

la presse

Perspectives

LE MAGAZINE

Dimanche du 28 août 1982 / Vol. 24 No 35

**DROIT AU COEUR
DU QUÉBEC**

PROFESSION: BOXEUR

**NOUVELLE SAISON,
NOUVEAU VISAGE**



VISAGES D'AUTOMNE

■ PAR MIREILLE LEMELIN

Nouvelle saison. Nouvelle coiffure. Nouveau visage. On assortit son apparence à ses états d'âme et l'automne transforme toujours un peu les êtres et les choses. On arbore un nouveau look. Et ce look est réussi lorsqu'il forme une harmonie totale entre le maquillage et le plumage.

Comme la femme est multiple, qu'il y en a cent en chacune de nous (l'homme ne passe-t-il pas son temps à nous le répéter?), cet automne nous allons à nouveau laisser libre cours à l'un de nos moi — le plus fastueux peut-être. La plupart des maisons de cosmétiques, de concert en cela avec les maisons de haute couture, ont prescrit pour nos soirs de gala: le velours, la soie, les brocarts d'or et d'argent. Votre oeil aura donc une touche de «rose velours», votre lèvre un soupçon de «soie d'argent» et votre joue une ombre de «poussière d'or», pour se marier avec la somptuosité de vos toilettes.

Magie, Mille et une nuits, Splendeurs d'antan sont à l'ordre du jour. Et depuis longtemps prévus, car les experts en teintes et textures se rencontrent près de trois ans à l'avance pour déterminer les tonalités des saisons à venir. Et si la plupart des grands couturiers ont leur propre ligne de maquillage pour parfaire l'harmonie totale de leur collection, il n'y a pas que leurs mannequins qui puissent prétendre à ce degré de perfection dans le raffinement. Toute femme bien conseillée peut prétendre au même succès. Pour ce faire, Dior, Lancôme, Watier nous révèlent aujourd'hui quelques recettes de beauté, à travers leur nouvelle collection automne-hiver 82-83.

CHRISTIAN DIOR: LES MAGIQUES

Comme le merveilleux hâle de l'été se retire lentement mais sûre-

ment de votre peau de fleur de ville, L'éclat vient se nicher au fond de la prunelle.

Mais pour que l'oeil soit l'élément lumineux de votre visage, il a besoin d'être «habillé» intelligemment, pour lui donner toute son importance. Comme un beau tableau qu'un bel encadrement sait mettre en évidence.

Dior a pour ce faire mis au point Neige de Lune, insolite palette de quatre blancs aux nuances de rose, bleu, vert et or si subtiles qu'on les différencie à peine dans le boîtier. Mais elles mettent l'accent sur l'iris et font miroiter le regard. Leur poudre fine a été spécialement étudiée pour protéger la zone fragile du contour de l'oeil.

Il y a un ordre strict à respecter dans leur application:

- l'irisation or, sur l'arcade;
- l'irisation rose sur la paupière;
- l'irisation verte vers le coin interne de l'oeil;
- l'irisation bleue, au bord des cils, au-dessus du crayon.

Vous estompez le tout pour obtenir un voile délicat, transparent, aux



nuances doucement nacrées.

Si vous combinez à ces quatre tons blancs un autre fard pour y ajouter de l'insolite, alors le trio Pourpre, aux teintes légèrement métallisées, apporte un complément de chaleur à l'éclat du regard. Vous appliquez ces trois fards-crèmes avec le bout des doigts et non avec un pinceau et vous alternez selon l'heure du jour:

- teinte de gauche (violet) pour le soir;



—teinte de droite (pourpre) pour le jour;
—teinte du milieu (cassis) pour les dégradés.

Une troisième nouveauté vient s'insérer dans la panoplie beauté Dior cette année: le crayon *eyeliner* violet. Il permet de tracer une ligne toujours très fine au-dessus et au-dessous de la paupière, à la frange des cils. Les deux lignes ne doivent



Belvedere

**Sensations
et douceur.**

Belvedere
EXTRA DOUCE
CIGARETTES

Belvedere
20 CIGARETTES - FILTRE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Belvedere Régulier: "goudron" 15 mg, nic. 1.1 mg; Belvedere Extra Douce Régulier: "goudron" 10 mg, nic. 0.8 mg.

pas se rejoindre dans le coin interne, cela rapetisserait l'oeil. Dans le coin externe, elles doivent s'éloigner légèrement vers les tempes en deux lignes bien parallèles et montantes.

Pour terminer (un petit truc pour les grandes occasions), n'oubliez pas les trois couches de mascara pour l'oeil-velours:

- une sur toute la surface des cils;
- une du centre vers l'extérieur;
- une au centre seulement.

Un fond de teint, 3 rouges à lèvres, 3 vernis s'ajoutent à la gamme. «Lulu», la tulipe noire pour les lèvres et les ongles, a quelque chose d'étonnant. Elle équilibre l'accent mis sur les yeux.

Un bon parfum d'été à suggérer dans la ligne: Diorissimo.

LISE WATIER: SHÉHÉRAZADE

Savoir bien se maquiller, ce n'est



pas simplement bien choisir ses produits et ses couleurs, c'est surtout savoir les appliquer au bon endroit.

Le temps des fonds de teint à la texture d'emplâtre et des fards-crèmes plaqués sans discernement est révolu, Dieu merci. On opte pour le naturel, le léger, la touche santé pour le jour. L'allure générale y gagne. Sans compter le temps d'apprêt qu'on sauve de moitié. Mais le soir, on s'attarde. On change vraiment de peau. On joue aux déguisements d'âme, qui passent souvent par les yeux, les lèvres et le dramatique d'une joue creusée au bon niveau.

C'est un peu ce que propose Lise Watier avec son maquillage d'automne inspiré des contes des Mille et Une Nuits: de vous déguiser en Shéhérazade et de tenter de séduire le sultan d'à côté... C'est sûrement le dernier de la race.

Chez elle, pas de roux, d'orangé ou d'ocre pour la rentrée. Que des roses voilés, diaphanes ou enchantés. Des soies argentées qui côtoient des étoiles glacées ou des poussières d'or, pour nimer d'une aura de mystère, les approches de la nuit.

Watier met aussi l'accent sur l'oeil avec 5 nouvelles teintes de fards paupières. Côté lèvres: 4 rouges à lèvres et 2 stylos-lèvres, formule gagnante cette année. 3 vernis à ongles et un fard à joues complètent la gamme.

L'application de ce fard à joues a un rôle capital dans l'apparence gé-



nérale de votre visage. En fait, c'est lui qui détermine les lignes de forces et les courbes douces ou les arêtes aiguës de votre morphologie.

Se plaquer deux ronds de couleur à la diable, ou se broser le méplat à la va vite, risque de tout gâcher. Il faut 2 fards à joues pour réussir un bon maquillage. Un plus sombre, que l'on applique dans le creux de la joue. (Pour bien situer le creux, il suffit de se mordre les joues de l'intérieur, comme on faisait enfant, et de suivre la ligne ainsi tracée.) Un plus clair sur l'arête de la joue, la pommette. Vous l'appliquez à deux doigts du coin de la bouche, en mouvement légèrement ascendant et en estompant vers les tempes.

On effleure aussi l'arcade sourcilère de chaque oeil avec ce *blush*. Votre oeil devient instantanément plus lumineux. «Soie d'argent» en couche additionnelle sur vos ongles, vos lèvres ou vos paupières ajoutent aussi à l'éclat.

Parfum d'été suggéré dans la ligne: Andrade.

LANCÔME: UNE CERTAINE SPLENDEUR

Ici aussi on met bien sûr l'accent sur l'oeil pour accrocher le regard ami. Et comme pour certains tableaux délicats, que l'on fait ressortir en les cerclant d'un passe-partout de velours noir, Lancôme propose un noir de jais dans ses ombres à paupières. On le combine avec un rose fauve qui s'applique au coin interne de l'oeil et sur l'arcade, alors que le noir se pose en arc dans le creux de la paupière.

La lèvre a toujours été valorisée chez Lancôme. L'endroit où naît le sourire et finit le baiser est un coin privilégié, auquel on doit en effet apporter une attention soutenue. Rien ne détruit plus malencontreusement l'harmonie d'un visage qu'une bouche trop grande ou la mesquinerie à peine masquée de lè-

Fresia ou Cidre jusqu'à l'extrême limite du contour. Évitez le crayon qui délimite. Et faites bon usage du stylo à lèvres Doré. Il ajoutera de l'éclat et de la présence à votre bouche.

Si vos lèvres sont trop grosses

Appliquez un ton plus foncé sur votre lèvre inférieure et un ton plus clair sur la lèvre supérieure. De cette façon, vous coupez l'effet de masse en deux.

Côté nouveautés, Lancôme lance cette année un *liner* liquide: Maquiglacé, au tracé fin et lumineux; en plus des 2 fards à paupières déjà mentionnés, 2 nouveaux stylos à lèvres, ces superbes petits instruments d'argent, effilés, qui portent si bien leur nom et se glissent si facilement dans nos bourses toujours trop remplies; 2 rouges à lèvres et 2 vernis à ongles ainsi qu'un fond de teint liquide, sans huile, innovateur: Maqui Contrôle. Il aide à empêcher la peau de briller et conserve exceptionnellement bien la tenue du maquillage.

Parfum du soir suggéré dans la ligne: Magie Noire.



vres trop minces. Ces défauts sont pourtant faciles à corriger:

Si votre bouche est trop grande

Vous en délimitez bien le contour avec un crayon rouge vin ou brique, en restant un peu en retrait de la ligne extérieure de la lèvre. Et vous posez toujours une teinte plus claire à l'intérieur de vos lèvres. Cidre par exemple.

