

perspectives

la presse

28 juin 1969 Vol. 11, No 26

page 20 *Est-ce la mort prochaine
du football canadien?*

Où
irons-nous en fin de semaine page 10

page 2 **LE PÉNITENCIER
DES FORTES TÊTES**

Monique Leyrac en France page 6





L'Unité spéciale de correction de Saint-Vincent-de-Paul

LE PÉNITENCIER DES FORTES TÊTES

par Jean-Paul Kauffmann

Photos Jean-Jacques Streliski

LA CHASSE A L'HOMME s'était terminée rue Papineau. Bilan: un policier tué, deux femmes blessées, plusieurs véhicules démolis. Cerné près d'une station-service par une quinzaine de policiers, l'évadé s'était finalement rendu . . . Condamné pour vol à main armée il y a deux ans, il devait être libéré en 1974 . . .

C'est par le plus grand des hasards que la Direction régionale des prisons fédérales du Québec avait choisi ce jour pour me faire visiter l'Unité spéciale de correction. Peu de temps avant mon arrivée, un détenu s'était échappé de l'Institut Leclerc en volant un camion qui servait à la cueillette des ordures ménagères. Défonçant la clôture de broche, il s'était enfui en semant ses gardiens. On l'a finalement rattrapé . . .

L'Institut Leclerc et l'Unité spéciale de correction sont deux pénitenciers voisins. La seule différence, c'est qu'on ne s'échappe pas du second. Quel détenu a pu y songer, d'ailleurs? Peu de gens connaissent l'existence de ce centre de détention. Les prisonniers du Centre fédéral de formation ou du pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul en parlent eux-mêmes avec une certaine appréhension. Ils lui ont donné le nom un peu terrifiant de pénitencier "super maximum".

En réalité, l'Unité spéciale de correction n'a rien de mystérieux. L'endroit, certes, n'est guère idyllique. Construit en 1967 pour accueillir les détenus particulièrement difficiles, il a été muni du maximum de sécurité. Ce qui frappe aussitôt, lorsqu'on arrive à proximité de l'enceinte, c'est le silence un peu oppressant du lieu. L'abord est austère. Un vent incessant bat les environs déserts et fait cliqueter parfois les lourds grillages qui encerclent les bâtiments. Il faut s'approcher du mirador. Une voix dans un haut-parleur vous fait sursauter:

— Qu'est-ce que c'est?

— Je . . . j'ai un rendez-vous avec M. Pagé.

— Il vous attend?

— Oui . . .

Un long silence, puis une grille glisse lentement. "Interdit d'entrer pendant que la grille est en mouvement". J'obéis. Dans une sorte de vestibule, un guichetier demande qui je suis. Il y a quelques éclats de voix dans une pièce voisine. Le directeur, M. Jean Pagé, arrive, qui satisfait ma curiosité.

— Ce sont les visites. Les détenus y ont droit deux fois par mois.

— Combien de temps durent-elles?

— Une demi-heure . . .

Un coup d'oeil furtif. La pièce ressemble à un parloir de carmélites . . . en plus moderne. Une vitre sépare le visiteur du détenu. Aucun contact. Les interlocuteurs communiquent grâce à un système de micros et de haut-parleurs. Un surveillant peut entendre les conversations à distance et intervenir au besoin.

Des gardes, des grilles, encore des gardes! Chaque corridor comprend un autre corridor latéral en treillage pour la surveillance. La vie dans ce pénitencier, c'est au fond l'univers en grillage. M. Pagé qui a horreur d'une certaine mythologie pénitentiaire inventée par le public (et les journaux) n'aimerait certainement pas cette réflexion. J'ai eu une autre fois l'occasion de visiter le pénitencier de Saint-Vincent-de-Paul où le régime de

détention est censé être moins sévère. En comparaison, l'atmosphère de l'Unité spéciale de correction est beaucoup moins étouffante, malgré l'aspect particulièrement sévère des lieux. Je me dois de faire part de cette impression à M. Pagé. Il semble flatté. C'est vrai que l'Unité spéciale de correction est d'apparence plus moderne! Mais dans un pénitencier, me dit-on, il ne faut surtout pas se fier aux apparences.

Si, par exemple, l'Unité spéciale de correction ressemble parfois à un monastère, il ne faut pas en conclure trop vite que ses occupants sont en odeur de sainteté. Qui sont-ils d'abord? Des meurtriers, des gangsters, des sadiques, mais surtout des hommes comme vous et moi. Sans tomber dans une sorte de don quichottisme qui pousserait à défendre ces "réprouvés", il faut bien dire d'abord que peu ressemblent au portrait-robot du malfaiteur tel qu'on se l'imagine communément. Pas de "fronts bas", de "mines inquiétantes" ou de "regards fuyants", les amateurs de pittoresque seraient profondément déçus. Ce ne sont pas non plus des anges égarés sur terre. Les 37 pensionnaires de l'Unité spéciale de correction sont en réalité des détenus particulièrement dangereux. Ils proviennent d'à peu près tous les pénitenciers du Canada. On en a amené plusieurs de la lointaine Colombie britannique, quelques-uns de l'Alberta, d'autres des Maritimes. Il y a environ 60 p.c. de francophones. La moyenne d'âge est de 30 ans. Ce sont pour la plupart des meneurs au tempérament agressif qui, par leur attitude hostile, entravaient la bonne marche du pénitencier où ils étaient détenus. Plutôt que de perdre du temps à leur faire subir un traitement spécial dans chacun de ces pénitenciers, on a imaginé de les rassembler dans un même centre afin de leur faire suivre un régime particulier. Ce sont pour la plupart des détenus condamnés à de lourdes peines, parfois à vie. D'autres sont, ce que l'on appelle, des "criminels d'habitude". Ce sont les plus difficiles. Eux n'attendent plus leur libération. Les remettre en liberté équivaldrait exactement à leur donner l'occasion de commettre un nouveau crime. Aucun pourtant n'est irrécupérable. Les irrécupérables relèvent de la psychiatrie. En principe, les détenus de l'Unité spéciale de correction sont sains d'esprit. Il est pourtant des tempéraments définitivement durcis dont la perversion est trop ancienne pour qu'on puisse espérer les changer. On les désigne — l'administration pénitentiaire n'est pas dépourvue de tact — sous le vocable de "non adhérents".

Des "non adhérents", il y en a, en réalité, très peu à l'Unité spéciale. Les détenus ont tout intérêt à coopérer. C'est le principe du "donnant donnant": collaborez et on vous accordera des privilèges. Chantage? "Si vous voulez, répond le directeur, M. Jean Pagé, seule la manière forte donne ici des résultats, mais attention, nous évitons avant tout de les brimer. Du pénitencier, on ne retient que trop souvent l'aspect expiatoire. Or ici, nous voulons rééduquer le détenu. Une discipline aveugle n'aurait pour but que d'exaspérer le condamné et le rendre encore plus antisocial. Nous tendons précisément au contraire."

Il y a une chose qui étonne le détenu qui arrive à l'Unité spéciale de correction, c'est l'attitude des gardiens, que l'on nomme ici agents de correction. Ils sont au nombre de 65. D'abord, on le vouvoie, ce seul détail en désarme plus d'un. Ensuite, on le connaît autrement que par son numéro, il n'est plus un détenu parmi tant d'autres, comme à Saint-Vincent-de-Paul.

Des couloirs, d'autres couloirs, d'autres grillages... Au bout d'un moment, on n'a plus entre ces

L'Unité spéciale de correction de Saint-Vincent-de-Paul



M. Jean Pagé, directeur de l'Unité de correction.

murs aucune notion du temps. A plusieurs reprises, je demande l'heure. On a parfois l'impression que les minutes se figent. C'est une sensation tout à fait insolite: on pourrait croire que la vie se déroule comme dans un film projeté au ralenti. Des cantines roulantes circulent dans le corridor: déjà le souper! il n'est pourtant que 4 h 30. On me fait entrer dans une guérite bardée de boutons chromés. La cantine roulante a été laissée au milieu d'un couloir désert. Que va-t-il se passer? Le gardien vient de parler à un micro. Il pousse une manette. Au bout d'un couloir vient d'apparaître un homme. Il se dirige vers la cantine, remplit un plateau et retourne dans sa cellule. Un second détenu le suit, puis un troisième. Trente-sept personnes défilent ainsi. On me fait goûter la soupe. Je dis poliment qu'elle est délicieuse. Elle l'est en effet.

— Ils mangent tout seul, ça n'est pas gai!...

— Oui, nous les isolons le plus possible.

— Ils ne peuvent jamais parler entre eux?

— Mais si! Ils ont un certain nombre d'activités communes, sport, étude, mais leur vie est, si l'on peut dire, assez individualisée.

— On parle souvent dans les pénitenciers de nombreux cas d'homosexualité...

— Nous n'avons pas ce problème ici, nos détenus sont sans cesse surveillés, disons qu'ils n'ont pas l'occasion.

La vie à l'Unité spéciale de correction est en effet réglée minutieusement. Le lever est fixé à 6 h 45. A 7 h 15, le règlement indique "nettoyage de la cellule". 7 h 30, déjeuner. De 8 heures à 11 h 30, les dé-

tenus suivent leurs programmes spéciaux de rééducation. A 11 h 45, on inspecte leur cellule. C'est ensuite le dîner, les activités reprennent à 13 heures pour se terminer à 15 h 30. A 15 h 45, nouvelle inspection puis souper. Les détenus attendent patiemment 18 h 30, heure à laquelle commencent ce que l'on appelle les activités récréatives. L'heure du coucher est fixé à 20 h 30.

Certains détenus s'habituent difficilement à ce rythme immuable où l'inattendu est banni à jamais. Les jours ressemblent aux autres jours. On vit dans l'attente de la visite bimensuelle. On guette une lettre. Celle d'un parent ou d'un ami. Celle de l'avocat qui s'est occupé de votre procès et à qui vous avez demandé une révision... Tous les jours les mêmes sensations. Comment rompre la monotonie? Une seule échappatoire: s'intéresser au programme de rééducation. Ce programme divisé en plusieurs stages n'est pas un programme comme les autres. Ce n'est pas l'administration qui le fixe, mais les détenus eux-mêmes. Ils sont donc obligés de s'y intéresser. Il existe d'ailleurs un système de pointage qui force les détenus à collaborer. Un détenu doit obtenir au minimum 40 points par semaine. Ces points sont calculés d'après le comportement général, la propreté de la cellule, l'attitude envers les gardiens, etc... Au-dessous de 40 points, le détenu se verra supprimer certains "privilèges", comme la télévision ou la radio. D'ailleurs, jusqu'à une période récente, les détenus de l'Unité spéciale de correction ne regardaient la télévision qu'exceptionnellement. Sur ce point, le régime s'est un peu adouci.

Les punitions? La plus courante est le régime du "trou". Matin et soir, le prisonnier n'a droit qu'au pain et à l'eau. On lui sert le repas normal le midi mais on lui supprime les desserts et les sauces. Le régime du "trou" ne doit pas excéder trente jours. Il faut commettre une faute assez grave pour y être envoyé.

Alors que le directeur du pénitencier me donne tous ces détails, nous arrivons à proximité des cellules. M. Pagé me confie que des gardes sont postés, fusil pointé, à chaque coin du pénitencier. "Inutile de regarder, ils sont invisibles".

Le toit des cellules est, en partie, transparent. Au-dessus des détenus veille sans relâche un gardien... Rien ne doit lui échapper. A travers le guichet d'une cellule, j'aperçois un Indien. On me dit qu'il vient de la Saskatchewan. Il parle à peine anglais. Il vivait auparavant dans une réserve.

