierie!

— Marie, ma fille, nous reviens-tu? s'étonne Armanda avec des larmes. Tu donnais pas d'nouvelles comme si t'avais été morte, ma p'tite fille.

Marie entra. Elle reconnaissait la chaleur de la maison paternelle, le parfum du poêle à bois, elle reconnaissait l'odeur de Noël, celle des tourtières, des tartes, du sapin. Les souvenirs de ses Noëls d'enfant lui revenaient et elle avait la gorge serrée.

— Dire qu'on s'est pas ennuyés de toé, Marie, ça s'rait une maudite



ILLUSTRATION JEAN-CHRISTIAN KNAFF

ment'rie, dit Ephrem Corriveau en rebaisant ses bretelles qui le gênaient. Pis y a ta mère qui s'inquiétait ben gros. Les femmes, c'est bien inquiéteux. Ote ton manteau, Marie. T'es chez toé puisque tu r'viens. T'as donné des cheveux blancs à ta mère, mais aujourd'hui, ses cheveux vont r'venir noirs! C'est vrai ça, Armanda?

— Mais t'as quelqu'un dans les bras! s'exclama Armanda. Donne-le moé! Montre-le moé!

Elle arracha l'enfant à Marie. Quelques années auparavant, Marie avait quitté la maison pour aller étudier à l'université Laval à Québec. Un peu plus tard, elle avait écrit à ses parents qu'elle n'était plus à Québec mais en Californie. Ensuite une lettre arrivait du Mexique. Puis ils avaient reçu une carte postale d'un pays plus loin encore. Et ils n'eurent plus de nouvelles d'elle. Mais, en cette nuit de Noël, elle était apparue devant eux, pâle, amaigrie, l'air vieux pour une si jeune femme.

Armanda Corriveau écarta la couverture de laine et découvrit le petit visage, les yeux noirs, les cheveux noirs, le teint foncé. Ephrem poussait sa femme:

— Empêche-moé pas de voir, Armanda Corriveau... Comment s'est-i qu'i s'appelle?

— Jésus, dit Marie.

— Avec s'nom-là, t'es pas un peu ambitieuse? s'inquiéta Ephrem Corriveau.

— En Amérique du Sud, beaucoup d'enfants s'appellent Jésus.

Armanda Corriveau serrait l'enfant sur sa généreuse poitrine en jouant du doigt sur ses lèvres pour le faire sourire.

— T'as pas emmené le père... le père de... Jésus avec toé? demanda Ephrem.

Avec ce regard naïf et triste de celle pour qui tout est simple et qui sait que l'on va tout compliquer, Marie avoua:

— Je sais pas qui est le père de Jésus.

— Quoi! éclate Ephrem Corriveau. Tu sais pas qui c'est qui est le père? Vas-tu me faire croire, que c't'enfant-là est né par l'opération du Saint-Esprit?

Ephrem arracha l'enfant à Armanda et le jeta dans les bras de Marie qui le serra contre elle:

— Pôpa, la vie est plus comme dans ton temps.

— Un catholique est toujours un catholique. Une bonne vie est toujours une bonne vie. (Ephrem étouffait. Il desserra sa cravate.) Et un enfant sans père est un bâtard! M'emmener un enfant sans père le jour de Noël...

Rouge, en sueur, il ouvrit la porte et poussa sa fille dans la neige.

— Si tu te laisses faire des enfants par n'importe qui, va-t-en vivre avec n'importe qui. Moé, j'sais qu'c'est moé qui t'a faite. Pis ta sainte mère, icitte, elle se laissait pas approcher par n'importe qui!

Le vent ramassait la neige sur les collines et la soufflait sur le village. On ne voyait ni ciel ni terre. Un chasse-neige avançait lentement, roulant des vagues de neige. Son opérateur avait-il aperçu quelqu'un au bord de la route? Ce n'était pas normal à cette heure de la nuit, dans cette tempête. Il arrêta sa machine, ouvrit la portière, appela:

— Viens-t-en à la chaleur, torrieû. C'est pas une nuitte pour coucher douhors!

Couverte de neige, Marie monta difficilement dans le camion, avec son précieux paquet enroulé dans sa couverture. Le chasse-neige se remit en marche. La neige collée au visage de Marie fondit et l'eau coula comme des larmes.

— J'te r'connais, t'es Marie Corriveau, la fille à Ephrem... s'étonna le gros homme.

— Chut!

— Torrieû, on est allés à l'école ensemble!

La neige poussée par la charrue était rabattue dans le pare-brise.

— T'en savais plusse que la maîtresse!

Suivait-on encore la route? S'en était-on écarté? Le chauffeur sortit sonder le terrain. Il revint, tout blanc de flocons:

— On dirait que c'est la nuitte du yâble; pourtant c'est la nuitte de l'Enfant-Jésus!

Marie esquissa un rire d'écolière sage:

— Mon fils, il s'appelle Jésus.

— Dis-moé pas que le p'tit Jésus est dans mon camion! C'est un miracle! Torrieû! Mais veux-tu me dire qu'est-ce que tu fais dehors?

Marie expliqua qu'elle cherchait la maison de son amie Jeanne, celle qui avait les plus belles tresses de toute l'école, et qui était devenue coiffeuse.