Si vos lèvres sont trop minces

Évitez les tons foncés. Rappelez-vous que les teintes claires agrandissent les lèvres. Donc, appliquez



Rappelez-vous que pour qu'un visage nu soit beau, il doit être jeune, frais, reposé et naturellement coloré par une bonne santé ou une légère caresse soleil. Si vous ne répondez pas à tous ces critères (nous avons peu de lectrices entre cinq et dix ans), recourez aux fards à joues, qui donnent bonne mine, aux fards à paupières qui illuminent et aux fards à lèvres qui carminent. Ne minimisons pas les aides-minois. Mine de rien, ils vous feront voir la vie sous des couleurs plus gaies! ●

MAURICIE, BOIS-FRANCS, CENTRE DU QUÉBEC

DROIT AU COEUR DU QUÉBEC

Si vous voyez cet été, aux environs de Drummondville, passer dans le ciel, suspendue à un gigantesque ballon d'hélium, la vieille église de Saint-Paul-d'Abbotsford, ce ne sera pas un mirage. C'est ainsi que sera transportée au Village d'Antan son 66e bâtiment. Sa place est prête au centre de cet immense musée sans murs.

Le Village, c'est une des attractions majeures du Coeur du Québec. Il y en a bien d'autres dans cette zone touristique. Ainsi à Trois-



Au parc national de la Mauricie, vaste domaine de 549 km², le canot-camping est depuis toujours en vedette.

La chasse est aussi un des sports populaires dans cette région, comme dans la Z.E.C. Chapeau de Paille (ci-contre).

Rivières, c'est la fièvre. Dans la cité de Lavolette souvent si tranquille va se déchaîner le tumulte des grosses cylindrées aux formules magiques: Can-Am, Trans-Am, Ford, Atlantique.

« C'est, nous dit Yvon Caron, la seule ville d'Amérique où des courses automobiles ont lieu en pleine ville. Des trottoirs on voit les pilotes en action. Dans les restaurants on bavarde avec eux. »

Du 3 au 5 septembre, alors que Trois-Rivières vivra dans les exaltants parfums d'huile brûlée si chers aux fans des bolides, ça sera sur la rivière Saint-Maurice au départ de La Tuque la grande Classique internationale de canots de la Mauricie avec arrivée, le 6, dans la capitale trifluvienne.

Depuis la venue des premiers colons, le canot est la grande spécialité mauricienne. On en construit, on en utilise toujours, de la fine embarcation d'écorce, modèle amérindien, au robuste rabaska qui emporte 12 pagayeurs.

Pour pratiquer ce sport, un des meilleurs endroits est le parc national de la Mauricie. Vous n'avez pas d'esquifs? on vous en louera aux deux entrées de ce domaine de 549 km² en plein air, de grands lacs pour débutants (le Wapizagonke a 17 km de long), rivières à torrents pour sportifs, itinéraires à portages pour mordus. Partout des sites pour le canot-camping.

Pour qui veut visiter le PNM en voiture (en vélo ou bien à pied) une route promenade de 63 km en de larges sinuosités va de vallées en sommets, bordée de terrains de camping, belvédères d'observation, espaces de pique-nique, départs de sentiers vers la pleine nature. Pour personnes âgées ou handicapées, des aménagements spéciaux afin qu'elles ne perdent rien.

Dans cette région de la haute Mauricie, la rivière nous rappelle que bien avant d'être vouée au loisir, elle le fut au travail. Aux Grandes-Piles, un musée du Bûcheron chante la grande saga de l'abattage, des camps et de la drave. On y a reconstitué tout un patrimoine culturel et matériel: outils, folklore musical, spécialités culinaires des gars des «chanquiers».

La rivière Saint-Maurice travailleuse, outre la pitoune, ce fut aussi les premières usines hydro-électriques du continent. Ici le Québec a commencé à passer de la lampe à l'huile à l'ampoule incandescente. Des grandes centrales d'aujourd'hui sont ouvertes au public: visites guidées à Shawinigan 2 et à La Tuque.



Pour ceux que l'énergie électrique née de l'uranium intéresse, Hydro-Québec propose aussi des visites de sa centrale de Gentilly 2, précédées d'un document audiovisuel qui explique les promesses pacifiques du nucléaire.

On a toujours innové au Coeur du Québec. Autre exemple de taille: le passé industriel de la Province y date de 1730. On le trouve au complexe des vieilles Forges du Saint-Maurice remises en valeur au milieu d'un parc récréatif. Des randonnées commentées permettent aux visiteurs de voir les antiques installations techniques et d'écouter de vieilles légendes attachées aux forges.

À l'entrée de ce domaine, dans une antique demeure, le Manoir abrite un restaurant pour gourmets.

L'histoire encore plus ancienne, on la trouve à Trois-Rivières même. Au lieu-dit le Platon, apposée sur un cairn, une plaque marquée 1634 souligne l'arrivée du sieur de Lavolette et des autres premiers fondateurs. À l'entour, épargnées par le terrible incendie de 1908, des rues bordées de demeures très anciennes. Ainsi le couvent des Ursulines et son précieux musée.

« Nous ne présentons là, nous »



Sur la rivière Saint-Maurice, la grande Classique internationale de canots prendra le départ le 3 septembre à La Tuque pour se terminer le 6, à Trois-Rivières.

confie la conservatrice, sœur Yolande Laflèche, qu'une partie de notre trésor: les objets qui racontent le mieux l'histoire de notre ville.»

Dans ce quartier Hertel, on visite avec plaisir une demeure qui abrite la plus belle maison des vins du Québec. Heureux Paul Provencher, son moustachu et compétent directeur!

Pour bien voir la ville et ses environs, du lac Saint-Pierre, réelle mer intérieure, au sanctuaire marial de

Notre-Dame-du-Cap, rien ne vaut une croisière sur le « Jacques-Cartier ». Son joyeux capitaine Luc Harvey lève l'ancre deux fois par jour et en fin de semaine, il y a un orchestre à bord.

« Voyez, dit Yves Caron, il ne nous manque que l'océan pour avoir à peu près tout le Québec. Nous avons au nord les Laurentides, au sud les Appalaches; entre les deux le Saint-Laurent et sa belle plaine. »

Le pont Laviolette conduit sur la Rive sud où palpète une autre partie du Coeur du Québec.

Ici un village où l'on vous dit « Kolipao Nidobak! » C'est, en langue abénakise, la phrase de bienvenue. À l'ombre de ses deux chapelles, la petite tribu d'Odanak est

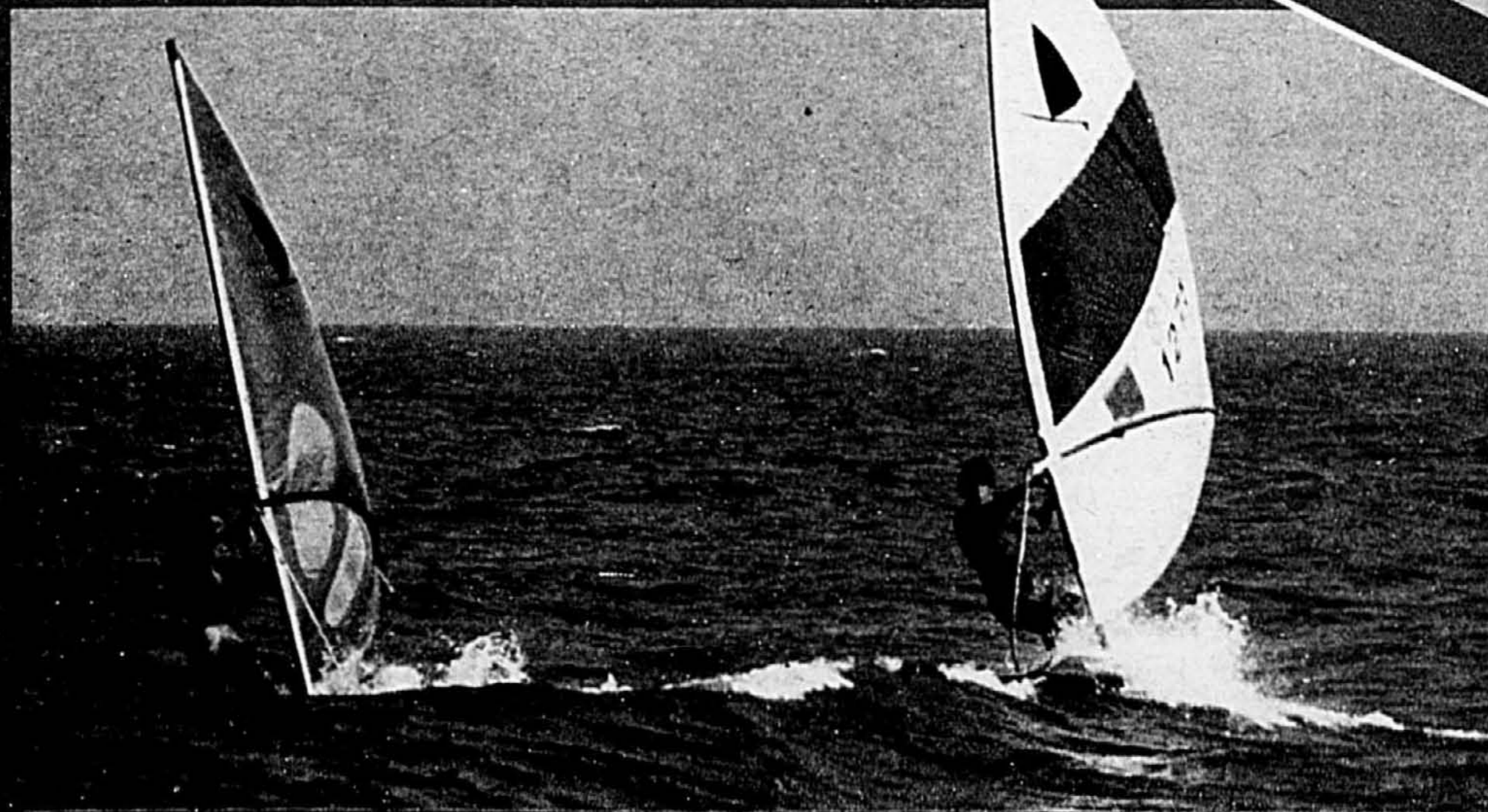
chez elle depuis 1680. Un très humble musée rappelle les fastes et les façons de vivre d'autrefois, commentés par un authentique Abénakis: Jean-Paul Nolet.

