

perspectives

LE SOLEIL



mode
Canada
page 12

deux
terroristes
montrealais
à l'entraînement
chez les
commandos
palestiniens
page 2

comment
on devient
pilote
de course
en
24 heures
page 6



Pierre Nadeau interviewant Sélim et Salem dans un camp de commandos palestiniens.

par Pierre Nadeau

DEPUIS les premiers attentats du F.L.Q., des rumeurs veulent que des terroristes du Québec aient trouvé refuge à Cuba, en Algérie, voire en Chine. Combien de fois n'a-t-on pas évoqué, en particulier à la Chambre des communes, l'hypothèse d'un entraînement à la guérilla que recevraient de jeunes Québécois dans des pays socialistes! A notre connaissance, le ministre des Affaires extérieures du Canada à qui la question a souvent été posée en Chambre n'a jamais pu confirmer la chose.

Alors que nous étions à faire un reportage en Jordanie, au début de juin, nous avons eu la surprise de rencontrer deux jeunes terroristes québécois à l'entraînement avec des commandos de la résistance palestinienne, plus précisément ceux du Front démocratique de la résistance palestinienne. Ce mouvement accueille volontiers les révolutionnaires de tous les pays. La condition pour être accueilli: être marxiste-léniniste. Ces deux Québécois préparent, avec des camarades à l'entraînement dans ces camps, une nouvelle phase de l'action terroriste: l'assassinat sélectif.

Dans les montagnes du nord de la Jordanie, ils apprennent le métier des armes pour revenir au pays d'ici un an et déclencher la guérilla urbaine.

Ils ont choisi de vivre avec les Palestiniens. Même d'aller se battre aux frontières d'Israël, question de mettre en pratique les enseignements reçus et de témoigner un peu de reconnaissance à leurs hôtes . . .

Ce jour-là, nous nous trouvions donc à environ soixante milles au nord d'Amman, le long de la route qui relie la capitale de la Jordanie à Damas, capitale de la Syrie.

Pendant que mes camarades se préparaient à filmer, je conversais avec un Libanais, fedayin à l'entraînement lui aussi, qu'on m'avait présenté comme étant le seul francophone des soixante commandos habitant le camp. Le soleil tapait déjà dur et nous nous étions retirés sous un arbre pour profiter de son ombre. Devant nous, à une centaine de pieds, un Iraquien en tenue léopard: grand, athlétique, il apprend au groupe attentif à lancer des grenades. Il s'élançait, et après quatre enjambées projette son engin à une quarantaine de pieds, en plein dans la cible. La grenade éclate. Les "élèves" entourent le maître. Parmi eux, deux Québécois. Contrairement à leurs camarades, ils ne sont pas les vaincus de la guerre de Six-Jours. En fait, en 1967, ils étaient peut-être, un soir de juillet, aux abords de l'hôtel de ville de Montréal, au milieu d'une foule

considérable, bien loin de se douter qu'un jour, à des milliers de milles de là, ils apprendraient le maniement des armes avec des commandos palestiniens.

Nous ne soupçonnions pas leur présence dans ce camp. Du reste, nous aurions pu passer la journée avec eux sans savoir qu'ils étaient du Québec, parce qu'ils portent le keffiyé, morceau d'étoffe qui masque le visage et protège des rayons du soleil. Cette coiffure, traditionnellement celle des Bédouins et des Arabes du golfe Persique, est aussi celle de Yasser Arafat, porte-parole du Fath, le plus important mouvement de résistance palestinien.

Tout en causant avec le fedayin libanais, je remarque bien l'attention dont je suis l'objet, en particulier de la part de deux commandos au visage soigneusement caché. L'un des deux, qui porte des lunettes noires, se détache du groupe, passe près de nous et retourne à l'entraînement. Je suis intrigué. Je remarque aussi que le fedayin aux lunettes noires a les bras et les mains beaucoup plus pâles que ceux de ses camarades. Et puis, pourquoi se dissimulent-ils si prudemment le visage?

"Y a-t-il des étrangers parmi vous?" demandai-je au Libanais. "Bien sûr, me

répond-il, il y a ici d'autres Libanais comme moi, des Séoudiens, des Egyptiens, des Turcs, et il ajoute, il y en a même du Québec, oui, c'est ça: du Québec." (Si le Libanais me fait ces révélations, pensai-je, c'est qu'il nous prend pour des Français.) Je n'en crois pas mes yeux ni mes oreilles. Brusquement, je prie le Libanais de m'excuser quelques instants, je fonce sur le cinéaste Roger Cardinal et le photographe Ronald Labelle; je les informe de ce que je viens d'apprendre. Bien entendu, il faut obtenir d'eux une interview.

Je m'approche du fedayin québécois aux lunettes noires et lui dis: "Tu es Québécois?" Il me répond: "Oui, comment le sais-tu?" Je lui raconte précisément ce que je sais sur eux, c'est-à-dire pas grand-chose.

Là dessus, son camarade s'avance, tend la main et lance: "ça fait plaisir de vous voir, il n'y a pas souvent des gens du pays ici!"

Nous allions passer quatre ou cinq heures ensemble. Ils nous ont parlé librement mais en prenant bien soin de remonter soigneusement leur keffiyé sous leurs yeux chaque fois que, dans un mouvement, une partie de leur visage devenait à découvert.

Ils nous ont semblé avoir entre 22 et 27 ans. Celui qui n'avait pas de lu-



deux terroristes montréalais à l'entraînement chez les commandos palestiniens

nettes avait les yeux très bleus et était un peu plus grand que l'autre, dans les 5 pieds 10 pouces. Tous deux s'exprimaient dans un français très correct, très grammatical, celui d'un homme qui a au minimum un brevet d'études secondaires.

Ils étaient très sceptiques quant à l'utilisation que nous ferions de leurs propos. "Vous ne pourrez jamais diffuser ou publier ce que nous vous dirons . . ." répétaient-ils.

Quoi qu'il en soit, nous n'avons pas su leur nom. Tout en reconnaissant avoir commis des attentats terroristes, ils n'ont pas voulu donner de précisions sur leurs activités au Québec de peur de fournir des indices pouvant incriminer leurs camarades toujours "actifs". Autre chose, ils semblaient très au courant de tout ce qui se passe au Québec. Ils reçoivent du courrier via Alger. Ils nous confièrent qu'ils achevaient leur stage d'entraînement de 45 jours.

Le Québécois aux lunettes se fait appeler Sélim. L'autre Salem, mot qu'on peut traduire de l'arabe au français par "paix". Ils sont tous deux "de la région de Montréal". Marxistes-léninistes convaincus, ils disent avoir milité dans des mouvements de gauche de Montréal. Le groupe Geoffroy.

Le 1er avril 1969, Pierre-Paul Geoffroy était condamné à la prison à perpétuité pour avoir commis une série d'attentats à la bombe dont celui à la Bourse de Montréal, Place Victoria.

Il est connu que Geoffroy n'a pas agi seul. On sait aussi dans les milieux de la gauche révolutionnaire de Montréal que Geoffroy n'a pas parlé. En se tenant coi, il permettait à Salem et à Sélim de passer aux Etats-Unis dans les heures qui suivirent son arrestation. Des amis de Montréal avaient facilité l'évasion des deux terroristes; aux Etats-Unis, ils allaient être hébergés par une cellule des Black Panthers. Après deux mois, Sélim partait pour Cuba et Salem rentrait tranquillement à Montréal. Il rentrait pour faire ses malles, prendre son passeport et repartir. En fait, il demeura assez longtemps à Montréal pour participer à quelques manifestations dont celle d'octobre dernier à la Murray Hill. Un jour, au mois de décembre dernier, Salem s'installait confortablement dans un avion à Dorval et s'envolait pour Alger via Paris. En Algérie, il allait retrouver Sélim qui arrivait de La Havane. Quelques mois plus tard, tous deux partaient pour la Jordanie. Destination: les camps d'entraînement du F.D.P.L.P., le mouvement de résistance

palestinienne le plus à gauche. Son chef est un jeune théoricien de 33 ans, chrétien de Transjordanie, dont la famille est issue d'une des plus grandes tribus bédouines: Nayef Hawatmeh. Le Front démocratique se distingue des autres mouvements par l'évidente ferveur idéologique de ses membres. Toutes les organisations de résistance palestiniennes se réclament de Mao, d'Ho Chi Minh ou de Che Guevara; dans la plupart des cas, le marxisme n'est qu'un prétexte à slogans dont les Arabes sont friands. Par contre, le F.D.P.L.P. accorde autant d'importance à la formation politique que militaire de ses commandos. Chaque jour, des heures entières sont consacrées à la discussion des textes de Marx, de Lénine et des autres grands révolutionnaires.

Salem et Sélim me donnaient ces explications alors qu'avec les autres fedayin nous descendions au fond de la vallée; le programme prévoyait un exercice de tir et la pratique du corps à corps.

Les deux jeunes Québécois m'ont semblé un peu déçus par leur séjour au camp du Front démocratique. D'abord, ils ne comprennent absolument rien aux discussions politiques qui se déroulent évidemment en arabe et ils déplorent que les chefs accor-

dent beaucoup plus d'importance à la formation militaire qu'idéologique du fedayin.

Nous étions arrivés au terrain de tir. Sélim et Salem avaient accepté de nous donner une interview enregistrée que vous pouvez lire dans ces pages. Leur décision ne fut prise qu'après de longs palabres. Il a d'abord fallu les convaincre, demander la permission au chef de camp. Les Québécois devaient d'abord faire leur entraînement quotidien de tir et de corps à corps.

"Le AK-47 est un excellent fusil mitrailleur", me dit Salem. (En fait, le AK-47, dans sa version russe Kalatchnikov, est considéré comme le meilleur FM léger au monde, de loin supérieur au M-16 américain.) Tous les fedayin ont des Kalatchnikov qu'ils ont rebaptisés Klachenkov. "Pour nous, c'est pas l'idéal, ajoute Salem, c'est un peu trop gros pour la guérilla urbaine, et puis, surtout, nous ne pourrions pas trouver les balles, le calibre étant introuvable à Montréal."

Nous repartons. Notre rencontre avec les deux Québécois est terminée. Avant de me quitter, Sélim me dit: "Nadeau, avant longtemps, je te croiserai rue Sainte-Catherine. Tu ne sauras jamais que le gars à côté de toi, c'est celui que tu auras vu ici, en Jordanie."

deux terroristes montréalais...



Sélim et Salem à l'entraînement chez les commandos palestiniens.

L'assassinat sélectif (Le mot à mot de l'entrevue enregistrée)

Pierre Nadeau:

Qu'est-ce que vous faites ici?

Sélim:

On subit un entraînement. L'entraînement régulier des commandos palestiniens du Front démocratique et populaire pour la libération palestinienne.

Pierre Nadeau:

Dans quel but?

Salem:

Dans le but d'acquérir l'entraînement militaire qui, malheureusement à cause de la situation au Québec, fait défaut. Quand on retournera chez nous, on pourra sans doute le mettre en pratique.

Pierre Nadeau:

Mettre en pratique... dans quel but exactement? Je vous repose la question.

Sélim:

Dans le but de la libération du Québec... jusqu'à l'indépendance politique et économique face au géant américain.

Pierre Nadeau:

Ici, vous devez, théoriquement et pratiquement, suivre deux cours: un cours d'entraînement militaire et un cours de politique.

Sélim:

Disons que le cours de politique, on l'a déjà pas mal assimilé par des lectures et par les réunions auxquelles on a assisté lorsqu'on était au Québec.