En sortant, je suis frappé par un étrange échafaudage qui trône au milieu d'un hall. Cela ressemble à une guillotine.

— C'est un détecteur, me dit-on.

— Pour quoi faire?

— Plusieurs fois par jour, les détenus doivent passer sous cet appareil. On décèle ainsi tout objet en métal que l'un d'eux a pu cacher sous ses vêtements.

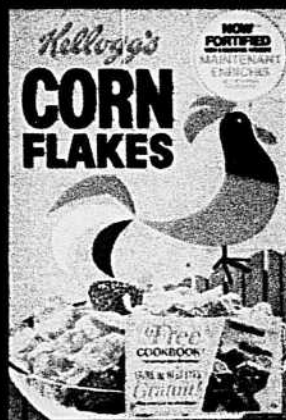
— Cela arrive?

— Quelquefois!

Un petit tour à la bibliothèque. Les détenus lisent beaucoup. Spécialement des ouvrages de voyage. "C'est un moyen d'évasion", déclare sans plaisanter le bibliothécaire. Le niveau d'instruction des détenus est le même que dans une population normale.

Un brouhaha à travers les couloirs. 5 heures, c'est le changement de tour de garde! M. Pagé me raccompagne jusqu'à la sortie. On me laisse sortir facilement. J'en conclus qu'il est plus facile de sortir d'un pénitencier que d'y rentrer. Il vente toujours dehors. Je n'ai jamais autant apprécié le vent... ●

Voici un livre de recettes qui ne s'achète pas.



Mais vous pouvez
l'obtenir

GRATIS

de Kellogg! Ce beau
livre de recettes en
couleur, "Cuisinez
avec Kellogg", vient
tout juste d'être im-
primé. Il contient
plus de 130 recettes
toutes nouvelles de
petits plats des plus
affriolants... à partir
de biscuits jusqu'à

des mets en casse-
role; d'entrées jusqu'à des desserts. Et vous ne
trouvez pas que des recettes dans les pages
de ce nouveau livre de recettes merveilleux.
Kellogg y a inséré huit surprises! Huit bons de 5€
... valant un total de 40€ lors de l'achat de
divers produits Kellogg qui sont utilisés dans
les recettes.

Comment obtenir votre livre de recettes gratuit?
Envoyez-nous simplement vos nom et adresse et
DEUX "bons de commande" des boîtes spéciales
de céréales Corn Flakes Kellogg. Commandez
votre livre de recettes gratuit dès aujourd'hui...
avec les bons à l'intérieur des boîtes... et cui-
sinez des petits plats affriolants. Avec Kellogg.

Recettes



Rencontre avec Monique Leyrac
et Gabriel Gascon

DEUX HEUREUX EXILÉS AU PAYS DE FRANCE

par Catherine Benrubi

Photos Michel Monticelli

LES MOUTIERS, FRANCE

LES ENVIRONS de Paris un merveilleux dimanche de juin, un petit village plongé dans une torpeur tiède, et, au bout de la "grand-rue", une ferme de Parisiens, pierres apparentes et fenêtres blanches. C'est la maison de week-end typique, comme celles où des milliers de Parisiens bousculés et névrosés par la capitale vont chaque samedi se détendre et surtout jardiner comme des forcenés!

Et pourtant, cette ferme n'est pas comme toutes les autres. La maîtresse de maison n'est Française que par alliance, n'est Parisienne que depuis un an, mais celui qui ne le sait pas ne devinera jamais que Monique Leyrac est Canadienne. Il ne verra rien d'autre qu'une Française fort préoccupée par les vilains moucheron qui dévorent sournoisement ses rosiers, qu'une femme d'intérieur très soucieuse d'expliquer pourquoi la décoration 1830 de la salle de séjour n'est pas encore terminée, "vous savez, avec ces antiquaires qui vendent si cher une malheureuse petite chaise basse..." Elle vaque à gauche, à droite, à l'aise, légère, comme si cette maison, refaite avec amour et patience, avait abrité toute son enfance; comme si ce lopin de terre avait été complice de tous ses jeux d'adolescente. Elle est chez elle, on le sent, elle le dit:

"Je me sens bien ici, j'aime cette maison. Jean (son mari le comédien Jean Dalmain) l'a achetée il y a cinq ans, alors que nous vivions encore à Montréal. Elle était dans un état!... C'était une ancienne grange! On a tout fait refaire au cours de nos divers séjours en France, et ce fut un drôle de boulot! D'ailleurs, tout n'est pas encore fini. Mais moi, j'adore ça! J'adore décorer une maison, trouver des meubles, des tissus pour les murs... Sophie, m'a beaucoup aidée: elle veut être décoratrice quand elle sera grande."

Le "quand elle sera grande" semble avoir légèrement vexé la fille de Monique Leyrac, qui dessine dans un coin. Sophie a 16 ans, et fort peu de souvenirs du Canada, où elle a pourtant vécu presque 10 ans. "Elle s'est toujours sentie en transit là-bas, explique sa mère. Elle savait qu'elle ne resterait pas à Montréal."

Et Monique, elle, le savait-elle? Quand Jean Dalmain a acheté cette maison, en 1963, c'était bien avec l'arrière-pensée d'en profiter un jour. Monique Leyrac n'a pas dit non. Ils avaient déjà un petit "pied-à-terre" à Paris, qui leur suffisait pour les quelques mois qu'ils passaient en France presque chaque année. Ils louaient l'été une villa sur la côte méditerranéenne. En dépit de la passion de Monique pour les maisons (elle vient d'ailleurs d'en acheter une autre dans le centre de la France, qu'elle se promet d'arranger dès l'automne prochain...), la ferme des Moutiers ne serait restée qu'une charge lourde et superflue si ses propriétaires n'avaient eu l'intention de s'installer définitivement à Paris.

Plusieurs raisons ont incité Monique Leyrac à "rentrer". On a envie de dire "rentrer" parce qu'elle semble avoir déjà plus vécu ici qu'au Québec. Raisons sentimentales, raisons professionnelles. Jean a voulu rentrer. Jean Dalmain, ce comédien disciple de l'inoubliable Louis Jouvet, et qui, après la mort du maître, était parti au Québec pour ne plus entendre le chœur funèbre des éloges posthumes décernés à celui dont on ne disait pas toujours du bien de son vivant. Il y resta 17 ans, rencontra Monique, joua sur toutes les scènes du Québec, et puis décida, il y a un an, de revenir au pays. Monique fut d'accord et n'a vraiment pas l'air de le regretter, surtout en ce joli dimanche où elle paresse dans son jardin comme un lézard au soleil. Elle parle, à mots lents, engourdie par une douce chaleur. Elle fredonne, tout bas, un air de son nouveau 33-tours qui vient de sortir, et qui s'appelle la *Joie de vivre*. C'est troublant: elle la respire, cette joie de vivre... Les yeux mi-clos, comme une chatte, elle regarde Jean qui désherbe le gazon nais-



A gauche, dans le sous-bois de la ferme des Dalmain, aux Moutiers, près de Paris, Gabriel Gascon reçoit de ses amis un bouquet de fleurs; ci-dessus, en compagnie du jardinier, Jean Dalmain (à g.), Monique Leyrac et Gabriel Gascon admirent les tulipes.

sant. Ce pourrait être un de ces moments éternels, où l'on n'a plus besoin de rien, où l'on savoure le cri d'un coucou comme le plus beau des concertos...

Mais le téléphone sonne, rompant le charme et le langoureux bien-être de Monique.

"Allô? Oh Gaby, c'est toi? Comment ça va, mon gros poulet? Quoi? Je n'entends rien... Ah! ce téléphone! On dirait que tu es à 1 000 kilomètres d'ici! Qu'est-ce que tu fais cet après-midi? Virginia est partie?... Ben viens, on a des amis de Montréal à la maison... Viens prendre un pot. O.K.? Bon, on l'attend."

"Vous vous rendez compte, nous dit-elle en revenant dans le jardin, c'est Gaby Gascon: il habite à quelques milles d'ici, et quand il m'appelle au téléphone, on dirait qu'il est à Montréal! Je vous assure qu'ici il faut limiter ses conversations téléphoniques, parce que sinon ça dégénère en dialogue de sourds! Enfin, il arrive..."

Gabriel Gascon est l'un des plus grands amis de Jean et Monique. Comme son frère Jean, il s'est lancé très tôt dans le théâtre. A Montréal d'abord, et à Paris ensuite où il a débarqué il y a quatre ans de cela, avec toute sa petite famille et ses meubles. Nous avons juste le temps de terminer le délicieux veau à la tomate que Monique Leyrac a fait mijoter dès le matin, et Gaby est là. Grand et solide, cheveux mi-longs et frisés, petite moustache fine et marrante, et une voix... basse, très grave, qui effleure à peine les mots, une voix qui sent le théâtre à mille lieues. C'est un délice de l'entendre parler, mais Gaby Gascon est avare de ses mots. Il pèse ce qu'il dit et surtout écoute les autres avec un intérêt qui n'est pas seulement poli. Pourtant, la conversation que nous avons engagée avec Monique avant son arrivée le concerne aussi directement, et il s'y mêle petit à petit, toujours avec cette voix profonde et paisible qui semble ignorer les tempêtes ou les discordes. Nous évoquons les raisons qui ont poussé ces deux Québécois à quitter la mère patrie, définitivement semble-t-il pour l'un comme pour l'autre.

— Mais moi, dit Gaby, il fallait que je parte! A Montréal, j'étais... Je ne faisais que travailler, et m'ennuyer... un ennui profond et généralisé... Un ennui que rien ne peut rompre, sauf un départ. Ma femme aussi s'ennuyait là-bas (Virginia est Améri-

caine) et elle a été ravie quand j'ai pris la décision de revenir à Paris, pour de bon cette fois. J'y avais déjà habité, de 1952 à 1954; j'y apprenais mon métier de comédien avec Jean Vilar, et puis je suis rentré à Montréal à cause d'un malentendu. On devait m'engager dans une pièce très importante, et puis ça n'a pas marché. Je m'en suis toujours voulu de n'être pas resté en France à ce moment-là...

— C'est quand même drôle, coupe Monique, que tu aies eu l'impression d'étouffer au Québec. Moi, je dirais plutôt que j'avais l'impression de tourner en rond. Parce que j'avais trop touché les plafonds, fait tout ce qu'on pouvait faire là-bas. Quand tu es passé une fois sur une grande scène de Montréal, que tu as fait la tournée des théâtres de la province et chanté dans quelques villes anglaises, qu'est-ce qu'il te reste? Plus rien. Tu recommences le même circuit l'année suivante! Mais je ne peux pas dire que j'étais... C'est plutôt ici que j'étouffe parfois, à cause du manque d'espace. Quelquefois, je me sens oppressée, et j'éprouve un certain plaisir à passer quelques jours au Québec, à voir de grands espaces, et pas de limites dans les paysages." Et Monique entrouvre grand ses bras, comme pour montrer un infini qui se déroberait toujours.

— Moi alors, pas du tout. Je n'ai pas remis les pieds à Montréal depuis que je suis parti, et je me sens incapable de retourner là-bas pour l'instant, ne serait-ce que pour quelques jours.

