

perspectives

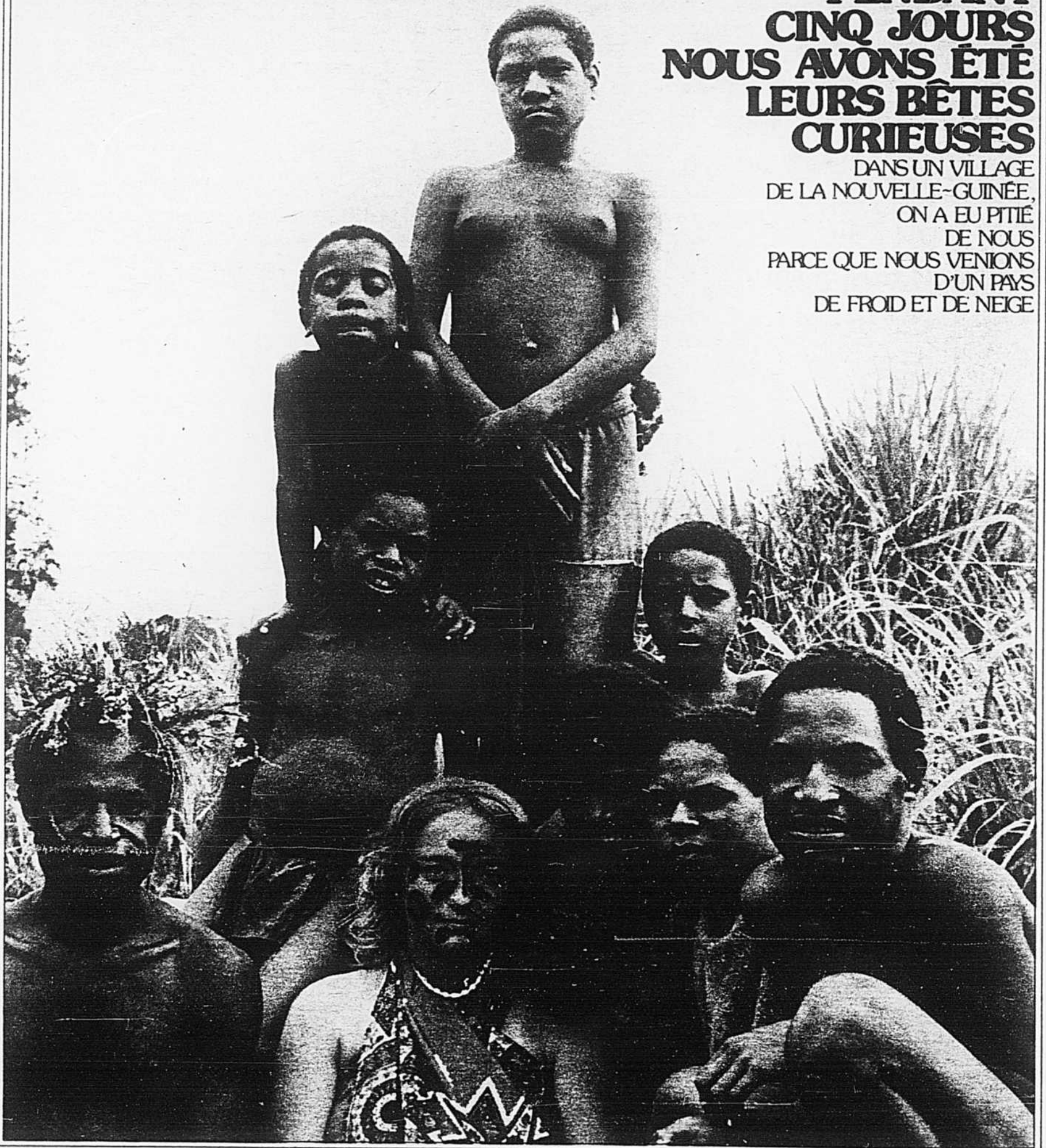
la presse

**SAINTE-MELANIE:
UN PAYS D'EN-HAUT QUI
CHANGE DE VOCATION
PAGE 10**



**PENDANT
CINQ JOURS
NOUS AVONS ÊTÉ
LEURS BÊTES
CURIEUSES**

DANS UN VILLAGE
DE LA NOUVELLE-GUINÉE,
ON A EU PITIÉ
DE NOUS
PARCE QUE NOUS VENONS
D'UN PAYS
DE FROID ET DE NEIGE





En page voisine, Johanne (entre Pila, à dr., et son frère) à qui on a dessiné, au bois brûlé, un masque tribal sur le visage; ci-dessus, la mère de Pila à la porte de sa hutte et quelques voisins; à g., groupe de jeunes filles; ci-contre, le frère de Pila à qui Johanne a laissé son tee-shirt de Capitaine Kébec.

PAR JOHANNE McDUFF

Ils ont des cadenas à la porte de leurs huttes, portent des montres qui ne marchent plus et conduisent des camions. Mais ils nous demandent avec candeur combien de cochons coûte une épouse au Canada.

Le puissant tape-à-l'oeil de la société australienne les fascine, mais leurs racines tribales sont les plus fortes. Il a fallu partager la vie de cette petite tribu du nord de la Nouvelle-Guinée pour le comprendre.

Nous étions deux. Un canadien, connu en Australie et rencontré par hasard lors de mon arrivée dans la capitale, m'accompagnait. Port-Moresby nous avait déçus: une ville bâtarde où se côtoient dans une agressivité mal maîtrisée les colonisateurs australiens et les Noirs empêtrés dans un mode de vie et un environnement urbain faits à la mesure des Blancs. Un difficile paradoxe que nous avons pu déceler à un moindre degré dans les autres petites villes.

Mais la Nouvelle-Guinée est un pays magnifique. La mer, et des montagnes si douces qu'on a envie de les caresser. Et pendant trois semaines nous l'avions sillonnée tantôt en avion, survolant à basse altitude une jungle dense veinée de cours d'eau, tantôt en PMV (Passengers's motor vehicles), petits camions blancs dans lesquels on s'entasse tous pêle-mêle avec les noix de coco, femmes, vieillards, enfants, animaux. On marchandait le prix du trajet avec le conducteur et on part cahin-caha, s'arrêtant maintes et maintes fois pour prendre de nouveaux voyageurs ou tout simplement pour décorer de larges feuilles de bananiers notre petit véhicule qui prend lentement l'apparence d'un char allégorique. Bref, notre immersion se faisait lentement et agréablement, mais nous guettions surtout l'occasion de vivre dans un village.

Elle nous est tombée dessus comme ça, au moment où on s'y attendait le moins: partis de Mount Hagen (dans les Highlands) dans un de ces PMV, on se dirigeait vers une mission luthérienne qui pouvait nous héberger pour quelques nuits. On ne l'a jamais trouvée. Je me demande même si elle existe vraiment. Notre chauffeur, qui était de la région, ne savait pas du tout de quoi on parlait, mais on a décidé de monter quand même, pensant qu'il ne comprenait pas notre pidgin. Cet anglais simplifié (où "genou" se traduit par *screw bilong leg* ou "la vis qui appartient à la jambe"), facilite la communication entre les 700 tribus qui ont chacune leur propre dialecte. Dans le camion, il y a entre autres un jeune garçon de 16 ans, Pila, qui parle un peu anglais.

Au bout de deux heures, le camion s'arrête. Tout le monde descend. Fin du voyage? Pas même le temps de se demander ce qui se passe, nous voilà tout à coup entraînés, nos sacs à dos en tête, dans ce que Pila dit être la mission luthérienne. En fait, c'est son village où nous allons passer 5 jours.

A peine fait-on notre entrée, tout eberlués, que femmes, enfants, hommes, vieillards, accourent de toutes parts (sortis de je ne sais où) et pendant 10 minutes on serre des mains de gauche à droite. Les enfants nous touchent, rient, se sauvent. Les femmes me touchent les cheveux. On est assaillis! On est dans un bain de mains tendues et de sourires. De temps à autre je capte le regard de John et ce que je lis dans ses yeux est sûrement ce qu'il

peut voir dans les miens: la stupéfaction! Mais on sourit toutes voiles dehors; surtout Pila, triomphant et heureux du trophée qu'il apporte aux siens.

Il nous entraîne bientôt dans sa hutte et nous explique que c'est là qu'on habitera. Mais son père exigera un peu plus tard qu'on déménage dans sa hutte personnelle. Il ira pour la circonstance partager celle de sa femme et de ses plus jeunes enfants. Elle consiste en deux grandes pièces (une pour le père et l'autre pour la famille) sous le même toit, mais il y a une petite ouverture carrée dans le milieu du mur qui les sépare et cette fameuse fenêtre va nous enlever notre dernière parcelle possible d'intimité. Car c'est ce que nous avons trouvé le plus dur en ces 5 jours: où que nous allions, quoi que nous fassions une horde de personnes nous suit et nous observe. Pas un seul instant de solitude.

Après ma première photo, des mains se tendent et Pila, devenu interprète, m'explique que je dois donner 10 cents à chacun! (On a appris par la suite qu'une équipe d'Australiens avait récemment tourné un film dans les environs et ils avaient donné cette somme à chaque figurant. Mes pensées ne font qu'un tour et je leur dis qu'en échange je leur enverrai les photos une fois développées s'ils me donnent leur adresse. Du coup, les figures s'éclaircissent. Mais il faut la trouver cette adresse! Pila a beau se creuser la tête, demander à son père, ses oncles, ses cousins, le conseiller, personne ne connaît le numéro de la boîte postale à Mount Hagen. Mais on se souvient tout à coup qu'un missionnaire a déjà reçu une lettre. Nous voilà donc, stylo et carnet en main, marchant en chœur vers cette hutte salvatrice. On trouve l'enveloppe et dans un silence imposant je note l'adresse. Cet incident nous apprend que les huttes des membres de la tribu s'échelonnent un peu partout en montagne et le long de la route.

De retour au "village", c'est-à-dire l'ensemble de huttes en terrain découvert où nous logeons et qui me semble être le cœur de la tribu, c'est l'heure du repas: nous avons droit aux *sweet potatoes* et épis de maïs cuits dans des feuilles de bananiers sous la terre. C'est notre seul repas avec tout le monde. Dans les jours qui suivent, nous avons nos repas (toujours le même menu) dans la hutte du chef avec sa famille, devant un feu de bois et dans un nuage de fumée qui me fait pleurer à chaudes larmes.

Ces repas en famille sont un événement. John et moi, on est assis, sur les nattes de bambou tressées au centre et on est servi en premier. Tout le monde nous regarde manger. Et quand on a fini, ils mangent. Le deuxième jour, ils ont tué un cochon en notre honneur et il a fallu manger la peau. Quand un visiteur arrive, il vient directement nous serrer la main. *Apernoon tupela* (bonjour vous deux). *Apernoon*.

Je ne peux passer sous silence l'épisode du sac: une amie m'avait fait cadeau, avant mon départ d'Australie, d'un magnifique grand sac en jute violet qu'elle avait brodé elle-même. Je l'avais donc en bandoulière en sortant de la hutte, le premier après-midi, et j'ignore si c'est parce qu'ils ne connaissaient pas ce tissu, toujours est-il que les hommes puis les femmes m'ont entourée et ont commencé à le palper, le toucher, le manipuler avec curiosité et admiration. Une jeune femme en particulier se montrait intéressée. Et comme je la trouvais sympathique, j'ai décidé de le lui donner. Gaïffe monumentale! Et je

PENDANT CINQ JOURS NOUS AVONS ÉTÉ LEURS BÊTES CURIEUSES



n'ai pas pris de temps à l'apprendre. Pila arrive tout énérvé et m'annonce que ça ne se fait pas. On doit tout donner à sa mère, la femme du chef! Quoi faire? J'ai donné, je ne peux reprendre. Et devant tout le village! Mais la mère de Pila, à l'autre bout, se met à se lamenter à haute voix. Elle semble vraiment ofusquée. Elle est entourée d'un groupe d'amies qui me regardent avec agressivité. Quelques minutes plus tôt, elle était pleine d'attentions pour moi (m'avait apporté une large feuille de bananier pour que je m'assois dessus). Je ne peux me soustraire à leurs coutumes. Je suis entre deux feux; deux groupes se sont formés. Je parle avec Pila et John. Puis honteusement je dois aller reprendre mon sac et aller l'offrir à la mère qui s'épanouit en remerciements.