Pierre Nadeau:

A quel mouvement apparteniez-vous au Québec?

Sélim:

Au Front de libération du Québec.

Pierre Nadeau:

Est-ce que vous avez déjà commis des attentats terroristes au Québec?

Sélim:

Oui, plusieurs.

Pierre Nadeau:

Vous, par exemple, vous avez fait quoi?

Sélim:

Moi? Ça pourrait aider à mon identification si je disais à quels attentats j'ai participé, mais disons que j'en ai fait: on en a fait plus que la moyenne, c'est-à-dire dans la vingtaine.

Pierre Nadeau:

Et vous aussi?

Salem:

Oui.

Pierre Nadeau:

Et alors ici, vous vous adonnez à l'entraînement qui est quand même assez particulier: il s'agit de passer en Israël pour y planter des mines, j'imagine que, si vous voulez faire la révolution au Québec — et la révolution armée —, c'est plutôt de l'entraînement à la guérilla de rue normalement que...

Sélim:

...oui. Malheureusement, l'entraînement qu'on reçoit ici n'est pas tellement adapté au Québec, parce que les armes sont de fabrication soviétique et seraient assez difficiles à obtenir; certaines armes sont même chinoises, comme la Klachenkov. Mais ça peut toujours servir, un de ces jours, la neige en moins...

Pierre Nadeau:

Les Québécois sont-ils nombreux à suivre des cours dans des camps d'entraînement militaire à l'étranger?

Salem:

J'en connais pas. Je crois qu'on est probablement les deux premiers Québécois à suivre de tels cours.

Pierre Nadeau:

Pourquoi êtes-vous venus ici, précisément, plutôt qu'ailleurs?

Sélim:

Vous voulez dire avec le Front démocratique?

cratique?

Pierre Nadeau:

Oui.

Sélim:

Parce qu'on disait dans les journaux que le Front démocratique était un mouvement gauchiste, donc qui correspondait à la théorie politique pour laquelle nous sommes venus ici, puis on s'est aperçu que le Front démocratique était plutôt un camp d'entraînement de commandos qui n'essaie presque pas, par exemple, de politiser les paysans.

Pierre Nadeau:

Mais ici, vous êtes venus apprendre à tuer, dans une certaine mesure.

Sélim:

Plutôt oui, plutôt à tuer qu'à mobiliser les masses populaires.

Pierre Nadeau:

Communiquez-vous facilement avec vos camarades?

Sélim:

C'est assez difficile: nous ne parlons pas arabe. On passe par l'intermédiaire du camarade Abounida.

Pierre Nadeau:

Abounida, le Libanais?

Sélim:

Oui.

Pierre Nadeau:

Alors, quel est votre objectif immédiat, en rentrant au Québec?

Sélim:

En rentrant au Québec, ce sera de se recycler...

Pierre Nadeau:

Pour le premier attentat, si j'ose dire, avez-vous une cible en tête: est-ce qu'il y a des gens à qui vous voulez vous attaquer précisément?

Sélim:

On va orienter notre tactique militaire vers l'assassinat sélectif. C'est que trop longtemps le F.L.Q. a été

synonyme de bombes, de violence inutile, d'attentats meurtriers; maintenant on va se contenter de l'assassinat sélectif: les vrais responsables vont payer.

Pierre Nadeau:

Qui ça, les vrais responsables? Vous avez des noms en tête?

Sélim:

On a des noms en tête.

Pierre Nadeau:

Lesquels? Si vous aviez à tuer quelqu'un au Québec, par exemple, qui tueriez-vous?

Salem:

Du point de vue pratique, je commencerais par tuer le Premier ministre, mais, évidemment, c'est pas tellement possible, quoi. Mais on va commencer par descendre des bonshommes qui ont déjà été visés par nos attentats terroristes.

Pierre Nadeau:

Maintenant que vous avez terminé votre entraînement ici, est-ce que vous allez ensuite vous battre en Palestine, c'est-à-dire en Israël?

Salem:

Pour ça, je crois que mon camarade et moi différons d'opinion.

Pierre Nadeau:

Oui?

Sélim:

Moi personnellement, j'y compte bien.

Pierre Nadeau:

Et vous?

Salem:

Je ne crois pas.

Pierre Nadeau:

Merci beaucoup.

Sélim:

Salut. Vive la révolution socialiste québécoise et internationale!

Salem:

Vive l'internationalisme prolétarien!

Vive le F.L.Q.! ●

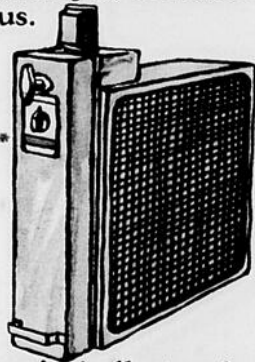
Si vous croyez qu'il faut aller au loin pour trouver de l'air pur, sans pollen, relaxez!



On n'est jamais aussi bien que chez soi.

Le climat dont vous rêvez, l'air sans poussière ni pollen ne sont pas aussi loin que vous pensez.

Faites installer un filtre à air électronique, et restez chez vous.



Le filtre à air électronique Honeywell arrête jusqu'à 99% du pollen que contient l'air de votre maison; pas étonnant que tant de victimes d'allergie, fatiguées de renifler et d'éternuer, l'aient adopté. Mieux encore, le filtre retiendra aussi jusqu'à 95% des poussières et de la fumée en suspension

dans l'air qui circule chez vous.

Le filtre à air électronique peut être incorporé à votre système de chauffage à air pulsé, mais il existe aussi en modèle portatif. Dans un cas comme dans l'autre, il purifie l'air ambiant et le dépollinise plus efficacement que vous n'oseriez l'espérer.

Mais vous savez bien que le climat rêvé n'est pas seulement fait d'air pur. Le climat idéal n'est ni trop chaud, ni trop froid, ni trop sec, ni trop humide.

Bien sûr, vous avez déjà un système de chauffage... avec, sans doute, un thermostat Honeywell. Mais l'air réchauffé est souvent beaucoup trop sec, et pour que votre climat soit parfait, il vous faut aussi un humidificateur, commandé par un Humidistat Honeywell. Et l'été? Eh bien, pour bannir les ardeurs du soleil, il vous faut un climatiseur, avec un

régulateur Honeywell.

C'est tout. Votre maison baignera alors dans un climat idéal... idéal par sa température, son humidité, son air pur et sans pollen.

Idéal? Peut-être. Mais le climat rêvé embaume du parfum des fleurs, nous ne l'avons pas oublié. Le Scentrol Honeywell n'est pas indispensable, mais il fait la différence entre l'idéal et le rêve.

Et pour vous, le "Confort Au Foyer", c'est le confort rêvé. Alors, demandez à votre entrepreneur en chauffage et réfrigération, ou à votre fournisseur de carburant, de vous fournir ces éléments, un à un... ou d'un seul coup.

Renseignez-vous sur les multiples avantages du filtrage électronique de l'air: postez la demande ci-dessous, et nous vous enverrons notre toute nouvelle documentation.

Vous y trouverez ce que n'offre aucun dépliant sur les pays exotiques: un climat rêvé 365 jours par année!

Honeywell

Le "Confort au Foyer"

Honeywell,
MS180,
740 Ellesmere Road,
Scarborough, Ontario.

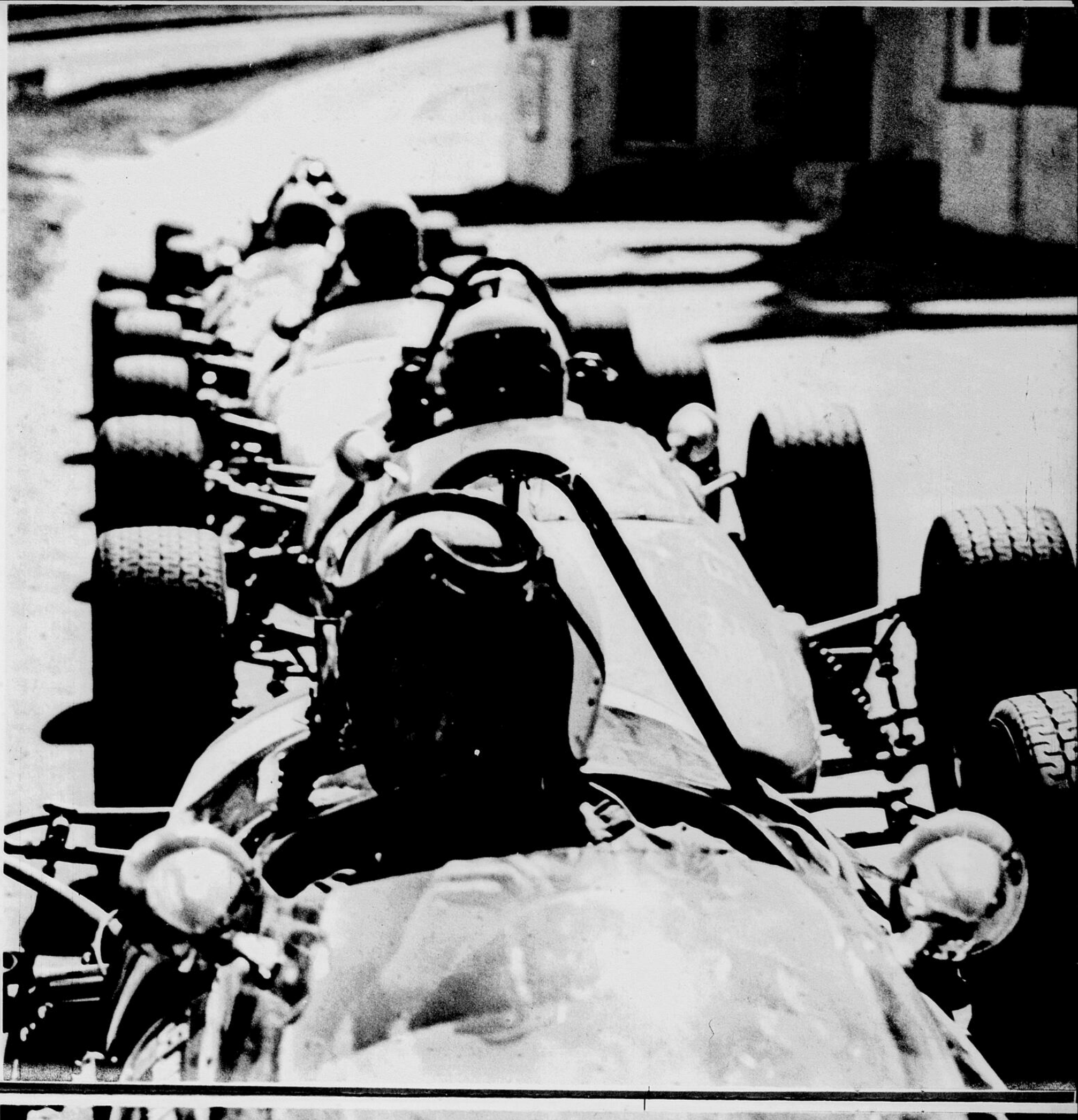
Veillez m'envoyer de plus amples renseignements sur votre filtre à air électronique

Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Province _____





L'ÉCOLE DE PILOTAGE JIM-RUSSELL,
A MONT-TREMBLANT

Pour futurs champions, ou amateurs d'un jour

Texte et photos Daniel Fontigny



"CETTE FOIS, les gars, vous roulez à 3 500 tours."

