

Goliath et ses Philistins

voir page 2



**LE DROIT**  
OTTAWA

**Perspectives**

Vol. 8, No 10

5 mars 1966

# yé

par Nicole Charest



Les Excentriques

JE VIENS de passer une semaine chez les yé-yés. Dans ce petit monde en perpétuelle agitation, de ce temps-ci les affaires vont très bien, merci: on y fabrique des groupes comme Catelli du spaghetti.

Pas un de ces yé-yés n'a les cils de velours de Michel Louvain, la fossette de Donald Lautrec, le charme de Jean-Pierre Ferland ou l'intelligence de Gilles Vigneault. Ils ont autre chose, il est vrai: ils sont costumés. C'est la *gamike* à la mode. Et dans le genre, ils sont allés plus loin que le vêtement croquemort des Undertakers, le vert cauchemar des Green-Men, la coiffure en forme de bol à pouding des Beatles, ces mousquetaires du *british yé-yé*.

Eux, ils portent les cheveux coupés-à-la-grève-des-coiffeurs. Sales et vierges de tout contact avec la brosse ou le peigne chez les Misérables, roses chez les Excentriques, à la romaine chez les Césars, à la Bonaparte chez les Napoléons. Ils se déguisent aussi de la façon la plus saugrenue. Le moins chevelu de tous les groupes porte l'uniforme des gendarmes français, les Jaguars ont mis leur peau de bête, et Goliath, botté et casqué, a revêtu l'armure des Philistins d'un autre âge.

Ma parole, c'est du cirque!

Seulement, on ne peut pas leur dire d'aller se rhabiller: le vêtement spectaculaire est la marque de commerce des groupes yé-yés. Est-ce cela qui les différencie? C'est leur musique, assurent-ils. Une musique forte, vibrante, agaçante, énervante. Mais il n'y a plus de chanson, ni de musique, ni de rythme, il n'y a plus que du bruit, l'alcool du bruit, l'opium du bruit. Ces cris de Sioux cacophoniques sont fatigants à écouter pour qui n'est pas yé-yé, pas copain, pas teen-ager. "Cet âge tendre a une tête de bois", dirait Gilbert Bécaud qui, pourtant, s'y connaît en musique syncopée résonnant comme des coups de fouet...

Il y en a qui préféreront aller à la chasse aux papillons, moi, j'ai fait la chasse aux groupes. On en a déjà compté quelques centaines au Québec, talents spontanés mais peu disciplinés, qui ont poussé en tous sens. Je me suis contentée d'en rencontrer puis d'en écouter sept.

Ils ont 20 ans pour la plupart, ils viennent parfois de Montréal, souvent du Saguenay et du Lac-Saint-Jean, très souvent de Saint-Hyacinthe. Nés hier, ils savent très bien se mettre en valeur... ou on le sait pour eux. Car l'imprésario est le *deus ex machina* des ensembles juniors. C'est en général lui qui a eu l'idée du costume et qui l'a imposé. Ils auraient dû être sensibles au ridicule de l'affaire; il y avait trop d'argent à gagner.

Toutes les maisons de disques se sont trouvées ensuite un ou plusieurs groupes pour écumer le marché florissant qu'alimentent les 8 à 20 ans. (On sait que le Canada est *per capita* le plus gros consommateur de disques du monde. D'octobre 1964 à septembre de l'année suivante, on a vendu pour 26 millions de dollars de disques; dont 8 millions de dollars au Québec).

La grande aventure du yé-yé costumé a débuté au Québec, il y a 3 ans, avec les Classels, coiffés, vêtus et chaussés de blanc. On est allé voir ces jeunes hommes immaculés et, comme ils avaient aussi de jolies voix, on a acheté leurs disques. De juillet 64 à juillet 65, ils ont vendu 400,000 45-tours et 82,000

Les Napoléons





Les Gendarmes

# yé

Photos Paul Gélinas

longue-durée et retiré près de 50,000 dollars de redevances avant de céder la première place à César et ses Romains. César et ses Romains obtiennent aujourd'hui 2,500 dollars par semaine pour chanter dans un cabaret (soit 500 à 700 dollars de plus que Donald Lautrec, le chanteur le plus coté présentement); ils avaient vendu au 1er décembre 34,608 exemplaires d'un longue-durée sorti trois mois plus tôt. Ils préparent un troisième 45-tours et, pour avril, un spectacle à l'Olympia de Paris, deux galas et six télémissions en Angleterre, patrie des groupes yé-yés.