Le Canada, ils ne savent pas au juste ce que c'est, où c'est. Seul Pila a déjà vu une carte géographique. Et le premier soir, toutes les têtes sont penchées autour de mon atlas, à la lueur d'une vieille lampe à kérosène. Ils sont horrifiés quand on leur dit que dans notre pays il n'y a pas d'ananas, ni paw-paw, ni bananes, ni noix de coco. Le père nous demande si on a des maisons comme les leurs et nous pose un tas de questions sur nos villages et nos tribus. Ils n'en reviennent pas quand on dit qu'on doit payer pour louer une maison et pour acheter de la nourriture. Et quand on parle du froid et de la neige, ils nous regardent avec pitié! Ils nous disent que c'est épouvantable qu'on ait à retourner dans une telle contrée. Ce soir-là nous avons dû aller au lit devant les clameurs d'une foule extasiée. Ils n'avaient jamais vu un sac de couchage.

À l'aube, on est réveillés par Pila qui se lève et va rejoindre les siens qui commencent à faire le feu pour cuire le déjeuner. On s'endort et se réveille avec la fumée. On peut les voir nous observer par le carreau et aussitôt qu'on bouge, les voilà qui nous souhaitent le bonjour et nous apportent les patates. Ça ne prend pas de temps: l'entrée est aussitôt bloquée par une dizaine de personnes qui viennent nous parler et nous observer.

Les hommes sont très coquets et, le matin, ils se font beaux: ils se plantent des fleurs, des plumes, des branches dans les cheveux, portent un tas de bracelets et de colliers et ont tous un grand trou dans le nez et dans les lobes d'oreilles.

Nos journées s'écoulent toutes de la même façon. L'avant-midi, Pila nous amène visiter la "parenté", c'est-à-dire les autres membres de la tribu. Une longue marche au soleil en compagnie d'une petite délégation d'enfants et de jeunes garçons. Et toujours le même cérémonial: ils nous invitent tous à rester coucher, nous construisent une hutte pour qu'on reste indéfiniment et qu'on se parte une *business*; ils nous croient capables de tout: ils demandent à John de réparer une montre, le moteur d'un camion PMV, etc. On rencontre le *big man*, celui qui détient toutes les terres. Il nous dit qu'à gauche, pointant les montagnes et les champs à l'infini, c'est pour la tribu. À droite, c'est extra. C'est pour nous. On le remercie chaleureusement et on dit qu'on doit retourner au Canada voir notre famille qu'on n'a pas vue depuis longtemps et leur demander la permission de revenir, qu'on va sûrement revenir parce qu'on aime la Nouvelle-Guinée et les gens, etc.

Un après-midi, ils nous montrent l'emplacement où ils vont nous la construire cette hutte. Ils veulent même commencer toute de suite, comme ça, ça va être prêt pour notre retour. Mais on s'empresse de leur dire de ne rien commencer avant d'avoir reçu une lettre de nous. On leur dit que le gouvernement ne nous permet pas de travailler ici (c'est vrai). Ils répondent qu'ils vont aller en délégation voir le chef du gouvernement.

Notre moment préféré, c'était d'aller à la rivière l'après-midi. Deux milles et demi de marche dans les champs, vallons, jungles. Enjamber des ruisseaux, franchir de fragiles et étroits ponts. Mais c'était à chaque fois une marche agréable. Surtout parce qu'on était enfin seuls (une dizaine) et qu'arrivés à la rivière c'était tellement rafraîchissant de se baigner et de se laver enfin. Il se met à pleuvoir? En cinq minutes, ils construisent un abri avec des branches. Il commence à faire froid? le feu crépite dans le temps de le dire. Ils cueillent pour nous des beads et on fait des colliers. Ils me dessinent un masque sur le visage avec des morceaux de bois brûlé. Bref, avec un rien ils trouvent un tas d'idées les jouets des enfants sont fantastiques. Un incident cocasse: un après-midi, John sort son livre alors qu'on est à se sécher tous ensemble au soleil. Aussitôt il est entouré du groupe alors présent, surtout des enfants, et pendant quinze minutes, eux qui ne savent pas lire sont plongés en silence dans la contemplation des feuilles imprimées. Ça l'air passionnant.

Un jour en revenant d'une de nos excursions, nous rencontrons une centaine d'hommes marchant en silence, le visage peint en jaune et armés de haches, d'arcs et de flèches. Ils vont venger la mort d'un cochon. Dans les Highlands, un acte d'agression venant d'une tribu adverse ne reste jamais impuni. C'est la fameuse coutume du *Pay Back* dont on nous avait tant parlé en Australie. Cet après-midi là, un homme a été tué. Ce qui nous a étonnés, c'est la nonchalance et l'indifférence qui entourent tout ceci. Le soir de cette guerre, les hommes de notre village qui y avaient participé nous sont revenus calmement et se sont mis à jouer aux cartes. Pila nous dit qu'à six heures, tout s'arrête pour reprendre le lendemain matin. Cela fait partie de leur vie de tous les jours, simplement.

Nous n'avons jamais vu de scènes d'affection entre hommes et femmes, qui d'ailleurs ne dorment que très rarement ensemble. Tout le temps que dure l'allaitement de leur bébé

(2 ans) ils n'ont pas de relations sexuelles ensemble. Ils croient que la semence du père peut se mêler au lait de la mère et tuer le bébé. Les naissances sont donc planifiées de deux ans en deux ans. Mais les hommes les plus riches, tel un des oncles de Pila, peuvent avoir plus d'une épouse. Cet oncle en avait trois. Il n'est pas rare de voir deux ou trois hommes marchant la main dans la main et se tenant par la taille.

Un soir sous les étoiles, nous parlons longuement des coutumes de mariage. Pila nous apprend que son frère aîné a donné six cochons et 100 dollars australiens à sa belle-famille. J'ai appris par la suite que ces cochons, appelés *pigs for the girl's vagina* symbolisent l'exclusivité de ses droits sexuels sur son épouse.

Avant leur mariage, les jeunes filles sont cependant très libres. Libres d'aller passer la nuit chez un jeune homme et d'être reçues dans sa famille; elles sont dégagées de toutes corvées ménagères et nous les voyons durant le jour, toutes en groupes, chantant, causant, se faisant des colliers. Une fois mariées, par contre, elles travaillent comme des forcenées; c'est un spectacle quotidien que de les voir à la fin de la journée marchant péniblement le dos voûté sous l'énorme chargement de fruits et légumes qu'elles rapportent du jardin; jardin, qu'elles sarclent, sèment et entretiennent elles-mêmes. Elles doivent également s'occuper des cochons, créatures très respectées de leur communauté, qui logent dans des huttes très propres et où elles vont quelquefois loger avec leurs plus jeunes enfants. En allant à la rivière, nous sommes passés près d'une de ces huttes et la mère de Pila y finissait justement une petite sieste. C'est une autre de leurs demeures, tout simplement.

Les personnes les plus respectées dans la tribu sont le conseiller, le *head master* et le *big man*. Le conseiller portait une chemise kaki et un gros insigne argenté qu'il arborait fièrement (comme les shérifs du Far-West). Son rôle est de régler les conflits internes (tels les adultères) ou externes (les membres du clan vivant en ville). Il collabore avec la police et est le seul représentant officiel auprès des autorités. Mais il ne parle pas anglais. Le *head master*, lui, représente le missionnaire et est chargé de diffuser les principes religieux de l'Eglise dite officielle. Le *big man* est l'homme riche, propriétaire de toutes les terres.

Nous allons toujours de surprises en surprises. Un soir dans la hutte, un homme trouve un de mes cheveux. Et ce cheveu circule en silence entre leurs mains et ils l'observent et semblent l'admirer. Ils me le redonnent avec respect. Ils se montrent également très intéressés par les colliers de coquillages que nous portons. Ils sont si loin de la mer!

Nos soirées commencent à partir du moment où nous revenons de la rivière après avoir parcouru notre dernière étape, les jardins de fèves soya, bananiers, maïs, sweet potatoes. Les femmes reviennent les sacs pleins de récolte. La vieille mère toute petite, visage noir émâcié, yeux immenses, toute ridée, balaie l'entrée de la hutte avec une branche. La lumière commence à baisser. Des groupes d'hommes ça et là, assis à terre, jouent de la flûte ou aux cartes, fument une longue cigarette (tabac cultivé dont les feuilles pendent dans notre hutte et fumé dans du papier journal rapporté par ceux qui sont allés à la ville).

Nous entrons dans notre hutte, Pila, John et moi, et je me cogne presque toujours la tête contre la cloison (l'entrée ne mesure que trois pieds de haut). Les enfants et les femmes restent à l'entrée et nous observent de la porte. Puis à côté, ils commencent à faire le feu et on sent et voit la fumée. Nous allons les rejoindre et la veillée commence autour du feu; pas de cheminée. La fumée se fraie un chemin comme elle peut; c'est de toute beauté de voir les visages noirs éclairés par la flamme mouvante.

Le feu baisse-t-il qu'aussitôt le cadet, qui n'a que trois ans, l'attise d'une main experte. Le repas terminé, on se roule tous une cigarette et on parle. Pila traduit. L'avant-dernier soir, le conseiller s'est lancé dans une tirade qui n'en finissait plus au sujet de notre établissement dans le village. Il s'est emporté, terminant dans une envolée oratoire sur l'union triomphante du Canada et de la Nouvelle-Guinée. Maintenant on doit revenir avec notre famille qui va prospérer ici. Ils vont nous fournir l'argent, même s'ils en ont peu, pour commencer. C'est pour une noble cause. Et toujours on doit répéter notre même histoire. C'est long parce que Pila doit traduire.

Puis nous nous retirons dans notre hutte. Par le carreau communicant, qui laisse passer un faisceau de fumée, à travers la lueur de la flamme, nous pouvons les voir et les entendre. Quelquefois, au milieu de la nuit, le père se met à chanter d'une voix grave.

Vient l'heure du départ. Ils nous font cadeau d'un tas de fruits et de légumes, nous disant que dans le Sepik où nous allons, ils n'ont pas de fruits, juste du poisson. Mais on laisse là l'énorme pile de sweet potatoes. On reçoit aussi des bijoux, des petites sculptures. On leur donne nos tee-shirts.

Ils nous accompagnent jusqu'à la route où nous montons dans un autre PMV dans lequel gît ensanglanté un énorme cochon sauvage attaché à des lianes. Tout est normal maintenant. Le recul seulement y trouve son exotisme. Une fois en ville, nous n'en revenons pas de voir tant de *white skins*. Et pourtant, la semaine précédente, nous les cherchions des yeux. Nous sommes à l'aise avec les *black skins* maintenant.

Nous partons pour une autre magnifique région le long du gigantesque fleuve Sepik, où sont les artistes. Un tout autre type de villages...

La Belmont



Elle est
toute douceur...

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette. Régulier: goudrons 7.0mg, nicotine 0.6mg. King: goudrons 11.0mg, nicotine 0.9mg.

Yvette Brind'Amour, que pensez-vous de... L'humain



PROPOS RECUEILLIS
PAR JEAN TAURIGNAN

Les comédiens se cachent toujours derrière les personnages qu'ils jouent. Si on devient comédien, je crois que c'est un peu pour ça. Il n'y a pas de milieu où l'on rencontre de gens plus timides que chez les comédiens.

J'ai toujours joué des rôles de femmes évoluant à peu près dans le même milieu avec, peut-être, la même gamme d'émotions à exprimer; beaucoup plus du côté dramatique que comique. C'est sans doute, justement, que je ne suis pas une nature comique.

Remarquez que je suis très gaie dans la vie; je ne suis pas triste du tout. Mais je n'ai rien pour jouer les personnages folichons. Comme j'ai pu choisir les rôles que je voulais jouer, c'est peut-être parce que ça correspondait plus à ma vraie nature: ces personnages qui ne se livrent jamais beaucoup, qui sont des passionnés, des sensibles. Des femmes prises avec les grands problèmes de la vie mais qui ne se laissent jamais tout à fait aller. Qui ont toujours une espèce de couche, une sorte de vernis, si vous voulez, qui fait qu'elles ne vont pas plus loin que leur éducation le leur a appris, s'exprimant toujours selon le bon usage. Bref, des femmes qui ne se laissent jamais aller tout à fait...

Avant de répondre, je dois vous dire que je ne fais aucune différence entre un homme et une femme. Je fais un métier où il n'y a pas de barrières; je n'en pose pas et n'en ai jamais posé. Pour moi, il n'y a que des êtres humains. Cela dit, je crois que ce qui peut arriver de pire à l'humain d'aujourd'hui c'est d'avoir une vie factice. A cause du côté politique, de cette ère de consommation et de tout ce que vous voulez: c'est dangereux. C'est l'être humain lui-même qui se ferme. Il se fait des barrières, pose des étiquettes, se crée des tas de besoins. Il veut tout avoir. Tout, sauf peut-être l'essentiel. L'amour n'obéit pas aux frontières; la bonté ne jaillit pas des puits de pétrole, pas plus que la sagesse n'est l'apanage des bonzes.