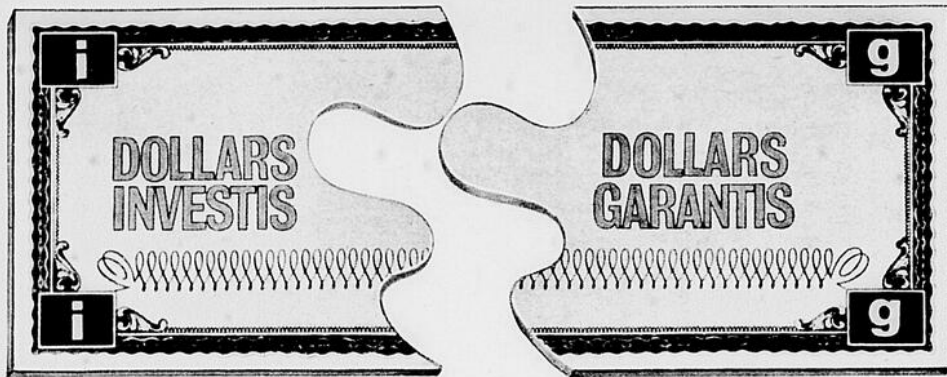
Jacques Couture, pilote chevronné et directeur de la nouvelle école canadienne de pilotage Jim-Russell, a lancé son ordre d'une voix puissante. Obéissants, les élèves ont fait démarrer, une à une, les petites voitures de formule Lotus-Ford. Les pétarades qui s'ensuivent rompent alors le silence qui plane sur le circuit Mont-Tremblant lorsqu'il n'y a pas de courses officielles.

Casqués et vêtus de combinaisons de course, les élèves encore mal à l'aise dans leur étroit habitacle vont accumuler les tours de piste, essayant de mettre en pratique les conseils des experts. Avec une voiture de formule, prendre un virage n'est en effet pas aussi simple qu'il y paraît: ralentir avant la courbe, freiner, rétrograder de vitesse en effectuant un double débrayage, accélérer doucement dans le tournant pour stabiliser la voiture et ainsi éviter le dérapage . . . Toutes ces opérations doivent se faire vite, tout en contrôlant la trajectoire du bolide afin de bien prendre le virage à la corde.

Pendant que les futurs champions tournent, Jacques Couture et son adjoint Marc Cantin se portent aux différents points cruciaux de la piste. A l'aide de téléphones mobiles, ils communiquent à la tour de contrôle les erreurs de pilotage qu'ils relèvent. "Allô, Lucien! la voiture rouge ralentit trop à l'entrée du virage no 1; la blanche n'utilise pas assez ses freins; la verte se tient trop au milieu de la piste au lieu de rabattre sur la droite . . ." Toutes ces fautes sont soigneusement notées par Lucien Lecomte, autre animateur de l'école, tandis qu'à côté de lui Micheline Couture, la femme de Jacques, remplit la fonction de chronométrateur.

Photo du haut: les voitures de l'école rangées près de la tour de contrôle; ci-dessus, le départ a été donné et les élèves abordent un premier virage.

Un capital personnel...



où "dollars garantis" et "dollars investis" se complètent.

Faire de l'argent et en épargner, c'est aujourd'hui la préoccupation de chacun. Tout d'abord, faire face aux besoins fondamentaux: nourriture, logement, vêtement et éducation. Et ensuite, garantir la sécurité de sa famille au moyen d'une assurance-vie. Voilà l'essentiel, voilà les "dollars garantis".

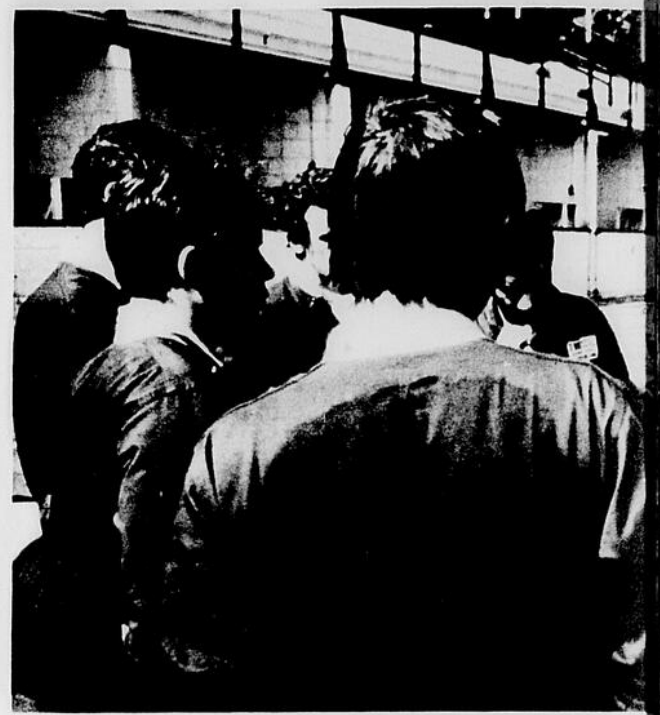
Mais le capital personnel ne se limite pas à l'essentiel. Beaucoup de gens veulent qu'une partie de leur argent participe à l'essor économique. Car l'argent, on le sait, est le nerf de l'économie. Or, l'économie est sujette à certaines fluctuations. C'est pourquoi les "dollars investis" rapportent plus que les "dollars garantis". Aujourd'hui cependant, il est possible de s'adresser à une seule et même source et de bâtir un capital personnel, où "dollars garantis" et "dollars investis" se complètent. C'est très simple. La Compagnie d'Assurance-Vie

Manufacturers vous offre maintenant son Fonds Manu-Vie de Placements. Ce Fonds Manu-Vie a été établi en 1963 pour le financement des systèmes de rentes chez les employeurs et il devient maintenant accessible aux particuliers qui veulent acquérir une rente constituée par placements. Il s'agit d'une rente qui complète un revenu viager garanti par le potentiel d'accroissement d'un fonds basé sur des actions ordinaires. (Évidemment, on ne saurait garantir le rendement futur de ce fonds, car les "dollars investis" deviendraient alors des "dollars garantis".)

Le représentant de la Compagnie d'Assurance-Vie Manufacturers vous fera découvrir comment "dollars garantis" et "dollars investis" peuvent se compléter pour former votre capital personnel.

La Compagnie d'Assurance-Vie

MANUFACTURERS



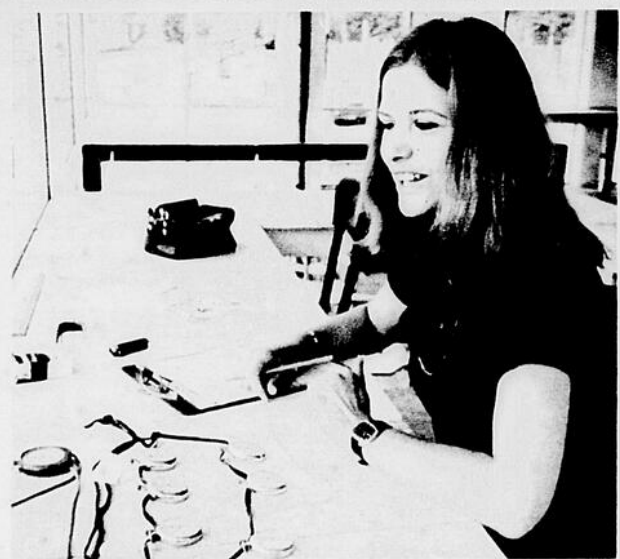
Ci-dessus, au retour d'une épreuve, Couture (en chemise rayée), encadré de Cantin (chapeau blanc) et de Lecomte, relève les erreurs commises par les élèves; à droite, la chronométreur Micheline Couture au travail.

L'Ecole Jim-Russell

L'Ecole de pilotage Jim-Russell (en anglais, Jim Russell International Racing Drivers' School) existe au Québec depuis le printemps dernier. A l'origine elle a été fondée en Angleterre, il y a une douzaine d'années par l'ex-pilote Jim Russell. Son but est de permettre aux jeunes et aux moins jeunes pas trop fortunés de se familiariser avec la piste sans devoir transformer à grands frais leur propre voiture de série. Les Lotus-Ford sont de véritables voitures de course, mues par le moteur 1 600 cc. de la Ford Cortina G.T., qui peuvent atteindre 140 milles à l'heure.

Les cours, qui s'étendent sur trois jours, ou, comme préfère dire Jacques Couture, sur 24 heures, coûtent \$450 et s'adressent surtout à ceux qui ont l'intention de se lancer dans la compétition. "Le prix peut sembler élevé, dit Jacques Couture, mais il ne faut pas oublier que nous confions aux débutants des voitures qui coûtent plus de \$5 000. De plus, nous devons payer deux mécaniciens continuellement attachés à leur entretien, ainsi que de fortes primes d'assurance."

Depuis quelques années déjà, l'idée de fonder une école de pilotage trottait dans la tête de Jacques Couture, Lucien Lecomte et David McConnel, trois jeunes pilotes passionnés de compétition. Ayant appris l'existence d'une telle école en Angleterre, ils bouclèrent un jour leurs valises pour aller en étudier le fonctionne-



ment sur place. Enthousiasmés, ils en rapportèrent les principes au Québec.

"Nous avons emprunté — avec son accord — le nom de Jim Russell, dit Lucien Lecomte. Commercialement, c'est excellent puisque cet ancien pilote est connu dans le monde entier. Mais nous n'en sommes pas pour autant une succursale."

Au mois de mai dernier, l'école ouvrit ses portes à l'Hôtel Bellevue, près de la piste du Mont-Tremblant. Aussitôt, les demandes d'inscription affluèrent par centaines, aussi bien des Etats-Unis que du Canada. Cependant, les responsables tinrent à limiter le nombre d'élèves à six par session pour pouvoir s'occuper de chacun en particulier. Certains se sont inscrits pour faire simplement une expérience intéressante, d'autres pour améliorer leur style de conduite. Un des premiers élèves était âgé de 69 ans!

"Jusqu'à présent, nous n'avons eu à déplorer aucun accident!" dit Jacques Couture.

Au mois d'octobre, la saison achevée, les petits bolides devront rentrer au garage, mais comme l'expérience est concluante, les trois amis et associés regardent déjà du côté des Etats-Unis. L'hiver prochain, lorsque la neige aura recouvert la piste de Mont-Tremblant, l'école de pilotage pourrait fort bien continuer ses activités sous le chaud soleil de Floride. ●

Nous arrivons bons derniers

On met un peu plus de temps pour voir la fin d'une pile Ray-O-Vac. A cause du petit collant vert. C'est le jour et la nuit. Nous ajoutons ce petit collant vert sur nos piles pour les garder tout puissantes jusqu'au moment de leur utilisation. Ainsi votre lampe de poche éclaire un peu plus longtemps. Votre radio joue un peu plus longtemps. Et tout ce que vous faites fonctionner à pile fonctionne un peu plus longtemps. Nous arrivons bons derniers. Car nos piles Ray-O-Vac finissent toujours en dernier.