— J'vous trouvais belles, vous deux, pis fines. Mais moé, je comprenais jamais rien, pis j'avais l'air d'un grand veau. Ça fait que je me tenais loin. Mais que j'vous aimais! Torrieû qu'c'est loin tout ça!

Le camion roulait prudemment. Repoussée, la neige revenait sans cesse. La chaleur était bonne. La neige tournoyait dans la lumière des phares. Et cet homme à côté d'elle, la barbe longue, était si grand, si fort, si drôle, que Marie n'avait pas envie d'être ailleurs.

— Veux-tu me dire, Marie, pourquoi t'es pas dans la maison de ton père pour le réveillon de Noël.

Marie raconta l'accueil de son père:

— Torrieû! tonna la voix du gros homme.

Chez les Ephrem Corriveau, les jeunes s'étaient rassemblés au salon pour faire jouer leur musique qui faisait vibrer les fenêtres. Les adultes étaient réunis dans la grande cuisine. Les hommes buvaient de la bière mousseuse, les brus dégustaient du bout des lèvres un gin en disant: «ça goûte Noël»; sur le tourne-disque, on avait placé la pile de disques que l'on sortait chaque année pour égayer le réveillon. C'était de la musique du pays, des sets carrés, des reels, de la «vraie musique» qui donnait envie de danser. L'aîné des fils Corriveau entretenait la première histoire salée de la nuit, son histoire de nouveaux mariés...

### «MOÉ, C'EST UNE FAMILLE COMME ÇA, TORRIEÛ, QUE J'AURAIS AIMÉ AVOIR»

La porte fut poussée avec violence, et, tout blanc, l'opérateur du chasse-neige avança sur le tapis; avec sa tête qui frôlait le plafond et ses épaules larges comme ça, la cuisine sembla trop petite pour le contenir. Marie le suivait, cachée dans son dos. L'on avait reconnu Joseph Tanguay.

— J'voudrais parler à Monsieur Ephrem Corriveau, rugit l'homme.

— Si tu me cherches, ah! ah! tu m'as trouvé...

— Ephrem, j'comprends pas pourquoi t'as jeté ces deux enfants-là dans la tempête. J'les ramène icitte, à l'abri.

Il commença de rouler sa manche sur son bras qu'il avait plus gros que les poutres qui portaient la maison:

— Si tu veux les r'jeter dehors, torrieû, tu vas être obligé de me sortir avec. Es-tu capable?

Un des jeunes fils Corriveau qui avait fait de la boxe à Saint-Georges de Beauce, s'avança pour défendre l'honneur de la famille.

— Toé, mon p'tit poulet, j'vas t'mettre dans la soupe que ta mère a préparée pour le réveillon.

— Justement, proposa Armanda Corriveau, mon beau Joseph, prendrais-tu une bonne assiette de soupe avec nous autres? Ça va te réchauffer.

— Torrieû! j'mérite pas ça, mais si Marie reste icitte avec le p'tit Jé-

sus, moé itou j'reste si vous voulez me donner deux assiettes de soupe plutôt qu'une.

Par la magie de ses paroles, Armanda Corriveau avait ramené la paix de Noël. Peu à peu, tout le monde parlait en même temps, riait, choquait les verres, et l'on passa à table.

— Moé, c'est une famille comme ça, torrieû, que j'aurais aimé avoir.

Tenant toujours son enfant, Marie avait aussi des larmes aux yeux, mais ce n'était pas à cause des rires. Elle était revenue après une longue absence et son père l'avait chassée. Ensuite personne n'avait demandé à voir Jésus. Personne ne lui avait demandé de raconter son voyage dans les pays lointains. Seul ce gros homme qui l'avait ramassée dans la tempête, ce compagnon d'école, s'était préoccupé d'elle. Il n'avait cessé de questionner, ni de s'étonner. Plusieurs fois il avait posé les yeux sur l'enfant. A la fin, il avait dit:

— Il est beau ton p'tit torrieû de Jésus!

Après avoir mangé trois ou quatre pointes de tarte arrosée de crème d'habitant fraîche, Joseph Tanguay annonça qu'il devait reprendre son travail.

Auparavant, il avait confié à Marie:

— J'ai une grande maison pis j'sus tout seul là-dedans. Ça fait que toi pis Jésus, si vous voulez... C'est la maison héritée du père...

Marie se leva avec lui. Ephrem Corriveau courut se placer devant la porte. Il roula lentement sa manche de chemise jusqu'à son biceps et il leva son poing devant les yeux du géant:

— Joseph Tanguay, si tu fais pas attention à mon petit-fils, tu vas goûter à ça.

— J'ai pas envie de lui faire mal... Torrieû... ni à vot'fille.

— Marie nous a surpris un brin, mais on va s'accoutumer. Pis c'est pas honteux de s'appeler Jésus. Pis des cheveux noirs, c'est pas laid. Il est bronzé, mais y a des gens qui vont en Floride pour l'être...

— Vous allez venir souper demain soir, le soir de Noël, décida Armanda Corriveau. Oubliez pas! Jésus est invité, itou!

Marie, Jésus et Joseph remontèrent dans le chasse-neige qui fonça dans la poudrière comme la proue d'un bateau dans la mer tourmentée.