Ce qui peut lui arriver de mieux? Avoir le temps... de pouvoir prendre le temps. On ne peut toujours prendre le temps de regarder en soi et autour de soi. Vous savez, ce temps que l'on prend pour partir en vacances: en Grèce, en France, en Espagne, n'importe où. Où l'on se laisse vivre! où on sent ce que c'est que la vie: pas une course folle après l'argent, l'heure, les rendez-vous. Si on pouvait arriver à vivre de cette façon, même dans nos villes, même en travaillant, même en faisant ce qu'on aime: que l'on puisse prendre le temps de s'arrêter de temps en temps, de faire le point avec soi-même d'abord, puis avec les autres...

L'existence

L'éducation qu'on donne nous apprend beaucoup plus à retenir des choses, à en apprendre d'autres, à exister plutôt qu'à vivre. Bien sûr qu'il faut apprendre des choses, en retenir d'autres, trouver des moyens d'existence, de subsistance... mais ce ne sont que des moyens, des accessoires. Les accessoires ne sont pas le théâtre. Dans la vie c'est pareil.

Je trouve que la société ac-

Le mâle

Ce que j'en pense? Hum! beaucoup de bien... et beaucoup de mal. C'est-à-dire que je le trouve très égoïste. Comme je vous dis, moi je n'ai jamais fait de barrières homme-femme. Donc, les hommes que j'aime; je les aime à ce même degré qu'une femme que j'aimerais. Pour moi, il n'y a aucune différence.

Disons que les femmes ont des défauts, les hommes ont un grand défaut: l'égoïsme. Même s'il vous aime, l'homme ne peut pas faire abstraction de lui, d'abord. Pour moi, l'homme est moins vrai que la femme. Il a moins de courage pour dire ce qu'il a envie de dire. C'est pour cette raison que les gens pensent toujours que les femmes se jalourent; elles se disent entre elles ce qu'elles ont à se dire, ce que l'homme ne fera pas. L'homme a toujours eu un peu peur de la femme, au fond. Quand j'ai eu des conflits avec eux, c'était toujours pour leur manque de courage. Ne pas avoir le cran de dire tout de suite ce qui en est; se cacher, mentir pour arriver à faire croire... arriver à se sortir d'une situation qu'il n'aime pas.

tuelle sape l'énergie et détruit l'instinct. On nous apprend à exister plutôt qu'à vivre. Je crois que c'est une question d'éducation. Quoique maintenant je la trouve meilleure que jadis. Aujourd'hui on laisse les enfants s'exprimer davantage. On ne les considère plus comme des adultes miniatures, mais comme des enfants: des êtres capables d'autonomie, libres, pouvant assumer certaines responsabilités. Aujourd'hui, on laisse les enfants s'exprimer à la maison, dans les jeux, à l'école. Cela fait des êtres plus riches, plus heureux déjà. Très jeunes on leur donne le goût de vivre plus que d'exister, je crois.

L'amour

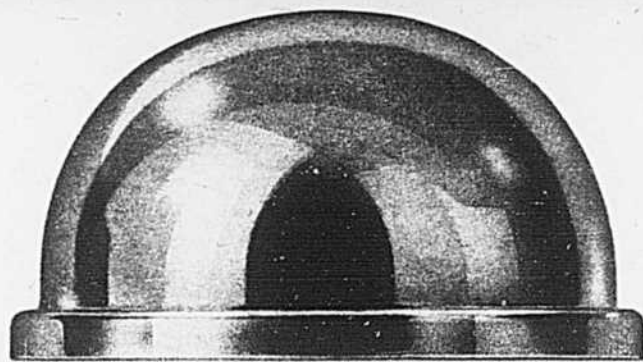
Un don de soi: c'est surtout cela, je crois. Quand on aime quelqu'un, on a plus envie de donner que de recevoir. Au fond, c'est un don qu'on fait sans s'en rendre compte, tellement ça fait plaisir. Pour moi, c'est ça l'amour!

L'amitié? Je dirais que c'est un peu la même chose, mais avec moins de responsabilités. Avec un p'tit peu plus de... pas de relâchement, mais un p'tit peu plus de laisse, si vous voulez. En amitié, on se sent moins impliqué à chaque heure, chaque instant. En amour, pour moi, la personne que j'aime est une préoccupation de chaque instant. Je l'appelle toutes les cinq minutes si l'occasion se présente. Je vis avec elle au-dedans de moi; je pense à elle, lui parle, lui souris. Elle est avec moi, elle fait partie de moi. Tandis que les amis, les quelques rares, c'est quand même moins prenant. On est moins attaché. Ça peut être intense, mais par moments seulement.

Le couple

Bien sûr que je crois à la réalisation du couple. La chose devient d'ailleurs de plus en plus facile puisqu'il y a de moins en moins de barrières entre hommes et femmes. Cette façon de pouvoir vivre ensemble sans être mariés, moi je trouve ça extraordinaire. Je crois que c'est de cette façon que le couple va se réaliser vraiment, sainement. C'est-à-dire pouvoir être chacun soi-même. Pas un homme vis-à-vis d'une femme ou une femme vis-à-vis de son mari. L'homme se réalise comme homme et fait ce qu'il a envie de faire, sauf qu'il vit avec une femme qui se réalise comme femme et qui est très heureuse de vivre avec lui, mais qui n'est pas son esclave. A ce moment-là, ils peuvent vivre une vie extraordinaire. Mais dès que vous êtes pris dans l'engrenage: mariage-enfants, rester ensemble

Suite page 8



Vaporisez, poudrez, étendez.



Il existe des antisudorifiques Ultra Ban* pour vous protéger de l'humidité et des odeurs de transpiration sous toutes les formes que vous désirez.

Aérosol liquide ou en poudre, ou nouvelle lotion à bille. Faites votre choix!

Ultra Ban a pensé à vous.



BRISTOL-MYERS CANADA LIMITED - Montréal, Qué. - Toronto, Ont.

*détenteur autorisé de la marque de commerce BAN

La semaine prochaine

Pas mortes, les communes! Il y en a peut-être 200 au Québec. Nous vous en présentons quelques-unes. De plus: dernier regard sur le collège Ste-Marie; les histoires d'amour d'une famille honorable.

PERSPECTIVES

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

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-Président
Roch Desjardins
Secrétaire
Paul-A. Audet
Trésorier
Charles d'Amour
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

107 TIMBRES GLOBAL Seulement 10c



Offre intéressante! 107 timbres, tous différents. Timbre rare du Liberia sur le bicentenaire des E.U. Timbre "spécial" à l'effigie du sénateur John Glenn, masque étrange (Hongrie); timbre commémoratif de Churchill; timbres d'Allemagne, Panama, Rwanda, Népal, ainsi que plusieurs autres très pittoresques venant de tous les continents. Séries nouvelles et anciennes: animaux - et oiseaux - rares, faune exotique. Aussi séries en reconnaissance. Achetez ceux que vous voulez - ou aucun - et retournez le reste. Possibilité d'annuler en tout temps. Envoyez 10c aujourd'hui pour obtenir votre collection de 107 timbres par le retour du courrier. Williams Stamp Co. SFEZ, St. Stephen, N.B. Canada

ble à cause des enfants... comment voulez-vous que les gens se réalisent et deviennent des êtres humains à part entière, capables de dire des choses vraies... de tout balancer s'il le faut! L'homme aussi bien que la femme. Pourquoi ne pourraient-ils pas le faire? Quand le grand amour n'existe plus entre homme et femme, il n'y a aucune raison de vivre ensemble.

En se mariant, moi je trouve qu'on signe toujours une espèce d'arrêt de mort. Une sorte de résignation où on se dit: Bon! je m'engage là-dedans, peut-être que demain je ne serai pas pareil, mais je m'engage. C'est bien difficile. Remarquez qu'il y a des êtres qui peuvent comprendre ce genre de choses, accepter de vivre sur un autre plan; mais, ce n'est pas toujours le cas. Il y a beaucoup de gens qui se trompent, tant hommes que femmes.

Se voir obligés, quand rien ne va plus, de vivre ensemble à cause d'un p'tit contrat qu'on a signé, je trouve cela idiot. Dans l'industrie, on ouvre bien des contrats de travail pourtant signés par les parties en cause pour une certaine durée, afin d'y inclure des compensations de toutes sortes pour pallier des besoins qu'on ne pouvait même pas envisager à la signature. Pourquoi ne pas faire la même chose avec le mariage? Tout change tellement de nos jours! Pourquoi toute cette piperasse, tous ces trucs? Pour faire vivre les notaires, peut-être?

La sexualité

Je ne fais pas de racisme. Sur le plan sexuel, c'est la même chose. J'accepte tout. Pourquoi deux hommes ou deux femmes ensemble ne pourraient pas être aussi heureux qu'un homme et une femme ensemble? L'important, c'est d'être heureux. Moi je suis pour la liberté dans le monde. Liberté de penser, de faire ce qu'on veut. Du moment qu'on ne fait pas de mal à son prochain, qu'est-ce que cela peut faire? On invoquera peut-être la normalité des choses? Qu'est-ce qui est normal? C'est normal parce que c'est comme ça depuis toujours? L'homme a longtemps marché avant de monter à cheval... roulé longtemps avant de voler. Aujourd'hui on va sur la lune, c'est normal! Notre cœur est usé? on en pose un neuf, c'est normal! Aux siècles derniers on brûlait des prétendues sorcières: c'était normal! C'est quoi, la normalité? Pour moi, cela ne veut rien dire. Tout est normal si

on est heureux. Je pense que c'est surtout ça que l'on cherche dans la vie: être heureux! Tâcher de passer ce temps sur terre le mieux possible, avec le plus d'amour possible. Si cet amour se réalise entre deux personnes du même sexe, pourquoi pas?

Le mal, pour moi, c'est d'empêcher son voisin de vivre heureux. Faire en sorte de contraindre son bonheur.

Les autres

"L'enfer, c'est les autres", dit Sartre dans *Huit clos*. C'est cela. Ce sont les autres qui vous empêchent de vivre comme vous le désirez, qui vous empêchent de penser comme vous le voulez. Encore les autres qui vous font des barrières: une chose est bien, l'autre pas; ici c'est permis, là, non. Je crois qu'il y a moyen de vivre sur terre, en société, libre. Bien sûr, cela demande un effort. Je ne crois pas que ce soit toujours en s'en remettant aux autres: parents, amis, institutions, gouvernements qu'on puisse y arriver. Une liberté qu'on vous accorde se plie toujours à certaines règles auxquelles il faut obéir pour pouvoir en profiter. Ce n'est déjà plus de la liberté. La liberté qu'on se donne, celle qu'on prend, conscients du droit qu'ont les autres à cette même liberté: celle-là n'est pas factice. Elle est vraie, saine, entière et sans limite.

Je connais des tas de couples. Certains qui sont des amis, d'autres des gens que je rencontre. Ce sont des êtres assez fantastiques. Ils règlent leurs problèmes seuls, ne font de mal à personne. Je les admire. Ils s'arrangent dans la vie, dans cette ville, dans ces temps difficiles, pour vivre une vie d'être humain qui pense, qui peut discuter, libre, trouver les choses belles dans le monde. Il en existe beaucoup, au fond. Ce qui arrive, c'est qu'on fait tellement de publicité sur les choses mauvaises. Mais il y a quand même des choses belles, des êtres vrais, sains, heureux, équilibrés dans ce monde. Vous ne croyez pas?

Intermède

J'aime les fleurs, oui. Surtout les anémones, les marguerites. En fait, j'aime toutes les fleurs. Quant aux plantes vertes, je les soigne comme des bébés.

Si j'avais à faire pousser quelque chose? Je planterais un arbre. Les arbres ont cela de merveilleux qu'ils durent longtemps. J'ai planté chez moi des saules pleureurs et des peupliers de Lombardie. Il y a aussi un arbre que j'aime beaucoup mais qui ne pousse pas ici: le cyprès.

Je n'aime pas

Ce que je ne peux supporter, c'est la fausseté. Les gens faux me rendent malade. Même chose pour les gens vulgaires; c'est presque maladif chez moi: la fausseté et la vulgarité. Quand je dis vulgaire, je ne parle pas des gens pauvres, qu'on me comprenne bien. Vous avez des gens "en moyens", ayant beaucoup d'instruction et de culture qui sont extrêmement vulgaires. C'est une chose que je ne peux pas sentir: ça m'horripile! Quant au reste, il faut accepter les défauts des autres. Cela fait partie de l'amour.