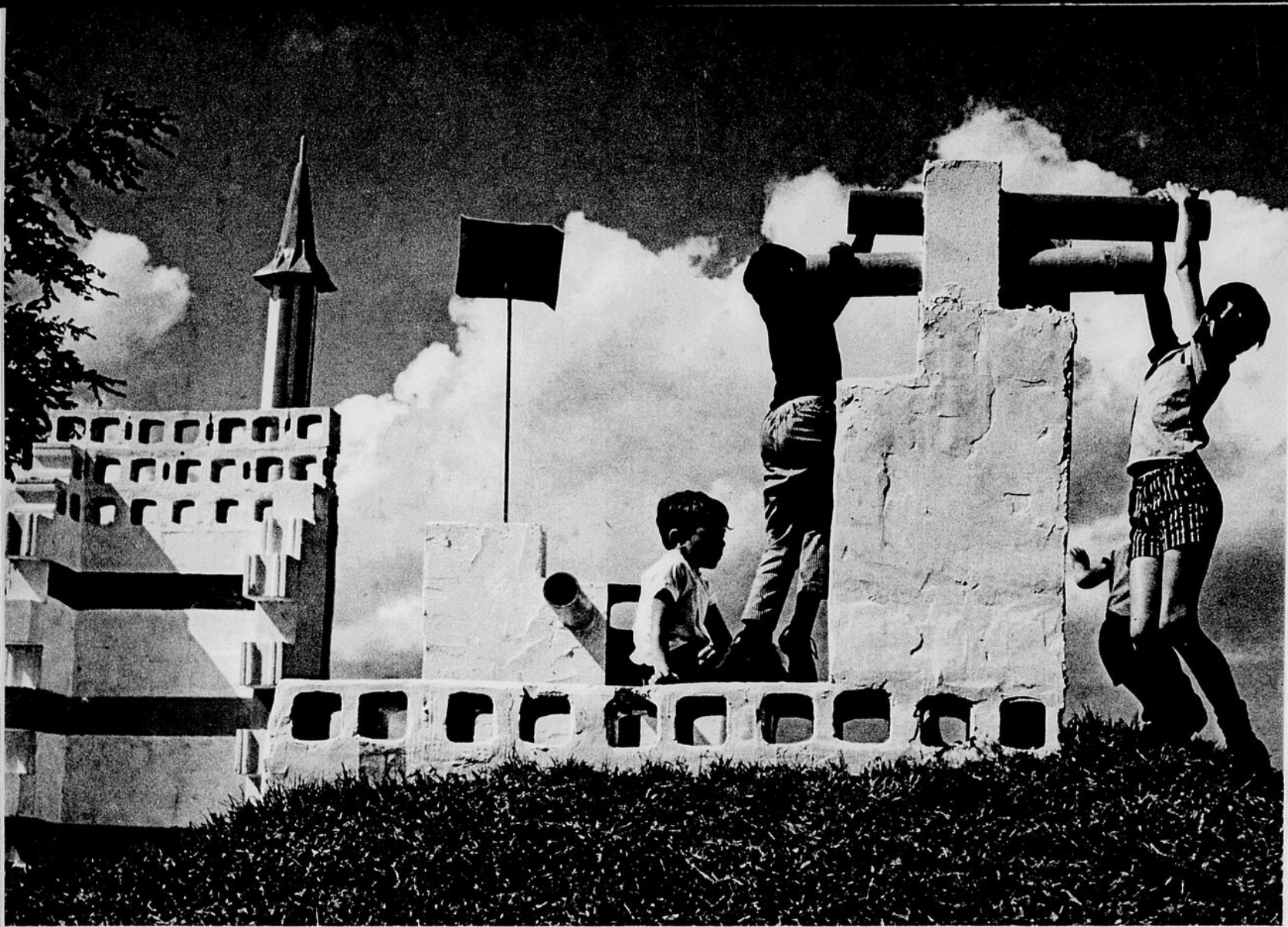


NO 2 LP-2
1½ VOLTS FORMAT "D"
PRIX DE DETAIL SUGGÉRÉ
70¢
PLUS TAXE
SI APP.

LAMPE DE POCHE JEUX ET JOUETS



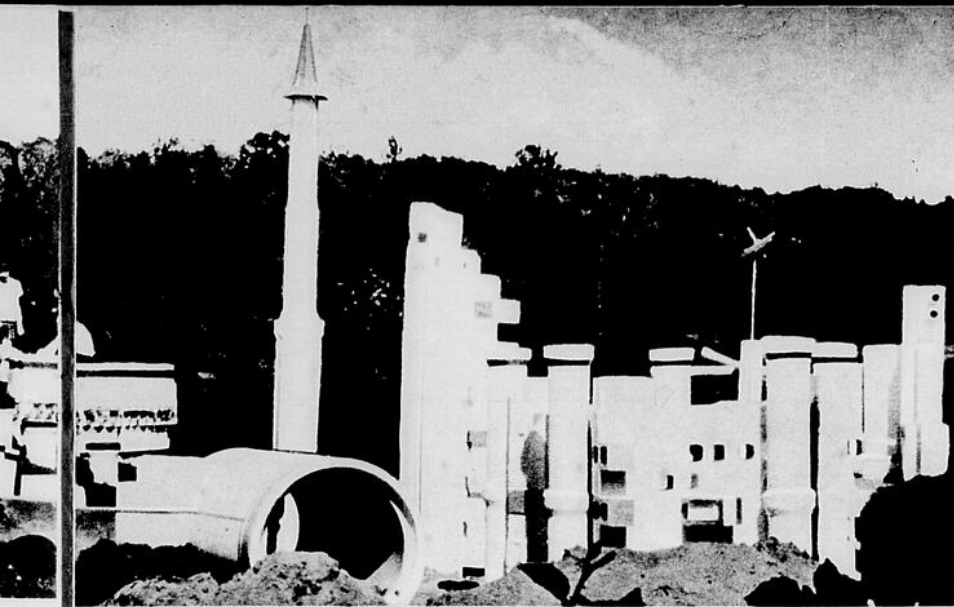
Premier au monde en énergie concentrée  



1 000
 pieds
 carrés
 de
 féerie



*Voici quelques éléments
 du terrain de
 jeu. Photo du haut,
 le château; ci-dessus,
 sorte de cabine
 de pilotage. En haut,
 à droite, vue
 d'ensemble: château,
 fusée, soucoupe volante.*



Texte et photos Luc Benoit

AU Centre d'art des Jeunesses musicales, à Orford, des étudiants en sculpture de l'École des Beaux-Arts de Montréal ont terminé, l'été dernier, les éléments d'un terrain de jeu pour enfants.

Grâce à une bourse du Centre d'art — qui consistait à loger gratuitement au camp et à bénéficier des matériaux nécessaires —, occasion leur a été donnée d'exécuter une oeuvre dans ses dimensions réelles (40 pieds de longueur et 25 pieds de largeur) et non pas uniquement sous forme de maquette. Dans le contexte actuel des écoles d'art au Québec, la chose est quasi irréalisable. On doit bien souvent se contenter de modèles réduits.

L'expérience d'Orford aura aussi permis de développer d'autres relations que celles que fournissent les cadres scolaires entre enseignants et enseignés. Il s'est agi ici beaucoup plus d'une collaboration à un même niveau, les professeurs agissant plutôt comme conseillers techniques.

Les "professeurs": Yves Trudeau et Jean-Pierre Boivin. Les "étudiants": Jean-Serge Champagne, Manon Potvin, Jacques Benoit, Lucio Deheus, Claude Mongrain et Ronald Poirier.

A partir de ce qu'on sait des terrains de jeu, les sculpteurs du Centre d'art ont repensé totalement un environnement, tout en tenant compte de critères importants comme l'emplacement du parc, l'éclairage par rapport à la lumière solaire, les possibilités du matériau — en l'occurrence le béton — et la psychologie de l'enfant de trois à dix ans, qui aime grimper, glisser, s'isoler et s'imaginer des mondes. Un autre élément non négligeable: la sécurité de l'enfant.

Le temps des fiacres est révolu: on vit, et principalement l'enfant, dans un monde qui fait de la science-fiction une réalité quotidienne. Les sculpteurs ont voulu donner à leur projet ce double aspect d'es-

pace: l'environnement qu'ils ont créé est à la fois spatial par ses formes, qui unissent la sculpture à l'architecture, et par son sujet même. Ainsi la soucoupe volante deviendra rond de sable et la salle de contrôle, l'ancre. C'est de la fusée et de sa rampe de lancement que partira la glissoire.

On a trop tendance, dans les parcs de nos villes, à sacrifier à la facilité, et l'agencement se résume bien souvent en un alignement monotone de balançoires, d'anneaux, de barres fixes, entrecoupés parfois d'un carré de sable ou d'un bassin. La plupart du temps, les tuyaux entremêlés des trapèzes restent à nu alors qu'un peu de couleur suffirait à leur donner vie.

Certains objecteront qu'à trop imaginer, qu'à trop suggérer des formes précises, on en vient à détruire l'imagination de l'enfant qui, d'un tronc d'arbre, fera surgir une fusée ou un bateau. Mais il n'en est rien. Donnez-lui la fusée, il sera alors cosmonaute et son voyage dans des espaces infinis se peuplera de satellites, d'étoiles filantes et de météores. Et qui sait si, au cours de son périple, il ne rencontrera pas des monstres effrayants qu'une savante manoeuvre évitera de justesse . . . ●

Les toutous sont unanimes: les Burgerbits ont meilleur goût!



Goût irrésistible: Nous avons offert à toutes sortes de chiens deux ou trois nourritures sèches différentes. Ils se sont lancés comme un seul homme sur les Burgerbits. (Vous pourrez faire cette même épreuve de goût dans votre propre cuisine, vous verrez).

Alimentation équilibrée: Les Burgerbits sont si bons pour les toutous que même si vous ne leur serviez que ça, ils obtiendraient tous les minéraux, les protéines et les vitamines nécessaires à leur santé. En fait, les Burgerbits sont deux fois plus nourrissants que le meilleur boeuf à hamburger!

Offrez-lui les Burgerbits; il vous dira — à sa façon — que les Burgerbits ont meilleur goût.

Le Dr Ballard...parce que c'est si bon.




Par Isabelle Lefrançois
PERSPECTIVES

C'EST cette semaine, soit mardi le 18 août, que sera présentée à Winnipeg, au nouveau Centre du centenaire, la collection nationale 70-71 dont nous offrons ici, en primeur, un avant-goût à nos lecteurs.

Il s'agit d'un grand gala de mode qui soulignera tout à la fois le centenaire du Manitoba et la haute qualité des vêtements dessinés et produits au Canada. Les modèles présentés proviennent d'une centaine de maisons de couture de Montréal, Toronto, Winnipeg et Vancouver. Elle est assemblée et présentée par l'Union internationale des ouvriers du vêtement pour dames qui, pour une fois, rompt avec la tradition. En effet, le public pourra voir la collection nationale alors que, par le passé, elle ne fut toujours montrée qu'à la presse et aux acheteurs des grands magasins et des boutiques.

Nos lecteurs remarqueront que les modèles que nous présentons sont tous de longueur respectable. Cela tient à ce que presque tous les vêtements de la collection sont beaucoup plus longs que ceux de l'an dernier. Ce qui ne veut point dire, toutefois, que le court est banni et ne sera pas porté cette saison. Les fabricants, bien sûr, présentent leurs modèles les plus avant-garde même si leurs ateliers continuent à produire beaucoup de vêtements courts. Le douillet manteau à capuchon qui orne notre page couverture est signé Irving Milgrom, de Toronto.