La rivière Saint-François qui baigne Odanak traverse aussi Drummondville. Sur la rive droite, avant d'y arriver, c'est le Village d'Antan qui existe depuis deux ans et attend son église qui lui viendra du ciel.

Entrer dans ce Village, c'est pé-

nétrer dans le Québec rural du siècle dernier, celui de la colonisation. Voici la ferme d'hier et la bourgade paisible au long de rues de terre battue, de trottoirs de bois devant les maisons, les ateliers, celui du bruyant forgeron, du sellier. Voici l'école, voici l'apothicaire, le magasin général, la maison du notaire. À l'odeur du pain chaud on reconnaît celle du boulanger. Ici le fabricant de fromages et le cordonnier (il fabrique les souliers d'époque pour les gens du village, car chaque demeure est habitée par des personnages vêtus à l'ancienne qui oeuvrent sous les yeux des visiteurs, expliquent comment l'on paille les chaises, l'on assemble les

Player's Extra Légère.



Toute une nouvelle

Toujours le bon goût Pl

courtepointes, l'on pique les harnais ou comment les chandelles sont coulées, les ceintures fléchées tressées, la laine cardée ou filée. La femme du boulanger est joueuse de reel au violon et celle du notaire tricoteuse, peu avare de ses secrets.)

« Toutes nos maisons, affirme Claude Verrier, directeur de ce passionnant Village, sont authentiques, choisies pour présenter la diversité des styles dans l'évolution de la maison québécoise rurale. Les ambiances intérieures sont créées par un mobilier, des accessoires ménagers ou outils utilisés entre 1840 et 1910. Les animateurs en costume

recréent par le geste et la parole les traditions d'un mode de production aujourd'hui disparu. C'est là l'aspect éducatif de notre initiative qui se superpose à sa valeur touristique. »

À l'auberge, à la brasserie, on sert de vraies nourritures terrestres à la mode d'antan; dans un immense grenier on trouve les créations artisanales de 152 exposants. 26 Cercles de fermières participent à cette exposition permanente.

Autre lieu des environs qui passionnera jeunes et moins jeunes: dans le Parc des Voltigeurs, le Domaine Trent et d'autres évocations du passé, en pleine zone de détente verte.

À l'est de ce Pays d'Antan voici les Bois-Francs si beaux à l'automne. Autour de Victoriaville et ses villes-soeurs, on vit d'agro-alimentaire et surtout du bois (franc): fabriques bien connues de bâtons de hockey, de mobilier. L'École du meuble et du bois ouvré est unique au pays, et à Plessisville c'est un perpétuel festival de l'érable puisque toute l'année on y transforme la sève sucrée des arbres rouges.

Arthabaska, ville historique, celle de Wilfrid Laurier (un musée raconte son temps), du peintre Suzor-

Côté dont on peut voir les oeuvres avec celles du sculpteur Laliberté, autre enfant du pays.

Il reste encore bien des choses à voir dans ce Coeur québécois. Nicolet et sa région. Sur la Rive nord,



Notre-Dame-du-Cap,
à Cap-de-la-Madeleine.

le beau terroir du Maskinongé. Saint-Tite, qui, grâce à son Festival western qui a lieu du 10 au 19 septembre, se transforme en Calgary de la Belle Province. Et aussi Sainte-Anne-de-la-Pérade. Nous y retournerons cet hiver pour les petits poissons des chenaux.

POUR MÉMOIRE

- Trois-Rivières, au coeur du Coeur du Québec, est facile à atteindre grâce à un réseau d'autoroutes qui rendent à l'antique cité trifluvienne sa traditionnelle fonction de noeud de communications au long des « chemins du roi »: 309 km d'Ottawa, 136 de Montréal, un peu moins de Québec, 130 de Sherbrooke. Quel joli coeur!

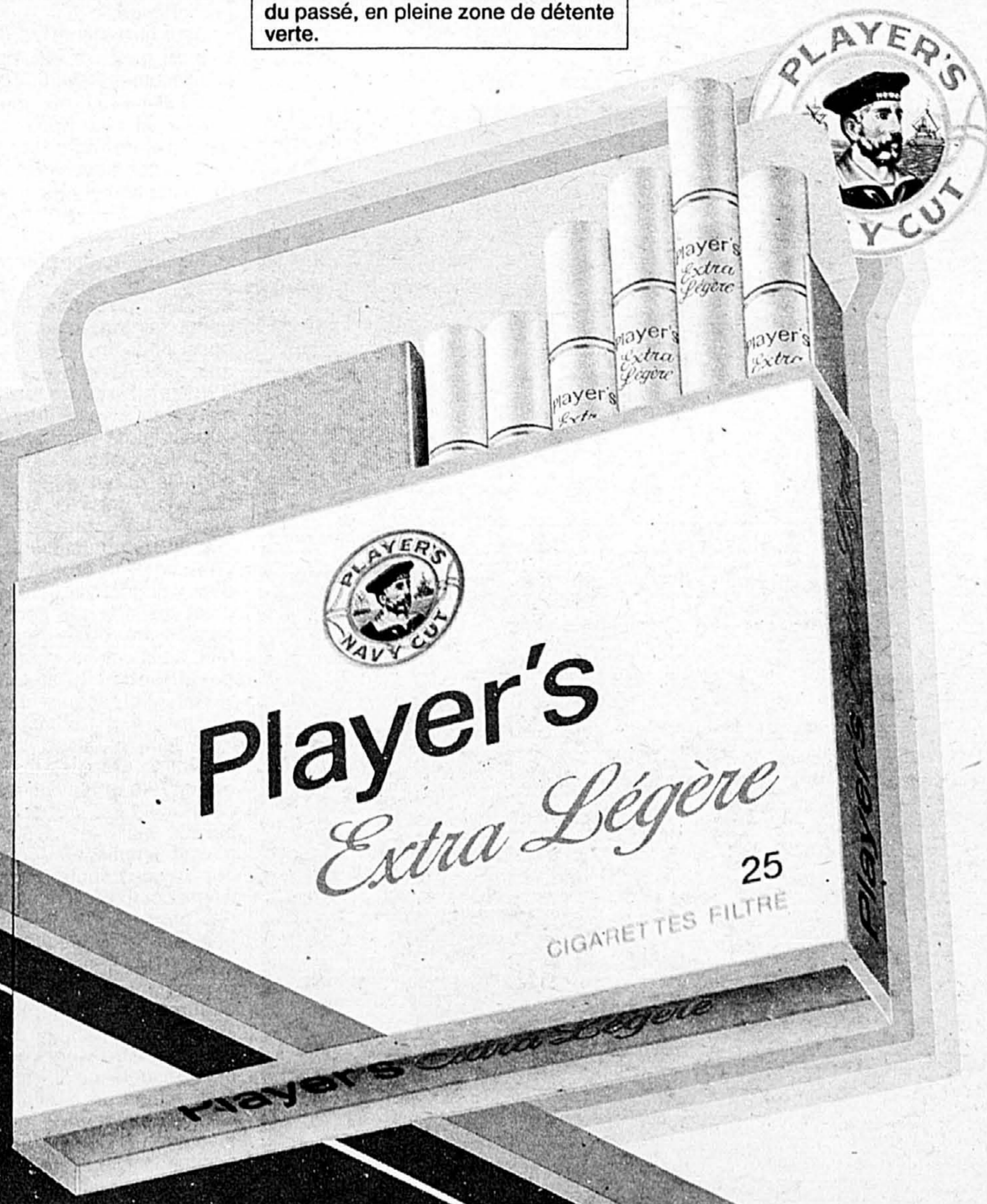
- Nous abordons une partie de l'année riche en couleurs mais un peu plus pauvre en ouverture constante des lieux à visiter. Dès la fête du Travail renseignez-vous sur les heures et les jours avant d'entreprendre une randonnée.

- L'Association touristique régionale du Coeur du Québec propose nombre de forfaits individuels ou de groupes. Le catalogue est très attrayant.

- Pour tous renseignements, comme partout ailleurs dans la province, téléphonez de Montréal au 873-2015; de l'extérieur (et sans frais) au 1-800-361-5405. ●

le!

Player's.