On sent que Gaby Gascon ne veut pas trop s'étendre sur sa vie passée à Montréal. Une espèce de rancune, de rancœur, contre lui-même peut-être, pour y être resté trop longtemps... Tandis que pour Monique Leyrac les choses se sont passées beaucoup plus simplement. Le Québec était devenu trop petit pour sa carrière, elle l'a quitté. Mais maintenant qu'ils sont ici tous les deux, voisins de tous les week-ends, copains de tous les instants, avoueront-ils, dans l'intimité de cet après-midi finissant, qu'ils ont éprouvé des problèmes d'adaptation, pour eux, pour les êtres qui vivent avec eux?

— Non, dit-il, je n'ai rencontré aucun problème de ce genre. Je savais où j'allais, je connaissais bien Paris, j'y avais beaucoup d'amis. Au début, j'ai pris de longues vacances. Non, au fond, pas tellement longues... Trois mois après notre arrivée, j'ai eu

DEUX HEUREUX EXILÉS

mon premier engagement, dans un film qui s'appelait *Les Corsaires*, et que j'ai tourné en Italie. Et depuis, c'est régulier, je travaille toujours suffisamment, de quoi nous faire vivre en tout cas. Mais plus à la télévision et au cinéma qu'au théâtre. C'est moi qui l'ai voulu, qui ai voulu me mettre à l'écart du théâtre. J'en avais trop fait à Montréal, ça ne m'intéresse plus tellement.

— Pourtant, répond Monique, en ce moment tu joues dans *le Quadrille*, une pièce canadienne, et avec une troupe exclusivement québécoise?

— Ah, mais ce n'est pas du tout pareil! D'abord, le *Quadrille* est une pièce très amusante à jouer, pleine d'humour. En plus, je m'entends très bien avec Jacques Duchesne (l'auteur de la pièce), qui est un type complètement dingue.

— Je comprends assez ça. Moi non plus, je ne vois pratiquement pas de Canadiens ici. Ah si, à part mon "amie d'élève", Suzanne Avon, qui est mariée à un des Compagnons de la Chanson. Je ne vois jamais Leclerc, et Ferland seulement entre deux portes... Je n'éprouve pas le besoin de faire un noyau avec des compatriotes. En France, tout est très petit, et très homogène. On ne se sent pas isolé. On a l'impression que tous les Français pensent la même chose en même temps, et qu'on les connaît tous très vite... Il faut dire aussi que je suis habituée aux Français depuis longtemps, parce que je suis mariée à un Français. Toi, tu connaissais déjà, mais tu as débarqué ici avec ta femme et les trois enfants, ce n'est pas pareil, ce doit être plus dur, non?...

— Mais Virginia est très heureuse ici, et les gosses sont de vrais petits Français! Ils étaient trop jeunes pour garder le moindre souvenir du Canada. Entendre parler des gens avec l'accent québécois les étonne autant qu'un enfant d'ici. Ils ne m'ont posé aucun problème, sinon qu'au début nous avions pris un appartement à Paris et qu'ils étaient impossibles entre quatre murs! C'est pour ça qu'on a déménagé pour s'installer à la campagne. Par contre, moi ça me pose des problèmes de trajet — 2 heures pour aller et revenir de Paris tous les jours — Maintenant qu'ils ont grandi, on reprendra peut-être quelque chose à Paris...

— Oui, ce n'est pas pratique de vivre tout le temps à la campagne. Regarde, ne serait-ce que pour le téléphone... Dès qu'on sort de Paris, on n'arrive jamais à obtenir des communications! Moi, je ne peux pas me passer de mon appartement, et je le re-

grette un peu, parce que c'est tellement reposant d'être ici...

Un vieux jardinier fait aussi office d'agence immobilière: il sait, avant tout le monde, que la vieille mesure d'Un Tel sera à vendre dans les jours qui viennent. Il doit connaître aussi la passion de Monique, puisqu'il s'adresse à elle et n'a aucun mal à l'emmener visiter une maisonnette dont les propriétaires veulent se défaire. Elle visite tout avec l'oeil de "moi je m'y connais", de la cave au grenier.

— Gaby! Ce serait très bien pour vous. Tu ne m'as pas dit que tu voudrais t'installer à côté de chez nous?

— Mais non, Monique! Puisque je t'ai dit que je voulais trouver quelque chose à Paris maintenant!

— Ah oui! C'est vrai... (Monique est manifestement déçue, moins parce que les Gascon ne seront pas ses voisins que parce qu'elle n'aura pas le plaisir de jouer à la décoratrice! Elle n'a pourtant pas que cela à faire.)

Comment vit-elle depuis qu'elle est installée en France?

— Je fais beaucoup de tournées, surtout depuis que mon dernier 33-tours est sorti. J'ai fait récemment une tournée en France, en Suisse et en Belgique. J'ai une attachée de presse ici, qui s'occupe très efficacement de ma publicité. C'est long évidemment... Très peu de gens me connaissent."

— C'est peut-être long, mais tu n'as pas été beaucoup à Paris cette année! interrompt Gaby.

— Oui, je commence à peine maintenant à m'occuper un peu sérieusement de ma carrière ici. J'ai passé trois mois à Montréal cet hiver, pour jouer dans le film de Paul Almond.

Va-t-elle maintenant complètement couper les ponts avec le Québec?

— Non! Il n'en est pas question! J'ai un public là-bas. J'ai appris que mon disque marchait bien et ça m'a fait plaisir. Je ne suis pas comme Gaby, moi! Cela me fait plutôt plaisir de passer quelques jours au Québec. Mais pas trop longtemps, parce que je n'ai plus rien là-bas. Nous avons tout vendu avant de partir. Je n'ai plus de "chez moi".

Son "chez moi", et plus que son appartement de Paris qui n'est qu'un local pratique, c'est cette ferme vers laquelle nous revenons à pas lents. L'obscurité pointée, l'humidité tombe des arbres. Monique Leyrac frissonne.

— Jean va allumer un grand feu dans la cheminée. Vous allez voir comme elle marche bien!

Le bois sec craque, les flammes



Jean Dalmain nettoie le jardin, tandis que Monique chante sa joie de vivre.

s'élèvent. Gaby boit un dernier verre avant d'aller rejoindre sa femme et les enfants qui l'attendent pour dîner.

Gaby, Monique, si c'était à refaire?...

Gaby Gascon répond immédiatement: "Sans hésitation. Je le referais. J'aurais dû le faire plus tôt. Je reconnais que tout n'est pas facile, que je suis arrivé ici et que j'ai dû tout recommencer, jouer comme si je n'avais pas d'expérience, essayer de m'infiltrer, de connaître des gens. Mais cela m'a forcé à chercher du travail qui m'intéressait. Il faut avoir beaucoup de copains ici pour travailler, et heureusement, j'en avais. Les inconvénients de vivre en France? Ils ne me dérangent pas.

Et Monique Leyrac?

— Moi aussi je me sens bien ici. Si c'était à refaire, je referais exactement la même chose. Par contre, je suis plus sensible que Gaby aux petits ennuis d'ici. Les ouvriers qui mettent six mois pour peindre un mur blanc... les petits restaurants où on mangeait bien pour pas cher, et où maintenant on mange horriblement mal pour une fortune... Je trouve que la vie est chère à Paris. Et puis les

Français ont souvent un petit côté chauvin qui m'énerve. Je m'intéresse beaucoup à la politique du pays, j'ai voté à la dernière élection présidentielle. J'ai beaucoup d'espoir, en fait. Je crois que mes chansons devraient marcher... Mais moi, j'ai toujours besoin de bouger énormément. Je m'ennuierais ici si je ne pouvais faire des voyages, mais je suis heureuse de retrouver la France chaque fois que je m'en suis éloignée. C'est quand même la preuve que je suis bien adaptée, non?

Sans doute. Et il suffit de voir ces deux Québécois parler entre eux pour comprendre que les problèmes d'adaptation ne sont plus maintenant pour eux que de faux problèmes. Ils ne sont plus de l'autre bord, et s'ils ne sont pas encore peut-être tout à fait de ce bord-ci, il s'en faut de peu.

Etrange paradoxe. Le seul qui soit resté entre deux eaux, c'est justement le "vrai" Français, Jean Dalmain, que j'ai entendu murmurer devant le feu, les yeux baissés sur les flammes vives.

— Il y a maintenant une cassure en moi. Je retrouve mal les choses que j'aimais en France... Je suis peut-être devenu un vieil Américain... ●

UN COUPON DE \$100,000

Veuillez inclure ce coupon avec votre envoi — payable à la Ville de Montréal

Faire parvenir à:

Taxe volontaire de la Ville de Montréal
Case postale 9999
Montréal 101, Canada

Signature: _____

Nom _____

(en lettres moulées)

Adresse _____

(Numéro)

(Rue)

(App.)

_____ Ville

_____ Zone postale

_____ Province

_____ Pays

Téléphone _____

048-15

\$2 OU MULTIPLE DE **\$2**

CHÈQUE

MANDAT

Veuillez indiquer les montants vis-à-vis des mois de votre choix.

JANV.

MAI

SEPT.

FÉV.

JUIN

OCT.

MARS

JUIL.

NOV.

AVRIL

AOÛT

DÉC.

NOMBRE DE MOIS

MONTANT TOTAL

Oui, ce coupon peut vous valoir \$100,000 ou un des 152 autres prix de \$10,000, \$5,000, \$1,000, \$500 et \$250 en lingots d'argent, si vous participez à la Taxe volontaire de la Ville de Montréal. Et c'est facile de participer.

1. Remplissez le coupon ci-dessus.

2. Joignez-y un chèque, un mandat de poste ou autre, payable à l'ordre de la *Ville de Montréal*. Participez autant de fois que vous le voulez. Indiquez bien le ou les mois que vous choisissez pour participer.

3. Pour contribuer ce mois-ci, les coupons doivent être reçus au plus tard le dernier jour du mois, à minuit. La Ville de Montréal postera un reçu officiel à chaque participant.

4. La plupart des BANQUES, CAISSES POPULAIRES ET CAISSES D'ÉCONOMIE acceptent votre contribution.

Toute personne peut contribuer chaque mois à la Taxe volontaire de la Ville de Montréal. Le choix des 153 contribuables volontaires qui deviennent candidats à l'examen se fait publiquement. Ils

sont informés immédiatement de l'heure, du jour et de l'endroit où seront attribués les prix. Pour mériter son prix, chacun doit répondre correctement au nombre de questions décrété par le jury et se rapportant à la Ville de Montréal. Les sujets traités apparaissent au verso du reçu officiel. *La Ville de Montréal rembourse les frais de voyage aux candidats.* Si un candidat, à cause de son âge ou de son état de santé, est incapable de se soumettre à l'examen, le jury, sur preuve jugée suffisante et après entente préalable, peut autoriser une autre personne à répondre pour lui.



"As-tu
envoyé
ton \$2"

Où irons-nous cette fin de semaine?

▲ Au domaine de Cendrillon près de Trois-Rivières: un paradis pour le promeneur et le naturaliste. ▼

▲ Au zoo de Charlesbourg près de Québec: un enchantement pour les petits comme pour les grands. ▼

▲ Au musée de l'Automobile, devant le zoo de Granby: une exposition unique d'antiques véhicules. ▼

▲ Au musée Paul-Holland, Knowlton, un avion de 14-18 et des meubles, des costumes, des armes. ▼

▲ A l'Aquarium de Québec: un monde étrange que celui des poissons, des tortues et des phoques. ▼

Photos Mia & Klaus

La maison tu quitteras
s'il fait chaud abondamment.

La cle des champs tu prendras
pour changer d'environnement.

En voiture tu entasseras
femme et enfants joyusement.

Point de vitesse ne feras
pour éviter ton enterrement.

Sur le gazon pique-niqueras
et te reposeras beatement.