La tempête s'apaisait car, en face de l'église, ils purent lire sur la banderole tendue au-dessus de la rue: BIENVENUE A JÉSUS! JOYEUX NOËL! ●

LA NOUVELLE MAZDA 626

# UNE BRILLANTE MÉTAMORPHOSE

■ PAR JACQUES DUVAL

En avril dernier, lorsque le directeur général de Mazda Canada m'a demandé si j'acceptais de me rendre au Japon au début de novembre pour faire l'essai de la nouvelle 626, j'avoue que j'ai été fort surpris d'apprendre que l'on avait décidé de remplacer un modèle dont la carrière était encore très jeune et qui, par surcroît, connaissait un succès considérable. Introduite au début de 1979, la Mazda 626 n'était certes pas d'un grand raffinement au point de vue technique, mais ses solutions éprouvées étaient en revanche une garantie de fiabilité qui lui avait permis de recruter une vaste clientèle. Comment pouvait-on prendre le risque d'abandonner ce que l'on considère généralement comme une valeur sûre en faveur d'une voiture d'une conception entièrement différente? N'était-ce pas là un geste prématuré dicté par le simple désir de suivre la concurrence et qui pourrait s'avérer très néfaste pour l'avenir d'un constructeur automobile en voie de redressement après de sérieuses difficultés financières au début des années 70? C'est sept mois plus tard, après avoir conduit la nouvelle Mazda 626 sur les pistes d'essais de cette firme à Miyoshi, près d'Hiroshima au Japon, et visité la récente usine où elle est assemblée à Hofu, que j'ai finalement trouvé la réponse à ces questions. La seconde génération des 626 n'aura aucun mal à assumer la relève de l'ancienne et les ingénieurs de Mazda ont rempli leur mandat avec une rare adresse dans ce qui apparaissait au début comme un exercice très délicat. Il m'a suffi de conduire successivement la première version de la 626 et sa remplaçante pour me rendre compte jusqu'à quel point cette métamorphose a été brillamment exécutée. Et c'est bien d'une métamorphose qu'il s'agit puisque la 626 de 1983 n'a absolument rien en commun avec sa devancière, sauf ses dimensions.



La gamme complète des nouvelles Mazda 626. Bien qu'il n'ait pas encore été dévoilé, on prévoit que le prix de base de ces modèles se situera autour de 10000\$. Leur consommation est de 8 litres aux 100 km.

Comme les récentes GLC, la voiture a abandonné sa propulsion arrière au profit de la traction avant et elle bénéficie d'un groupe d'éléments mécaniques modernes correspondant davantage aux normes actuelles en matière de construction automobile. Le pont arrière rigide a cédé sa place à une suspension à quatre roues indépendantes, la direction à billes a été remplacée par une crémaillère et un nouveau moteur 4 cylindres de 2 litres développant 83 CV monté transversalement a fait son apparition sous le capot.

Côté présentation, la nouvelle 626, qui sera de la partie au prochain Salon de l'auto, nous montre aussi un visage bien différent dont les lignes cunéiformes ont permis d'améliorer l'aérodynamique tout en créant un très bel effet visuel. Le style, incidemment, ne peut être jugé globalement puisqu'il varie passablement dans ses trois versions offertes. La gamme comprend en effet un élégant coupé sport

deux portes, un sedan 4 portes qui se donne des airs de BMW et un hatchback 5 portes très séduisant. Ce dernier représente d'ailleurs le modèle de haut de gamme et n'est proposé qu'en tenue LX, tandis que le coupé et le sedan offrent le choix entre une présentation standard ou de grand luxe. A ce chapitre, Mazda s'est toutefois montré particulièrement magnanime en dotant les voitures d'un équipement de base relativement complet comprenant un volant réglable, un compteur, des sièges à six positions, une banquette arrière escamotable et une commande à distance pour le coffre. Le groupe d'accessoires de luxe permet de bénéficier, en plus de glaces à commande électrique, d'un régulateur de vitesse, du verrouillage central des portières, d'une radio MA-MF à six haut-parleurs et lecteur de cassettes, et de sièges encore plus élaborés dotés de dix possibilités de réglage.

L'ensemble LX vous donne droit également à une innovation intéres-

sante sous la forme de volets d'aération qui pivotent automatiquement de gauche à droite afin d'assurer une meilleure répartition de l'air de chauffage ou de ventilation dans l'habitacle.

Techniquement, la nouvelle 626 reçoit toutefois en option une innovation encore plus remarquable qui lui permet d'offrir une tenue de route sur commande grâce à un ingénieux système d'amortisseurs à réglage variable contrôlé à partir de simples commutateurs au tableau de bord. Le conducteur a le choix entre les positions «sport», «normal» ou «auto» et peut, à son gré, modifier la fermeté des amortisseurs selon le type de conduite envisagé. En mode «sport», les quatre amortisseurs se durcissent afin d'assurer un minimum de roulis en virage et une plus grande stabilité de direction tandis qu'à la position «automatic», seuls les amortisseurs avant voient leur réglage modifié.