GAÉTAN HART, CHAMPION POIDS LÉGER DU CANADA

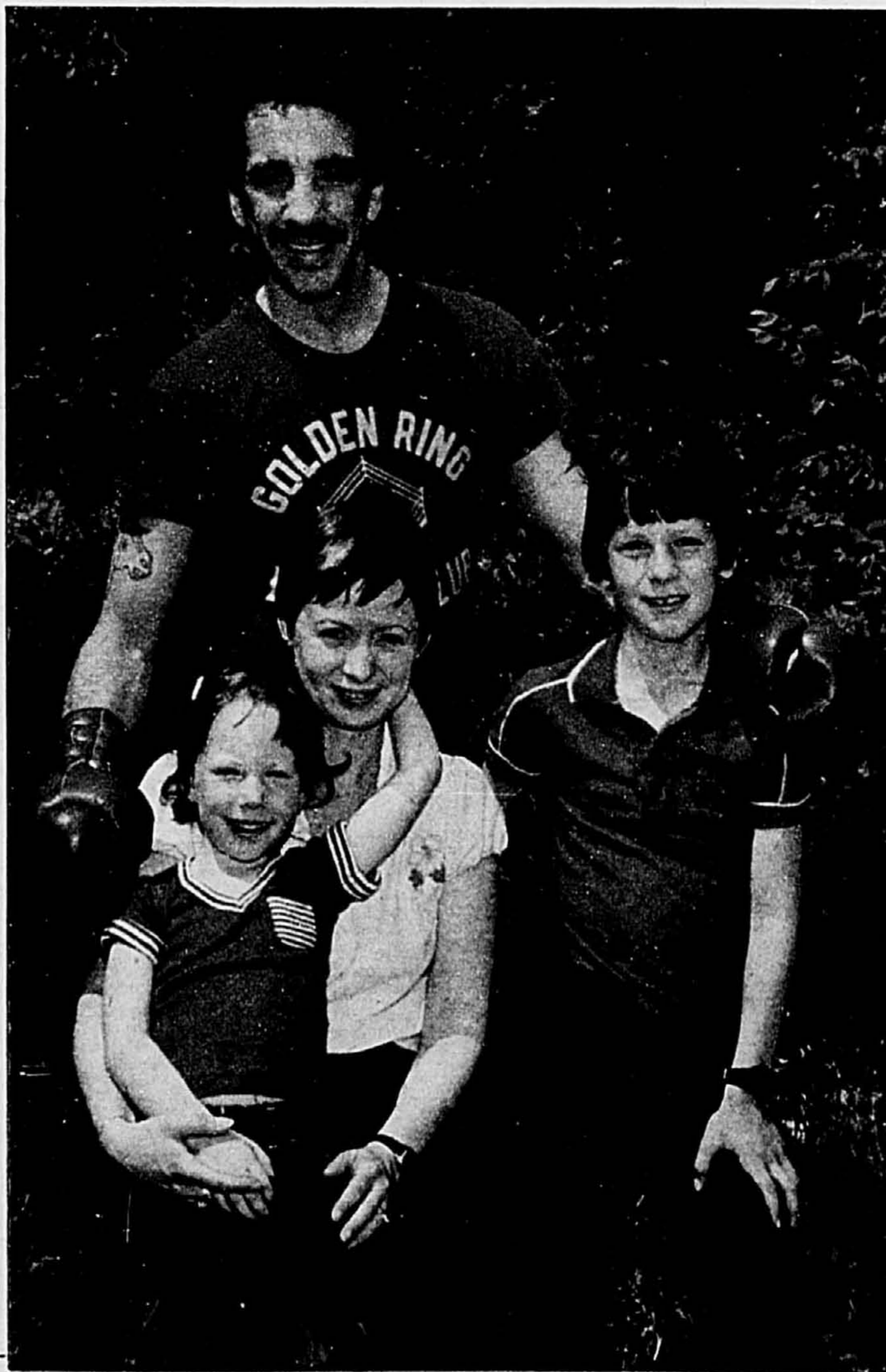
DES POINGS, MAIS AUSSI DE LA TÊTE ET DU COEUR

■ PAR SERGE VIAU

Vous avez déjà tenté d'interviewer un boxeur, vous? Un boxeur, c'est un homme qui travaille avec ses poings, sa sueur, ses muscles, son corps, et son sang parfois. Pas avec des mots, pas avec des idées. Et comme Gaétan Hart, un bon boxeur doit avoir une tête sur les épaules, naturellement; il doit la garder bien froide, et se concentrer sur une seule chose, une chose simple mais qui est loin d'être facile: se battre, et gagner! S'il ne vous parle pas de ça, il ne vous parlera probablement de rien d'autre. Après tout, travailler dans le but de devenir champion du monde, ce n'est pas seulement un job à temps plein, c'est toute une vie!

Lorsque j'ai rencontré Gaétan Hart, le p'tit gars de Buckingham qui est aujourd'hui champion canadien des poids légers, j'aurais bien aimé discuter d'autre chose que de boxe, histoire d'étoffer un peu l'article que je voulais écrire sur lui. Mais c'est impossible, ça! Et c'est peut-être tant mieux, au fond, parce que Gaétan a réussi à me transmettre sa passion, ce qu'il appelle la «piqûre» qui le pousse depuis une dizaine d'années à monter sur un ring pour recevoir des coups et surtout pour en donner, pour s'affirmer, pour gagner, pour devenir ce qu'il se sent être: le meilleur!

D'ailleurs, il le dit bien lui-même: «La boxe, ce n'est pas comme le hockey. Quand un joueur de hockey fait une erreur, il y en a encore trois ou quatre autres qui sont derrière lui et qui peuvent l'aider à la corriger. Mais sur le ring, si ça va mal, tu ne peux pas donner tes gants à ton entraîneur pour qu'il continue à se battre à ta place! Il faut que tu te débrouilles tout seul.



Si tu réussis à passer au travers, la satisfaction que tu en retires est une satisfaction personnelle: tu as prouvé que le meilleur, c'est toi, et personne d'autre!»

Pourtant, notre champion n'a absolument rien d'impressionnant. De petite taille, il pèse cent trente-cinq livres. Au début de sa carrière, les promoteurs ne s'intéressaient pas à lui, parce qu'ils ne s'intéressaient pas aux poids légers: ils misaient davantage sur les poids moyens, mi-lourds et lourds pour attirer les mordus de la boxe. Mais il semble que les choses ont évolué... et les promoteurs aussi! Gaétan, lui, n'a pas changé: calme, un peu effacé, et peut-être même trop poli, il n'est pas du genre à en imposer à son interlocuteur. Avant de le rencontrer, Liliane Lacroix, journaliste à *la Presse*, m'avait prévenu: «Ce n'est pas un gars qui a l'air fort, qui fait peur à ses adversaires. Mais il est extrêmement gentil, et brillant à part ça, dans le ring et dans la vie de tous les jours.»

Jusqu'à aujourd'hui, il a tout de même livré près de quatre-vingts combats professionnels. Pour un gentil garçon, c'est beaucoup! Et aussi pour un boxeur de vingt-huit ans: «Je ne pense pas qu'il y ait d'autres boxeurs encore actifs, même au niveau international, qui ont autant de combats que moi, dit-il. J'ai eu plusieurs gérants, dont certains m'ont déjà fait me battre deux fois dans la même semaine! Aujourd'hui, ça ne se fait plus, c'est interdit, heureusement! Mais, d'un autre côté, le problème des jeunes d'ici, qui commencent une carrière, c'est qu'ils n'ont peut-être pas la chance de boxer assez souvent. Moi, c'est comme ça que j'ai appris: en affrontant beaucoup d'adversaires. J'ai acquis une confiance qui me vient de mon expérience. Par exemple, quand j'ai eu à affronter Ralph Racine, les journalistes ont dit que je n'avais aucune chance. Racine est un bon boxeur, je le savais; mais je savais aussi qu'il n'avait jamais eu toute la misère que j'avais connue, moi, en quatre-vingts combats! Il m'était arrivé bien des choses que ce gars-là n'avait pas vécues. Et je l'ai battu!»

En l'écoutant, j'essaie de m'imaginer un peu tout ce qu'il a dû endurer, ces dix dernières années, avant et pendant et après chacun de ces quatre-vingts combats, pour en arriver là où il est aujourd'hui. Mais même un écrivain ou un scénariste de métier ne réussirait pas à inventer un boxeur aussi vrai que Gaétan Hart. Liliane Lacroix me racontait qu'à ses débuts, on venait le

chercher à la taverne, la veille d'un combat, et qu'on le poussait presque dans l'arène où il se faisait rosser. Légende ou réalité?

«Dans ce temps-là, mes gérants n'étaient pas vraiment sérieux... Que je gagne ou que je perde, ça ne les dérangeait pas tellement. Mais moi non plus je n'étais pas sérieux. Je travaillais dans la construction. La boxe était un passe-temps. Un moyen de faire un peu d'argent aussi! Quand j'avais la chance de me battre pour 400 \$ ou 500 \$, j'y allais! C'est comme ça que j'ai commencé ma carrière, tranquillement. J'avais déjà livré sept ou huit combats dans les rangs amateurs, et je savais qu'en faisant de la boxe professionnelle je serais payé. Je ne savais pas où je m'en allais. Quand je touchais une bourse, 500\$, parfois 1000\$, je la fflyais!

«J'ai bien dû interrompre ma carrière une demi-douzaine de fois. J'étais tanné, écoeuré, découragé. Je me laissais aller. Il fallait que je travaille pour gagner ma vie, et ça m'épuisait trop pour que je puisse m'entraîner. Après quelques mois, j'abandonnais mon travail, que je ne pouvais plus endurer; je me remettais à boxer, et je décrochais un contrat pour un combat. Mais j'étais encore loin d'avoir un but dans la vie: devenir un grand boxeur. Je faisais des folies, des gaffes, comme tout le monde. La jeunesse, il faut qu'elle se passe!»

Et puis, quand on vient de Buckingham P.Q., et qu'on est le fils d'un ouvrier qui travaille dans un moulin à papier, est-ce qu'on peut se permettre de rêver en couleur? Enfant, Gaétan aimait bien se bagarrer. Son père appréciait la boxe, et un jour il lui a acheté un ballon qu'il a installé dans un coin du sous-sol. Mais ni le père ni la mère ne croyaient que leur fils irait bien loin en s'acharnant à frapper ce ballon. «C'est petit, Buckingham!...», me dit Gaétan, avec son sourire désarmant; on a vite fait le tour de cette ville de dix mille âmes, et après il n'y a plus nulle part où aller...