MODE CANADA



Ci-contre, deux superbes tenues d'automne: manteau d'allure militaire et longue redingote assortie d'un pantalon, respectivement de Joshar et de Mal-ber, deux maisons de Montréal. Ci-dessous, longue jupe-culotte et veste safari pour les jours frisquets de septembre, de Jocardi, de Montréal. Plus bas, à gauche, ce sont deux manteaux types de ce que sera la mode de la prochaine saison: longue silhouette grise et romantique réchauffée d'un col et de poignets de fourrure, de Stall, de Winnipeg, et plaid agrémenté de cuir et de fourrure, de Berger Schwartz, de Toronto. Le léopard que nous montrons à droite n'a jamais galopé dans la jungle. Il est faux et fier de l'être puisqu'il est beau et confortable et qu'il donne à notre mannequin une apparence on ne peut plus féline; de Nestel du Canada, à Toronto. Tout en bas de la page, plaid à double boutonnage, gansé de cuir, de Frankroy, de Winnipeg, et longue enveloppe dorée signée Mr. Brian pour National Cloak, de Winnipeg également. Toutes les bottes sont de Tony Iammatteo, pour Cristina. ●

Photos Marc Lullier





63672?

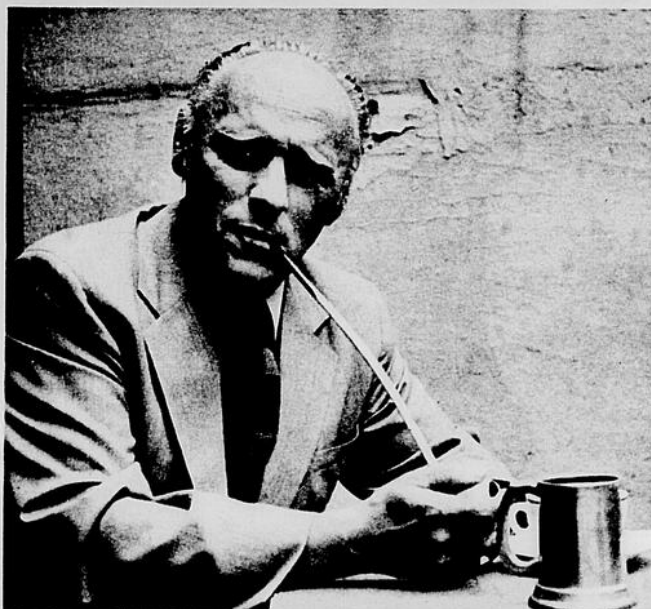
C'EST MA PIPE

Qui n'appartient à un club, de nos jours? Club de golf, club de bridge, société d'entraide, club de vol à voile, de karaté, cercle de peinture ou de couture. Presque tous, nous possédons, en plus de multiples cartes de crédit, une carte de membre d'une association quelconque et qui, en général, coûte assez cher.

Pierre Petel (photo ci-contre) en possède une qui, contrairement aux autres, ne lui a coûté que quelques dollars.

De toutes les cartes qui gonflent son porte-monnaie, c'est celle-là qu'il exhibe avec le plus de fierté: celle de son Pipe Club, à New York, dont il est question dans l'article qui suit.

LA RÉDACTION



par Pierre Petel

NEW YORK, ville fabuleuse, violente, inhumaine, sophistiquée, décriée par les uns, chantée par les autres, reste pour moi, qui suis un sentimental, une ville mélancolique où j'aimerais toujours flâner et faire des découvertes.

Que ce soit dans un petit bar du Village, non loin de Washington Square, où Dinah, jeune chanteuse blonde aux traits étirés, chante d'une voix enfumée, intérieure, presque pour elle toute seule: *My Funny Valentine* et *The Shadow Of Your Smile*; ou dans cette boîte éteinte de la 56e, à 2 heures du matin, quand Gary le pianiste noir m'accueille invariablement au piano-bar avec la même ritournelle: *What's New?*



Dans la grande salle du Keen's Chop House, à New York, sont suspendues au plafond les pipes en argile des membres qui les fument lorsqu'ils sont de passage.

Photos Paul Gélinas

*"Si ça continue, je vais
me transformer en sirène!"*

*"Non, non.
J'veux pas tomber
à l'eau. Oh-oh-oh...!"*

Ondines, le monde marin vous attend. Et rien ne vous empêche d'aller à sa conquête.

Surtout si vous avez adopté les tampons Tampax. Comme vous, des millions de femmes à travers le monde les utilisent en toute confiance.

Portés intérieurement, ils sont si confortables que vous pouvez mettre les voiles n'importe quand. N'est-ce pas merveilleux?

Les tampons les plus utilisés au monde...

tampons

TAMPAX

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

*"On n'a pas
idée d'arriver
comme ça, en
coup de vent!"*

Imprégnez votre épiderme de beauté



A moins que vous n'ayez soigné votre épiderme assidûment, il est fort probable que le changement de temps l'ait privé de ses huiles naturelles, entraînant un état de déshydratation que les sécrétions glandulaires n'ont pu totalement combattre.

Pour corriger ce déséquilibre, entreprenez vite un traitement à l'Oil of Olay avant l'été. Appliquez une pellicule d'Oil of Olay sur le visage et le cou tous les matins avant de vous maquiller. Et n'oubliez pas d'en faire profiter aussi vos bras et vos coudes pour en bannir les dernières traces de l'hiver et porter avec assurance vos jolies robes d'été.

Conservez à votre épiderme l'éclat d'un épiderme sain et net, en toute saison, en utilisant régulièrement cette huile tropicale hydratante. Suivez les conseils des spécialistes qui recommandent une application d'Oil of Olay le soir au coucher.

Plan d'amaigrissement Recette à domicile

Il est facile de perdre rapidement, chez soi des livres de graisse disgracieuse! Établissez vous-même ce plan de recette. C'est très facile—et c'est peu coûteux. Allez simplement chez votre pharmacien et demandez Naran. Versez ceci dans une bouteille d'une chopine et ajoutez assez de jus de pamplemousse pour la remplir. Prenez-en deux cuillerées à soupe par jour, selon le besoin, et suivez le Plan d'amaigrissement Naran.

Si votre premier achat ne vous montre pas un moyen simple et facile de perdre la graisse superflue et ne vous aide pas à re-

trouver la sveltesse de votre ligne; si les livres et les pouces reduisibles de graisse superflue ne disparaissent pas du cou, du menton, des bras, de la poitrine, de l'abdomen, des hanches, des mollets, et des chevilles, retournez simplement le flacon vide pour vous faire rembourser. Suivez cette méthode facile recommandée par les nombreuses personnes qui ont essayé ce plan et retrouvez votre ligne. Notez comme le gonflement disparaît vite—combien vous vous sentirez mieux. Plus alerte, plus active et d'apparence plus jeune.

Un grand nombre de lecteurs n'ayant pu se la procurer, nous avons décidé de publier une quatrième édition de

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.

10 jours d'examen sans obligation de votre part.

Remplissez et postez cette formule aujourd'hui même. Vous recevrez la facture plus tard.

\$4.95

Plus un léger supplément pour frais d'expédition

PERSPECTIVES INC.
C.P. 784, Bureau de poste de Montréal-Nord,
Montréal 459 P.Q.

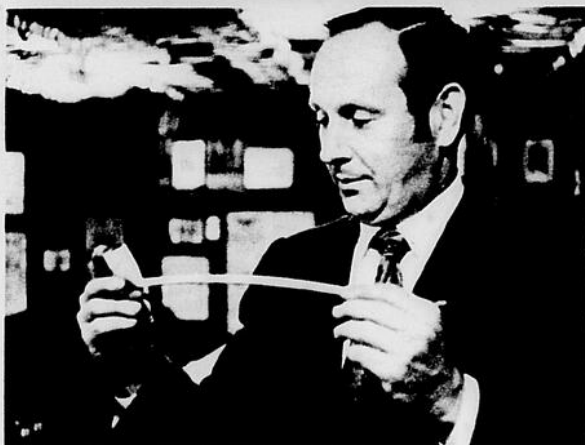
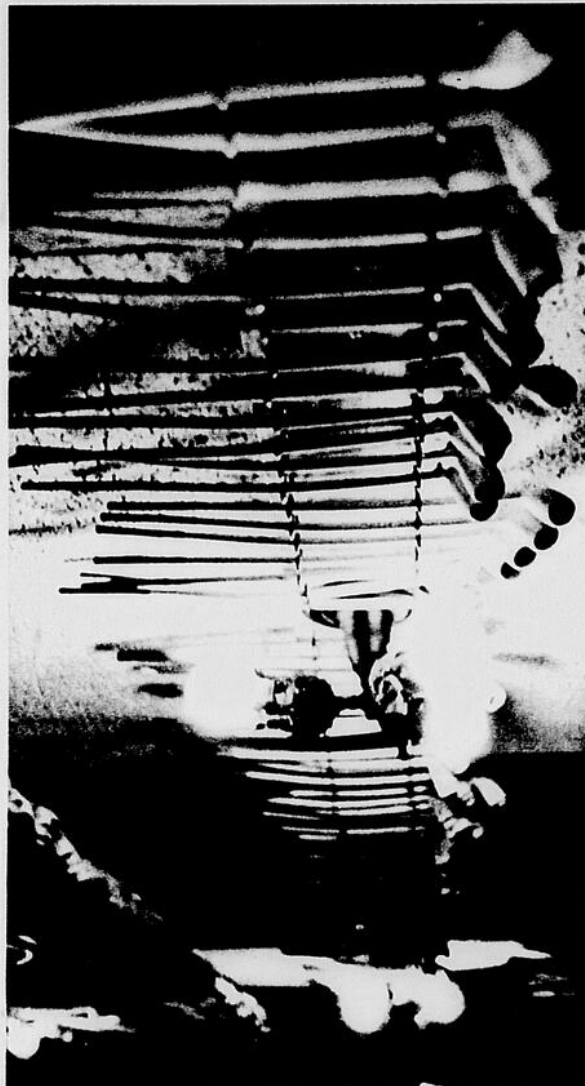
M. _____
MME _____
MLLE _____

ADRESSE _____

VILLE _____ ARR. _____ PROV. _____

BWDF

63672? C'EST MA PIPE



Les pipes sont placées au plafond dans des rateliers spéciaux; ci-dessus, M. Herman Zuch tient en main la pipe d'un futur membre.

Enfant, comme j'enviais mon père au moment où son wagon du train de nuit l'emportait vers cette ville qui m'était alors inconnue, mais dont je devinais déjà l'attraction qu'elle allait exercer sur moi plus tard! Et dans le pullman mystérieux, aux velours sombres, aux lambris épais, je m'en souviens, que n'aurais-je donné pour partir avec lui?

De New York, j'aime les buildings audacieux, ces blocs cahotiques de béton qui dressent des murailles solennelles autour de nos pas, ces hôtels, ces magasins, ces théâtres et la foule, la foule un peu démente et tumultueuse des heures de pointe. Mais j'aime surtout les quartiers démodés d'un New York tendrement insolite, qui gardent encore les reflets des contes des O'Henry et des ballades de George Cohan.

C'est peut-être la seule ville au monde qui, toute tendue vers demain par ses goûts de hauteur et de modernisme, me parle d'hier par son passé encore tout près du nôtre. Les autres capitales d'Europe ou d'Asie ont, elles, un passé qui ne nous appartient plus. Un passé chargé de siècles à la mesure de l'histoire. Voilà le New York que j'aime découvrir, non plus écrasant, monstrueux, mais ramené aux dimensions plus humaines de quelques générations!

C'est de cet aspect de cette ville que je veux vous parler aujourd'hui. Plus particulièrement d'un coin dont les échos d'hier résonnent encore dans mon cœur. Celui du Herald Square, du Rialto de New York, où s'élèvent maintenant les grands magasins, de Macy's à Gimble. Le Midtown commercial, centre de la confection, des wash frocks, aux rues encombrées de camions et de chariots à bras.

Dans cette enclave, bornée au nord par la 42e et coupée en deux par Broadway, se trouvaient tous les théâtres célèbres des débuts du siècle, abritant toutes les disciplines, du burlesque à l'opéra, en passant par la comédie musicale.