### Au volant

Bien que confinée au centre d'essais de Mazda et sujette à une évaluation subséquente sur nos routes, mon expérience au volant de la 626 est venue confirmer ses très belles promesses. Tant au point de vue moteur que suspension, la voiture marque un progrès très net par rapport à l'ancienne version de ce modèle. Son nouveau 4 cylindres de 2 litres possède un bien meilleur rendement, principalement au chapitre des performances et du niveau sonore. Sa douceur de fonctionnement est notable quel que soit le régime, et les accélérations sont franches sans aucune hésitation, avec un 0-100 km/h réalisé en 11,3 secondes dans les versions à boîte de vitesses manuelle. Celle-ci est à 5 rapports et elle se distingue par une commande très précise et un étagement bien adapté à la courbe de puissance du moteur. Soulignons que celui-ci demeure raisonnablement performant et assez silencieux même avec la transmission automatique optionnelle. La direction assistée qui est offerte en équipement standard dans tous les modèles échappe à l'effet de traction avant que l'on retrouve souvent dans les modèles de ce type et le volant n'est jamais perturbé par le travail des roues motrices.

Très efficace en conduite normale, le freinage ne m'est toutefois pas apparu très résistant lors d'une utilisation intensive et on peut s'interroger sur la décision de Mazda de doter la 626 de freins à disque à l'avant seulement, d'autant plus qu'il existe une version à quatre

freins à disque pour le marché japonais. Il s'agit, précisons-le, de la Ford Telstar qui est ni plus ni moins qu'une Mazda 626 rebaptisée et très légèrement retouchée vendue au Japon par un réseau séparé dans le cadre d'une entente intervenue avec le constructeur américain qui détient 25% des actions de Toyo Kogyo (Mazda).

Si le moteur mérite des éloges, la suspension contribue aussi largement à l'agrément de conduite. Même sur un circuit routier rendu très glissant par la pluie, la voiture a fait preuve d'un comportement très rassurant. Le coupé 2 portes avec ses amortisseurs réglables et ses pneus à taille basse est notamment très maniable. A la limite, on finit par détecter une perte d'adhérence des roues avant mais, règle générale, la voiture est neutre et très sportive au même titre qu'une Audi 4000. Un assortiment de pistes destiné à recréer divers revêtements raboteux m'a aussi permis de découvrir dans la 626 une voiture très confortable dont la carrosserie est d'une grande solidité.

Côté aménagement intérieur, le sedan 4 places offre une bonne habitabilité, mais le dégagement pour la tête est nettement insuffisant dans le coupé et le hatchback, surtout lorsque les voitures sont dotées d'un toit ouvrant. Dans tous les modèles toutefois, le coffre à bagages possède un volume impressionnant que l'on peut encore améliorer en repliant la banquette arrière. Et le couvercle du coffre se prolonge jusqu'au niveau du pare-chocs pour faciliter le chargement. Soulignons enfin que les sièges offrent un excellent maintien et une bonne position de conduite, que la visibilité est impeccable, les espaces de rangement très nombreux, la finition soignée et le tableau de bord très fonctionnel même si les diverses commandes des versions LX sont quelque peu déroutantes au début.

Avec sa nouvelle gamme 626, Mazda nous offre trois modèles ayant chacun une personnalité différente, soit un coupé au tempérament sportif bien défini, un sedan très pratique et un hatchback à vocation de luxe. Dans la catégorie des voitures de format moyen, la seconde génération des Mazda 626 rejoint des modèles comme la Honda Accord, la Datsun Stanza, la Chevrolet Cavalier et la Chrysler Le Baron mais, par son raffinement et ses nombreuses qualités, elle s'élève aussi au niveau d'une Audi 4000 tout en bénéficiant d'un avantage non négligeable sur cette dernière dans l'échelle des prix. Ce n'est pas là une mince référence. ●

# Tant de satisfaction...et si légère



## Rothmans SPÉCIALE LÉGÈRE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette - Régulière et King Size: "goudron" 12 mg, nic. 0.9 mg.

### LE MAGAZINE Perspectives

231, rue Saint-Jacques, Montréal  
H2Y 1M6. Tél. (514) 282-2224

**Président et  
directeur général:**  
Albert Tremblay

**Président du conseil:**  
Roger-D. Landry  
**Vice-président:**  
Gaston Vachon  
**Secrétaire:**  
Jean Sisto  
**Trésorier:**  
Denis Lacasse

ISSN 0380-6790.

FORMULE D'ACÉTAMINOPHÈNE

NOUVEAU 72 Comprimés

DOSE POUR ADULTES

**ANACIN AF**

FORMULE ACÉTAMINOPHÈNE

SUIVRE LE MODE D'EMPLOI

MAINTENANT DISPONIBLE  
CHEZ VOTRE PHARMACIEN.

# LE JOUR DE L'AN

## RECETTES

Fumet de volaille  
à la julienne de sarrasin  
et de légumes  
Côtelettes de porc  
aux canneberges  
Doré en croûte au coulis  
de crabe  
Gratin de pommes de terre  
Saint-Ubal  
Truffettes au chocolat  
Vaisselle:  
Compagnie Bell et Rinfret.