Ce à quoi je suis le plus sensible? La bonté. Je connais des êtres tellement bons que ça me touche profondément. Certains ne sont pas très intelligents; d'autres, très brillants, mais tous ont en commun cette bonté dont je vous parle. C'est fantastique, vivre avec des gens bons. Tout devient plus facile. Bon n'est pas bonasse! La



**Yvette
Brind'Amour**

bonté n'est pas une chose aveugle; cela va plus loin. C'est la personne qui comprend tout, qui voit tout, qui n'essaiera même pas de refaire un être. C'est cela être bon: une sorte de vision intérieure.

Un défaut parmi d'autres

Je peux être d'une parfaite indifférence face à certains êtres, certaines situations. Je ne devrais pas; c'est peut-être un de mes défauts. Dès que quelqu'un ne m'accroche pas vraiment par une qualité — des atomes en quelque sorte — chez moi, cela passe à cent lieues. Ça ne m'intéresse plus. J'ignore très facilement les gens; sans remords aucun. Pour ceux qui ne m'intéressent pas, je n'ai pas de temps à perdre. Probablement que je ne les intéresse pas non plus. Intérêt ne veut pas dire profit: il y a des gens qui ne m'apportent rien mais qui m'intéressent par leur intelligence, leur vivacité, leur goût de vivre... Je cherche ce qui leur donne cela.

Les enfants

Non, je n'ai pas d'enfants. J'aurais aimé en avoir; non pas à cause de cette maxime qui veut qu'une femme ne se réalise vraiment que si elle a des enfants. Ce sont les hommes qui ont dit cela! J'aurais aimé avoir des enfants parce que j'aime les enfants, c'est tout.

Bien sûr, pour la carrière, cela aurait un peu compliqué les choses. Il est assez difficile de faire ce métier et de s'occuper pleinement de ses enfants. Cela dit, je pense que je me serais débrouillée. Je n'ai pas d'enfants... pas parce que je les ai empêchés: c'est arrivé comme ça. J'ai pensé en adopter, mais à cette époque c'était tellement compliqué!

Non, cela ne me manque pas vraiment. Bien sûr, je serais ravie 'en avoir tout autour, mais encore une fois ce n'est pas parce que je les ai empêchés que je n'en ai pas eu. Si tout était à recommencer, je crois que je ferais exactement la même chose... et que peut-être j'en aurais. Vous savez, on ne règle pas toujours tout dans la vie; on ne peut pas tout prévoir. On part en se disant: j'en aurai huit ou dix. La vie se charge d'orienter vos désirs différemment, de vous conduire ailleurs.

Les valeurs morales

Je ne fais pas de grande différence entre ce qu'on appelle valeurs morales et les sentiments dont je parlais tout à l'heure. La bonté, pour moi, est une valeur morale; cette honnêteté dans l'amour, cette espèce de franchise... Il s'agit là pour moi de grandes valeurs morales.

Dieu? Comment peut-on parler de Dieu? A ce propos, quelqu'un m'a rapporté une définition: "Dieu, c'est ce en quoi nous nous mouvons." Je trouve cela très beau. Encore: "Quand on parle de Dieu, ce n'est déjà plus de Dieu que l'on parle." Si des gens qui ont pour profession de penser (philosophes, théologiens) n'arrivent guère à définir ce qu'est Dieu, comment voulez-vous que, moi...? D'ailleurs, je n'ai pas de définition. C'est tellement au-dessus de toute mesure, tellement extraordinaire! Si vous voulez, je crois que tout ce qui est positif, bon, vivant, c'est Dieu. Pour moi, c'est une espèce d'omniprésence qui n'a rien à voir avec le Dieu de la petite école ou celui qui est censé se trouver à l'angle de telle et telle rue... le dimanche jusqu'à midi. Pour moi, c'est tellement absurde. Dieu est indéfinissable, c'est le tout.

La Québécoise

Je pense beaucoup de bien de la femme d'ici. Il y a au Québec des femmes fantastiques! Moi je trouve que le Québec est mieux représenté par ses femmes que par ses hommes.

Je trouve la Québécoise intelligente, ouverte, prête à tout recevoir, à donner aussi beaucoup. Bien sûr que les 18-25 ont moins de problèmes que leurs aînées; moins de tabous. Elles ont été élevées plus librement. Je trouve la femme d'ici très intelligente et quand elle aura la chance de se réaliser vraiment... En ce moment, les femmes se réveillent; quand elles sauront bien ce qu'elles veulent — mais vraiment! — je crois que ce sont elles qui feront le plus pour faire avancer le Québec. La femme est plus cultivée que l'homme.

Elle est plus positive. Je trouve aussi que, même dans les milieux défavorisés, les femmes sont mieux que leurs hommes. La femme se fait elle-même l'esclave de l'homme. Une femme qui aime est toujours prête à céder. Maintenant, je trouve que les jeunes ont appris qu'elles pouvaient, tout en aimant, rester elles-mêmes, se réaliser, elles. Cela est très important.

Quant au mâle, il a peut-être progressé, mais certainement moins que la femme. Il croit encore que tout lui est dû. C'est peut-être à cause de l'éducation d'ici qui a prévalu tellement longtemps où, dans la famille, il n'y avait que les mâles qui comptaient. En réalité, pour les mères — pour les pères aussi, bien sûr! — il n'y avait que le fils qui importait. La fille était laissée à l'arrière-plan; c'est-à-dire qu'on ne comptait pas sur elle. Tout au plus on espérait qu'elle se marierait un jour (le plus tôt serait le mieux), qu'elle deviendrait la femme d'un monsieur charmant, pour donner à son tour naissance à de beaux gros garçons. Ce qui fait que l'homme a toujours pris les choses comme allant de soi sans jamais faire beaucoup d'efforts, contrairement à la femme qui a dû en déployer énormément pour se situer dans la société. C'est cet effort, d'après moi, qui lui a donné des qualités beaucoup plus positives. Les femmes sont plus éveillées que les hommes, beaucoup plus renseignées sur tout.

Le Québécois

Les hommes ne s'intéressent pas assez à tout ce qui se passe. Ils font la navette maison-voiture-boulot-dodo; font leur travail dans le milieu où ils sont. Le reste du monde peut s'écrouler, ça ne les dérange pas du tout. Ils n'ont que leur travail, leur vie. Le seul éveil qu'ils connaissent est celui de tous les matins: sept heures trente. Pour ceux qui s'évadent les fins de semaine, c'est d'abord à eux qu'ils pensent. Ils s'accordent une petite récompense pour leur "grosse" semaine. La famille suit: a-t-elle le choix?

Le travail n'est pas une excuse à l'égoïsme! Suffit de regarder les femmes séparées ou divorcées qui ont charge des enfants. En plus de leur travail régulier, elles se tapent la cuisine, l'éducation et le soin des enfants, le ménage, le lavage, la couture. Les hommes d'ici

manquent de courage et d'ambition. Trop souvent ils se laissent distraire par les gros sous. Donnez à un monsieur un petit titre et un salaire douillet, vous n'en entendrez plus parler. Tandis qu'une femme qui a vraiment décidé quelque chose ira jusqu'au bout. Elle est plus tenace que l'homme, beaucoup plus résistante aussi. Certes, l'homme se battra face à un problème, mais si ce dernier devient trop lourd, trop grand, s'il lui semble insurmontable il passera outre ou s'en accommodera.

Je pense que si on écoutait les femmes un peu plus, s'il y avait plus de femmes en politique, par exemple, les choses iraient bien mieux!

Le vieillissement

Oui, je vieillis. Comment cela se traduit? Je me regarde dans une glace et je vois que je vieillis, c'est tout. A part cela, je n'ai pas de problèmes. Je ne suis pas malade, j'ai une santé de fer... je touche du bois!

Si ça m'affecte? Oui, un p'tit peu. C'est juste et c'est injuste la vieillesse. C'est juste parce qu'on y passe tous, mais Dieu (pour y revenir) aurait dû nous créer à un âge et ne plus nous faire bouger. Disons que je n'essaie pas de faire plus jeune que mon âge. Cela ne m'intéresse pas. Parvenue à soixante ans, je ne serai pas du genre à me teindre en blonde et porter des mini-jupes. Je ne serai pas le genre hystérique non plus.

La terre

En ce moment, je trouve que le monde se porte très mal. Quand je pense à tous ces gens qui crèvent de faim, et qu'on jette ailleurs des denrées parce qu'on ne peut pas les écouler! C'est une injustice flagrante. Jamais on a été dans un aussi grand chaos. Ce qu'il y a de pire, c'est que face à tout cela

vous vous dites: je ne peux rien faire. C'est révoltant et chaque être humain seul ne peut rien faire.

Je sais qu'il y a des tas d'enfants qui meurent de faim. Qu'est-ce que je peux faire, moi? Rien! Donner des sous, oui, mais ça règle quoi? Le monde est fou. Il faudrait le repenser, le refaire. Tout le monde le dit, personne ne sait comment s'y prendre.

La mort

Oui, je pense souvent à la mort. Je n'ai pas encore vraiment compris si c'était une fin ou un commencement. L'idée de mourir demain ne m'affolerait pas; cependant je crois que c'est plus triste pour la personne qui reste que pour celle qui part. Moi, j'ai vraiment souffert de perdre ma mère; je suis sûre qu'elle a moins souffert que moi. Elle savait qu'elle allait mourir et jusqu'au dernier moment elle est restée très calme, presque sereine...

L'au-delà? Ça reste un point d'interrogation. J'ai cru longtemps à la réincarnation; moins maintenant. Mais c'est peut-être encore ce en quoi je crois le plus... qu'on ne meurt pas vraiment. Qu'on passe d'une vie à une autre... une espèce de recommencement. Je ne crois pas au jugement dernier, à ces trucs-là... pas du tout!

L'univers

Quoi dire là-dessus? Nous sommes si petits! Un grain de sable dans l'univers. S'il se trouve, pour nous, une unité de mesure à pareille échelle, elle doit être dans une autre dimension.

Je crois beaucoup à d'autres mondes. Je ne crois pas qu'il n'y ait que la terre qui soit habitée. Pour le moment on ne connaît que cela, mais je crois qu'il existe autre chose. Je crois que nous n'avons pas le monopole de la pensée. La création est une chose tellement immense, tellement extraordinaire... Je ne vois pas pourquoi dans toutes ces planètes, toutes ces galaxies, il n'y aurait pas d'êtres pensants comme sur la terre. Pour l'instant, on ne sait pas ce qui se passe ailleurs. Quand on l'apprendra, on sera très surpris. Je suis sûre qu'il doit s'y passer des choses extraordinaires.



Gagnez une couple de Pontiac Astre.

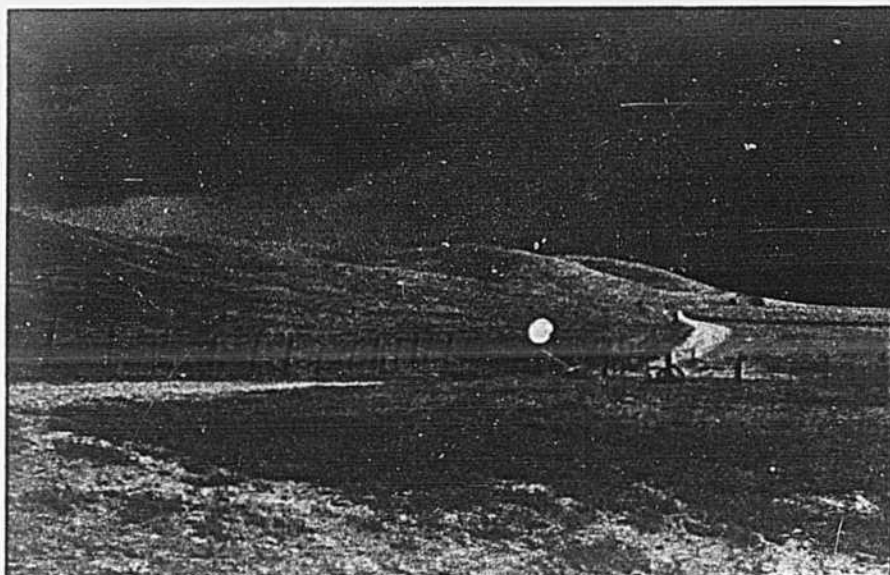
Lifebuoy
LUX
Pepsodent

Vous feriez un beau couple... chacun au volant de votre voiture! Une familiale Pontiac Astre Safari et un nouveau coupé Pontiac Astre à arrière ouvrant 1976.