De César et ses Romains, on dit: "Ils ont des robes: allons les voir. Ce qu'ils doivent avoir l'air fou avec leurs jupes courtes!"

Ces envoyés spéciaux d'un autre âge ne nous entretiennent pas des conditions de la vie quotidienne à Rome il y a 20 siècles. Ils se sont munis d'instruments de musique (deux guitares, une batterie, un orgue), ils jouent 70 p.c. yé-yé et 30 p.c. populaire, et César, le soliste-vedette, chante *Granada* comme on le faisait il y a 10 ans, mais aussi *Splish-Splash*.

*Splish splash tout en prenant mon bain*

*Vers neuf heures un samedi soir*

*Flip flop je me sens si bien*

*J'avais vidé le réservoir . . .*

Leur gérant, Dominique Mandanice (il est aussi le gérant des Gendarmes, autre groupe qui monte en flèche), explique:

— J'avais l'idée que toutes sortes de *gamikes* s'annonçaient. La grosse affaire, c'était le costume. Chez un costumier de la rue Notre-Dame, à Montréal, j'ai vu un vêtement romain. Ça commencé de me tourner dans la tête. Quelques mois plus tôt, j'avais accordé un engagement dans mon cabaret à un groupe: les Questions, ils s'appelaient. Du talent, oui, mais pas au point. L'illumination tout à coup: avec César et ses Romains, on allait faire les manchettes.

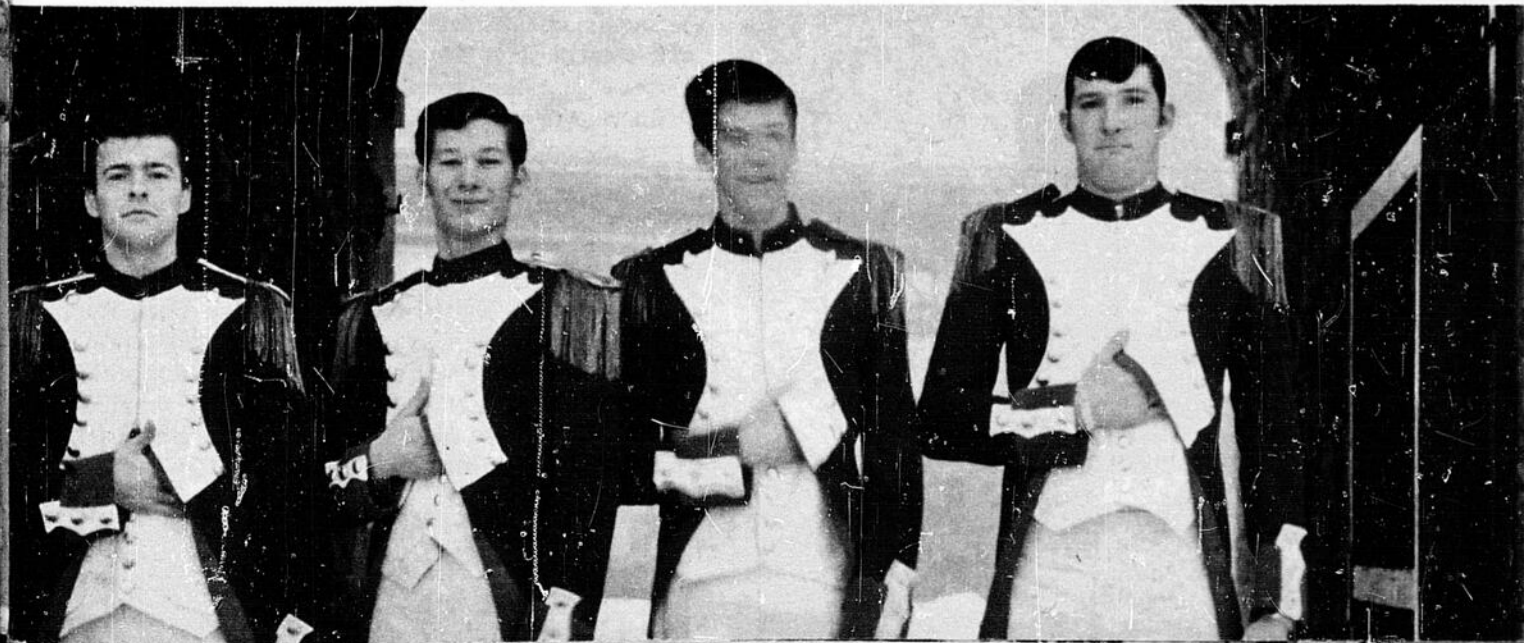
Ce costume fameux fit rigoler beaucoup, chacun y apportant son grain de sel: "Avec des jambes pareilles, je porterais la toge, romaine peut-être, mais la toge tout de même!" César et ses Romains continuèrent de porter leur costume: il coûte 167 dollars