## FUMET DE VOLAILLE A LA JULIENNE DE SARRASIN ET DE LÉGUMES

Préparation: 30 à 45 minutes  
Cuisson: 40 à 50 minutes

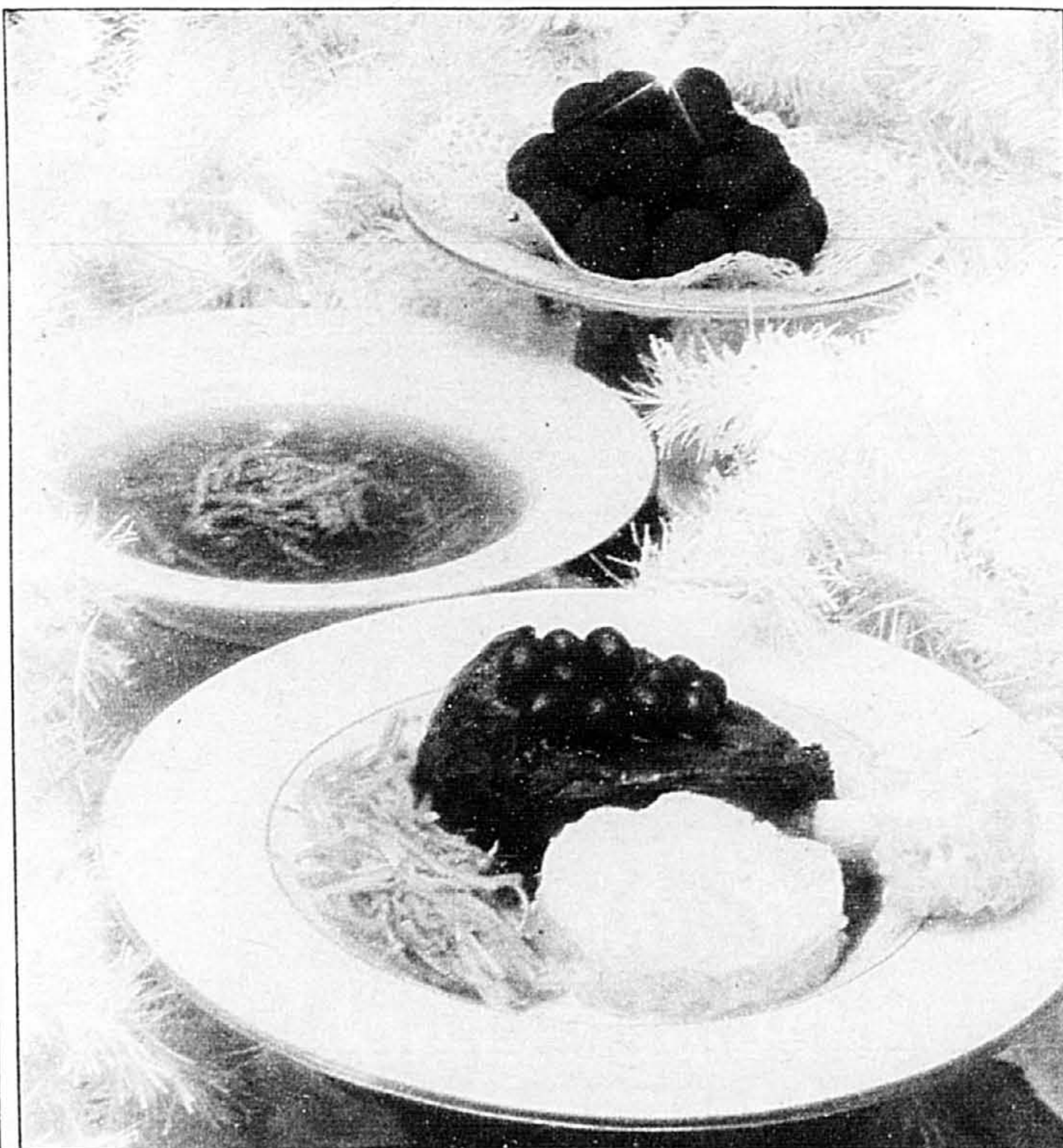
6 PORTIONS

### INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Eau	3 l	2 3/4 pintes
Carottes		
en mirepoix	75 ml	1/2 tasse
Oignons		
en mirepoix	75 ml	1/2 tasse
Poireaux		
en mirepoix	75 ml	1/2 tasse
Céleri		
en mirepoix	75 ml	1/2 tasse
Bouquet garni (thym, laurier, céleri, queue de persil au goût)	1	
Sel		au goût
Poulet	1	
Carottes		
en julienne	30 ml	2 c. à table
Céleri		
en julienne	30 ml	2 c. à table
Farine		
de sarrasin	65 ml	1/4 tasse
Oeuf	1	
Sel	1 ml	1/4 c. à thé
Lait	50 ml	3 1/2 c. à table
Saindoux	30 ml	2 c. à table

### MÉTHODE

METTRE dans une casserole l'eau et y ajouter les mirepoix de carottes, d'oignons, de poireaux et de céleri ainsi qu'un bouquet garni afin de former un court-bouillon. SALER ce court-bouillon et y faire cuire le poulet pendant environ 30 à 40 minutes. Laisser reposer et bien dégraisser.



FAIRE une julienne très fine avec les carottes et le céleri et pocher une minute dans le bouillon.

PRÉPARER un appareil en mélangeant la farine de sarrasin, l'oeuf, le sel et le lait; détendre l'appareil.

GRAISSER la poêle à galette et faire 3 galettes. Couper les galettes en julienne. Répartir le bouillon dans les assiettes et garnir avec la julienne de légumes et de sarrasin.