Les deuxième et troisième prix seront des coupés Pontiac Astre à arrière ouvrant 1976.

Pour participer, il suffit de suivre les instructions sur les emballages spécialement marqués de savon déodorant Lifebuoy, de dentifrice Pepsodent et de Lux vaisselle.

Participez autant de fois que vous le désirez. Chaque participation doit être postée séparément. Toutes les participations devront être reçues le ou avant le 31 mars 1976.



un pays d'en-haut qui disparaît

TEXTE ET PHOTOS YOLANDE LEPINE

La paroisse Sainte-Mélanie d'Ailleboust est située à 8 milles au nord de Joliette. La rivière L'Assomption lui sert de limite au sud et à l'est. Au nord de la paroisse, le plateau laurentien se découpe sur l'eau, la terre et la plaine en une élévation de quelque 400 pieds, le tout recouvert de conifères et de feuillus, d'un lac, de roc et de sables. Dans la plaine, la rivière est lourde et paresseuse; dans la montagne, elle est folle et capricieuse.

Plaine alluviale et plateau laurentien. La colonisation, il va de soi, s'est d'abord effectuée dans la plaine, au sud de la paroisse; on y retrouve aujourd'hui des éleveurs laitiers sur les argiles du centre et des producteurs de tabac sur les sables du sud. Cette colonisation a donc buté sur les contreforts des Laurentides et c'est

seulement dans la seconde moitié du XIXe siècle qu'on a vu se peupler peu à peu les hautes terres, que l'on a appelées à l'époque "les terres de la Concession Saint-Albert". Entre la Concession et la plaine, une vaste étendue forestière qui disloque, depuis le Pied de la Montagne, encore davantage le paysage pour mieux isoler les hauteurs des baissières.

Dans ce riche comté de Joliette, dans une paroisse agricole bien organisée comme celle de Sainte-Mélanie, on pouvait retrouver jusqu'en 1970 des agriculteurs d'un autre âge; ils étaient perdus avec leurs chevaux, leurs terres à cailloux et leurs érablières, dans une agriculture et des valeurs dépassées, isolés et repliés sur eux-mêmes. La désuétude de l'activité agricole, la beauté

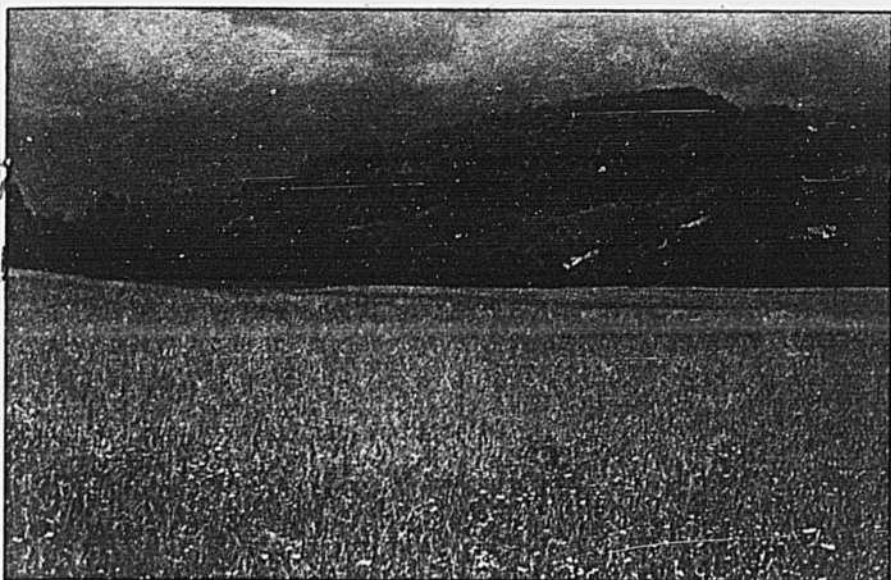
Ouverte à la colonisation
en 1857,
sur les flancs de la montagne
de Sainte-Mélanie d'Ailleboust,
la Concession
Saint-Albert se meurt
de tourisme rural

inégalée du paysage occasionnant l'émigration des urbains avides d'air pur auront réussi à détruire, en un laps de temps très court, l'unité et la cohésion de ceux qui ont peuplé la Concession. Aujourd'hui elle est vouée au tourisme rural et elle en porte largement les marques dans le paysage.

C'est donc en 1857 que la montagne s'ouvre à la colonisation et que la Concession Saint-Albert accueille ses premiers arrivants. Le premier fut un Lepine, le dernier le sera également. Une dizaine de familles ont colonisé sur un seul rang cette Concession. Six ménages de Lepine s'y sont installés, tous issus de l'aïeul fixé en 1857. D'un bout à l'autre de la Concession, un clan fermé et des Lepine dans tous les coins, dans un paysage incom-

parable: au nord, Saint-Jean-de-Matha, dans un repli de collines, et les montagnes de Sainte-Emilie-de-L'Energie, Sainte-Béatrix et ses placages de sables; à l'ouest, le fleuve, Sorel, et Berthier au sud. A travers la forêt de feuillus se dessine le clocher paroissial de Sainte-Mélanie et s'étale toute la plaine, écrasée par la montagne. Au pied de la côte du village se dresse encore le manoir d'Ailleboust, construit vers 1812 (sortie ouest). L'automne, c'était la saignée dans les feuillus; l'hiver, une détente dans le paysage nivelé par la neige; l'été, le damier géométrique des cultures d'en bas: blonds l'avoine et le blé, verts les tabacs et les foins; les bruns à la fenaison et les noirs au labour.

Que les chemins sont difficiles dans



cette Concession! Le rang Saint-Albert est étroit et sinueux. Les eaux du printemps le ravinent et le bousculent en maints endroits. L'hiver, il était et demeure encore durement praticable. Ce rang, tissu d'ornières et de bosses, reliait entre eux les premiers cultivateurs, alors que les derniers, au nord, venaient s'y rabouter par un chemin de cordon, coupé en plusieurs endroits par les clôtures des pâturages. On comprend qu'avec un tel réseau routier les familles ne descendaient pas souvent au village: une fois la semaine, la descente ardue de la montagne, hésitante à laisser partir les siens, l'achat des provisions essentielles et la vente de quelques surplus. Le voisinage se limitait aux autres habitants de la Concession.

Les terres agricoles concédées dans le rang Saint-Albert avaient donc leurs têtes d'exploitation, maisons et bâtiments, au centre du plateau, dans sa partie la plus élevée, à environ 750 pieds d'altitude. Les premiers carrés de maison avaient été construits en bois. Certains les ont gardés intacts, d'autres les ont recouverts de papier brique ou de bardeau d'asphalte, d'autres enfin ont rebâti de leurs mains, en brique. Mais, de façon générale, les carrés de maison étaient petits et le sont demeurés. Les poêles à bois sentaient bon et emboucaient encore la campagne en 1970. Les bâtiments, à l'image du corps de logis, étaient petits, trapus, solidement construits en planches et gros madriers; les solages de pierre ou de ciment étaient plutôt rares, les bâtiments

reposant surtout sur la terre battue. Une grange-étable, une remise, un poulailler, un hangar ou deux constituaient le bâti des fermes. L'équipement était très sommaire; seuls les plus jeunes avaient eu le temps d'introduire la trayeuse électrique, et cela malgré tout pour de bien petits troupeaux.

Mais il faut voir aussi quelles terres ils cultivaient et dans quelles conditions! Les maisons et les bâtiments sont donc au bord du rang, entre 500 et 750 pieds d'altitude. Les terres s'allongent perpendiculairement au rang, s'étirent et descendent jusqu'aux abords de la rivière à 250 pieds d'altitude. Les cultivateurs avaient donc, pour travailler, une dénivellation d'environ 300 pieds d'altitude, une forte pente entrecoupée

Rangée du haut, de g. à dr.: ce chemin sablonneux constituait tout le réseau routier à Saint-Albert; bâtiments de ferme petits, bas et souvent sans solage bétonné; les berges fertiles de L'Assomption; bêtes au pacage sur les terres rocheuses de la montagne; ci-contre, charrette à foin montrant que le cheval restait le principal moyen de traction sur la concession, dont on a vue d'ensemble en page couverture.

de ruisseaux et ravins, sectionnée en festons par des talus abrupts, et parsemée de boisés de conifères ou de feuillus de dimensions variables et souvent jalonnée d'affleurements rocheux. Leurs terres s'étendaient donc ainsi sur des sols minces et caillouteux sur 26 arpents de long avant d'atteindre les berges de la rivière L'Assomption.

Ces berges étaient pour eux une mine d'or; elles étaient recouvertes de fertiles alluvions argileuses et profondes. Le foin, l'avoine et l'orge y poussaient tellement mieux que dans les côtes qui n'étaient bonnes qu'à faire paître les bêtes. Les rives de la rivière rendaient si bien que la plupart des cultivateurs du rang Saint-Albert, dont les terres jouxtaient la rivière, s'empressaient d'acquérir, si l'occa-

Suite page 12



Le dernier cultivateur, établi à l'extrémité du chemin de cordon, vieillit doucement.

un pays d'en-haut qui disparaît

sion se présentait, une "pointe" de l'autre bord de la rivière.

Pays de pentes, de creux et de ravins, les arrières de Joliette et toute la Concession Saint-Albert ont fait persister le cheval comme force de traction. Peu fortunés, beaucoup de cultivateurs répugnaient à se gréer de tracteurs qui, dans bien des cas, auraient eu fort à faire dans les pentes accidentées que nous avons décrites. Le cheval est un animal souple et docile, utilisable douze mois par année et, un tant soit peu bien nourri, il pouvait répondre aisément à toute la besogne qu'on exigeait de lui: labours, fénaison, épierrement, transport du bois, du foin, du fumier et de l'eau d'érable au printemps.

Une fois les semences terminées au printemps avancé, les foins se prolongeaient tard dans l'été. Le foin était ramassé à la vailloche; c'était long et ça se terminait quand les céréales étaient mûres et prêtes à battre. Les cultivateurs de la Concession, pour se faciliter la récolte, avaient construit des granges sur les berges fertiles de la rivière. Ainsi, durant les foins, ils n'avaient pas besoin de monopoliser les chevaux pour tout monter aux bâtiments en haut de la terre. On pouvait en engranger une partie sur le bord de la rivière et monter ça tranquillement, l'hiver venu, en faisant glisser le traîneau sur la neige. "Les pentes étaient même plus faciles à monter à ce temps-là et l'ouvrage nous pressait moins dans le dos en plein été." Pendant ce temps, les bêtes passaient l'été aux pâturages. La pauvreté des sols et leur inégale répartition étaient compensées par la largeur des terres. Celles-ci avaient en général 5 à 10 arpents de large sur 28 de long, alors que les terres de la plaine étaient très étroites et très allongées.

Les fourrages et les céréales servaient à l'alimentation du bétail; une parcelle semée de blé servait longtemps pour la farine. Les vaches donnaient le lait, le beurre, la crème, la viande. On gardait des poules et des cochons. En plus, le jardin et le verger, les petites fraises au début de l'été...

Ainsi donc jusqu'aux années 1970, les familles originaires de la Concession vivaient pour la majorité d'entre elles d'autoconsommation. La seule activité qui pour ainsi dire faisait sortir les cultivateurs de leur territoire, et qui les mettait sur la carte, sur le marché, c'était les sucres, le sirop d'érable. Car il faut le dire, il y a sur les flancs de la concession Saint-Albert d'aussi belles érablières que dans les Bois-Francs et la Beauce. Il y avait bien les petites affaires louches dont on entend vaguement souffler mot à travers les branches aujourd'hui encore,




Vous souvenez-vous quand Tampax® était le seul nom dans les tampons?




Aujourd'hui, seul Playtex® ajoute la désodorisation à l'absorption.

Votre premier tampon était probablement Tampax. Et bien sûr, il était absorbant. Mais aujourd'hui, seuls les tampons Playtex ajoutent la désodorisation à l'absorption. Leur arôme frais et délicat aide à réduire vos doutes au sujet des odeurs intimes.

Les tampons Playtex sont très absorbants. Auto-ajustables, ils s'adaptent à vos contours internes pour répondre à vos propres besoins d'absorption. Des tests démontrent que plus de femmes préfèrent l'applicateur Playtex. Son plastique doux le rend confortable et facile à insérer.

Désodorisation. Absorption. Insertion plus facile.

Maintenant disponible en format de 16. Format pratique d'un mois.