Les sites et jardins visiteras
et les musees pareillement.

Une bonne baignade tu feras
en te lançant à l'eau prudemment.

Les animaux tu admireras
dans les zoos plus commodément.

Dans les bois te promeneras
sans perdre le nord évidemment.

Avec la famille t'en reviendras
pour aborder la semaine allegrement.





Dans le comté de Brome, une foire avec animaux, artisanat, courses, bingos et concours. ▼



▲ Au barrage de Chambly, face au Richelieu: un endroit idéal pour pique-niquer près du vieux fort.



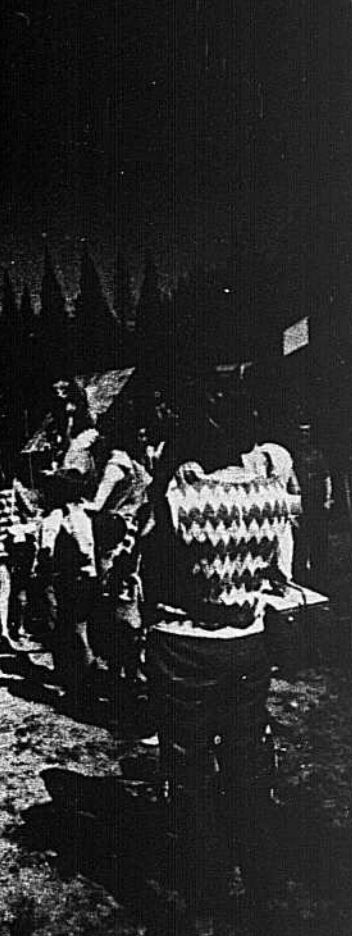
Sur le Richelieu, une agréable traversée jusqu'à l'Île-aux-Noix et le musée du fort Lennox. ▼



Au Village de Séraphin, à Ste-Adèle: un décor authentique comme au temps du curé Labelle.



A l'Univers des jeunes, près de Séraphin, une visite au capitaine Bonhomme et à son zoo.



Au zoo de St-Edouard, dans les Laurentides, une promenade parmi les chèvres et les attractions. ▼





Profitez de chaque minute de vos vacances. Emportez les tampons Tampax et transformez ces "jours difficiles" en de vraies bonnes journées de vacances. Ne laissez pas épingles, bandes et ceintures vous ralentir, vous incommoder ou vous empêcher de vous habiller à votre guise. Les tampons Tampax, portés intérieurement, sont faciles à emporter, faciles à employer et faciles à jeter. Des millions de femmes de 106 pays ont déjà utilisé des billions de tampons Tampax. Adoptez-les, vous aussi. Vous verrez: c'est comme si vous preniez congé de vos règles, chaque mois de l'année.



LES TAMPONS TAMPAX SONT FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD. BARRIE, ONTARIO

14 - 28 juin 1969

nicole

A crime égal, peine égale

Moins de 500 femmes sont actuellement écrouées dans les prisons canadiennes, dont 80 seulement à la prison de la rue Tanguay, à Montréal, pénitencier modèle construit pour en recevoir 200. D'une façon générale, les femmes sont accusées de délits mineurs: le racolage et le vol — habituellement à l'étalage. Rien de nouveau sous le soleil: l'un est le plus vieux péché du monde; l'autre, l'attrait du fruit défendu, la faute d'Eve éternellement recommencée. Le gangstérisme féminin — exception spectaculaire: Monica-la-Mitraille — n'a pas d'adeptes. Allons, les femmes seraient-elles si vertueuses?

C'est la question que je suis allée poser à Mlle Marie-Andrée Bertrand, professeur-assistant au département de Criminologie de l'université de Montréal, laquelle dirige actuellement des recherches subventionnées par le Conseil des arts du Canada, sur la criminalité féminine.

— Je commence à découvrir que les femmes sont des êtres normaux, m'a-t-elle dit, c'est-à-dire qu'elles sont ni plus ni moins vertueuses que l'homme. Savez-vous que la criminalité croît actuellement plus vite chez le sexe faible que chez l'homme? Au rythme de l'accroissement du travail de la femme. Les formes de délits deviennent plus variées au fur et à mesure de l'intégration des jeunes aux différentes couches socio-économiques et de leur accession à de nouveaux types d'activités.



Mlle Marie-Andrée Bertrand

"En fait, notre problème ressemble à celui des juifs, qui ne connaissent une forte délinquance que dans l'Etat d'Israël. Quand les femmes perdent leur complexe d'infériorité, quand elles ne seront plus considérées comme des individus de seconde zone, alors elles oseront agir antisocialement, tout comme l'homme. Mais, au train où vont les choses dans une société de plus en plus profane et dans l'état actuel du Code criminel, en 1975 nous n'aurons plus de femmes dans les prisons!"

— Que voulez-vous dire?

— Le Code criminel ne prévoit pas que la femme puisse commettre certains crimes. Et ceux dont il traite témoignent de sa conception de la femme, du rôle qu'il lui destine, des valeurs dont il la fait la gardienne, des excuses qu'il lui reconnaît (je pense à un article sur l'avortement). Partiellement irresponsable et sans défense, la femme est considérée alors comme une victime d'où, évidemment, son inaptitude à commettre certains délits (le viol par exemple que seul le code vénézuélien reconnaît) et un traitement de faveur dans certains autres cas.

"Ainsi, à l'intérieur de ce statut privilégié, on peut diminuer ou aggraver sa peine. C'est ainsi que le Manitoba prévoit une période additionnelle de détention lorsque l'intérêt de la délinquante l'exige! Cette attitude paternaliste prouve, une fois de plus, que la femme n'est qu'un

être "léger" à qui une bonne sanction mettra du plomb dans la tête. Comme si la prison pouvait corriger quelqu'un! Bien sûr, on a établi que 15 p.c. des délinquants emprisonnés ne récidivaient pas à leur sortie de cellule, mais on n'a pas fait la preuve qu'autrement ils auraient récidivé.

"Or, je prétends, a continué Marie-Andrée Bertrand, qu'il nous faudrait repenser le code à partir de l'idée qu'hommes et femmes, bien que différents, sont des êtres à capacités, droits et devoirs égaux. C'est ce qu'ont fait les pays socialistes lesquels, à responsabilités égales, accordent aux femmes une valeur et des droits égaux mais aussi des sanctions égales.

"D'ailleurs, notre Code criminel est dépassé. Pensez qu'il existe encore un article traitant de la séduction d'une passagère à bord d'un bateau! Et les replâtrages genre Bill Omnibus ne sont guère qu'une forme modifiée d'un statut emprunté à l'Angleterre et dont celle-ci, en 1886, n'a pas voulu parce que déjà périmé à cette époque.

"Je suis persuadée qu'on ne doit pas intensifier le régime des privilèges, comme le suggère le mémoire sur la femme délinquante présenté à la Commission d'enquête sur le statut de la femme au Canada. Je trouve assez discriminatoire qu'à responsabilités égales des individus soient traités différemment à cause de leur sexe.

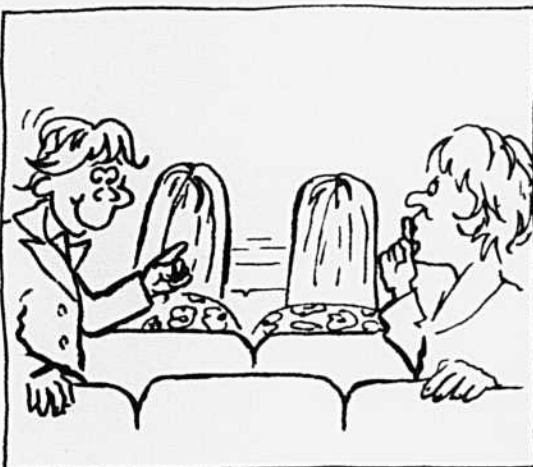
"Car nous avons vraiment deux standards moraux. Cette façon de voir n'est pas, bien sûr, l'apanage exclusif du code canadien. Les codes français et haïtien, par exemple, rendent le mari excusable du meurtre de sa femme ou de l'amant de celle-ci, puisqu'on présume alors provocation. Le code français affirme que l'adultère de l'épouse est beaucoup plus grave que celui de l'homme; ce dernier, pour en être tenu responsable, doit entretenir une concubine sous le toit conjugal!

"Non, tout bien considéré, le volume et la nature de la délinquance féminine sont plus liés aux rôles imposés aux femmes, aux pratiques de répression, à ses possibilités matérielles qu'à une moindre capacité criminelle de celle-ci", a terminé Marie-Andrée Bertrand.

Je suis partie rassurée. Faibles femmes, êtres pervers, rebelles sans cause, adolescentes attardées, égéries de bandes organisées, inspiratrices de bandits notoires, mauvais génies de pauvres types, les femmes influencent les actes des hommes, parfois les suscitent, mais désormais elles les commettent aussi. Elles sont ni pires ni meilleures que les hommes. Dans le crime, elles sont comme eux, simplement, coupables ou non coupables.

Nicole Charest

VOLTE-FACE



Jguilemay

NOUVEAU PLASTIQUE MAGIQUE SOLUTION À VOS PROBLÈMES DE DENTIERES

**Voici comment
le principe de la succion
vient à bout
des dentiers instables
et inconfortables:**

Avec le nouvel adhésif plastique DENTURITE®, par simple succion naturelle, vos dentiers (supérieur et inférieur) sont scellés à vie. Il vous assure confort et sécurité et vous évite l'usage de poudres salissantes, de pâtes collantes, coussinets ou tampons. De plus, il met fin à l'irritation des gencives.

**Vous croquez
à belles dents
dans les épis
de maïs,
les pommes,
les noix!**

Grâce à DENTURITE, vous pouvez mordre à pleines dents dans les aliments les plus durs: steaks, épis de maïs, pommes, etc. DENTURITE empêche les particules d'aliments de pénétrer sous les dentiers. DENTURITE ne craint pas les aliments solides et liquides chauds ou froids.



**Vos dentiers tiendront
beaucoup mieux**

Vous pourrez parler à l'aise, rire, éternuer même sans gêne. DENTURITE vous permet de parler plus distinctement. Vous aurez l'air plus jeune et vous serez plus à l'aise parce que vos dentiers seront parfaitement ajustés.



**Un moyen moderne
de s'assurer des
dentiers confortables**

DENTURITE est fait d'une matière plastique qui s'emploie facilement et adhère en cinq minutes. Il a été conçu scientifiquement pour donner un coussinet confortable.

Satisfaction garantie ou remboursement!

**Plus économique que
les pâtes et les poudres
d'application
quotidienne**

Les adhésifs d'application quotidienne coûtent cher à la longue. DENTURITE tient pendant des mois. Durable, confortable et souple, il s'enlève facilement au moment de le remplacer. Facile à nettoyer, le trempage et le brossage n'attaquent pas DENTURITE. D'emploi facile, il est inodore, insipide et sans danger pour les gencives et les dentiers. DENTURITE est la solution à vos problèmes de dentier.

**En vente aux comptoirs
pharmaceutiques.**



A bas les pieds endoloris.



Utilisez Desenex. Tous les jours. Il aide à soulager et à prévenir le pied d'athlète. Les pieds brûlants et moites ainsi que les démangeaisons. Soyez bon pour vos pieds. Ce sont les seuls que vous avez.

Dans la Préparation H une substance cicatrisante pour les hémorroïdes

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

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

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

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

durant plusieurs mois.

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

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

**LE
QUÉBÉCOIS,
GRAND
DÉPENSIER**

WOW!