C'est peut-être à ce moment-là qu'on n'a plus le choix et qu'il faut se mettre à rêver coûte que coûte! Andy Nadon, le gérant de Gaétan, se souvient que son protégé était en adoration devant Donato Paduano, «l'ange du ring». Et Gaétan le reconnaît: la publicité, les journalistes, les micros, les fans qui entouraient Paduano, ça l'excitait, ça l'impressionnait; ça fouettait le rêve et ça le motivait à laisser ce rêve en lui forcer son chemin vers la réalité.

Gaétan est devenu sérieux. Selon

Liliane Lacroix, il est même aujourd'hui un des boxeurs canadiens qui a le plus de cœur à l'ouvrage. Il doit son ascension jusqu'au titre de champion des poids légers à sa ténacité et, assez curieusement, à la faculté qu'il semble posséder d'être stimulé par la défaite et les critiques négatives. «Après sa défaite contre Claude Noël, me dit Andy Nadon, les journalistes prétendaient qu'il était plein de rhumatismes, qu'il avait l'air d'un gars de quarante ans, qu'il était fini et qu'il valait mieux qu'il accroche ses gants. Gaétan s'est mis dans la tête de prouver à tout le monde que ce n'était pas vrai. Il est revenu plus fort, plus confiant et plus motivé que jamais!»

«Je vise le championnat du monde des poids légers, et si j'échoue, ce sera ma faute!»

Au cours des dernières années, son entourage s'est modifié, et assaini. C'est un facteur qui a contribué pour beaucoup à sa remontée. Finie l'époque où on exploitait et manipulait le boxeur, l'époque où on ne lui montrait pas ses contrats avant de l'envoyer se battre, l'époque où on lui apprenait à bord d'un avion le nom de l'adversaire qu'il s'en allait affronter!

Comme le dit Henri Biard, des Promotions HFS: «En 1982, le rôle de l'entourage d'un boxeur est de voir à ce qu'il soit libéré de tous ses problèmes sociaux et monétaires. Il faut lui garantir du travail, un revenu, des assurances en cas de pépin. Alors le boxeur n'a plus qu'à se concentrer sur son entraînement. Je suis heureux que Gaétan prenne son rôle au sérieux; et s'il cessait de le faire, je serais le premier à ne plus vouloir être associé à lui. Il a une énorme responsabilité. Il est un de ceux qui portent la boxe québécoise et canadienne sur leurs épaules. Et il sait maintenant que s'il devait livrer un mauvais combat, son entourage ne lui pardonnerait jamais!»

Gaétan Hart en est conscient. «Je suis soutenu par une équipe de professionnels qui veulent autant que moi me voir réussir. Ils travaillent fort, et ils ont souvent plus de casse-tête que moi à résoudre! Je sais que maintenant j'ai tout pour

moi. Je vise le championnat du monde des poids légers, et si j'échoue, ce sera ma faute!»

A Buckingham et dans l'Ou-taouais, on le considère comme un héros. Mais son véritable public se trouve à Montréal, qui est une ville de prédilection pour la boxe en Amérique du Nord. C'est donc à Montréal, devant ses fans, comme il les appelle, qu'il aimerait enlever ce fameux championnat du monde. D'ici à ce que l'occasion se présente, il continuera à se consacrer à son entraînement, et pour le reste, à s'occuper de sa petite famille: sa femme, sa fille de quatre ans et son fils de neuf ans, qui démontre déjà des qualités de futur champion, comme son père!

Avant de le quitter, je n'ai pas pu résister à l'envie de lui donner la chance de démolir les préjugés qu'on entretient à l'égard des boxeurs. On pense que ce sont des inconscients qui vont jusqu'à risquer leur vie! «La boxe n'est pas un sport plus dangereux qu'un autre. En dix ans, j'en ai reçu des coups. Ils ne font pas tous mal. J'ai encore toute ma tête, et je suis en parfaite santé. Mais pour un boxeur qui est mal entraîné, qui n'est pas en bonne condition physique et qui ne pense qu'à aller chercher une bour-

se en tenant le coup pendant sept rondes, ça peut devenir risqué. Moi, ça ne me fait pas peur. De toute façon, j'aimerais mieux mourir sur le ring plutôt que dans un accident stupide sur un chantier de construction... ou en traversant la rue!»

Des «bums» et de vulgaires batailleurs, les boxeurs? Andy Nadon, qui est propriétaire d'un hôtel à Buckingham, me raconte qu'un soir une bagarre avait éclaté parmi les amis de Gaétan. Celui-ci s'était tout simplement levé et il était parti, alors qu'il aurait pu les massacrer tous s'il l'avait voulu. «La boxe est un art. C'est une affaire de tête, de calme, de sang-froid, de maîtrise de soi. C'est toujours le plus intelligent qui l'emporte.»

La boxe, comme certains autres sports professionnels, est souvent la seule planche de salut qui peut permettre à un solide gaillard de la classe ouvrière de se hisser dans l'échelle sociale au-dessus de son milieu d'origine. Gaétan Hart affirme sans ambages: «Si j'avais eu un diplôme universitaire, je ne me serais pas battu avec autant d'acharnement. Et si je n'avais pas boxé, je serais probablement chômeur, en ce moment, et couvert de dettes. C'est la boxe qui m'a sauvé, moi...» ●

L'homme naît en forme. C'est l'inactivité qui le dégrade.



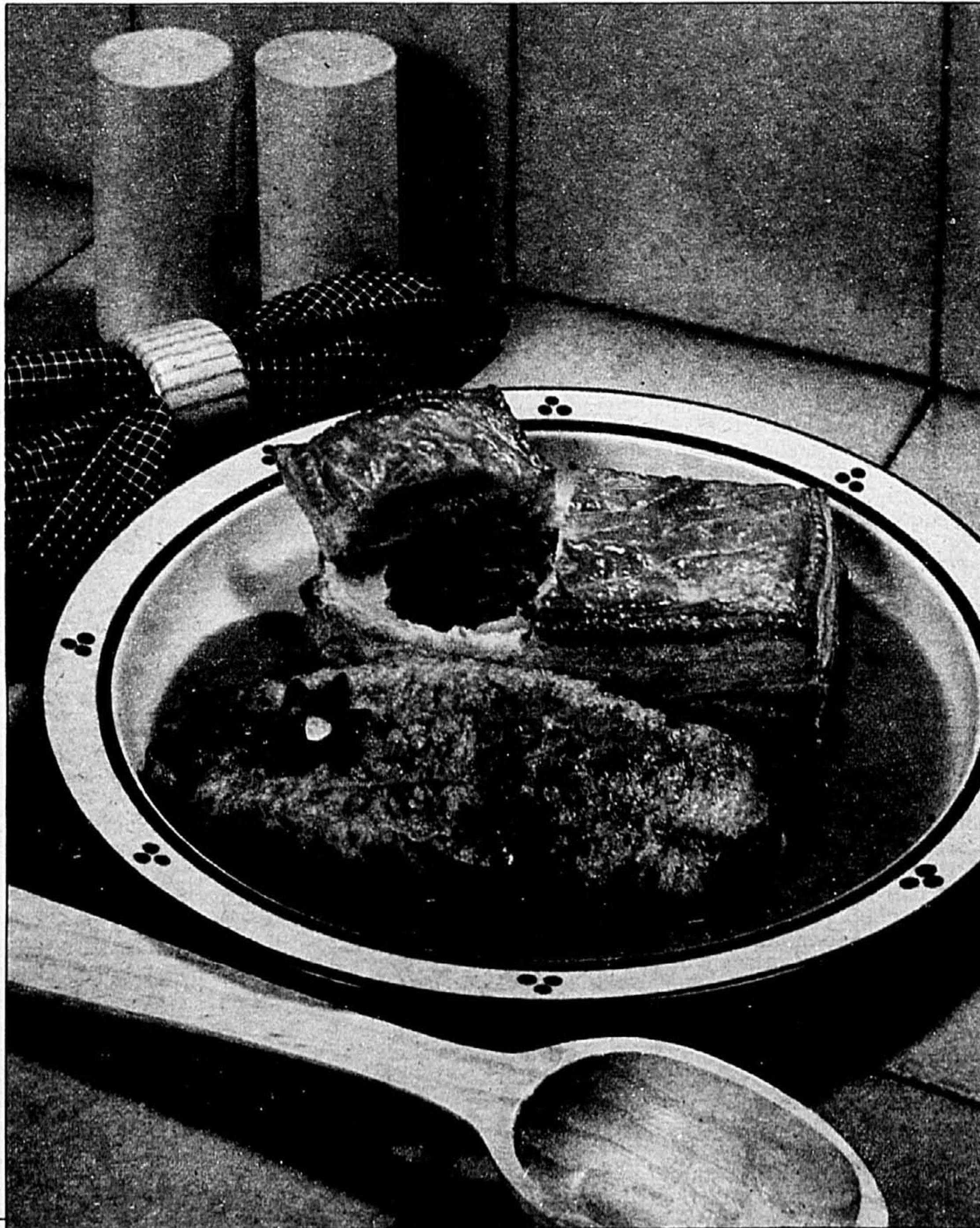
PHOTO
PIERRE
McCANN

Président et directeur général
Albert Tremblay
Rédacteur en chef
Jean Bouthillette
Rédacteur-réviseur
Edouard Doucet
Directeur artistique
Pierre Legault
Graphiste
Jean-Marc Martin

Directeur de la publicité
Lorne Treger
Chargés de comptes (Montréal)
Michel Brunette
Johanne Tessier
231 rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tél. (514) 282-2224
Chargée de comptes (Toronto)
Diane Soucie
36 King Street East (4th floor)
Toronto M5C 1E5 Tél. (416) 363-8064
Président du conseil
Roger-D. Landry
Vice-président
Gaston Vachon
Secrétaire
Jean Sisto
Trésorier
Denis Lacasse

ISSN 0380-6790.