"Playtex" est la marque déposée de International Playtex Company, Division of Rapid American Corporation, Dover, Delaware, E.U. PLAYTEX LTD., 6363 NORTHAM DRIVE, MALTON, ONTARIO, CANADA. USAGER AUTORISÉ DE LA MARQUE DÉPOSÉE. © 1975 Playtex. Tampax est la marque déposée de la Corporation Canadienne Tampax Ltée.

activités tardives d'alambics dans les érablières ou mystérieux échanges entre la plaine et la montagne. Mais les racontes sont plutôt avarés de précisions.

La vie sur la Concession Saint-Albert était donc en équilibre avec les ressources du sol et de la forêt. Les agriculteurs, dans l'harmonie de leur souche, disposaient du calme et de la paix de leur montagne. Solidaires les uns des autres, plus qu'ils ne pouvaient être solidaires des gens de la plaine, ils avaient tous compris qu'il était nécessaire pour chacun d'eux de se préoccuper de son voisin et des autres habitants de la Concession.

Malgré eux, les choses ont changé; le vent a tourné sur la plaine, dans toute la région de Joliette et progressivement sur la Concession. Mécanisation de l'agriculture, concentration des activités, urbanisation des campagnes, invasion des villégiateurs auront noyé dans un laps de temps très court tout le fond de valeurs traditionnelles issues de la vieille société agricole. Sainte-Mélanie n'a pas échappé à ce jeu de forces. Les méthodes de culture ont changé: le fils, quand il reste sur la terre paternelle, ne laboure plus comme son père. Des productions industrielles sont apparues, comme le tabac, diversifiant l'économie des échanges. Les

producteurs laitiers se sont eux aussi adaptés, certains avec succès, d'autres non. Seuls, là-haut, les habitants de la Concession ont résisté et ignoré les pressions socio-économiques. Jusqu'en 1970, les Lepine réussissaient tant bien que mal à persister sur la montagne. Dès lors, en l'espace de quelques années, la Concession a littéralement éclaté, comme si le retard qu'elle avait accumulé s'était manifesté brusquement. La Concession Saint-Albert ne s'est pas relevée de ce coup; elle n'est plus agricole.

En 1970 environ, cinq cultivateurs disparaissent lorsque J. J. Joubert achète des terres pour former le domaine des Champs Vallons, site de conservation de la flore et de la faune, refuge écologique... Les Champs Vallons, malgré la beauté de leur site, sur les versants de la rivière L'Assomption, au niveau des chutes Montapeine, n'ont jamais, comme disent les cultivateurs, "marché fort". Ces terres ayant été achetées à bon prix, les cultivateurs du voisinage ont réalisé les sommes qu'ils pouvaient obtenir en vendant leur bien. Depuis, des gens de la ville ont fait l'acquisition de ces fermes et tentent de vivre un certain genre de vie agricole. Des terres qui avaient été minutieusement entretenues, patiemment travaillées par leurs anciens propriétaires, des sols déjà pauvres et pourvus de nombreuses contraintes ont crevé faute de soins. Prairies et pâturages se sont très rapidement dégradés; l'extension des friches progresse. Les pointes de terre fertiles du bord de la rivière sont peuplées de mauvaises herbes, framboisiers sauvages, chiendent, de saules et de peupliers nains. Ces sols ne pourraient être réutilisés qu'après de gros travaux de défrichage, de labour et hersage. La concession se reboisera au hasard des caprices de la nature et de ses occupants nouveaux. Vers le sud, l'Hydro-Québec continuera à gruger de belles érablières; la carrière de sable s'ouvrira sur d'anciens prés et le dépôt municipal s'étalera à ciel ouvert.

Aujourd'hui sur la Concession Saint-Albert, la nature met les bouchées doubles pour rétrécir l'espace agricole que les premiers cultivateurs avaient si hardiment défriché. Les nouveaux occupants font leur expérience de retour à la campagne. Victime d'elle-même et de son site montagneux, la Concession se dérobe à tous les regards, même de ceux qui l'ont connue et aimée. Il ne reste qu'un seul vrai témoin à l'extrémité nord du chemin de cordon; acharné et maître de son bien, il vieillit doucement. ●

Entrez en scène...

"Le livre intitulé Les belles histoires des timbres-poste renferme des pages remplies d'anecdotes sur les hauts faits de l'histoire et de la culture canadiennes. Pour seulement \$2.50, c'est de la documentation à bon marché". Dès la première page, vous serez fasciné par l'abondance et la qualité des illustrations, la précision et la richesse des textes qui expliquent le lien qui unit les timbres à l'essence même de la vie et des moeurs canadiennes. De plus, le livre contient une illustration de tous les timbres émis au Canada ainsi que leur prix respectif.

"Ce beau nécessaire de philatélie m'a fourni tout ce qu'il me fallait pour entreprendre ma collection. L'ensemble ne m'a coûté que \$9.95." Le philatéliste en herbe reçoit ce livret de 64 pages, une brochure intitulée "Les 5 000 ans des postes", un livret d'instructions, des étuis pour timbres, des brucelles, une loupe, des plis premier jour, une brochure sur les timbres canadiens ainsi qu'un premier assortiment de timbres canadiens à l'état neuf d'une valeur de \$2. Une excellente trousse d'initiation à la philatélie.



"Moi je collectionne les timbres et j'ai acheté ces jolis albums-souvenirs... de belles collections, des timbres neufs. Et ils ne coûtent que \$11.25." C'est une offre qui ne se refuse pas: tous les timbres commémoratifs de 1973, ceux de 1974, et les timbres courants de 1972 à 1974. Chaque timbre est accompagné d'un texte explicatif approprié.

"Je me suis inscrit au Service des abonnés aux nouveautés philatéliques pour la modique somme de \$20." Avec un dépôt minimum de \$20, vous devenez membre du Service des abonnés aux nouveautés philatéliques des Postes canadiennes. Les membres reçoivent automatiquement et à l'avance des renseignements sur tout nouveau produit philatélique. Les articles que vous commandez vous sont expédiés jusqu'à épuisement de votre provision de \$20. Il est entendu que vous pouvez augmenter votre solde en tout temps. Cela vous évite d'avoir à faire des commandes séparées accompagnées d'un chèque ou d'un mandat-poste à chaque nouvelle émission.

Les timbres ont un rôle pour tout le monde. Votre bureau de poste a ce qu'il faut

On dirait que tout le monde, aujourd'hui, s'intéresse aux timbres-poste. On trouve des philatélistes chez les débardeurs et les sténos, chez les boxeurs et les professeurs, chez les enfants et les grands-parents. D'où vient cet engouement?

C'est que les timbres reconstituent en quelque sorte l'histoire du Canada. Ils évoquent les faits marquants qui ont ciselé la culture canadienne, les points tournants de l'évolution d'un peuple. Chaque timbre est un petit chef-d'oeuvre d'imagination, une toile en miniature, une oeuvre d'art en milliers d'exemplaires. La philatélie est véritablement le passe-temps de toute une vie. C'est l'érudition absorbée avec plaisir.

* OU REMPLISSEZ LA FORMULE CI-DESSOUS

1 N° d'abonnement aux nouveautés philatéliques _____ 13

5 Prénom _____ Nom _____ 19 _____ 29

2 N° et rue _____ N° d'app. _____ C.P. _____ R.R. _____ 5 _____ 13

Ville/Village _____ Province _____ 43 _____ 69

Pays _____ Code postal _____ 73 _____ 93 _____ 101

3 Veuillez me faire parvenir les articles de philatélie suivants:

_____ Livre Les belles histoires des timbres-poste à \$2.50 _____

_____ Nécessaire de philatélie à \$9.50 _____
(Taxe de vente de 5% pour les résidents de l'Ontario)

_____ Ensemble-souvenir spécial à \$11.25 _____

_____ Service des abonnés aux nouveautés philatéliques _____

_____ Dépôt minimum de \$20 _____

TOTAL: \$ _____

A l'usage du Service philatélique

4 19 _____ 22 _____ 23 _____ 24 _____ 25 _____

6 _____ 39 _____

32 _____ 46 _____ 53 _____

\$ _____ MO _____ Ouvert _____ Vente _____
CA par _____
CH Date _____

Prrière d'envoyer un mandat-poste ou un chèque établi à l'ordre du Receveur général à l'adresse suivante:
Philatelic Service Philatélique
Postes Canada Post
Ottawa, Canada K1A 0B5

Vous serez agréablement surpris de découvrir toute la gamme de produits que le ministère des Postes met à la disposition des philatélistes ou des collectionneurs en herbe. L'invitation est lancée, les Postes attendent votre visite.

"Venez nous voir au comptoir philatélique." Devenez philatéliste à votre tour.

N'oubliez pas d'acheter des timbres-Jeux olympiques. Vous viendrez ainsi en aide aux Jeux olympiques de 1976 et à nos athlètes amateurs canadiens. Vous pouvez faire vos Jeux!



LA CROSSE IL Y A 100 ANS



A la vitesse à laquelle se développe actuellement le jeu de crosse, il faudra bien que ce sport typiquement canadien reçoive enfin droit de cité dans les dictionnaires français, d'autant plus qu'il a été baptisé de ce nom-là par le père Jean de Brébeuf, en 1636. En effet, le bâton dont se servaient à cette époque-là les Indiens ressemblait à une crosse d'évêque.

Depuis que la Ligue nationale de crosse, organisme professionnel, a été fondée l'an dernier, le nombre des joueurs évoluant dans les équipes amateurs du Québec a tout simplement doublé, passant de 2 000 à 4 000, tandis que les professionnels oeuvrent d'avril à septembre, à raison de 56 rencontres par équipe; en tout, six équipes: les Québécois de Montréal, les Caribous de Québec, les Arrows du Maryland, les Wings de Philadelphie, les Tomahawks de Long Island et les Bolts de Boston. Après la saison régulière qui s'achève le 22 septembre, c'est le début des éliminatoires comme au hockey.

En fait, la crosse a subi des hauts et des bas au cours de son histoire. D'abord, ce sport rude servit d'entraînement aux guerriers indiens, avant même l'arrivée des Blancs en Nouvelle-France: il pouvait y avoir jusqu'à mille joueurs sur le terrain et une distance d'un demi-mille entre les buts adverses.

Mais c'est à partir de 1867 que le jeu de crosse connut ses premiers règlements modernes grâce au travail du Dr William George Beers, dentiste de Montréal et fervent de ce sport. Deux ans plus tard, les équipes de cette époque, au nombre de 80, se réunirent sous l'égide de l'Association nationale canadienne de crosse. Le premier championnat fut remporté par les Indiens de Caughnawaga, dirigés par un des leurs, Peter Rice, pilote aux rapides de Lachine.