Aujourd'hui le journal *Herald* a disparu du quartier et le centre des spectacles s'est déplacé du côté nord de Times Square pour faire place aux parkings, aux gratte-ciel et aux grands magasins.

Dans ce quartier, cependant, un tout petit coin subsiste inchangé, unique vestige de l'époque turbulente de l'entre-deux-guerres. Il s'agit du Keen's English Chop House, fondé en 1886. C'est le seul cercle pour fumeurs de pipes d'argile que je connaisse en Amérique, et dont la tradition s'inspire d'illustres modèles en Angleterre.

Il y a dix ans, j'entrais par hasard dans ce pub pour y déguster un plat de mouton anglais garni de saucisses, de rognons et de bacon tout en buvant une bière Musty, exclusive à la

maison, et découvrais en même temps le plaisir de fumer une de ces pipes à long tuyau recourbé en terre blanche cuite et qu'on appelle "hollandaise" (même si elles sont maintenant fabriquées au Japon!) pour les différencier des pipes en bruyère ou en écume de mer.

Je m'inscrivis sur-le-champ comme membre à vie de ce club et on me remit une longue, fine et délicate pipe portant le numéro 63672 sur le fourneau. Aujourd'hui le nombre de membres dépasse le chiffre impressionnant de 90 000!

90 000 pipes conservées à l'établissement même pour les membres, dans des râteliers qu'on retrouve sur tous les plafonds. Depuis, à chacune de mes visites à New York, je fais un bond au Keen's et j'y fume religieusement ma pipe, couverte maintenant de dates et d'initiales d'amis à qui j'ai fait découvrir ce modeste délice.

Ceci ne constitue pas le seul attrait du pub. Les murs derrière vous sont tapissés de programmes de théâtre et d'affiches de spectacles remontant à la fin du siècle dernier. Emouvante collection de photos jaunies, de coupures défraîchies du Garrick Theater, entre autres, dont l'entrée des artistes

donnait sur la cuisine du restaurant par où surgissaient les comédiens aux entractes, question d'enfiler un whisky en vitesse — et à la dérobée!

Au-dessus du foyer, en entrant, soigneusement conservées dans une chaise, on peut voir les pipes célèbres des Caruso, Grace Moore, Theodore Roosevelt, Lionel Barrymore, "Buffalo Bill" Cody, Will Rogers, Robert Benchley, qui fréquentèrent tous cette place. Suivant une vieille tradition française, le Gardien des Pipes a pieusement cassé le tuyau de leurs pipes à leur mort, — d'où l'expression "casser sa pipe", qui veut dire mourir. (L'on fera de même pour vous si la nouvelle de votre décès parvient au Gardien du Keen's!)

Face à la collection de pipes, d'autres programmes de théâtre, dont celui — authentique, assure-t-on — que tenait le président Lincoln, le soir de son assassinat en avril 1865 au Théâtre Ford. Des taches de sang ont souillé les caractères, mais on peut toujours y lire le titre de la pièce: *Our American Cousin*.

Les garçons de table, dont plusieurs ont plus de 35 ans de service, prennent parfois le temps de vous raconter les soirées épiques d'antan. Tommy Wright, décédé il y a quelques années,

alors qu'il comptait plus de 56 années de service, les avait tous connus, les grands de cette époque. Une soirée typique pouvait rassembler dans la même salle principale des noms aussi brillants que Lionel Barrymore et son frère John, "Diamond Jim" Brady, le champion poids-lourd James Jeffries, Fannie Hurst, Lillian Gish, George Arliss, O'Henry. De même que tous les journalistes du Herald!

Cette coutume d'une bonne pipée après le repas existe depuis toujours, semble-t-il, du moins depuis le jour où sir Walter Raleigh répandit l'usage du tabac à la plus célèbre des auberges anglaises: The Mermaid. Là se réunissaient des noms prestigieux comme Ben Johnson, Shakespeare, Bacon, Hogart et John Keats.

Une autre taverne aussi fameuse, "Ye Old Cheshire Cheese" accueillait des personnages comme Voltaire et Charles Dickens. Autant d'immortels qui venaient ainsi dans la fumée de leurs pipes et les vapeurs du whisky oublier les fatigues de la gloire.

Ce n'est pas, croyez-moi, ce genre de fatigue que je tente d'oublier en tirant sur ma pipe de terre devant ma chope en étain bien remplie de Bass, dans la plus pure tradition du Mermaid et du Cheshire! Monsieur Her-

man Zuch, propriétaire actuel et son fils David, de même que les vieux employés de la maison ont évoqué tant de souvenirs à mes yeux que j'oublie la vie trépidante d'aujourd'hui et me surprends à rêver avec nostalgie de cette époque... Les murs s'animent autour de moi; les affiches ra-jeunissent soudain! Les murmures s'élevèrent des tables voisines et j'entends le rire clair de Fanny Hurst, le timbre sonore de Caruso. La lumière du gaz allume des feux dans les yeux de Frank Buck qui raconte ses safaris, tandis que Robert Ripley le relance avec ses histoires extraordinaires. Lillian Gish les écoute et ses yeux pâles semblent rêver d'ailleurs... Dans un autre coin, entouré d'amis, George M. Cohan lui-même reprend son succès que me fredonnait tout à l'heure l'un des vieux garçons de table:

*Give my regards to Broadway,
Remember me to Herald Square.
Tell all the boys at 42nd street
That I will soon be there!*

— Hé, Garçon, merci pour ces bons moments! Dites-leur que moi aussi je reviendrai, car je fais partie du même "ordre" qu'eux. Serrez bien ma pipe jusqu'à la prochaine fois... Mais surtout, ne la cassez pas! ●

Un cadeau de **50¢**

sur le développement
et l'impression de vos

PHOTOS-COULEURS

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

Notre façon de vous prouver que nous apprécions votre clientèle est de vous offrir une remise de 50¢ sur nos prix réguliers déjà très bas. Jugez-en par vous-même!

FILM	REG.	COUPON
8 poses	\$2.12 moins 50¢	= \$1.62
12 poses	\$2.88 moins 50¢	= \$2.38
20 poses	\$4.40 moins 50¢	= \$3.90
36 poses	\$8.04 moins 50¢	= \$7.54

(Ajouter 10¢ pour frais postaux plus 8% de taxe de vente)

QUI DIT MIEUX?

Ce coupon-chèque est honoré à chacun de nos magasins:
8469, 8e avenue, Ville St-Michel
Station de Métro, Longueuil
Place Versailles, Montréal
10738, rue Millen, Montréal
Centre Normandie, Montréal

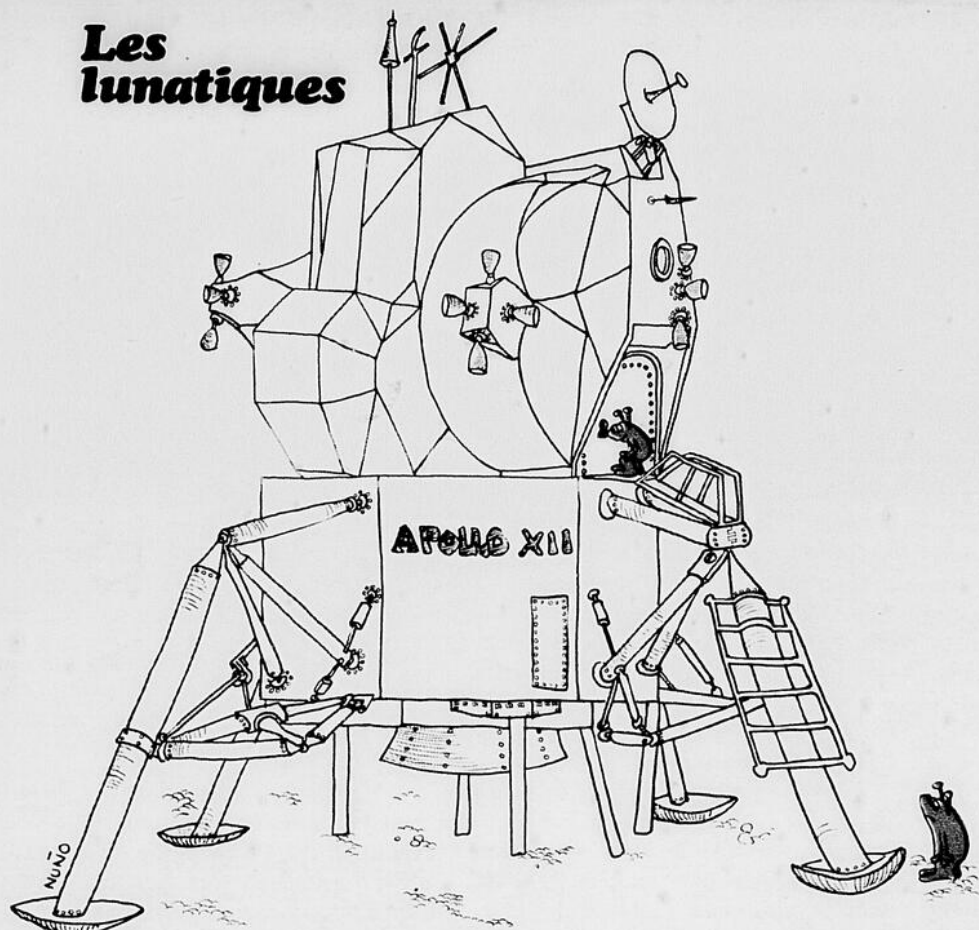
Collez cette étiquette sur une enveloppe solide et envoyez-nous vos films.

DIRECT FILM
Case postale 100,
Station Youville, Montréal 351, Qué.



70-685

Les lunatiques



La première fois que vous achetez un bocal de beurre d'arachide Planters, la différence vous saute aux doigts. Il est en plastique, donc incassable. Les petits doigts malhabiles auront beau l'échapper, il n'y aura pas de casse, pas de cris.

De plus, le beurre d'arachide se garde archifrais dans son nouveau bocal. Goûtez-y vite! Vous retrouverez la saveur des fameuses arachides Planters. Le beurre d'arachide Planters. Archidéllicieux!



Le beurre d'arachide Planters

Archi-frais dans son bocal
incassable.

(questionnaire)

JEUX OLYMPIQUES

PUISQUE le Canada doit être l'hôte des jeux Olympiques d'été en 1976, il conviendrait de rafraîchir nos connaissances sur ces Jeux. *Perspectives* a dressé à votre intention une liste de dix questions. Cinq bonnes réponses vous qualifieront comme expert ès jeux Olympiques.

QUESTIONS

- 1 Les termes "olympiade" et "jeux Olympiques" ont-ils la même signification?
- 2 Combien de médailles (d'or, d'argent ou de bronze) le Canada a-t-il remporté en tout dans les quatorze Jeux d'été auxquels il a participé?
- 3 Quelle est l'épreuve olympique qui a établi un record quant au nombre de spectateurs qu'elle a attirés? et quel fut ce nombre?
- 4 Un Canadien a gagné une médaille d'or olympique au golf; qui était-ce?
- 5 Sonja Henie a gagné une médaille d'or aux Jeux à 14 ans; a-t-elle établi ainsi un record?
- 6 C'est en athlétisme que le Canada a remporté le plus de médailles (38); quelle discipline vient en second?
- 7 Est-il déjà arrivé qu'un concurrent aux Jeux ait triomphé par tricherie?
- 8 Dans les courses de relais, quel est le record de vitesse atteint par un coureur de relève?
- 9 Est-il vrai que Billy Sherring, de Hamilton, en Ontario, ait gagné le marathon aux jeux Olympiques?
- 10 Il est arrivé par deux fois qu'un Canadien gagne deux médailles d'or aux Jeux. Connaissez-vous le nom d'au moins un de ces deux athlètes?