INSPIRATION QUÉBÉCOISE, QUALITÉ INTERNATIONALE



MENU

Mitonnée de
lapereau au
cidre
Filet de doré
verdurette
(photo)
Chausson aux
pointes vertes
(photo)
Glacé aux deux
parfums des
Bois-Francis
Doigts de dame

Vaisselle:
Boutique Ma
Maison.

Céramique: Les
Carreaux
Ramca Ltée.

 Institut de tourisme
et d'hôtellerie du Québec

La nouvelle cuisine est une cuisine légère, agréable et douce, débarrassée de corps gras et de féculents inutiles; elle se digère aisément, sans compter qu'elle est fraîche, nette, claire et belle. C'est une cuisine qui ne trompe pas. Elle ne permet ni camouflage, ni tromperie. Le goût et la qualité du produit sont, dans la nouvelle cuisine, deux propriétés essentielles sans lesquelles le plus adroit des cuisiniers ne peut rien réaliser, fût-il magicien. Pas de sauce pour couvrir, ni d'épices violentes qui risqueraient de dissimuler une absence de goût!

Mais cette nouvelle cuisine que l'on connaît depuis quelques années n'a de commun avec la cuisine internationale que le souci de l'excellence à travers une alimentation qui se veut plus conforme à la vie moderne. Les recettes dont l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est l'auteur sont toutes authentiquement québécoises. Par les produits utilisés, elles s'inspirent de nos habitudes alimentaires et de notre culture. On ne chicanera pas pour un grain de poivre venu d'un lointain horizon ou pour le filet de jus de citron... encore qu'on utilise, au Centre de recherches technologiques, des éléments inattendus tels que le vinaigre d'érable ou de bleuets, le beurre de pommes et les nouilles au sarrasin qui peuvent éventuellement remplacer certains produits importés.

Il y a, en plus d'un goût à former et d'une curiosité à éveiller en chacun de nous, un marché à créer. L'hôtellerie et la restauration doivent emboîter le pas et recourir de plus en plus à cette cuisine de renouveau, plus rationnelle et plus adaptée aux besoins alimentaires actuels.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie, par le biais de son Centre de recherches technologiques, est à la disposition de l'industrie hôtelière et de la restauration afin de les aider à définir une cuisine de qualité internationale s'inspirant de nos produits et de notre culture. Parmi les quelques centaines de recettes appelées à s'inscrire dans notre patrimoine culinaire de demain, voici quelques titres qui parlent d'eux-mêmes et dont les noms correspondent vraiment au contenu et aux saveurs qu'ils promettent: mousseline de saumon aux rillettes d'anguille fumée, bavarois de poissons fumés, parfait de ris de veau aux herbes salées, soupe au thé des bois et

fruits des sous-bois, sorbet de betteraves, soupe de crabe au Calvabec, boudin de pétoncles aux herbes salées et au beurre fin d'ail, escalope de saumon au coulis d'oignons et cerfeuil, petites saucisses de chevreau grillées au cèdre, filet de veau de grain déglacé au vinaigre d'érable, cocon de daim en croûte et sauce au beurre de pommes, glacé aux deux parfums des Bois-Francs et sauce à l'érable et aux framboises, glace au pralin d'érable, sabayon aux noisettes en gelée fine de framboise...

Les recettes que nous vous proposons aujourd'hui ont subi avec succès le test de la «nouvelle cuisine québécoise» et elles sont, soyez-en assurés, typiquement d'ici !

(Ce texte est le treizième d'une série de quatorze destinée à illustrer l'évolution de la cuisine d'ici. Les recettes qui suivent mettent en valeur les produits de la Mauricie, des Bois-Francs et du Centre du Québec.)

MITONNÉE DE LAPEREAU AU CIDRE

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 3 heures

Réfrigération: 12 heures

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial
Lapereau (jeune lapin) 1

Garniture:

— oignon en dés	125 ml	½ tasse
— carotte en dés	125 ml	½ tasse
— céleri en dés	125 ml	½ tasse
— persil haché	60 ml	¼ tasse
— thym	½ branche	
— laurier	½ feuille	
Calvabec	60 ml	2 oz
Cidre demi-sec	500 ml	18 oz
Gélatine	1 enveloppe	
	ou 6 feuilles	
Sel du moulin	au goût	
Poivre du moulin	au goût	

MÉTHODE

DÉCOUPER le lapereau en morceaux.

DISPOSER les morceaux dans une casserole avec la garniture.

MOUILLER avec le Calvabec et le cidre. Cuire à couvert à feu doux pendant environ 2 heures.

Retirer les morceaux de lapereau et les égoutter. Passer le liquide de cuisson au chinois. Mettre de côté. Détacher la chair des os avec les doigts et l'émietter.

RAMOLLIR les feuilles de gélatine

dans de l'eau froide, puis les faire fondre dans le bouillon.

SALER et poivrer le bouillon. Mettre les petits morceaux de lapereau (sans les os) dans une terrine et y couler le bouillon. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 12 heures. Couper en tranches et servir avec des marinades dans des assiettes individuelles.

N.B.: la recette de mitonnée de lapereau peut se conserver au congélateur pendant une durée maximale de 3 mois. Pour la réanimation, réchauffer lentement au bain-marie ou au four micro-ondes.

FILET DE DORÉ VERDURETTE

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Filets de doré (175 g ou 6 oz)	6	
Sel	au goût	
Poivre	au goût	
Farine tout usage	quantités suffisantes	
Beurre	30 ml	2 c. à table
Huile d'arachide	30 ml	2 c. à table
Échalote française hachée	30 ml	2 c. à table
Blanc de poireau en julienne	30 ml	2 c. à table
Persil haché	45 ml	3 c. à table
Bouillon de poisson	250 ml	1 tasse
Crème à 35%	125 ml	½ tasse
Beurre doux	45 ml	3 c. à table

MÉTHODE

ENLEVER la peau des filets de doré.

SALER et poivrer.

ROULER dans la farine.

FAIRE DORER dans le beurre et l'huile à feu très doux, 4 minutes sur chaque côté.

Égoutter sur un papier absorbant.

FAIRE REVENIR sans coloration les échalotes, les poireaux et le persil pendant 3 minutes.

AJOUTER le bouillon de poisson et faire réduire de moitié.

AJOUTER la crème.

PASSER la sauce au mélangeur ou

au moulin à légumes (plaque fine), puis ajouter à la fin le beurre en petits morceaux. Verser sur les filets et servir immédiatement.

N.B.: la recette de filet de doré peut se conserver au congélateur pendant une durée maximale de 4 à 5 mois, mais sans la crème. N'ajouter la crème qu'après avoir fait dégeler. Pour la réanimation, réchauffer lentement au bain-marie ou au four micro-ondes.

CHAUSSON AUX POINTES VERTES

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Beurre	175 ml	¾ tasse
Sherry	90 ml	½ tasse
Pointes d'asperges vertes blanchies légèrement	675 g	1 lb 8 oz
Sel frais moulu	au goût	
Poivre frais moulu	au goût	
Pâte feuilletée congelée	450 g	1 lb

MÉTHODE

CUIRE À L'ÉTOUFFÉE (à la vapeur en vase clos) au beurre et au sherry les pointes vertes.

ASSAISONNER.

FAIRE une abaisse en feuilletage, puis disposer les asperges sur une moitié de l'abaisse. Replier l'abaisse sur les asperges. Dorer à l'oeuf et cuire à four chaud à 200°C (400°F) pendant 30 minutes. Servir aussitôt.

GLACÉ AUX DEUX PARFUMS DES BOIS-FRANCS

Préparation: 40 minutes

Réfrigération: 6 heures

8 à 10 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Framboises surgelées	200 ml	¾ tasse
Sucre	45 ml	3 c. à table
Jaunes d'oeufs	7	
Sirop d'érable	250 ml	1 tasse
Crème à 35%	250 ml	1 tasse
Doigts de dame*	30	

MÉTHODE

PASSER les framboises et le sucre au mélangeur avec un peu d'eau; puis au chinois fin pour éliminer les pépins.

FOUETTER sur feu très doux 3 des jaunes d'oeufs en sabayon (jusqu'à

la consistance d'un yogourt); ajouter à la purée de framboises.

FAIRE CHAUFFER 2 minutes le sirop d'érable. Fouetter les 4 autres jaunes d'oeufs et y incorporer progressivement le sirop chaud. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange blanchi et mousseux. Réserver.

FOUETTER la crème; la diviser en deux parties. Incorporer délicatement dans une moitié les framboises; dans l'autre moitié, le mélange à l'érable.

TAPISSER le fond et le pourtour d'un moule rectangulaire d'un litre (4 tasses) de doigts de dame. Verser d'abord une couche de 1 cm (¼ po) de hauteur d'appareil à l'érable. Ajouter ensuite l'appareil aux framboises sur une épaisseur de 3 cm (2 po). Terminer avec le mélange à l'érable. Laisser prendre 6 heures au réfrigérateur. Pour démouler, passer tout autour la pointe d'un couteau et glisser le dessous du moule sous l'eau chaude. Laisser reposer 10 minutes pour reprendre la température ambiante avant de couper en tranches. Servir avec un coulis de framboises (facultatif).