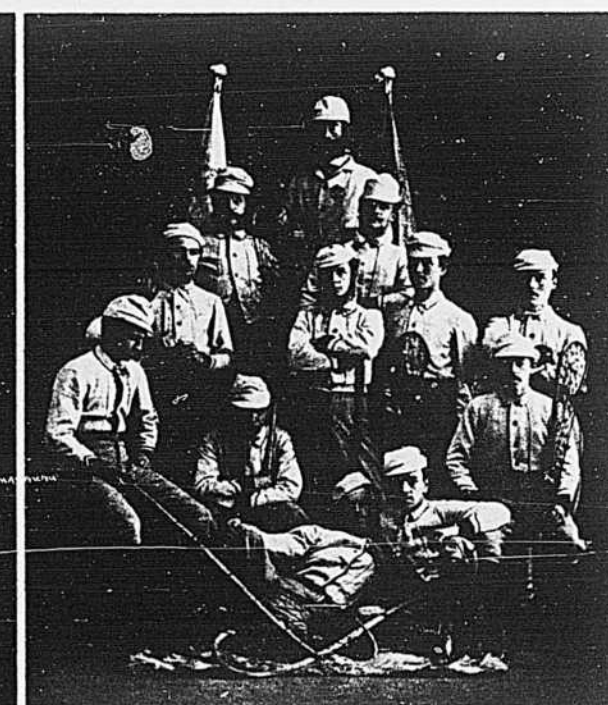
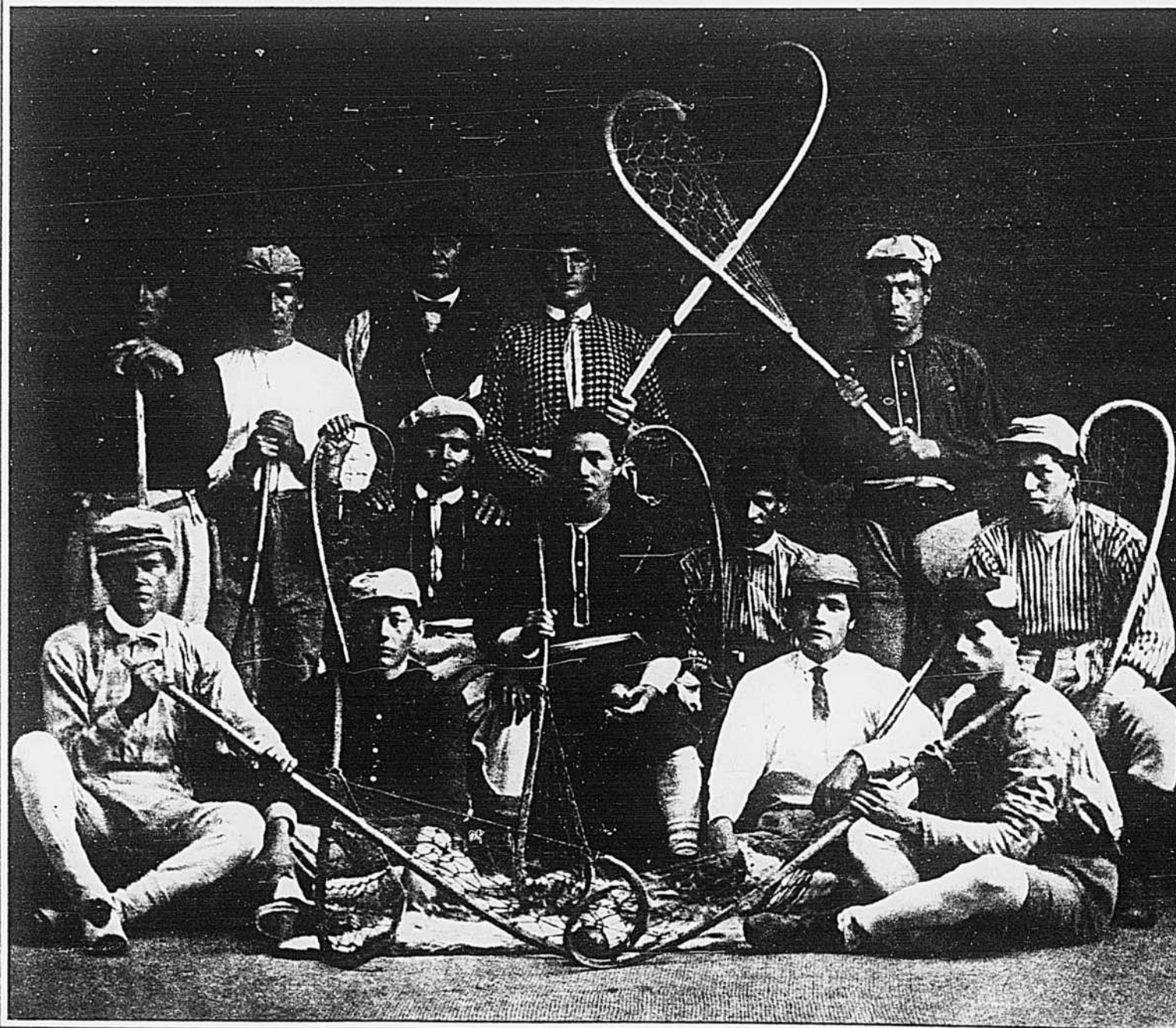
Le jeu de crosse perdit à plusieurs reprises sa popularité mais il recommença à intéresser nos jeunes en 1966 grâce à la formation de la Conférence de crosse junior du Québec qui oeuvre aujourd'hui en collaboration avec la Fédération

de crosse du Québec qui regroupe 18 associations.

De plus, comme cette année huit des parties de la Ligue nationale de crosse sont télévisées en français au cours de la saison régulière, le public du Québec a pu vraiment se familiariser avec ce sport à la fois individuel et d'équipe, qui se joue à six joueurs sur le terrain — même le gardien peut compter des buts — et qui est passablement rude car le double échec y est légal.

La petite histoire du Québec a gardé des documents du siècle dernier sur le jeu de crosse qui faisait alors et déjà la manchette des journaux. Pour sa part, le photographe montréalais William Notman (1826-1891) s'est intéressé également à ce sport puisqu'il prit de nombreuses photos des joueurs de plusieurs équipes, comme le montrent les documents ci-contre, précieusement conservés au musée McCord de Montréal. Bien sûr, équipement et uniformes ont changé depuis lors, mais certainement pas la combativité ni l'air martial des joueurs.

Jacques de Roussan



Ci-dessus, l'équipe de Montréal en 1867-1868; ci-contre, équipe iroquoise de Caughnawaga en 1876; à l'extrême-g., autre équipe iroquoise, celle de 1867; en haut de page, section consacrée à la crosse dans un montage photographique de 1882 à la gloire du Canada d'alors.

Pains de viande à servir froids

Vous avez peut-être l'impression, comme beaucoup de gens, qu'un pain de viande, c'est un mets de seconde classe, fait pour utiliser des restes. Et si ce pain est servi froid, vous vous sentez de moins en moins en appétit.

Eh bien, je vous le dis tout net, vous avez tort! Les pains de viande, les terrines, les pâtés, j'en connais des douzaines vraiment délicieux.

Je vous offre, cette semaine, certains de ces pains faits expressément pour être servis froids.

Si vous aimez les pique-niques qui ne soient pas de simples casse-croûte, je vous les recommande.

Mais il va sans dire que vous pouvez aussi les déguster à la maison, surtout lorsqu'il fait chaud.

Tous se conserveront plusieurs jours au réfrigérateur.

BIFTECK FARCI (notre photo)

2½ livres de bifteck, dans le haut de ronde, en une tranche de 1½ pouce d'épaisseur

1 cuil. à thé de sel

Poivre

3 cuil. à table de beurre ou d'huile à cuisson

2 gros oignons, hachés

1 gousse d'ail, émincée

½ livre de champignons frais, hachés

½ cuil. à thé de feuilles d'estragon séchées

4 jaunes d'œufs

1 tasse de miettes de pain frais

½ tasse de parmesan râpé

½ livre de dessert de jambon ou de jambon cuit, dit prêt-à-servir

Demander au boucher de fendre le bifteck en deux, horizontalement, presque entièrement c'est-à-dire de façon à obtenir une tranche deux fois plus grande que la tranche originale; cela s'appelle un bifteck papillon. (Faire cette opération vous-même, si vous le préférez, avec un long couteau bien aiguisé.) Avec le bord d'une assiette lourde, marteler la viande, au centre, tout au long de la bande non fendu et par conséquent plus épaisse; l'amincir ainsi, comme le reste de la tranche. Ouvrir le bifteck sur la table et le saupoudrer de 1 cuil. à thé de sel et d'un peu de poivre.

Chauffer le beurre ou l'huile dans une grande poêle épaisse. Y cuire l'oignon et l'ail, à feu doux et en brassant, jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli. Ajouter les champignons et cuire environ 2 minutes, à feu vif. Retirer du feu et parsemer de l'estragon.

Battre les jaunes d'œufs 2 minutes, à la grande vitesse d'un malaxeur électrique. Ajouter les miettes de pain et le fromage, en brassant. Ajouter le mélange oignon et champignons et mélanger délicatement.

Couper le jambon en minces lanières d'environ 2 pouces de longueur.

Recouvrir le bifteck papillon du mélange à l'oignon et aux champignons et disposer dessus les lanières de jambon, très près les unes des autres et parallèles aux côtés les plus courts de la tranche de viande. Rouler la viande autour de sa garniture, en partant de l'un des côtés courts. Ficeler solidement le rouleau, à plusieurs endroits.

Chauffer le four à 425°.

Mettre le rouleau dans un plat à cuire peu profond. Cuire au four 15 minutes, à 425°. Régler la température du four à 375° et continuer la cuisson 30 minutes

(le bifteck ne sera pas saignant sans être tout à fait à point). Laisser tiédir et bien réfrigérer. **Transporter** sur les lieux du pique-nique dans une glacière portative. Servir en tranches plutôt minces. (De 8 à 10 portions)

TERRINE DE VEAU

½ livre de bacon de côté

2 livres de "bifteck" de veau, en tranches de ¼ de pouce d'épaisseur

¾ de tasse d'échalotes finement hachées

¾ de tasse de persil finement haché

Poivre frais moulu

Feuilles de sarriette séchées

Feuilles de basilic séchées

1 feuille de laurier

1 livre de bacon de dos, tranché très mince

½ tasse de vermouth sec

Chauffer le four à 300°. Avoir sous la main un moule en verre à feu de 9 x 5 x 3 pouces.

Habiller le fond et les côtés du moule avec une partie du bacon de côté.

Couper le veau en morceaux, selon ses divisions naturelles, en le débarrassant des os et des petites membranes. Recouvrir le bacon dans le fond du plat avec une partie du veau, en disposant ce dernier en une seule couche. Parsemer du quart environ des échalotes et du persil. Moudre un peu de poivre sur le tout et saupoudrer d'une pincée de sarriette et d'une pincée de basilic. Casser un petit morceau de la feuille de laurier et l'émietter sur la préparation. Recouvrir d'une couche simple de bacon de dos. Répéter toutes ces opérations, dans l'ordre, de façon à utiliser en entier les ingrédients concernés. Terminer la terrine avec une couche de bacon de côté. Verser le vermouth sur le tout.

Couvrir hermétiquement le moule d'une double feuille de papier d'aluminium et cuire au four 3 heures.

Retirer du four. Replier plusieurs fois une feuille de papier d'aluminium très épais en un morceau qui s'ajuste exactement à l'intérieur du moule. Déposer cette sorte de couvercle sur la terrine. Tailler un carton fort en un morceau de la même forme. L'envelopper de papier d'aluminium, le mettre sur la terrine et déposer dessus un poids, comme des boîtes de conserve lourdes, un fer à repasser ou une brique. Laisser refroidir ainsi la terrine à la température de la pièce.

Bien réfrigérer, en laissant le poids sur la terrine si vous le pouvez. Enlever alors le poids et le couvercle de papier d'aluminium et envelopper la terrine, et son moule, de papier d'aluminium épais. **Transporter** sur les lieux du pique-nique dans une glacière portative. Démouler et servir en tranches minces. (De 8 à 10 portions)

PAIN DE VIANDE AU FROMAGE

2 cuil. à thé d'huile à cuisson

2 cuil. à table de chapelure fine

1 livre de bœuf haché

¼ de livre de chair à saucisses

¼ de tasse de chapelure fine

¼ de tasse d'oignon finement haché

¼ de tasse de persil haché

La moitié d'une petite gousse d'ail, broyée

1 cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de poivre

1 cuil. à thé de feuilles de basilic séchées

2 œufs, légèrement battus

8 onces de fromage à la pie

(cottage cheese), en crème

¼ de cuil. à thé de sel

¼ de cuil. à thé de poivre

1 œuf, légèrement battu

½ tasse d'arachides salées grossièrement hachées

Chauffer le four à 350°. Enduire, de 2 cuil. à thé d'huile, un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces. Saupoudrer tout l'intérieur du moule de 2 cuil. à table de chapelure. Pencher le moule, de côté et d'autre, pour que la chapelure adhère à toutes ses parois.

Mêler parfaitement, à la fourchette, le bœuf, la chair à saucisses, ¼ de tasse de chapelure, l'oignon, le persil, l'ail, 1 cuil. à thé de sel, ¼ de cuil. à thé de poivre, le basilic et 2 œufs.

Mêler le fromage, ¼ de cuil. à thé de sel, ¼ de cuil. à thé de poivre, 1 œuf et les arachides.

Etendre la moitié de la viande (environ 1¼ tasse) dans le moule. La recouvrir du mélange au fromage, uniformément. Recouvrir de ce qui reste de viande et cuire au four 1 heure et 15 minutes. Laisser refroidir et réfrigérer.

Transporter sur les lieux du pique-nique dans une glacière portative. Servir en tranches minces. (6 portions)

PAIN DE VIANDE EN COURONNE

4 livres de bœuf haché (pris dans la palette)

4 tasses de miettes de pain frais

1½ tasse d'oignon finement haché

½ tasse de piment vert finement haché

2 œufs, légèrement battus

2 cuil. à table de raifort (dit préparé)

2 cuil. à thé de sauce Worcestershire

5 cuil. à thé de sel

½ cuil. à thé de poivre

2 cuil. à thé de moutarde en poudre

½ tasse de lait

½ tasse de catsup

1 tasse de persil finement haché

1½ cuil. à table d'huile à cuisson

3 cuil. à table d'oignon finement haché

½ tasse de catsup

2 cuil. à table de vinaigre

1 cuil. à table de cassonade

1 cuil. à thé de moutarde (en pâte)

1 cuil. à table de sauce Worcestershire

1 pincée de sel

Radis et échalotes

Chauffer le four à 375°. Bien graisser un moule en couronne de 11 tasses.