La biculture, cela a ses conséquences jusque dans les habitudes d'achat des Canadiens. Ainsi, Céline Legaré, qui a fait enquête, s'est aperçue que les Québécois dépensent plus pour la nourriture, le vêtement et l'auto que son compatriote des autres provinces. Mais ce qui est intéressant, c'est de savoir pourquoi. La semaine prochaine.



La Bonne Cuisine de Perspectives
par Margo Oliver

LA GASTRONOMIE, D'UN

ENEZ avec moi, nous ferons une tournée gastronomique. Oh, je ne vous amène pas en France ou en Suisse; pas plus qu'en Italie. Dans les différentes provinces canadiennes, plutôt, de la Colombie aux Maritimes.

Et ne vous récriez pas, je vous prie. Nous, Canadiens, avons tendance à sous-estimer nos produits et nos plats nationaux. Et nous avons tort.

La plupart de nos plats, bien sûr, sont d'origine étrangère. Les premiers Canadiens, venus d'Europe, ont apporté avec eux les plats de leurs pays. Quoi de plus naturel! Mais puisque nous avons adopté ces plats et que, bien souvent, nous les avons ajustés à nos goûts et aux ingrédients que nous trouvons ici, ils sont nôtres. Nous avons aussi des produits exclusifs et nous savons les apprêter avec art. Tout cela fait que nous pouvons maintenant parler de cuisine canadienne.

Pour ma part, je voyage beaucoup, d'un océan à l'autre. Et partout où je vais, j'aime déguster les spécialités de l'endroit.

La Colombie canadienne est fameuse pour ses minuscules crevettes, dont certaines ne sont guère plus grosses que l'ongle de votre pouce, pour son saumon, pour ses beaux fruits, pour son flétan et ses crabes.

Je connais bien les provinces de l'Ouest, les Prairies, comme on les appelle, car c'est là que j'ai grandi. A Calgary, on déguste les plus gros biftecks qui soient, les meilleurs aussi. Je vous recommande le garrot, ce délicat poisson que l'on pêche dans le lac Winnipeg, et le riz sauvage dont la renommée n'est plus à faire.

Traversons maintenant l'Ontario en achetant des fruits et des légumes, du vin, du cheddar et du bacon. Le Québec, lui, s'enorgueillit, entre autres ex-

cellents produits, du sucre et du sirop d'érable et du saumon de la Gaspésie.

L'espace manque ici pour rendre justice à nos meilleurs produits. Mentionnons encore, toutefois, les pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard, le homard, les huîtres et tous les fruits de mer, que l'on trouve en abondance dans les Maritimes, et l'omble de l'Arctique, que l'on peut maintenant acheter en conserve. Les têtes de fougère sont un légume d'une grande finesse. On ne les trouve que dans les Maritimes mais tous les Canadiens peuvent s'en régaler à l'occasion puisqu'elles sont maintenant sur le marché pendant toute l'année, congelées bien sûr. Le produit est excellent toutefois, et je vous le recommande.

J'espère vous avoir mis en appétit car je vous invite, pour finir, à un repas tout canadien. Pour célébrer dignement le premier juillet.

MENU TOUT CANADIEN

Soupe au fromage à la canadienne

Saumon fumé ou omble de l'Arctique avec têtes de fougère marinées

Boeuf de l'Ouest roulé

Pommes farcies et dorées au four

Salade verte

Tartelettes à l'érable et au beurre

SOUPE AU FROMAGE A LA CANADIENNE

2 tasses de bouillon de poulet (voir note)

1 tasse de céleri finement tranché

2 cuil. à table de beurre

2 oignons moyens, en lamelles

1 cuil. à table de farine

1/2 cuil. à thé de sel

1/4 de cuil. à thé de poivre

OCÉAN A L'AUTRE

1 cuil. à thé de moutarde en poudre

Une pincée de muscade

Un soupçon de poivre de Cayenne

1 tasse de crème légère (15 p.c.)

2 tasses de cheddar fort, râpé

2 cuil. à table de persil finement haché

Chauffer le bouillon dans une petite casserole, jusqu'à ébullition. Ajouter le céleri et le faire mijoter, à couvert, jusqu'à ce qu'il commence à être tendre. Mettre de côté.

Chauffer le beurre dans une casserole moyenne et y cuire les oignons, à feu doux et en brassant, pendant 5 minutes. Saupoudrer de la farine, du sel, du poivre, de la moutarde, de la muscade et du poivre de Cayenne. Bien mélanger et retirer du feu.

Ajouter le bouillon et le céleri, d'un seul coup et en mêlant bien. Con-

tinuer la cuisson, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ébullition. Baisser le feu et faire mijoter, en brassant constamment, pendant 5 minutes. Retirer du feu et ajouter la crème, en brassant. Continuer la cuisson jusqu'au point d'ébullition. Retirer du feu et ajouter le cheddar. Bien mélanger et chauffer de nouveau à feu doux, jusqu'au point d'ébullition; ne pas laisser bouillir cependant. Parsemer du persil et servir immédiatement. (De 4 à 6 portions)

Note: du bouillon de poulet maison constitue un ingrédient de choix pour cette soupe. Si, toutefois, on désire utiliser plutôt des cubes de bouillon, le faire de cette façon. Chauffer 2 tasses d'eau, jusqu'à ébullition; ajouter un petit morceau de carotte, quelques feuilles de céleri, quelques brindilles de persil et un petit morceau de feuille de laurier. Faire mijoter

pendant 10 minutes et passer. Dissoudre 2 cubes de bouillon dans l'eau de cuisson bien chaude et utiliser dans la soupe au fromage.

SAUMON FUMÉ OU OMBLE DE L'ARCTIQUE AVEC TÊTES DE FOUGÈRE MARINÉES

2 paquets de 10 onces de têtes de fougère congelées

1/2 tasse d'huile d'olive

2 cuil. à table de vinaigre de vin rouge

2 cuil. à table de jus de citron

1 petite gousse d'ail, broyée

1/8 de cuil. à thé d'estragon séché

1/2 cuil. à thé de sel

Poivre fraîchement moulu

1/2 livre de saumon fumé ou d'omble de l'Arctique

1 oeuf dur

Câpres

Voici, moins le dessert et la salade, le repas tout canadien que nous vous proposons cette semaine. On peut composer ainsi de superbes menus, rien qu'avec des plats de chez nous.

Mettre les têtes de fougère dans une grande casserole et ajouter de l'eau bouillante pour juste couvrir le fond de la casserole. Couvrir hermétiquement et chauffer jusqu'à ébullition. Faire mijoter (soulever le couvercle et séparer les têtes délicatement, à la fourchette) pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce que les têtes soient dégelées et juste tendres. Egoutter et passer immédiatement à l'eau froide courante. Bien égoutter de nouveau.

Disposer les têtes, en une seule couche, dans un grand plat peu profond (enrouler sur elles-mêmes celles qui se sont défaits pendant la cuisson et couper toute tige trop longue qui pourrait dépasser). Mêler l'huile, le vinaigre, le jus de citron, l'ail, l'estragon, le sel et un peu de poivre, dans un petit bocal fermant hermétiquement. Agiter vigoureusement le



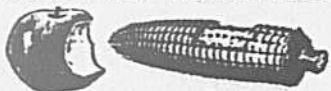
MAIGRIR PEUT ÊTRE SI FACILE... et si agréable

Le Plan d'amaigrissement TXT tient la vedette actuellement. Utilisé suivant le mode d'emploi, il permet de maigrir facilement et rapidement. Vous prenez les capsules TXT avant chaque repas, et toute la nourriture dont vous avez besoin suivant le feuillet fourni. Vous constaterez que vous pouvez manger trois bons repas par jour. Un système ingénieux vous fait renoncer à certains aliments qu'il faut éviter de manger.

VOUS pouvez maintenant maigrir, rapidement et facilement, grâce au Plan amaigrissant TXT.

Gratuit—une Pièce de Gold Spot lorsque vous achetez Pastils/1008 ou T.X.T.

CROQUEZ TOUT CE QUE VOUS VOULEZ AVEC VOS DENTIER



Des ennuis avec vos dentiers mal ajustés qui irritent vos gencives? Faites l'essai de l'adhésif plastique Brimms. Brimms vous permet de fixer vos dentiers de façon parfaite et durable, tout en vous évitant l'emploi de pâtes, de poudres ou de coussinets. Vous pouvez enfin manger n'importe quoi! Vous étendez simplement une mince couche de plastique magique sur le dentier mal ajusté. Vous appuyez ensuite le dentier contre la gencive pour bien mouler le Plasti-Liner. Inodore, insipide et sans danger pour les dentiers. Remboursement garanti.

En vente aux comptoirs pharmaceutiques.

PLASTI-LINER BRIMMS
PROTECTEUR DES DENTIER

SAFARI

De retour d'un safari en Afrique, le photographe Gaby a rapporté de splendides photos. La semaine prochaine.

LA GASTRONOMIE, D'UN OCEAN A L'AUTRE

bocal et verser la marinade sur les têtes de fougère. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Disposer, au moment de servir, des tranches de saumon ou d'omble de l'Arctique dans des assiettes individuelles. Retirer les têtes de fougère de la marinade, avec une cuillère perforée, et les répartir dans les assiettes. Passer l'oeuf dur au tamis et en garnir les têtes de fougère. Ajouter des câpres dans chaque assiette. (6 portions)

BOEUF DE L'OUEST ROULÉ

- 1 rôti de côtes de boeuf roulé, de 6 livres
- 2 gousses d'ail, broyées
- ¼ de tasse de raifort
- 1 oignon moyen, haché
- 1 cuil. à table de moutarde forte (de Dijon, par exemple)
- Sel et poivre

Acheter un rôti désossé mais non attaché, si cela est possible. Dans le cas contraire, couper les ficelles et dérouler le rôti.

Mêler l'ail, le raifort, l'oignon et la moutarde et badigeonner l'intérieur du rôti du mélange. Rouler le rôti et l'attacher solidement.

Chauffer le four à 325°. Mettre le rôti dans une rôtissoire, sur une clayette et la partie la plus grasse sur le dessus; y insérer un thermomètre à viande, si vous en avez un. Faire rôtir, après avoir consulté le tableau suivant.

	Température interne de la viande	Temps de cuisson par livre
Saignant	130 à 140°	De 27 à 32 min.
A point	160°	De 31 à 36 min.
Bien cuit	170°	De 38 à 43 min.

Salier et poivrer le rôti, à mi-temps de cuisson.

Note: il vaut mieux retirer le rôti du four quand le thermomètre indique quelques degrés plus bas que la température désirée. Il faut laisser reposer le rôti 20 minutes, avant de le tailler, et la cuisson se continue pendant ce temps, même à l'extérieur du four, à cause de la chaleur de la viande. On peut aussi faire ce rôti à la broche, au charbon de bois. Mettre un récipient en papier d'aluminium sous le rôti, pour recueillir le jus de cuisson, et garder les briquettes moyennement chaudes. Utiliser un thermomètre et consulter le tableau ci-dessus.

POMMES FARCIES ET DORÉES AU FOUR

- 6 pommes de terre, dites à four
- 6 tranches de bacon

- ½ tasse de champignons hachés
- De ½ à ¾ de tasse de lait chaud
- 2 cuil. à table de beurre
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- ¼ de tasse de cheddar fort, râpé

Laver les pommes de terre, en les brossant bien, et les cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Enlever une mince tranche sur le dessus des pommes de terre et la jeter. Avec une cuillère, vider les pommes, c'est-à-dire en retirer la pulpe et la mettre dans un bol; travailler délicatement pour ne pas briser les pelures.