* DOIGTS DE DAME

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 20 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Jaunes d'oeufs	2	
Sucre	60 ml	¼ tasse
Farine	90 ml	½ tasse
Blancs d'oeufs	2	
Sucre à glacer	60 ml	¼ tasse

MÉTHODE

FOUETTER dans un bol les jaunes d'oeufs avec 45 ml (3 c. à table) de sucre pendant environ 5 minutes.

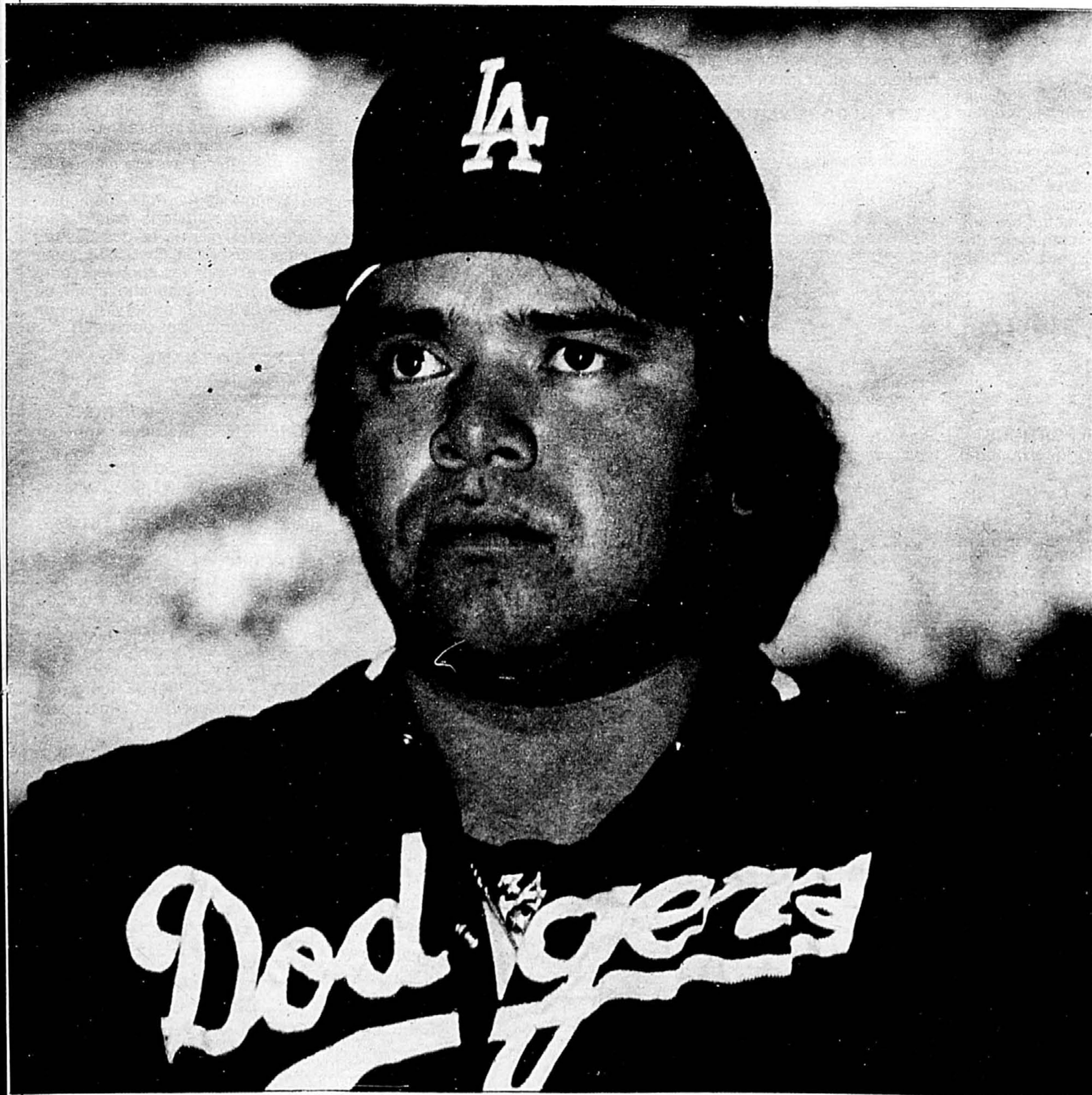
INCORPORER très délicatement la farine.

MONTER les blancs d'oeufs avec les 20 ml (4 c. à thé) de sucre restant et incorporer très délicatement au premier mélange.

Dresser, à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, sur une plaque à four recouverte de papier ciré en formant des biscuits d'environ 8 cm (3 po) de longueur.

Chauffer le four à 180°C (350°F). Saupoudrer les biscuits de sucre à glacer et cuire au four 18 à 20 minutes. Servir en accompagnement. ●

FERNANDO VALENZUELA



VALENZUELA,
Fernando.
Lanceur.
21 ans. 5 pieds
11 pouces,
200 livres.
Lance et
frappe de la
gauche.

L'ENFANT PRODIGE D'ETCHOCHUA- QUILA

■ PAR RÉJEAN TREMBLAY

Quand on descend à l'aéroport d'Acapulco, qu'on sort du terrain de stationnement, qui donc nous accueille sur un immense panneau publicitaire en nous promettant une assurance-vie meilleure que toutes les autres?

Fernando Valenzuela, bien sûr!

Et quand on quitte la blancheur aseptisée de San Diego pour pointer une petite visite à Tijuana, à une vingtaine de milles de l'autre côté de la frontière, quelle bonne bouille placarde-t-on sur tous les murs des restaurants et des boutiques?

Fernando Valenzuela. Qui d'autre?

Et à Los Angeles, autant dans les quartiers des *chicanos*, ces Mexicains venus gagner un peu d'argent dans la mégapole californienne, que sur les collines de Hollywood, tout près du Ravin Chavez et du Dodger Stadium, qui c'est qui alimente les conversations de riches et pauvres?

Ben voyons, Fernando, ce bon gros Fernando dont l'ascension et l'histoire tiennent du conte de fées.

On n'avait jamais vu ça. Bien sûr, Vida Blue, à l'époque, avait étonné la ligue Américaine avec sa balle rapide. Mais lui parlait «la» langue, lui parlait l'anglais. Et il n'avait pas un gros bedon, et il ne levait pas les yeux au ciel à chaque lancer, et surtout, il n'avait pas blanchi ses adversaires lors de ses cinq premiers départs, comme Valenzuela avec les Dodgers.

Ce fut une rage comme on en voit rarement. À Los Angeles, on fouillait dans tous les recoins des salles de rédaction pour dénicher des reporters qui parlaient espagnol. Et Jaime Jarrin, commentateur espagnol des matchs des Dodgers à la station KTNQ, devint presque aussi célèbre que Fernando.

Pendant ce temps, à Etchochuaquila, petit village de 200 habitants à 500 milles au sud-est de San Diego, on ne se lassait pas de voir débarquer «en ville» des équipes de reporters de télévision et des en-

voyés spéciaux des grands quotidiens et magazines des États-Unis. Et Avolino et Hermenigilde Valenzuela et les onze frères et soeurs de Fernando profitaient de cette visite pour obtenir les dernières nouvelles du fils prodige qui avait mis l'Amérique à ses pieds en moins d'un mois.

«Fernando a toujours joué au baseball. Jusqu'à ce que le soleil tombe le soir. Il n'a jamais travaillé aux champs, il aimait mieux jouer. Et comme à Etchochuaquila tout le monde joue avec tout le monde contre tout le monde, Fernando a vite appris à se débrouiller. Même s'il n'a que vingt ans, faut pas se surprendre qu'il ait l'assurance d'un vieux pro», expliquait papa Valenzuela aux reporters.

Après la grève du baseball, l'été dernier, il devint plus facile d'approcher Valenzuela. Et quand les Expos se rendirent en Californie pour affronter les Dodgers en série de championnat, Valenzuela n'était plus qu'une vedette comme les autres dans un vestiaire de vedettes. Bien sûr, les journalistes mexicains ou de langue espagnole en faisaient leur cible de prédilection, mais il y avait moyen de jaser un brin avec Fernando.

Mais en espagnol puisque Valenzuela ne semble pas pressé d'apprendre l'anglais. «Je comprends maintenant ce que disent mes coéquipiers et mes entraîneurs. Ça me suffit pour le moment. De plus, il y a 2 millions d'hispanophones à Los Angeles, le gérant, Tommy Lasorda, me parle en espagnol et plusieurs joueurs des ligues majeures sont portoricains, cubains ou dominicains. Je progresse en anglais à mon rythme et c'est très bien», m'avait-il expliqué par le truchement de M. Jarrin.

C'est tout ce conte de fées comme les aiment les Américains qui a pété dans la face des rêveurs quand Valenzuela, sous-payé en 1981 alors qu'il permettait aux Dodgers de réaliser des millions en profits avec son seul nom, a décidé de renégocier son contrat. Et de rester chez lui si les Dodgers ne voulaient pas le payer à sa juste valeur.

Autant les chroniqueurs sportifs avaient créé le mythe Valenzuela, bon gros Mexicain gâté par l'Amérique, autant ils se sont acharnés sur ce *chicano* qu'on avait sorti de sa bourgade et qui avait l'ingratitude de mordre la main qui le nourrissait...