Note: le fumet de volaille peut se conserver au congélateur dans des contenants individuels pendant une durée maximale de 4 mois. Pour la réanimation, réchauffer doucement sur le feu.

Pour utiliser le poulet cuit au bouillon: désosser le poulet et l'utiliser soit en salade, en petits morceaux

pour farcir des tomates, en tourte avec un appareil aux oeufs, pour farcir des crêpes, ou en sandwich.

## CÔTELETTES DE PORC AUX CANNEBERGES

Préparation: 25 à 30 minutes  
Cuisson: 10 à 15 minutes

6 PORTIONS

### INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Sel		au goût
Poivre		au goût
Côtelettes de porc de 120 g (4 oz)	12	
Beurre	45 ml	3 c. à table
Céleri		
en julienne	45 ml	3 c. à table

Carottes		
en julienne	45 ml	3 c. à table
Canneberges	45 ml	3 c. à table
Bouillon		
de gibier	250 ml	1 tasse
Poivre		
mignonnette	3 ml	1/2 c. à thé
Confiture de		
canneberges		
ou d'airelles	45 ml	3 c. à table
Vin de bleuet		
(facultatif)	250 ml	1 tasse

### MÉTHODE

SALER et poivrer les côtelettes; les faire cuire doucement au beurre environ 5 minutes sur chaque face. Retirer les côtelettes et réserver. FAIRE SUER au beurre la julienne de céleri et de carottes ainsi que les canneberges pendant 3 à 4 minutes de façon à ce qu'ils restent croquants.

AJOUTER le bouillon de gibier et le poivre mignonnette. Laisser réduire 3 à 4 minutes.

AJOUTER la confiture de canneberges dans cette sauce. Dresser les côtelettes dans un plat de service et napper de sauce. Verser le reste de la sauce dans une saucière et servir séparément.

Note: les côtelettes peuvent être mises à mariner la veille dans du vin de bleuet. Les égoutter et les essuyer avant de les utiliser et incorporer le jus de marinade dans la sauce. Si la sauce vous semble trop liquide, elle peut être réduite 3 ou 4 minutes de plus.

## DORÉ EN CROÛTE ET COULIS CHAUD DE CRABE

Préparation: 1 heure 30  
Cuisson: 15 à 20 minutes

6 PORTIONS

### INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Sel		au goût
Poivre		au goût
Filets de doré	6	
Pattes de crabe		
des neiges	2	
Oeuf	1	
Crème à 35%	75 ml	1/2 tasse
Poivre	1 ml	1/4 c. à thé
Pâte feuilletée		
congelée	500 g	1 lb 2 oz
Jaunes d'oeufs	2	
Coulis de crabe*		

### MÉTHODE

SALER et poivrer les filets de doré des deux côtés. Réserver. DÉFAIRE la chair des pattes de crabe et passer au mélangeur avec l'oeuf et la crème. POIVRER légèrement. Napper chaque filet de doré d'une petite couche de cette farce de crabe. ÉTALER le feuilletage sur une

épaisseur d'environ 2,5 cm (1 po) et enrober chaque filet avec cette pâte.

**COLLER** la jointure au jaune d'oeuf. Décorer chaque filet à votre goût et badigeonner au jaune d'oeuf; cuire au four à 200°C (400°F) pendant 15 à 20 minutes.

**NAPPER** le fond de l'assiette avec le coulis de crabe et disposer dans chaque assiette un morceau de doré en croûte.

#### \*COULIS DE CRABE

6 PORTIONS

#### INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Pincés de crabe	6	
Beurre	45 ml	3 c. à table
Carottes en brunoise	45 ml	3 c. à table
Poireaux en brunoise	45 ml	3 c. à table
Oignons en brunoise	45 ml	3 c. à table
Céleri en brunoise	30 ml	2 c. à table
Pâte de tomate	45 ml	3 c. à table
Bouillon de poisson	1 l	4 tasses
Estragon	5 ml	1 c. à thé
Sel		au goût
Poivre		au goût
Beurre manié:		
— beurre	50 ml	3½ c. à table
— farine	50 ml	3½ c. à table

#### MÉTHODE

**CONCASSER** grossièrement les pincés de crabe.

**CHAUFFER** le beurre et faire revenir les carapaces; ajouter la brunoise de légumes, la pâte de tomate et le bouillon de poisson.

**AJOUTER** l'estragon et laisser cuire pendant 30 minutes.

**SALER** et poivrer.

**PASSER** l'ensemble au chinois et lier légèrement avec le beurre manié.

#### GRATIN DE POMMES DE TERRE SAINT-UBALD

Préparation: 20 à 25 minutes

Cuisson: 40 à 45 minutes

6 PORTIONS

#### INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Pommes de terre	1 kg	2 lb 3 oz
	ou	6
Sel	3 ml	½ c. à thé
Poivre	1 ml	¼ c. à thé
Gousse d'ail	1	
Beurre	45 ml	3 c. à table
Lait	500 ml	2 tasses
Oeufs	3	
Sel		au goût
Muscade		au goût

**Cheddar râpé**  
(facultatif) 125 ml ½ tasse

#### MÉTHODE

**PELER**, laver et émincer les pommes de terre.

**ASSAISONNER** de sel et de poivre et disposer dans un plat à gratin préalablement frotté à l'ail et beurré. Bien étaler les pommes de terre pour former une couche uniforme.