PIOQUE

RÉPONSES

- 1** Au sens premier, une olympiade est l'intervalle de quatre ans entre deux jeux Olympiques. Ceux de 1976 à Montréal marqueront la fin de la 21e olympiade depuis la résurrection des Jeux. Cependant, Robert donne aussi à olympiade le second sens de jeux Olympiques.
- 2** Depuis qu'il a commencé de participer aux Jeux d'été, le Canada a gagné 101 médailles: 25 d'or, 35 d'argent et 41 de bronze. Si on ajoute ces gains à ceux de dix Jeux d'hiver — 11 médailles d'or, 4 d'argent, 12 de bronze —, le total est de 128.
- 3** C'est l'épreuve finale du saut en ski, tenue à Holmenkollen, en Norvège, lors des Jeux de 1952, qui a établi le record: 150 000 spectateurs.
- 4** C'est le Torontois George Lyon qui a gagné cette médaille d'or aux Jeux de 1904 à Saint-Louis, au Missouri; mais le golf a été retranché, depuis, de la série des épreuves olympiques.
- 5** La plus jeune championne olympique a été l'Américaine Aileen Riggan, qui a triomphé à 12 ans dans l'épreuve féminine de plongeon, aux Jeux de 1920 à Anvers, en Belgique. Il existe une certaine confusion au sujet de Sonja Henie, qui a fait partie, dès ses 10 ans, de l'équipe norvégienne de patinage aux Jeux d'hiver de 1924 à Chamonix, en France, mais elle n'a remporté de médaille d'or qu'aux Jeux de 1928 à Saint-Moritz, en Suisse.
- 6** Non, ce n'est pas au hockey, même si nous y avons décroché 10 médailles: 6 d'or, 2 d'argent et 2 de bronze, mais à l'aviron, qui nous en a valu 12: 2 d'or, 6 d'argent et 4 de bronze.
- 7** Oui. Après la victoire de l'Américain Fred Lorz dans le marathon aux Jeux de 1904, certains officiels qui conservaient des doutes à ce sujet ont cherché et retrouvé un camionneur qui a avoué avoir transporté Lorz sur une distance de 10 milles.
- 8** Dans une course de relais, seuls les premiers partants sont immobiles au départ. Les coureurs de relève avancent déjà du même pas qu'eux quand ils viennent prendre leur place. L'Américain Bob Hayes a établi le record comme coureur de relève aux jeux de Tokyo en 1964, à la vitesse de 26.22 milles à l'heure.
- 9** C'est faux. Sherring a gagné une course de ce genre disputée en 1906 de Marathon à Athènes, en Grèce, mais le Comité olympique international a refusé de reconnaître ces Jeux sous prétexte qu'ils interrompaient le cycle normal de quatre ans d'une olympiade.
- 10** Aux jeux de 1912, à Stockholm, le Montréalais George Hodgson a gagné le 400-mètres et le 1 500-mètres à la nage libre. En 1928 à Amsterdam, Percy Williams, de Vancouver, a triomphé dans le 100-mètres et le 200-mètres à la course à pied.

*La plus joyeuse des bières.
Celle qu'on boit entre amis.
C'est la bière des party.
La bière
Laurentide
Toujours
d'la partie!*

Brasée au Québec par Molson



BOEUF JARDINIÈRE AU FOUR

- 1 cuil. à table d'huile à cuisson*
- 1 livre de boeuf haché*
- La moitié d'un gros oignon blanc (dit espagnol ou des Bermudes), finement tranché*
- 2 cuil. à table de farine*
- 1 cuil. à thé de sel*
- ¼ de cuil. à thé de poivre*
- ½ tasse d'eau*
- 3 épis de maïs*
- 2 cuil. à thé de sucre*
- ½ cuil. à thé de thym en feuilles*
- ¼ de cuil. à thé de paprika*
- ½ cuil. à thé de sel*
- 1 gros piment vert, en minces rondelles*
- 3 tomates moyennes, pelées et tranchées mince*
- 2 tasses de mélange à pâte à tout usage*
- 1 tasse de cheddar fort, râpé*
- 1 cuil. à table de persil finement haché*
- ¾ de tasse de lait*

Chauffer le four à 375°. Beurrer un plat à cuire de 2½ pintes.

Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse et y ajouter le boeuf. Cuire, à feu doux et en brassant, jusqu'à ce que ce soit joliment bruni. Ajouter l'oignon et continuer la cuisson pendant 3 minutes, en brassant. Retirer du feu. Saupoudrer de la farine, de 1 cuil. à thé de sel et du poivre et bien mélanger. Ajouter l'eau, en brassant.

Enlever, en les coupant, les grains de maïs des épis (vous aurez environ 2 tasses de grains). Mélanger le sucre, le thym, le paprika et ½ cuil. à thé de sel.

Mettre environ ⅓ de la viande dans le plat à cuire, en l'étendant uniformément. Ajouter ⅓ du maïs, ⅓ du piment et ⅓ des tranches de tomates. Saupoudrer de ⅓ du mélange au thym. Répéter, à deux reprises, les couches de boeuf, de légumes et d'assaisonnement.

Cuire au four pendant 30 minutes.

Préparer, juste un peu avant la fin du temps de cuisson, la garniture suivante. Mettre, dans un bol, le mélange à pâte à tout usage, le fromage et le persil, et mêler délicatement, à la fourchette. Ajouter le lait et brasser vivement pour bien humecter tous les ingrédients secs.

Retirer le plat du four. Hausser la température de ce dernier à 425°. Déposer la pâte, par cuillerée à table, sur la préparation chaude en faisant en tout 18 petits amas. Cuire au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien brunie. (6 portions)

BISQUE D'AIGLEFIN ET DE PÉTONCLES

- 1/4 de tasse d'huile à cuisson
- 2 poireaux (la partie blanche seulement), tranchés très mince
- 2 carottes moyennes, hachées
- 1 gousse d'ail, broyée
- 1 livre de filet d'aiglefin (voir note)
- 2 tasses de tomates pelées et hachées
- 2 tasses d'eau
- 1 petite feuille de laurier
- 1/8 de cuil. à thé de thym
- 1 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de poivre
- 1 cuil. à table de jus de citron
- 1/2 livre de pétoncles, coupées en deux
- 1/4 de tasse de persil haché

Chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajouter les poireaux, les carottes et l'ail et cuire, à feu doux et en brassant, pendant 3 minutes.

Couper l'aiglefin en bouchées. Les ajouter à la préparation, de même que les tomates, l'eau, le laurier, le thym, le sel et le poivre. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant environ 10

minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit tendre.

Ajouter le jus de citron et les pétoncles et faire mijoter pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Parsemer du persil et servir immédiatement. (4 portions)

Note: si vous utilisez de l'aiglefin congelé, ne le dégeler que juste assez pour pouvoir le couper aisément.

TOMATES GRILLÉES

- 6 tomates moyennes
- Sel et poivre
- 1 tasse de chapelure fine
- 2 oeufs
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1/4 de tasse de beurre

Allumer le grilloir du four. Beurrer une plaque à biscuits suffisamment grande pour qu'on puisse y disposer, en une seule couche, 12 tranches de tomates.

Enlever une mince tranche sur le dessus de chaque tomate. Ne pas peler les tomates mais les couper, en travers, en deux tranches épaisses. Saler et poivrer les tranches, des deux côtés.

Mettre la chapelure dans un plat peu profond. Battre les oeufs, auxquels on aura ajouté le sel, dans un autre plat peu profond. Passer les tranches de tomates dans la chapelure, d'abord, pour les en enrober légèrement des deux côtés. Passer ensuite les tranches dans les oeufs battus et de nouveau dans la chapelure. Les disposer sur la plaque et les parsemer de noisettes de beurre en n'utilisant, de ce dernier, que la moitié de la quantité indiquée.

Mettre sous le grilloir, pas trop près du feu cependant, c'est-à-dire à peu près à mi-hauteur du four. Faire griller pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la chapelure soit légèrement brunie. Retirer du four. Retourner délicatement les tranches, avec

une spatule, et les parsemer de noisettes de beurre en utilisant tout ce qui reste de ce dernier. Faire griller de nouveau pour que ce côté des tranches de tomates soit également bien brun. Servir immédiatement. (6 portions)

TOMATES SUCRÉES

- 6 tomates moyennes, mûres
- 1/2 cuil. à thé de sel
- Un soupçon de poivre
- 2 cuil. à table de beurre
- 1/3 de tasse de céleri finement haché
- 2 cuil. à table de piment vert finement haché
- 2 cuil. à table d'échalote finement hachée
- 1/2 tasse de cassonade, bien tassée
- 1 cuil. à table de farine
- 1/2 cuil. à thé de moutarde en poudre
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1 1/2 cuil. à thé de jus de citron
- 1 cuil. à table d'eau

Chauffer le four à 375°. Avoir sous la main un plat peu profond et suffisamment grand pour contenir les tomates.

Peler les tomates et en enlever le pédoncule et toute partie dure du coeur. Les mettre dans le plat à cuire. Saler et poivrer les tomates et les parsemer de noisettes de beurre en utilisant 2 cuil. à table de ce dernier. Cuire au four pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres mais suffisamment fermes pour rester entières.

Mêler le céleri, le piment vert, l'échalote et la cassonade, dans une petite casserole. Chauffer, à feu bas et en brassant, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Hausser le feu au degré moyen et cuire pendant 10 minutes, en brassant souvent.

Mêler, en une pâte lisse, la farine, la

moutarde, le sel, le jus de citron et l'eau. Ajouter ce mélange, petit à petit et en brassant souvent, aux légumes bouillants. Cuire, en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. **Mettre** les tomates dans des assiettes de service et napper chacune d'un peu de la sauce aux légumes sucrés. Plat excellent avec le poulet frit ou le jambon. (6 portions)

TOMATES FARCIES CUITES AU FOUR

- 4 grosses tomates
- 3 cuil. à table de beurre
- 1/2 tasse d'oignon haché (oignon dit espagnol ou des Bermudes)
- 2 tasses de grains de maïs, frais coupés des épis
- 1/2 cuil. à thé de sel
- Une pincée de poivre
- Une pincée de thym
- Une pincée de graines d'anis
- 2 cuil. à table de persil finement haché

Chauffer le four à 375°. Beurrer un plat à cuire d'environ 8 x 6 x 2 pouces ou suffisamment grand pour contenir les tomates.

Enlever une tranche sur le dessus des tomates. Enlever la chair à l'intérieur, avec une cuillère, en laissant des parois de 1/4 de pouce d'épaisseur (garder la chair enlevée pour ajouter à d'autres plats ou à des soupes). Retourner les tomates sur du papier absorbant, pour les faire égoutter.

Chauffer le beurre dans une casserole moyenne. Ajouter l'oignon et le maïs et cuire, à feu doux et en brassant constamment, pendant 5 minutes. Retirer du feu. Ajouter le sel, le poivre, le thym, les graines d'anis et le persil. **Mettre** les tomates dans le plat et les remplir du mélange au maïs.

Cuire au four pendant une période de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et leur garniture bien chaude. (4 portions) ●

Ce ne sont
que des tomates,
dites-vous!