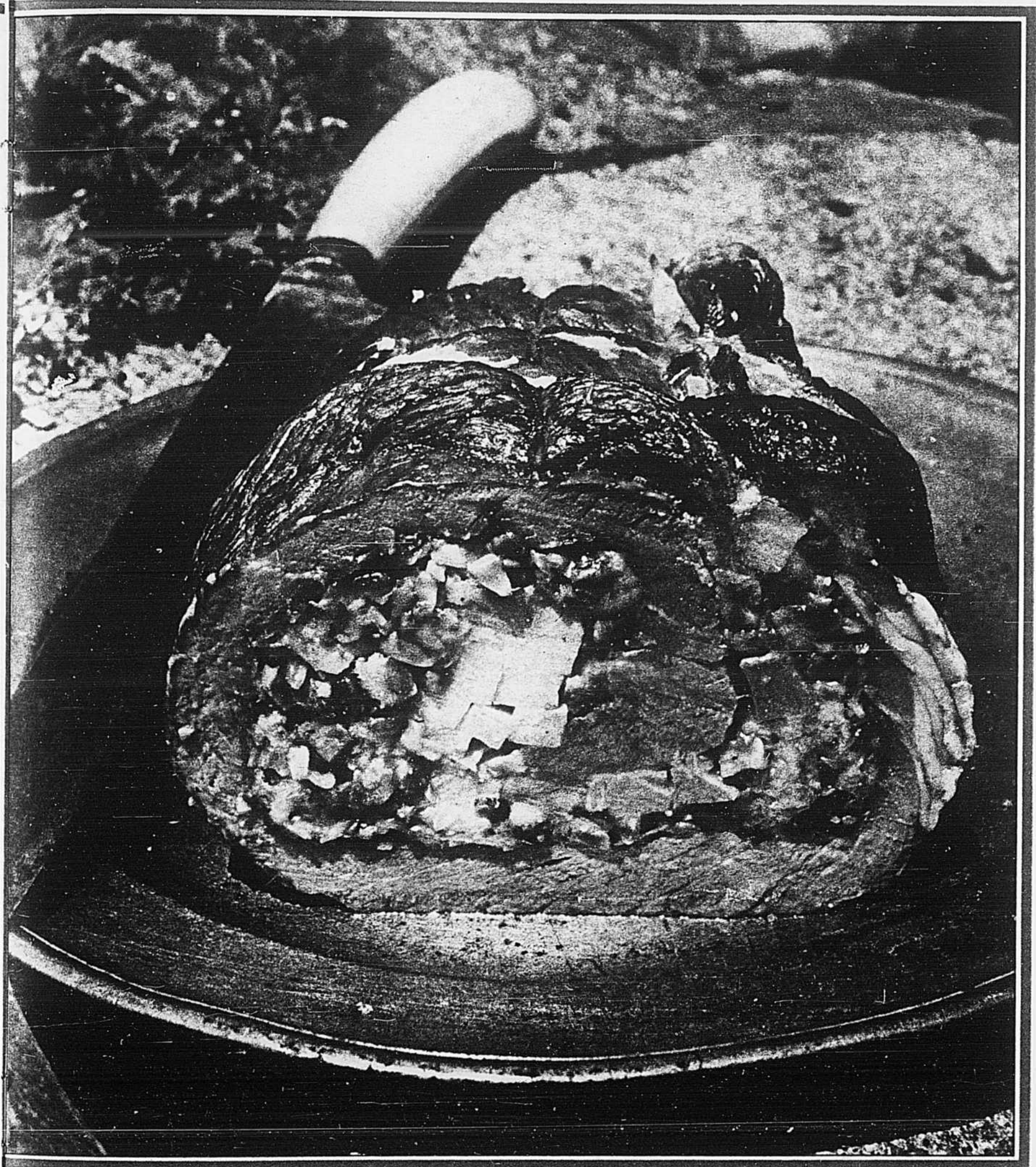
Mettre, dans un grand bol, la viande, les miettes de pain, 1½ tasse d'oignon, le piment, les œufs, le raifort, 2 cuil. à thé de sauce Worcestershire, 5 cuil. à thé de sel, le poivre, la moutarde en poudre, le lait, ½ tasse de catsup et le persil. Mélanger délicatement, à la fourchette. Mettre, sans tasser, dans le moule en couronne.

Cuire au four pendant 30 minutes.

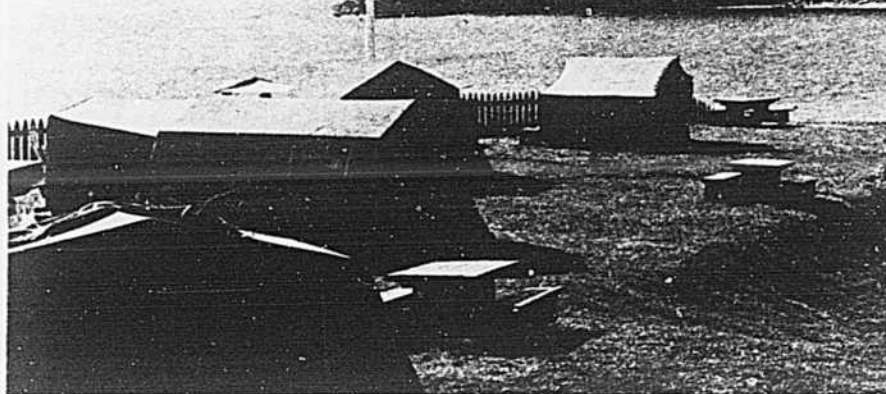
Chauffer l'huile, pendant ce temps, dans une petite casserole. Y cuire 3 cuil. à table d'oignon, à feu doux et en brassant, pendant 3 minutes. Ajouter tous les autres ingrédients excepté les radis et les échalotes. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes.

Recouvrir le pain de viande de ce mélange, après 30 minutes de cuisson. Continuer la cuisson pendant 1 heure.

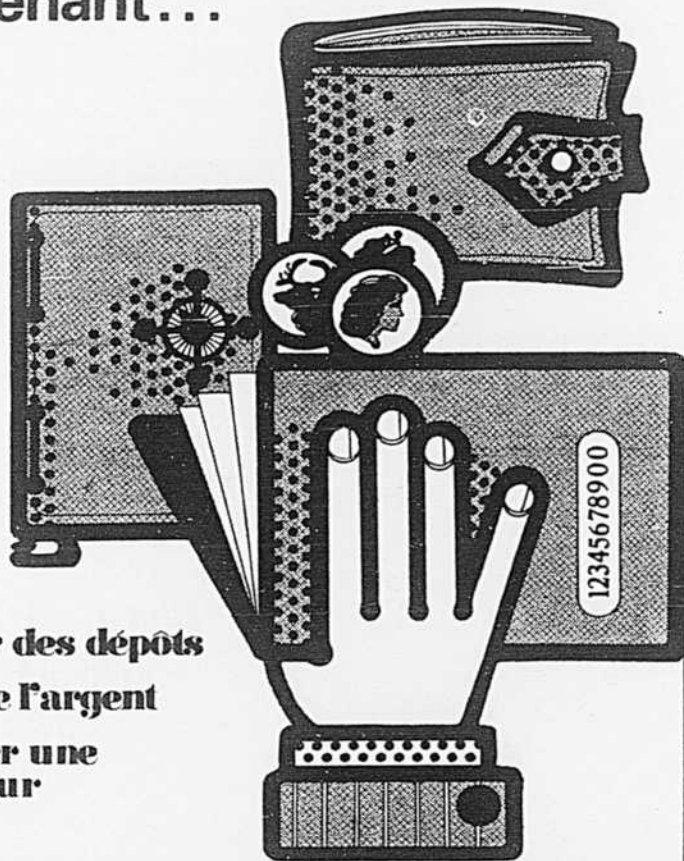
Laisser refroidir dans le moule, couvrir de papier d'aluminium et bien réfrigérer. **Transporter** sur les lieux du pique-nique dans une glacière portative. Démouler alors dans un grand plat rond et remplir le centre de la couronne de radis et d'échalotes. Servir en grosses pointes. (12 portions)



inter-Caisses



En voyage d'affaires ou d'agrément, dans toutes les caisses populaires offrant le service inter-caisses vous pouvez maintenant...



**Effectuer des dépôts
Retirer de l'argent
Demander une
mise à jour**

La caisse populaire Desjardins

guyfournier



Laval a la vraie recette

Grâce aux petits vers blancs qui abondent dans son eau potable, Laval, en banlieue de Montréal, est en train de connaître une prospérité sans précédent et on prédit que d'ici à la fin du siècle, elle aura dépassé la métropole en importance. Le maire de cette ville-champignon, le Dr Lucien Paiement, est l'homme à qui revient tout le mérite d'avoir fait accepter ces vers providentiels par la population, et bien fou celui qui oserait maintenant lui faire la lutte à la mairie: il mordrait la poussière et subirait la plus cuisante défaite qu'on puisse imaginer!

Il n'y a pas si longtemps, les Lavallois signaient des pétitions et manifestaient contre leur conseil de ville à cause des vers blancs qui nageaient dans leurs verres d'eau. Il fallut beaucoup de courage au maire pour leur annoncer que ces vers — des nématodes de la classe des némathelminthes — étaient peut-être désagréables mais pas du tout dommageables. En fait, avait déclaré le maire, les citoyens des autres villes du Québec n'ont pas la chance d'en avoir dans leur eau et ils doivent manger de la salade, du chou-fleur ou des épinards...

Après cette courageuse déclaration, les Lavallois, qui s'abreuyaient surtout d'eaux gazeuses, se remirent graduellement à l'eau. Il ne fallut que quelques mois pour constater l'effet bienfaisant des nématodes. Petit à petit, les citoyens qui buvaient beaucoup d'eau remarquèrent qu'ils mangeaient de moins en moins et n'en souffraient pas le moins du monde. En fait, les anémiques gagnaient du poids et les obèses en perdaient. Augmentant leur ration d'eau quotidienne, les Lavallois les plus audacieux en vinrent rapidement à pouvoir se passer de déjeuner, de dîner et enfin de souper.

De là à conclure que les nématodes constituaient une excellente source de protéines, il n'y avait qu'un pas.

Une ménagère, qui n'avait pu se résigner à boire l'eau lavalloise et en importait des villes voisines, finit par tenter l'expérience, mais non sans avoir pris la précaution de faire longuement bouillir l'eau. Quand elle ouvrit le couvercle de sa marmite, il n'y avait plus d'eau mais une espèce de sauce au vermicelle. Sa famille s'en régala et ce plat, qu'on a baptisé depuis "nématodes à la mode lavalloise", fait les délices des plus fins gastronomes. Et, qui plus est, la cuisinière la moins expérimentée ne peut le rater.

Depuis cette date, l'esprit d'invention culinaire des Lavallois ne connaît pas de bornes. On prépare les nématodes de mille et une façons. Congelée, par exemple, l'eau fait des *popsicles* dont la valeur nutritive est exceptionnelle. Par un phénomène qu'on ne s'explique pas encore, le whisky baptisé d'eau lavalloise ne rend pas malade. On peut en ingurgiter à satiété sans craindre de s'éveiller le lendemain avec un mal de cheveux.

L'eau a réduit à rien le budget alimentaire des familles lavalloises. Toutes ont maintenant un niveau de vie qui dépasse de loin celui de la famille canadienne moyenne. L'argent qu'on dépensait pour les aliments, on l'investit dans des maisons, des automobiles, des bateaux, enfin dans toutes sortes de choses qu'on considère ailleurs comme un luxe. Les Lavallois, qui peuvent se nourrir sans perdre de temps à même le robinet, ont un taux de productivité exceptionnel. A Laval, quand on sent venir une fringale, on n'a qu'à se verser un grand verre d'eau.

En cette période d'inflation où aucune mère de famille n'arrive à joindre les deux bouts, l'eau de Laval, c'est pas piqué des vers! Pour boucler leurs budgets, il y a longtemps que les familles de Laval n'ont plus besoin de manger du beurre de peanut!



Un
rendez-vous
avec le goût

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" 14 mg, nicotine 1.0 mg. King Size: "goudron" 19 mg, nicotine 1.3 mg.