Heureusement, Fernando a tenu son bout. Et à 21 ans à peine, bedaine en avant et yeux en haut, Fernando continue de mystifier les puissants frappeurs de la ligue Nationale. ●

Guy Fournier

LES GROS MOTS

Je ne sais où le vérificateur général avait la tête lorsqu'il a scruté les comptes du gouvernement fédéral, mais c'est invraisemblable qu'il ait fermé les yeux sur les millions de dollars dépensés depuis la loi sur les langues officielles en traduction de l'anglais au français ou du français à l'anglais. Je ne m'étonne pas que l'Opposition n'y ait vu que du feu, car les conservateurs ne sont pas réputés pour leurs connaissances de «l'autre» langue officielle.

Même s'il est très difficile de déchiffrer les comptes du gouvernement, j'estime que l'incurie de nos députés et fonctionnaires en ce domaine nous a coûté jusqu'à 500 millions de dollars. Pas besoin de souligner ce qu'on pourrait faire aujourd'hui avec un demi-milliard, combien d'emplois on pourrait créer.

Les journalistes sont les premiers coupables. Eux qui sont toujours prêts à dénoncer chaque petit scandale, pourquoi n'ont-ils pas lancé les hauts cris, surtout que la langue est un domaine qu'ils prétendent connaître. La nouvelle annonçant que le gouvernement fédéral avait dépensé 60 millions pour faire traduire 250 millions de mots en 1980-81 mentionnait, mine de rien, ce commentaire de Max Yalden, commissaire aux langues officielles: «Il y a trop de traduction et il faudrait des contrôles plus sévères.» Qu'on ne parle pas d'être plus sévère alors qu'il n'y a même pas de contrôle.

En 1968, on a dépensé 6,4 cents du mot pour la traduction, 24 cents en 1980 et, selon les prévisions, on paiera un dollar du mot en 1990. C'est une augmentation scandaleuse, mais je serais encore prêt à l'avaler si on contrôlait avec la plus grande sévérité les mots qu'on fait traduire.

D'après le dictionnaire Larousse, le «Grand Larousse encyclopédique», donc la «bible» de la langue française, celle-ci comporte exactement 450 000 mots. Quant à la «population» de la langue anglaise, elle est plus difficile

à évaluer. Des dictionnaires aussi célèbres que Webster's et Harpur's prétendent qu'il y a environ un million de mots, alors que la «bible», Oxford, considère la langue anglaise riche de 1 250 000 mots. Il s'en ajoute tous les jours, mais au rythme d'une dizaine au plus.

Maintenant, tenez bien vos tuques! En admettant, pour faire des chiffres ronds, que la langue anglaise comporte deux fois plus de mots que la langue française et que le gouvernement fédéral fasse traduire quatre fois plus d'anglais au français que l'inverse, en 1980-81 nos fonctionnaires, députés et ministres ont fait traduire, en moyenne, les mêmes mots anglais 200 fois et les mêmes mots français 109 fois! Et rappelez-vous combien ça coûte pour traduire un mot: exactement 24 cents! Cela signifie que j'ai payé de mes impôts la somme respectable de 47,76\$ pour traduire *Government* en gouvernement et 25,92\$ pour traduire *Gouvernement* en Government! En 1990, si l'orgie linguistique continue, il faudra dépenser 199\$ dans le premier cas et 108\$ dans le deuxième.

Maintenant, j'attire votre attention sur le fait que je suis encore en deçà de la réalité. Point n'est besoin d'être vérificateur général pour deviner qu'il y a des dizaines et même des milliers de mots que ni les fonctionnaires, ni les députés n'utilisent. Quelle est la dernière fois, par exemple, qu'un fonctionnaire francophone a parlé de «sysygie», de «surjaler», de «macre», ou de «chéloniens»? Qu'on me trouve un fonctionnaire anglophone qui utilise souvent des mots comme «metacinnabarite», «electrolyzable» ou «aphthalose». Même en étant généreux, je suis convaincu que ces gens-là n'utilisent jamais plus que le dixième des mots des deux langues. Il faut donc multiplier par au moins 10 les dépenses éhontées que je viens de décrire, alors qu'on devrait se contenter de traduire seulement les mots nouveaux, à peine trois à quatre mille par an.

Si je n'avais pas peur qu'on prenne 24 cents de mes impôts pour le traduire en français, je leur dirais tout un mot anglais de quatre lettres qui commence par la même lettre que mon nom! Et ce n'est pas un mot nouveau! ●

AUX ÉDITIONS LA PRESSE

des livres pour tous les goûts, tous les budgets



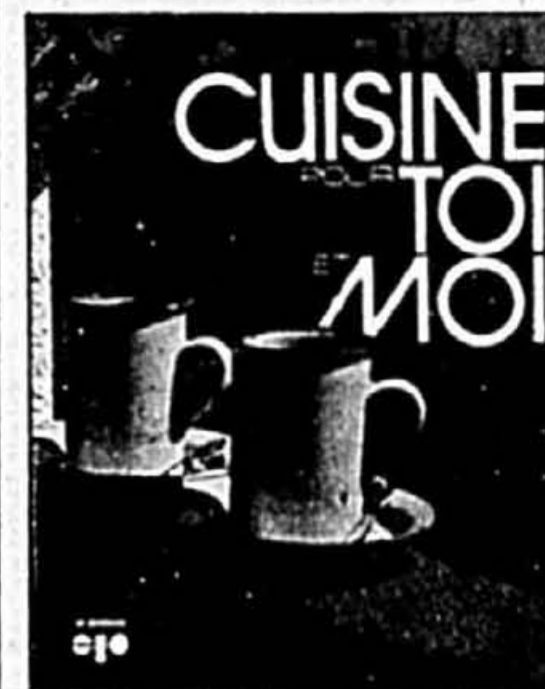
La fine cuisine italienne
Pasquale Carpino et Judith Drynan
 Cet ouvrage contient plus de 300 recettes clairement expliquées et faciles à réussir. Pasquale vous donne des conseils sur la confection des pâtes maison et la façon de les apprêter, la manière de faire vos propres saucisses et bien d'autres « tuyaux » indispensables.
240 pages, couverture cartonnée-jaquette



Pique-niques pour amoureux
Gabrielle Kirschbaum
 140 recettes groupées en 50 menus faisant le tour des saisons, le tout accompagné de jolies illustrations, d'extraits de poèmes, mythes et légendes sur l'amour et la bonne chère. PIQUE-NIQUES POUR AMOUREUX a été conçu pour vous et celui (ou celle) que vous aimez.
144 pages, couverture cartonnée-jaquette



Recettes de gourmets pour maigrir
 seul ou avec l'aide de votre médecin
Jean-Marie Marineau, M.D.
 Ce recueil de recettes vous permettra de constater qu'un régime amaigrissant n'est pas incompatible avec une alimentation digne des plus fins gourmets. Le docteur Marineau est un spécialiste de la nutrition. Il propose, dans cet ouvrage, 198 recettes délicieuses réparties en 4 régimes de 500, 800 et 1200 calories.
272 pages illustrées



Cuisine pour toi et moi
Mirelle Beaulieu
 Un livre idéal pour le couple qui travaille. Des idées pratiques pour une cuisine simple et rapide, des hors-d'oeuvre jusqu'aux desserts. L'auteur reprend des recettes classiques mais simples, n'hésitant pas à utiliser conserves et produits congelés, en y ajoutant une touche personnelle.
136 pages illustrées



Hors-d'oeuvre et entrées de Maman Lapointe
Lucette et Suzanne Lapointe
 Pour mettre vos convives en appétit, voici un livre riche en suggestions. Il contient plus de 150 recettes de hors-d'oeuvre, amuse-gueule, entrées et canapés à la portée de tous les budgets et de tous les talents culinaires. Des mets raffinés aux plus simples, pour que l'oeil, comme le palais, soit convié à la fête.
128 pages illustrées



Les meilleures salades de Maman Lapointe
Lucette Lapointe
 Salades de fruits, de légumes, de poisson, de pommes de terre, salades japonaises, etc... Variées, colorées, décoratives et souvent très économiques. Bonnes pour la santé et bonnes au goût, elles servent d'entrées, d'entremets, de plats de résistance ou de desserts.
128 pages illustrées



Cuisson micro-ondes Cuisine internationale
 Avez-vous déjà fait cuire des pommes de terre en 5 minutes, réussi un gros rôti en 18 minutes, servi une timbale en 6 minutes ou encore perfectionné une crème prise en 3 minutes? Ce très beau livre, abondamment illustré de planches couleurs et de dessins, comprend des menus pour toutes occasions exécutés en un temps record.
192 pages, couverture cartonnée-spirale



Les meilleures recettes du Québec
Mirelle Beaulieu
 Ce livre constitue un recueil luxueux des recettes de chez nous. Il explique comment réaliser les plats traditionnels, tels les crotons, les six-pâtes, le rôti de porc aux patates brunes, le ragoût de boeuf avec grands-pères, la gibelotte et la tarte à la ferlouche, pour n'en nommer que quelques-uns.
144 pages, 16 photographies en couleurs

BON DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir:

- | | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> ex. La fine cuisine italienne | 19,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Pique-niques pour amoureux | 19,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Cuisson micro-ondes | 17,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Les meilleures recettes du Québec | 8,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Recettes de gourmets pour maigrir | 9,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Cuisine pour toi et moi | 6,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Hors-d'oeuvre et entrées de Maman Lapointe | 5,95\$ |
| <input type="checkbox"/> ex. Les meilleures salades de Maman Lapointe | 5,95\$ |

IMPORTANT: Joignez à cette commande un chèque ou mandat payable aux Éditions La Presse.
 Vous pouvez également utiliser votre carte de crédit comme mode de paiement.

Master Card Visa Montant ci-joint: \$

À retourner aux:

Éditions La Presse, Ltée, 7, rue Saint-Jacques,
 Montréal, Québec H2Y 1K9

Nom

Adresse

Ville

Province

Code postal

Téléphone