JE PROTESTE énergiquement contre ceux qui tiennent les tomates pour un fruit sans grand attrait. Nous mangeons des tomates, fraîches ou de conserve, pendant toute l'année. Nous les transformons en sauces, en soupes ou en jus, nous en faisons un ingrédient important de maints plats de résistance et nous les utilisons comme condiment ou comme élément décoratif. Si vous cultivez des tomates dans votre jardin ou en pots sur le balcon de votre appartement, essayez donc cette recette (qui n'en est pas vraiment une, je l'avoue): faites des tartines de pain croûté, bien frais, et dégustez-les avec des tomates que vous cueillez, au fur et à mesure, toutes chaudes de soleil. Exquis repas d'été!

PHOTO POSTE INC.

Photo Poste a été une des premières maisons au pays à vous offrir un service complet de finition de photos (photos couleur, photos noir et blanc, diapositives) par la poste.

Seize années d'expérience, l'équipement le plus moderne qui soit, 175 techniciens experts, l'emploi exclusif de solutions chimiques et de papier KODAK, sont votre garantie de qualité, sûreté et rapidité.

Prenez vos photos, oubliez le reste, Photo Poste s'en charge.

Expédiez vos films avec confiance à nos bureaux de Montréal ou Québec.

DEVELOPPEMENT ET IMPRESSION:	
KODACOLOR	
8 poses	\$3.00
12 poses	4.00
20 poses	6.00
Réimpression30
EKTACHROME	
8, 12 ou 20 poses	1.15
36 poses	2.00
NOIR & BLANC	
8 poses56
12 poses84
20 poses	1.40
Réimpression glacée07

INSTRUCTIONS

Envoyez votre photo en entier. Insérez vos photos et adhésifs dans les pochettes, à l'aide d'un tournevis ou d'un tournevis à main. Les photos doivent être envoyées dans les pochettes.

Avant de faire un dossier, vérifiez que les photos sont bien adhésives et qu'elles ont été bien imprimées.

Pour plus d'informations, consultez nos dépliants ou contactez-nous.

PHOTO-POSTE

C. P./P.O. BOX 7900
MONTREAL 101, P.Q.

C. P./P.O. BOX 1153
QUEBEC 2, P.Q.

NE PLIEZ PAS, S.V.P.
PLEASE, DO NOT BEND

Pour obtenir
votre enveloppe
téléphonez à:

Montréal
(514) 849-3506

Québec
(418) 667-1433

PHOTO-POSTE

Satisfaction garantie ou argent remis sans discussion
CASE POSTALE 7900, MONTREAL 101, P.Q.
CASE POSTALE 1153, QUEBEC 2, P.Q.

Coupures, éraflures et brûlures
guérissent plus vite avec
un gros bécot
et un peu de



Spectrocin, onguent antibiotique inodore et facile d'emploi, tue les microbes rapidement. Il ne picote pas, ne tache pas. Demandez-le chez le pharmacien.

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 notable 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.



— OÙ VAS-TU?

J'avais vainement tenté de m'esquiver par la porte-arrière pendant que ma femme téléphonait à sa soeur. Elle raccrocha vivement.

— Tu te sauvais!

Je n'avais pas du tout l'intention de prendre la fuite, mais seulement celle d'aller tranquillement m'acheter un complet, cette fois sans son aide. Il me semble qu'à un certain âge un homme a le droit d'avoir une vie personnelle. Je repris contenance et lui dis que j'allais faire une promenade.

— C'est pas vrai!

Je me doutais que ça ne prendrait pas. Je peux mentir à mon patron, à mes enfants, fausser mes comptes de dépenses, faire de petits vols à l'étalage, mais je n'arrive jamais à mentir à ma femme. J'avais les mêmes problèmes avec ma mère. Je finis par avouer à ma femme que je sortais acheter un complet. Elle était furieuse.

— J'y vais, moi aussi! Si tu penses qu'on va encore te vendre des complets de pépère, des complets qui te font paraître deux fois ton âge! Tu les payes assez cher pour les avoir à ton goût. Attends-moi.

Pendant qu'elle changeait de robe, je m'examinai des pieds à la tête. Mon complet était défraîchi, les poches de la veste donnaient de la bande, les genoux avaient déformé le pantalon, mais de là à dire qu'il me vieillissait! Evidemment, ma femme n'aime pas le gris, mais avec le gris, avais-je appris de ma mère, on ne se trompe pas. C'est toujours à la mode.

— Arrive, dit ma femme. A partir d'aujourd'hui, t'as fini de t'habiller comme un croque-mort...

J'étais révolté. Elle ne me ferait pas acheter un complet que je n'aimerais pas. Je parcourais la route en silence pour ne pas laisser échapper une phrase malheureuse qui me forcerait à succomber ensuite aux goûts de ma femme pour me faire pardonner. Comme je me dirigeais vers mon magasin habituel, elle s'objecta vivement. Je dus lui laisser le choix de l'établissement.

— Au moins, ici, dit-elle, ils ne sont pas quétaines!

Nous n'avons sûrement pas les mêmes critères. La vitrine montrait des cravates fleuries, des chemises transparentes, des complets boutonnés comme des soutanes sur des mannequins de bois qui avaient tous l'air inquietant des danseurs de la télévision. J'entrai pour lui faire plaisir et je la suivis au rayon des hommes, si on peut se permettre cette expression dans pareil magasin.

— C'est pour vous? me demanda le commis.

Avant que j'aie eu le temps de répondre, ma femme, qui s'était arrêtée devant un mannequin vêtu d'un pantalon à jambes larges et d'un veston tout étriqué boutonné jusqu'au menton, ordonna au commis de me faire essayer le complet.

J'avais l'air d'un parfait imbécile: le pantalon traînait sur le parquet, et même en expirant tout l'air de mes poumons je n'arrivais pas à attacher le premier bouton du veston. Ma femme avisa un autre complet. Celui-là était à l'inverse: le veston me pendait sur les mollets et le pantalon était si ajusté qu'on aurait pu deviner si les pièces de monnaie dans ma poche étaient à pile ou face.

— C'est dommage que la veste ne t'aille pas, le pantalon te fait si bien.

J'essayai un troisième complet, puis un quatrième, pendant que le commis, à ma femme qui butinait d'un support à l'autre, expliquait que j'étais un peu fort pour ces modes, peut-être un peu âgé aussi, qu'il y avait à l'étage supérieur des complets plus "dans mon genre". Elle n'écoutait pas. Je n'avais pas sitôt endossé un complet qu'elle arrivait avec un autre. Au bout d'une heure, le commis décréta, comme s'il venait juste d'y penser, qu'il avait le vrai complet pour moi. Il disparut à l'arrière.

— Tu vois, il a enfin compris ce que tu voulais...

Il revint quelques instants plus tard, un complet sur le bras.

— Tout à fait votre affaire, dit-il, un complet à deux pantalons.

— Pourquoi deux pantalons? demanda ma femme.

— Un pour monsieur, un pour madame!

Coupd'oeil

Le grand documentaire

Au titre de président directeur général de Mondo Vision, Roger Cardinal, qui a réalisé le film sur les fedayin (page 2), préfère celui, plus simple, de cinéaste.

— Qu'est-ce que Mondo Vision?

— C'est une maison de production fondée il y a moins de deux ans et qui se spécialise dans le grand documentaire. Nous avons déjà à notre actif une dizaine de films d'une heure distribués à la télévision. Nous faisons aussi des commerciaux et nous allons nous lancer bientôt dans le long métrage dramatique.

— Vous ne travaillez que pour la télé?

— Oui, c'est Paramount qui nous distribue aux Etats-Unis et en Europe.

— Et la langue?

— Comme nous visons d'abord le marché américain (il nous serait impossible de réaliser des documentaires aussi élaborés et coûteux pour le Québec), nous tournons en anglais. Quand nos films passent à Radio-Canada, c'est en version française.

— Avez-vous eu du mal à vendre aux Américains l'idée d'un film qui montrerait le côté arabe de la guerre au Moyen-Orient?

— Non, pas du tout: aux Etats-Unis l'information est libre et les Américains sont ouverts à tout.

— C'est difficile de rencontrer un M. Arafat?

— Il m'a fallu quatre mois de démarches. Je suis allé aux Nations unies où j'ai rencontré les délégués de l'Egypte, de la Syrie, de la Jordanie, du Liban et l'organisation de la libération de la Palestine. C'est là que tout s'est amorcé. Ensuite il y a eu la correspondance, les rencontres, la discussion du scénario, etc. Un jour, la Ligue Arabe, dont le siège est au Caire, est entrée en action et c'est à ce moment que tout s'est finalement concrétisé. Quand on est arrivé au Moyen-Orient, les principales portes étaient ouvertes. Mais il nous a fallu quand même en ouvrir d'autres — défoncer, devrais-je dire.

— Et en tournage, le réalisateur, qu'est-ce qu'il fait?

— Il ne fait absolument rien et il gueule tout le temps... Sérieusement, c'est le seul de l'équipe qui a le film en tête. Il doit donc diriger. Et quand ça va mal, c'est toujours le réalisateur...

Roger Cardinal a appris son métier de monteur à Radio-Canada. Il est ensuite passé à la réalisation pour des compagnies privées. Il a 30 ans.



Roger Cardinal
au travail.



LA SEMAINE PROCHAINE

Devant les phénomènes de contestation, de drogue et de terrorisme politique, il convient de redéfinir la notion de criminalité. Pierre Turgeon est allé aux renseignements. De plus: Roger Lemelin (ci-contre) revient à l'écriture; le nouvel artisanat de Baie-Saint-Paul (ci-dessous); et nos chroniques habituelles.

Après 14 ans, finis les ongles rongés

"J'ai maintenant les ongles dont j'ai toujours rêvé..."



nous écrit Mlle G.L. et elle ajoute: "J'étais si heureuse des résultats que j'ai confié mon secret à deux de mes amies."

Imaginez votre satisfaction quand vous constaterez, qu'au lieu des ongles rongés que vous ne songiez qu'à cacher, vous aurez 10 beaux ongles naturels, longs à souhait, qui susciteront l'admiration.

Il aura suffi de faire appel à Stop 'n Grow[®], un merveilleux nouveau produit préventif qui vous aide à vaincre l'habitude de vous ronger les ongles. Il donne de la volonté à ceux qui se rongent les ongles.

Facile à appliquer — il est invisible même sur le vernis. Procurez-vous le nouveau Stop 'n Grow, dans toutes les pharmacies.

SATISFACTION GARANTIE

ou argent remis par La Mentholatum Compagnie, Fort Erie, Ontario

Finis les ongles rongés

NOUVEAUTÉ



Obtenez cette magnifique collection de 100 timbres différents. Pays nouveaux, timbres commémoratifs, séries anciennes, pittoresques. Entre autres: Philippines, Eisenhower, Corée (avion), P.I.U.S. attrayantes séries de Cayman, du Nigeria, du Congo, etc. Bêtes fauves, poissons exotiques, personnages célèbres, guerriers indigènes. Aussi aubaines nouvelles. Envoyez 10¢ aujourd'hui.

GARCELON STAMP CO., 8PSX, Calais, Maine 04619

Expédiez-moi gratis 100 timbres différents, d'autres offres. J'inclus 10¢ pour frais d'expédition.

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



tabac de choix

*l'art délicat
des mélanges savoureux*



CRAVEN "A" FILTRE MIEUX *pour votre bon goût!*

C'est un art délicat que de fabriquer une cigarette douce et savoureuse.
Fidèle à sa tradition d'excellence, Craven "A" a choisi la crème des récoltes de tabac
pour créer cette cigarette d'une qualité exceptionnelle.