et chacun des cinq membres de ce groupe en possède six. Pas à court d'idées, Mandanice songe maintenant à un costume de velours mauve ("C'est joli aux éclairages!") mais s'inquiète: "Lorsqu'on joue du yé-yé, on transpire forcément, et le velours, ce n'est pas tellement un tissu pour homme en orbite . . ."

— Mais vos Romains, qu'est-ce qu'ils disent de vos idées?

— Mademoiselle, je ne leur demande que de chanter et de jouer de la musique. le reste, j'en fais mon affaire. Et puis, je vais vous dire une chose. Le costume crée la publicité mais ce n'est pas lui qui fait le *hit*. C'est l'individu. C'est lui qu'on revient voir. Mes Romains, ils pourraient aussi bien continuer sans leur costume, ils dureront avec.

Ces cinq petits gars, qui habitaient le même quartier de Noranda et qui allaient à la même école, ont reculé dans le temps pour faire l'histoire d'aujourd'hui. Ils ont leur fan-club: 800 membres disséminés à travers la province; 35 p.c. sont des hommes et



# yé

Suite à la page suivante

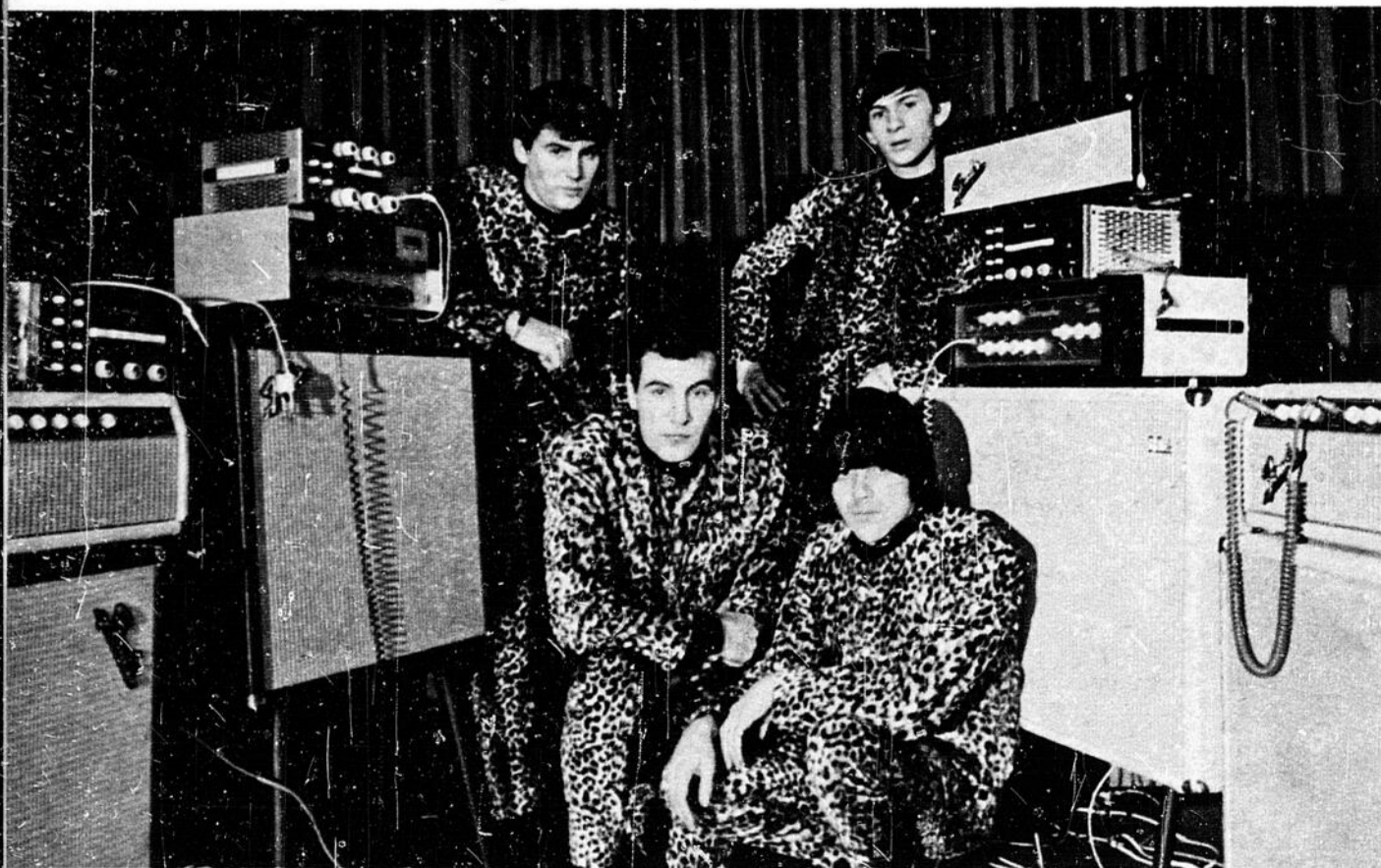


Les Misérables

# yé

Suite de la page précédente

Les Jaguars



leurs fans les plus fanatiques sont une mère de trois enfants et un couple dans la cinquantaine habitant La Salle, en banlieue de Montréal. Leur plus grande chance, croient-ils, c'est d'être devenus Romains.