**FAIRE BOUILLIR** le lait et le mélanger aux oeufs.

**AJOUTER** le sel et la muscade.

**VERSER** sur les pommes de terre et saupoudrer de cheddar râpé.

Faire cuire au four à 180°C (350°F) pendant environ 40 minutes. Servir dans son plat de service.

#### TRUFFETTES AU CHOCOLAT

Préparation: 30 à 35 minutes

Cuisson: environ 10 minutes

Réfrigération: 30 à 35 minutes

6 PORTIONS

(environ 30 truffettes/  
5 par personne)

#### INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Crème à 15%	30 ml	2 c. à table
Lait	30 ml	2 c. à table
Sucre	20 ml	4 c. à thé
Chocolat sucré (Baker)	125 g	4 oz
Kanata (alcool fait au Canada)	50 ml	3½ c. à table
Cacao non sucré	175 ml	¾ tasse
Sucre	15 ml	1 c. à table
Poudre d'amandes	30 ml	2 c. à table

#### MÉTHODE

**METTRE** dans une casserole la crème, le lait et le sucre; amener à ébullition tout en remuant.

**COUPER** le chocolat en petits morceaux, incorporer graduellement les morceaux dans le mélange bouillant et remuer avec une cuillère de bois pour bien les dissoudre.

**HORS DU FEU**, ajouter le Kanata et mélanger de nouveau de façon à rendre le mélange bien lisse. Verser dans un saladier et laisser refroidir dans un endroit frais tout en remuant à quelques reprises.

Lorsque la pâte commence à durcir, soit après environ 30 à 35 minutes de refroidissement, placer dans une poche à douille et faire de petites boulettes de la grosseur d'une noix. Faire durcir au réfrigérateur pendant 30 à 35 minutes.

**MÉLANGER** le cacao, le sucre et la poudre d'amandes. Décoller les truffettes avec une pointe de couteau et les enrober dans le mélange de cacao. Replacer au réfrigérateur pendant 1 heure avant d'utiliser. ●

# SEIGNEUR PRENDS PITIÉ!

As-tu vu le dernier sondage Gallup? Evidemment, toi, t'as pas besoin de regarder les sondages, tu sais tout, tout le temps, depuis le commencement du monde et jusqu'à la fin des temps. J'espère que ça marche en haut parce qu'ici, ça va mal. De plus en plus mal. Depuis cinq ans, le nombre de monde malheureux a passé de 42 à 62%. A ce rythme-là, dans trois ans, tout le monde va être malheureux. Faudrait bien que tu fasses quelque chose. Ça presse!

Comment tu veux qu'une personne qui n'a plus de « job » soit heureuse? Juste au Québec, il y en a un million. Une personne sur six qui est malheureuse en partant, avant même de mettre le pied en bas du lit et de dire bonjour à sa femme ou à son mari. Et il y a tous ceux qui sont sur l'assistance sociale. Ils sont encore plus malheureux: plus de « job », plus d'assurance-chômage, rien qu'un petit chèque tous les mois.

Disons que j'arrête d'aller à l'extrême. Mais la « waitress » qui me sert chaque jour a gagné deux fois moins de « tips » que l'année passée. Faudrait qu'elle soit malade pour être heureuse. Et son mari. Il fait du travail comme plombier à dix piastres l'heure, payées comptant. Comment peut-il être content quand il a déjà gagné jusqu'à mille piastres par semaine comme chauffeur de « bull » à Baie-James?

Comment un prof peut-il être heureux par les temps qui courent? Pas d'augmentation de salaire! Et celui qui travaille au gouvernement, à l'hôpital, dans un C.L.S.C. ou au Mont-Saint-Antoine? C'est drôle, tu penses, pour une infirmière de faire des pansements, de donner du soluté ou des piqûres avec pas un sou d'augmentation?

Tu peux pas être heureux et chauffer un autobus de la C.T.C.U.M.? Ou à entretenir une voiture de métro ou à laver un autobus?

Pose-toi pas de questions pour

les gars de Chrysler. Ils sont malheureux en maudit! Ils font la grève et les syndiqués des Etats fabriquent les pièces à leur place.

Travailler pour le Fédéral, c'est pas la joie non plus. D'abord, c'est le Fédéral et, ensuite, t'es certain de ne pas être augmenté de plus de 6%. C'est décourageant vrai. Les gars des postes travaillent pour la Couronne maintenant, mais eux autres, ça fait longtemps qu'ils sont malheureux irréversibles.

Penses-tu qu'un docteur peut être heureux? Les docteurs sont poursuivis par les héritiers de leurs patients et, pour gagner plus, il faudrait qu'ils s'exilent sur la Côte-Nord ou dans le Témiscamingue ou dans le Bas-Saint-Laurent. Tu peux pas être docteur et heureux à des 300 ou 400 milles de la ville.

Les députés qui viennent de se faire couper leurs pensions. Ils sont malheureux comme les pierres et ça se comprend.

Avant, au moins, les professionnels étaient heureux. Aujourd'hui, c'est fini. Les ingénieurs sont obligés d'entrer dans des unions, les avocats ont de la misère, les dentistes se font couper leurs revenus par les denturologues. Plus t'es instruit, on dirait, plus t'es malheureux. Et comme il y a de plus en plus de monde instruit...