Faire frire le bacon, dans une poêle épaisse, jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. L'égoutter sur du papier absorbant et l'émietter. Ne laisser dans la poêle que 1 cuil. à table de graisse de bacon et y cuire les champignons, à feu doux et en brassant, pendant 2 minutes.

Ajouter le lait chaud à la pulpe des pommes et battre au batteur rotatif jusqu'à ce que la purée soit lisse et légère. Ajouter le beurre, le sel et le poivre, en battant. Ajouter les miettes de bacon et les champignons et bien mélanger. Répartir le mélange dans les pelures et saupoudrer chaque pomme d'un peu de fromage.

Chauffer le four à 400°, au moment de servir. Mettre les pommes de terre dans une plaque et les cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient très chaudes au centre. Allumer le grilloir du four et faire dorer les pommes, pendant quelques minutes. Servir immédiatement. (6 portions)

TARTELETTES A L'ÉRABLE ET AU BEURRE

- Pâte à tarte (voir plus bas)
- ½ tasse de petits raisins de Corinthe
- 2 oeufs
- 1 tasse de cassonade, bien tassée
- ½ tasse de sirop d'érable
- 1 cuil. à table de vinaigre
- ½ cuil. à thé d'essence d'érable

- ½ cuil. à thé de vanille
- ½ tasse de beurre, fondu
- Une pincée de sel

Chauffer le four à 400°. Avoir sous la main des assiettes à tartelettes, aussi nombreuses que possible (cette recette donnera environ 4½ douzaines de tartelettes).

Préparer de la pâte en quantité suffisante pour foncer 4½ douzaines de petites assiettes (il en faudra à peu près la même quantité que pour 3 croûtes de 9 pouces; utiliser 3 tasses de farine). Rouler la pâte mince et y couper des ronds de 3 pouces. Foncer les assiettes et ne pas piquer la pâte. Cuire au four pendant 3 minutes. Retirer du four et réduire la température de ce dernier à 375°.

Couvrir les raisins d'eau bouillante et laisser reposer pendant 5 minutes. Bien égoutter.

Battre les oeufs légèrement (ceci est important: si les oeufs sont trop battus, la garniture coulera pendant la cuisson). Ajouter les autres ingrédients et les raisins, en mêlant.

Mettre la garniture dans les croûtes en ne remplissant ces dernières qu'aux deux tiers (à peine une cuillerée à table par tartelette). Cuire au four pendant 8 ou 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise. Laisser reposer pendant quelques minutes, pour que la garniture soit encore plus ferme, et retourner les plaques sur une serviette de cuisine pour laisser les tartelettes se détacher d'elles-mêmes. (C'est là la méthode que je préfère pour démouler les tartelettes. On peut aussi, bien sûr, dégager délicatement les tartelettes, avec la pointe d'un couteau, et les retirer du moule). Retourner immédiatement les tartelettes et les laisser refroidir sur des clayettes. (Environ 4½ douzaines)

Note: cette garniture n'a pas besoin d'être cuite sitôt prête. Aussi, si vous n'avez pas un assez grand nombre d'assiettes, laver ces dernières, après avoir cuit les premières tartelettes, et recommencer l'opération pour utiliser toute la pâte et toute la garniture. ●

UN SUCCES EXTRAORDINAIRE

La BONNE CUISINE

DE PERSPECTIVES
PAR MARGO OLIVER

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

\$4.95

Plus un léger supplément pour frais d'expédition

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

PERSPECTIVES INC.
C.P. 784, Bureau de poste de Montréal-Nord,
Montréal 45R, P.Q.

M. _____
MME _____
Mlle _____

ADRESSE _____

VILLE _____ ARR. _____ PROV. _____



la gastronomie

Roger Champoux

En revenant de Mycènes...

Le restaurant le plus étonnant du monde? Comment répondre à pareille question! Pourtant, en cherchant bien, j'ai souvenance d'un estaminet absolument unique sur terre.

C'était en revenant de Mycènes. La visite du trésor d'Atreé, dont les merveilles ont enrichi les musées d'Athènes, la monumentale porte des Lions aux blocs cyclopéens, puis l'enceinte du cimetière royal où se déroula le meurtre d'Agamemnon... "tu n'as commis aucun crime que celui d'être mon mari", de dire la reine Clytemnestre, en plongeant un coutelas dans le cœur du roi, autant de fortes émotions qui mettent en appétit.

Si nous déjeunions chez "la Belle Hélène", suggéra notre hôte combien magnifique et guide combien compétent, le regretté ambassadeur Antonio Barrette. "Rien de plus normal en pays de Corinthe", répondit l'ami Gaëtan Barrette; "ce n'est pas tous les jours que l'on prend place aux

tables de l'histoire", ajoutai-je pour la forme.

Ma réflexion allait bientôt être dramatiquement confirmée!

Le patron, sorte de Zorba avant la lettre et avant Anthony Quinn, prit la commande, sans regarder personne; il avait trop vu de monde dans sa vie. Repas sans histoire, menu sans surprise: hachis de mouton enrobé de feuilles de vigne, légumes baignant dans l'huile d'olive pure et vin blanc, frais, résiné hélas! tiré d'une dame-jeanne aux formes impressionnantes. Le repas terminé, c'est en visitant l'emplacement que nous comprimes l'importance (et le succès) de l'établissement. Il remonte à l'époque où Schliemann (1876) entreprit les fouilles qui devaient révéler le tombeau d'Agamemnon. Dressé sur un piton rocheux, le restaurant qui semble n'avoir pas changé depuis quatre-vingts ans, offre une vue sublime: très loin dans l'azur se dessine l'Acropole d'Athènes, près de nous, c'est le canal de Corinthe, et là-bas, dans un creux du paysage, nous apercevons les ruines du vieux temple dorique d'Apollon.

Lorsqu'il sut que nous étions Canadiens, notre Zorba se montra plus empressé et nous pria d'honorer de nos paraphe son livre des visiteurs.

Volontiers. Etrange document! Une page pour Churchill, une autre pour Anthony Eden. Tous les princes, têtes couronnées ou en exil, potentats du monde, les vedettes de l'argent et celles du talent n'en finissent plus d'orner le livre d'or de "la Belle Hélène". Tout à coup, tournant une page, j'aperçois une croix gammée habilement dessinée et sous ce signe redoutable, trois signatures qui barrent toute la page: Himmler, Goebbels et Goering. Au bas, un texte, en allemand naturellement, que je ne comprends pas. Zorba traduira: "Un jour, nous reviendrons jusqu'ici!" Or, le déjeuner des trois capitaines d'Hitler portait la date de mai 1938. Le sinistre trio a tenu parole puisque des troupes nazies ont investi Corinthe et installé des canons — menaçant Athènes — sur le haut plateau où est bâti le restaurant.

En revenant de Mycènes, l'ambassadeur et Madame Barrette, Gaëtan Barrette et moi-même avons réfléchi sur toutes ces choses déprimantes. Heureusement, j'avais noté l'observation de deux autres dîneurs: Emile Henriot et Léon Blum qui, eux, avaient salué la Grèce éternelle. Nous passâmes par Daphni pour apercevoir le Parthénon dans toute sa splendeur: le cauchemar fut oublié.

Un cadeau de 50¢

sur le développement et l'impression de vos

PHOTOS-COULEURS

Pour renseignements et envoies spéciales, appelez 725-4773 (Montréal)

Notre chiffre d'affaires grossit sans arrêt... il nous permet de vous offrir une remise de 50¢ sur nos prix réguliers, déjà les PLUS BAS du marché.

FILM	REG.	COUPON
8 poses	\$2.12	moins 50¢ = \$1.62
12 poses	\$2.98	moins 50¢ = \$2.38
20 poses	\$4.40	moins 50¢ = \$3.90
36 poses	\$5.04	moins 50¢ = \$4.54

CES PRIX DÉFIENT TOUTE CONCURRENCE



Couper sur la ligne et envoyer dans l'enveloppe jointe à votre film.

50 50

DIRECT FILM SERVICE

CINQUANTE CENTS - 50 - FIFTY CENTS

COUPON CHEQUE - DISCOUNT COUPON

APPLICABLE SUR LE DÉVELOPPEMENT D'UN FILM KODACOLOR
 APPLICABLE ON THE PROCESSING OF ONE KODACOLOR FILM

C. Stij PRÉSIDENT

CINQUANTE FIFTY

Le football canadien



UNE CRISE attend la ligue Canadienne de football au prochain carrefour, et son sort pourrait bien être scellé — pour le pire — d'ici 1971.

En mars dernier, lors de la réunion annuelle des propriétaires d'équipes de la ligue Nationale et de la ligue Américaine, le commissaire du football aux Etats-Unis, Pete Rozelle, a en effet révélé la présence, dans les coulisses, de représentants de Montréal parmi ceux de trois villes qui sollicitaient leur entrée dans les ligues majeures. Selon M. Rozelle, c'est probablement en 1971 que celles-ci s'ajouteraient deux nouvelles équipes, afin de porter leur total actuel de 26 à 28 équipes, chiffre qui se prête mieux à l'établissement du calendrier des saisons de jeu.

En fin mars, le vice-président du comité exécutif de Montréal, M. Gerry Snyder, déclarait que la métropole avait de meilleures chances d'être acceptée dans la ligue Nationale de football qu'elle en avait, à la même date un an plus tôt, d'être admise dans la ligue Nationale de baseball. Il a promis que, si Montréal obtenait que les jeux Olympiques de 1976 aient lieu sur son sol — le Comité olympique international en décidera en juin 1970 — elle construirait pour les accueillir un stade très vaste, qui pourrait ensuite être le siège d'une équipe majeure de football.

A la mi-avril, on annonçait que des équipes majeures viendront disputer des parties hors série au parc Jarry cet été: les Steelers de Pittsburgh contre les Giants de New York, les Lions de Detroit contre les Patriots de Boston.

L'invasion du Canada par le football américain est donc un péril réel. Il ne s'ensuivrait pas forcément que tous les fervents du football à Montréal, Toronto ou Vancouver déserteraient les équipes locales, membres de la ligue Canadienne, en faveur des équipes majeures qui viendraient s'y établir. Mais cette concurrence mettrait en danger les finances de la ligue Canadienne, qui n'équilibre déjà son budget qu'à grand-peine.

Certains ne s'en inquiéteront guère, songeant seulement à la chance qu'ils auront d'assister dans leur propre ville à des parties de ligues américaines. Or j'estime que le jeu à l'américaine ne nous conviendrait pas à long terme de saison. Les règles canadiennes — terrain plus long et plus large, droit à trois essais seulement (au lieu de quatre comme aux Etats-Unis), botté de sûreté — se prêtent mieux au genre de spectacle qui passionne les Canadiens. La preuve en a d'ailleurs été faite: chaque fois que la télévision offre, le même jour, une partie dans la ligue Canadienne et une dans les ligues américaines, la cote d'écoute montre que la pre-

mière l'emporte largement sur la seconde.

Toutes les équipes de la ligue Canadienne doivent avoir résidence à l'intérieur de notre territoire. Au risque d'être taxé de chauvinisme, je ne peux qu'approuver cette règle, qui a fait du football professionnel le seul domaine sportif où nous ayons une ligue entièrement canadienne.

Au temps où la ligue Nationale de hockey était exclusivement canadienne, Ottawa et Hamilton en faisaient partie. Mais ces villes ont

ton et Calgary auraient disparu l'une après l'autre, ne pouvant, à cause de leurs trop faibles populations, se permettre les déboursés exigés des équipes américaines."