T'es même pas plus heureux quand t'es Premier ministre. Pierre Elliott Trudeau qui s'est fait lancer des tomates et des oeufs pourris, Joe Clark qu'on veut débarquer tous les six mois, ton ami Claude Ryan qui se fait mettre dehors, René Lévesque qui passe pour un antisindical!

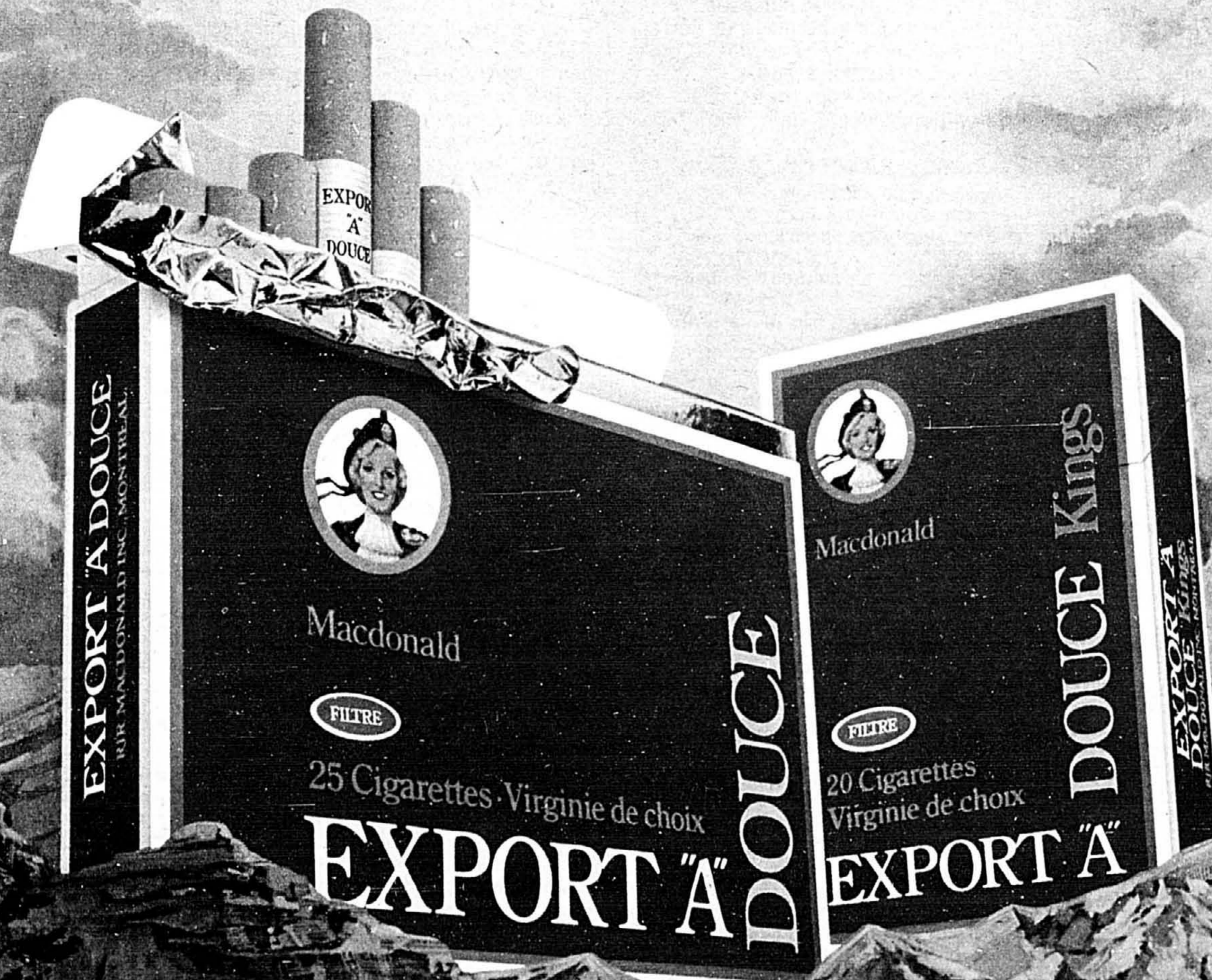
Le malheur règne tellement chez nous que même Yvon Deschamps est malheureux. Oui, oui. Yvon Deschamps en personne. Il l'a dit dans le journal.

Toi qui sais tout, qui connaît tout depuis le commencement du monde et jusqu'à la fin des temps, peux-tu me dire où est-ce qu'ils sont les 38% de Canadiens qui sont encore heureux? Je ne veux pas les ennuyer, je voudrais juste leur souhaiter un joyeux Noël et une bonne année. Ou Merry Christmas and Happy New Year, parce qu'ils ne doivent sûrement pas habiter au Québec! ●

# ENFIN!

## SATISFACTION ET DOUCEUR.

### LA NOUVELLE EXPORT "A" DOUCE



QUELLE SATISFACTION. QUELLE DOUCEUR!

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.  
Moyenne par cigarette—Format régulier: "goudron" 12 mg. nicotine 0.9mg. Format King Size: "goudron" 13 mg. nicotine 0.9mg.