De même, il n'y aurait plus de tournoi pour la coupe Grey. Même les chroniqueurs sportifs américains, blasés en ce domaine, proclament cette manifestation unique en son genre. Dans ma propre expérience de trente-huit ans comme chroniqueur sportif, je n'ai trouvé un enthousiasme comparable que lors de la finale pour la Coupe du



dû disparaître, une fois que les Américains ont été admis dans la ligue.

La ligue Canadienne de football s'en est souvenue. Quand, il y a quelques années, Chicago et Newark ont tenté d'y entrer, on a repoussé leurs demandes.

Lors de la formation de la ligue Américaine de football en 1960, certains ont soutenu que le sport canadien avait raté une belle occasion en ne cherchant pas à en faire partie.

"Je ne nie pas, répond le commissaire du football canadien, Jake Gaudaur, que nous aurions pu faire ainsi des recettes plus abondantes. Mais n'en auraient profité que les équipes qui seraient parvenues à survivre. Celles d'Ottawa, Hamilton, Winnipeg, Regina, Edmon-

monde de soccer à Santiago du Chili, en 1962.

Il faut aussi tenir compte des joueurs amateurs. L'Association canadienne de football amateur groupe 90 000 membres de diverses ligues mineures, juniors ou intermédiaires. Elle est administrée avec talent par des hommes d'affaires qui s'y dévouent bénévolement mais ne pourrait survivre sans la subvention annuelle de \$165 000 de la ligue.

Cette subvention a un aspect frappant: elle n'est pas inspirée par le seul désir d'obtenir en retour les services de joueurs formés dans les ligues d'amateurs. Des 288 joueurs que comptait la ligue l'an dernier, seulement 37 n'avaient pas reçu leur formation outre-45e.

Cette attitude relève de la philo-

survivra-t-il? ÇA DÉPEND UN PEU DES ALOUETTES...

sophie altruiste particulière à la ligue. Si ses équipes recherchent un profit pécuniaire, ce n'est pas d'abord en vue de verser des dividendes aux actionnaires. En fait, cinq des équipes ne sont même pas constituées en sociétés à capital-actions, et les quatre autres mettent en réserve leurs surpluses possibles. Les neuf équipes font ensemble des recettes brutes supérieures à \$8 000 000 mais déboursent tout près de cette somme, ce qui a porté certains esprits à penser que la ligue est illogique avec elle-même et que, disposant de trop faibles ressources, elle met sans cesse son existence en danger. Ils auraient raison si les équipes ne recherchaient que le profit mais ce qu'elles veulent en réalité ce n'est pas l'argent mais la popularité soutenue du football.

L'an dernier, on a versé en salaires aux joueurs un total de \$3-269 000, ce qui est trop élevé du point de vue d'une saine adminis-

tration comptable, mais la proximité du riche marché des Etats-Unis oblige la ligue à se montrer généreuse pour attirer des joueurs américains. Les joueurs ne voyagent qu'en première classe et n'utilisent que le meilleur équipement.

La ligue allégerait son problème en s'alliant aux Américains, car chaque équipe de là-bas touche \$1-

000 000 par an rien qu'en redevances de télévision. Les dirigeants de la ligue Canadienne n'en demeurent pas moins les professionnels du sport qui ont l'esprit le moins professionnel qui soit. La preuve s'en voit en particulier dans leur système de péréquation des recettes. Ce système a été mis sur pied pour compenser l'inégalité des recettes entre équipes, due à l'inégalité de répartition de la population à travers le pays. Les équipes qui dépassent la moyenne des recettes versent, au *pro rata* de leurs gains, une contribution à un fonds qui la reverse, au *pro rata* du manque à gagner, aux équipes qui n'ont pas atteint la moyenne. Les Roughriders de Regina n'auraient pu survivre sans la contribution des Lions de Vancouver au fonds de la division de l'ouest, ni les Tiger-Cats d'Hamilton et les Rough Riders d'Ottawa sans les Argonauts de Toronto, dans la

tant les foules quand elle va jouer à l'extérieur que quand elle joue sur son propre terrain. Sa situation n'est toutefois pas désespérée: le 15 septembre dernier, 27 200 de ses partisans ont assisté à une partie contre les Argonauts. C'était la plus forte assistance sportive jamais réunie à Montréal avant l'inauguration de la saison de baseball des Expos.

L'invasion du football américain à Montréal reste imminente, à moins d'un violent coup de barre dans l'évolution des Alouettes. La tenue du tournoi pour la coupe Grey dans la métropole cet automne devrait y accroître l'intérêt pour le football canadien, mais il ne faut pas oublier que l'équipe d'Ottawa a perdu \$28 000, même après avoir gagné la coupe l'an passé.

Les Outaouais en rejettent la faute sur la télévision des parties par câble coaxial et demandent au gouvernement d'intervenir à ce sujet. La ligue vend les droits de télévision de ses parties — elle a encaissé ainsi \$775 000 en 1968 — parce qu'elle a besoin de ce revenu pour équilibrer son budget mais elle a aussi besoin d'assistances nombreuses. Quand les fervents du jeu attendent jusqu'au matin de la finale de la coupe pour décider s'ils braveront le mauvais temps pour y assister ou s'ils la regarderont au petit écran, on comprend

les faibles recettes de l'équipe d'Ottawa.

La ligue s'objecte à la télédiffusion des parties dans un rayon de 75 milles des villes où elles ont lieu, mais les câbles coaxiaux ou antennes communautaires font fi de cette règle. Or l'usage de ces antennes gagne sans cesse du terrain au Canada. Elles ne violent pas la loi, elles profitent simplement d'une échappatoire dans la loi des droits d'auteur, qui a été rédigée longtemps avant que naisse la télévision.

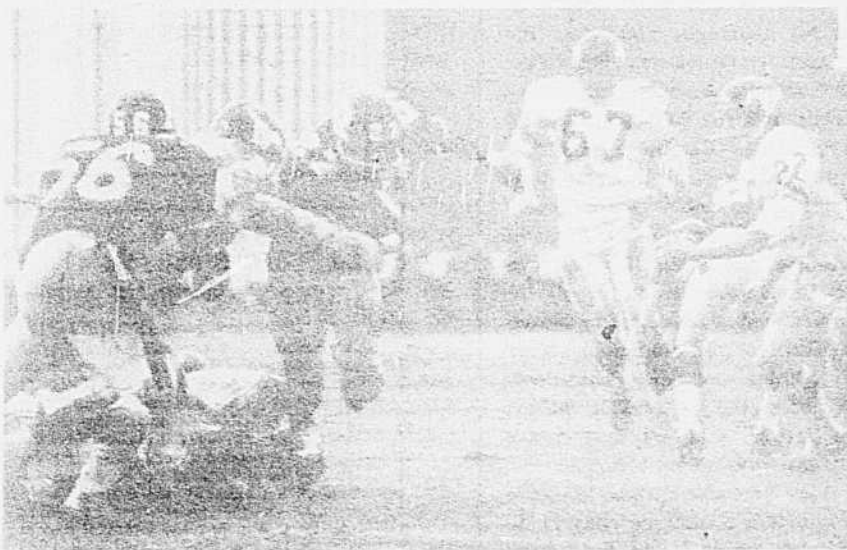
Il semble étrange que la ligue, qui connaît en ce moment sa plus grande popularité, voit son existence menacée. Mais les faits parlent: pour soutenir la comparaison avec nos opulents voisins du sud et maintenir un réseau d'équipes qui s'étend d'un océan à l'autre, elle doit renoncer à accumuler d'importantes réserves. Et le réseau, ne comprenant que neuf équipes, ne peut permettre qu'un seul maillon de la chaîne soit beaucoup plus faible que les autres de façon persistante.

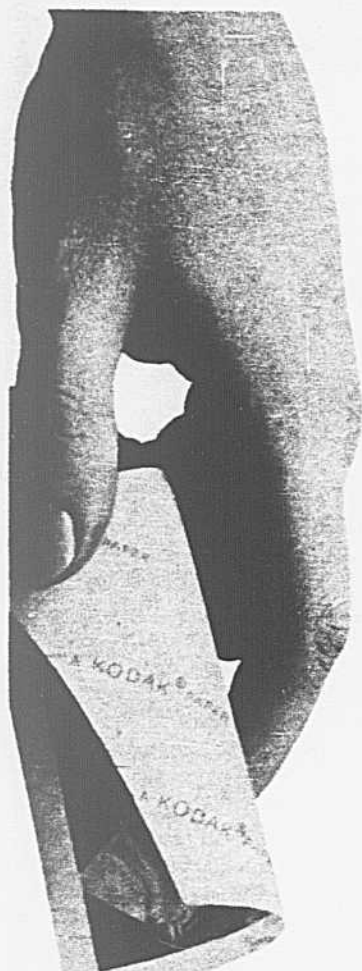
Aucune ligue des Etats-Unis, où l'on connaît bien la valeur de l'argent, ne songerait à envahir un pays où des équipes riches et puissantes exercent leur emprise. C'est pourquoi la crise que connaissent les Alouettes pose un problème réel et urgent.

Andy O'Brien

division de l'est. Les Alouettes de Montréal ont fléchi en dessous de la moyenne l'an dernier, et l'on a dû leur verser un secours de \$25 000.

Cette équipe donne beaucoup de soucis, non seulement parce qu'elle a terminé la saison 1968 en dernière place dans la division de l'est mais parce qu'elle n'attire plus au-





Trois mots qui en disent long!

A KODAK PAPER, trois mots qui en disent long à votre finisseur en photos et qui comptent beaucoup pour vos épreuves-couleur. Votre finisseur en photos le sait depuis longtemps même si vous, vous êtes porté à n'y pas penser. Voilà pourquoi il dit toujours KODAK lorsqu'il commande du papier pour vos épreuves-couleur ou vos agrandissements. Qu'il s'agisse de photos en couleur ou en noir et blanc, les papiers KODAK sont fiables tout comme les films KODAK. Prenez donc l'habitude de dire KODAK lorsqu'il s'agit d'appareils-photo, de films ou de papiers photographiques.

Canadian Kodak Co., Limited
Toronto 337, Ont.

Kodak

coupd'oeil

Assaut d'originalité

Des invitations, nous en avons de reste, nous, les journalistes. On nous réclame partout!

Il n'est que de voir la pile de cartons et de communiqués qui nous attend chaque matin (un coquetel par-ci, un vernissage par-là, des lancements, des premières, des ouvertures, des cinq-à-sept) pour se rendre compte que notre vie ressemblerait à celle des forçats, dussions-nous aller partout où nous sommes conviés!

Il faut donc y mettre les formes pour nous attirer quelque part, nous qui sommes blasés, saturés de réceptions et (de réputation tout au plus) en proie aux affres de la cirrhose du foie. Un simple carton réclamant "le plaisir de votre compagnie" ne fait plus l'affaire, même s'il y a du champagne et des canapés au caviar à la clef.

Aussi, les invitations qui nous parviennent depuis quelque temps sont-elles des merveilles d'ingéniosité. Voici quelques exemples.

Pour nous inviter à une conférence de presse, Radio-Canada nous faisait parvenir dernièrement... un ouvre-boîte. C'était intrigant. Et utile, car le communiqué que la société d'Etat nous remit était enfermé dans une boîte de conserve!

"Le Flibustier", de son côté, avait placé son message dans une bouteille, qu'il avait jetée à la mer, à la manière des naufragés, pour nous inviter à son ouverture (rassurez-vous, ce n'est qu'une nouvelle discothèque de Montréal).

L'autre jour, c'était un petit colis accompagné d'une ordonnance médicale: "Contre le L.S.D., le POT ou les autres toxicomanies. Sig: prenez l'ampoule ci-incluse. Prière de la casser et d'en absorber le contenu sans délai." Le fameux contenu était précisément un avis de convocation pour un stage d'information sur les drogues...

Et faut-il parler des jeunes Associés du musée des Beaux-Arts de Montréal qui, pour nous attirer à l'une de leurs réceptions, ont délégué une sorcière en mini-jupe, porteuse d'un sachet d'encens, dans le bureau du patron — qui n'a rien contre les mini-jupes, mais qui préfère les fées...

Si ça continue, il est probable qu'une bouteille d'eau bénite nous conviera à quelque congrès de Lacordaires, une bombe piégée à une conférence de presse du F.L.Q. ou une once de haschisch pour revoir la Vierge à Saint-Bruno.

Mais là, on ne nous y reprendra plus!

La semaine prochaine, Céline Legaré nous parle de la biculture et des habitudes d'achats des Canadiens. De plus, des photos de Gaby prises au cours d'un safari en Afrique; Jacques Duval chez Ferrari, en Italie, et nos chroniques habituelles.



Un journaliste dépouille son courrier.

perspectives

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

Président:
A.-F. Mercier

Vice-président:
A. Gratton

Secrétaire-trésorier:
J.-G. Francoeur

Directeur de la rédaction:
Pierre Gascon



Pleine d'allant...

soulagée des douleurs menstruelles

Vous êtes une femme moderne et vous menez une vie trépidante. Vous êtes partout. A la maison, au travail ou quand vous sortez, vous faites preuve d'une activité débordante. Vous n'avez pas une minute à perdre... et vous n'êtes pas obligée d'en perdre. Même pas à cause des maux menstruels fonctionnels. Comment? Grâce à MIDOL!

En effet, MIDOL* contient:

- Des ingrédients à action rapide qui SOULAGENT LES CRAMPES, CALMENT LES MAUX DE TÊTE ET DE DOS.
- Un médicament spécial qui "CHASSE LE CAFARD".

Ayez de l'allant. Tous les jours. Grâce à MIDOL!

*Marque déposée

BROCHURE GRATUITE!

Une brochure illustrée de 32 pages, franche et révélatrice, intitulée "Ce que les femmes veulent savoir". Elle explique, en langage simple et facile à comprendre, ce qu'est la menstruation, le problème physique le plus courant de la femme.

PLUS Une offre spéciale de présentation — un paquet format ordinaire de Midol à 68¢ pour seulement 25¢.

OFFRE VALABLE AU CANADA SEULEMENT.

ENVOYEZ LE COUPON DÈS MAINTENANT!

Madame Helen Graham, C.P. 3000
Dép. 65, Aurora, Ontario

Veuillez renvoyer la brochure GRATUITE intitulée "Ce que les femmes veulent savoir" et un paquet format ordinaire de Midol à 68¢. Le tout sous emballage anonyme. Vous trouverez ci-joint 25¢.

NOM _____
RUE _____
VILLE _____ PROV. _____

La "colique estivale" frappe beaucoup de gens

— SUBITEMENT!

La chaleur peut être désastreuse pour votre régime alimentaire. Les excès de manger et de boire ou l'excès d'activité causent souvent de la diarrhée ou "colique estivale". Pour vous remettre rapidement d'aplomb, ayez toujours de l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler chez vous, au chalet ou en voyage. Il soulage les nausées, les crampes et la diarrhée — rétablit doucement l'équilibre intestinal. Il a fait ses preuves depuis plus de 115 ans.

Un des remèdes préférés des enfants, ainsi que des adultes, l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler devrait se trouver dans tous les foyers. es-5f

RÉPAREZ VOUS-MÊME LES DENTIERES CASSÉES

Le nouveau Quik-Fix vous permet de réparer en quelques minutes les dentiers cassés, d'obturer les fissures et de fixer les dents détachées. D'emploi facile et rapide, il ne requiert l'aide d'aucun instrument et vous évite bien des frais. Satisfaction garantie ou remboursement.

QUIK-FIX dentiers Minuterie de réparation de dentiers
Aux comptoirs pharmaceutiques

guyfournier



Ce n'était pas la soirée des Blues

Il ne faudra pas se surprendre si l'honorable Serge Savard, ministre des Travaux publics, n'est pas sur la liste des ministres protégés lors de la grande séance de repêchage, à l'automne...

On sait en effet qu'à la suite d'une fort mauvaise passe, son équipe — les Blues — a été prise en défaut, hier soir, par un lancer précis du chef de l'Opposition, mettant ainsi fin à une longue série de victoires. Depuis l'élargissement des cadres de l'Assemblée nationale, qui compte maintenant trois équipes, les Blues n'avaient pas connu la défaite. Mais nous avons toujours dit qu'ils jouaient "au-dessus de leur tête". Ils l'ont prouvé en s'inclinant devant les Reds, équipe qui a pourtant perdu quelques grandes étoiles au moment de l'expansion.

C'est la première défaite humiliante pour le Premier ministre Claude Ruel depuis qu'il est pilote des Blues. Le pilote des Reds, l'honorable Boum Boum Geoffrion, s'est révélé un véritable général sur la patinoire de l'Assemblée et Jacques Plante, ancien ministre du Revenu dans son cabinet, lui a fait une passe parfaite pour le point gagnant.

C'est une défaite d'autant plus coûteuse pour Ruel qu'il cherche actuellement à protéger son poste contre l'honorable Henri Richard, ministre de l'Éducation. Après un début hésitant, le Rocket de poche a entrepris une ascension spectaculaire. Le Rocket n'est pas un *homer*, mais il marque régulièrement des points à l'étranger, ce qui est la caractéristique des vrais champions.

Même s'il n'est pas entièrement responsable de la défaite des siens, Ruel sera blâmé. C'est la rançon de la gloire. Mais il pourrait se venger en ne protégeant pas son ministre Savard. On sait que chaque équipe ne peut protéger plus de 108 joueurs à l'Assemblée nationale et le ministre des Travaux publics pourrait bien avoir joué sa dernière partie dans l'uniforme des Blues. En tout cas, le ministre Savard peut s'attendre à réchauffer le banc au cours des prochaines parties.

Les Reds ont encore prouvé que la meilleure défensive est l'offensive. Plante a d'abord profité de ce que le Premier ministre Ruel avait la tête baissée pour

lui lancer: "Est-il vrai qu'Armand Russell, un vétéran, fait maintenant partie de l'organisation des Blues?" Le lancer a pris Ruel par surprise, qui a quand même réussi à le faire dévier. Moins d'une minute plus tard, alors que les Blues dormaient encore, Boum Boum, acceptant une passe parfaite de Plante, est revenu à la charge pour s'attaquer à Serge Savard lui-même, qui patinait le long de la bande pour revenir au banc des siens. Ce fut le point tournant de la rencontre.

Voulant dégager son territoire, Savard a commis un hors jeu. Il a admis qu'il avait fait des offres à Russell mais qu'il n'était pas question de le faire jouer régulièrement pour le moment. Il se rapporterait au camp d'entraînement des Blues, mais rien n'assurait encore qu'il pourrait obtenir un poste.

Sautant alors dans la mêlée, le ministre des Finances, l'honorable Jean Béliveau Inc., a déclaré qu'il n'avait jamais entendu parler de ces offres. John Ferguson, ministre de la Justice, aurait sûrement mérité une étoile si son équipe avait mieux joué, car il fut une véritable inspiration pour les siens. Il a tout de suite fait remarquer que ce genre de décision doit être prise par toute l'équipe. Ce solide coup d'épaule aurait pu changer l'issue du match, mais les Blues ont continué de se montrer erratiques à l'attaque. Ils n'étaient pas dans la partie.

Les Reds en ont profité pour bousculer Savard qui aurait profité de la léthargie de son chef pour faire obtenir des postes réguliers à ses amis.

C'est le capitaine des Reds lui-même qui a rivé le clou du cercueil des Blues quand il a demandé à Savard les qualifications de Russell pour entrer dans l'arène politique et son record des années passées. Savard a été longuement hué par la foule qui avait envahi les gradins de l'Assemblée et même par les membres de la galerie de la presse, dont votre humble serviteur, quand il a déclaré que Russell ferait sûrement un bon politicien parce qu'il aime beaucoup patiner...

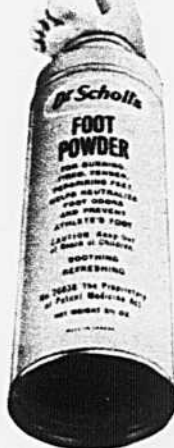
Les Blues avaient décidément une mauvaise partie dans le système.

JACQUES BEAUCHAMP,
chroniqueur parlementaire.



Prenez la vie d'un pied léger!

La poudre pour les pieds du Dr Scholl fait plus pour vos pieds que tout le talc pur que vous pourriez employer. Elle est médicamenteuse... aussi, un léger poudrage le matin suffit pour rafraîchir et assurer un confort parfait toute la journée. La poudre Solvex prévient le pied d'athlète et la poudre Bromidrosis du Dr Scholl neutralise les odeurs de la transpiration. Prenez la vie d'un pied léger grâce aux poudres du Dr Scholl!



Dr. Scholl Pour le confort des pieds

prononcer "chô-le"

Dans la section du Dr Scholl: pharmacies, magasins de chaussures, magasins à rayons ou de variétés

69-112F

Annonce

Vos dentiers tiennent bien en place

Cushion Grip* redonne à vos dentiers un ajustement exceptionnel, qui épouse exactement les contours de vos gencives. Cushion Grip est un thermoplastique malléable que vous appliquez directement du tube, sans mélange, sans faire de dégâts. Il ne coule pas et ne se dissout pas. Cushion Grip reste efficace pendant des semaines, même après nettoyage quotidien. Cushion Grip forme un coussinet protecteur qui vous donne toute liberté de mouvement. En vente dans les pharmacies et aux comptoirs de cosmétiques. Satisfaction garantie ou argent remis. Pour un échantillon, envoyez 25¢ à Dép. 7, Pharmaco (Canada) Ltd., Pointe Claire, P.Q.

*Marque déposée

CANADA **TIMBRES GRATIS**

100 DIFFÉRENTS TIMBRES DU MONDE ENTIER.

En plus, liste de pays et admetteurs gratuits. Cette magnifique collection vous est offerte afin de vous faire connaître nos approbations.

INCLURE 25¢ POUR FRAIS DE MANUTENTION

100 TIMBRES Canada	75¢	} SPECIAL les 2 pour \$1.00
100 TIMBRES E. U.	65¢	

CENTRE PHILATELIQUE DE QUÉBEC INC.
Pl. Jacques-Cartier, C.P. 4000, Que 2 P1

AU CHEVAL CABRÉ

Le conducteur automobile bien connu Jacques Duval a visité les fameuses usines Ferrari, à Modène, en Italie. Dans notre prochain numéro, il nous parlera de son voyage mémorable.

C'est encore

DOW

Oui, c'est vrai, la meilleure
bière au monde est brassée au
Québec. La bière Dow, après
avoir remporté en Allemagne la
médaillon d'or aux Olympiades
mondiales 1968 de la bière,
vient d'obtenir la médaille
"Gambinus" au Concours
international de Chimay, en
Belgique, pour l'excellence de
sa saveur et de sa qualité.



DOW la bière médaille d'or, supérieure en qualité et de saveur.