Les Excentriques vous diraient que leur chance à eux aura été d'oser voir la vie en rose. Avec leurs cheveux rose nanan, leurs costumes *flashés*, ils ont toutes les raisons d'être heureux: personne ne leur ressemble. Pour se donner confiance, ils sont longtemps sortis en groupes; maintenant, les filles se teignent les cheveux en rose pour pouvoir les accompagner. Ils avouent rendre le public "excentrique . . . fou . . . peut-être parce que lorsqu'on joue, on devient fous, nous autres aussi".

Ils se sont rencontrés dans une salle de danse de Saint-Jérôme et leur groupe a commencé comme une affaire de famille: par deux frères et deux cousins. Un seul est resté: Réal Deschatelets (le guitariste) auquel quatre autres Excentriques se sont ajoutés. Ils ont fait cinq 45-tours et un longue-durée tout rose. Mais c'est tout noirs qu'ils viennent de rentrer du Mexique où ils ont chanté pour 3,000 dollars par semaine, toutes dépenses payées.

Ils roulent en Cadillac, ont dépensé 15,000 dollars pour acheter instruments et habits de scène mais, économes quand même, ils assurent que "ce n'est pas parce qu'on fait beaucoup d'argent qu'on doit le garrocher par les châssis".

La tête phosphorescente mais solide, ils ont préparé un numéro sur lequel ils gardent le silence mais qu'ils sortiront lorsque leur succès actuel commencera à baisser.

"Tout est prêt. On attend. C'est un truc qui nous assurera du travail dans le *show-bizz* pour quatre autres années." Mais si tout n'allait pas? Alors, Réginald Breton, le chanteur-soliste, pourrait, enfin, poursuivant son rêve, rejoindre les Missionnaires laïques au Brésil, et les autres se feraient fermiers sur la terre dont Léandre Racine (l'autre guitariste) a hérité à Mont-Laurier.

# yé

J'ai quitté l'excentricité, le strass, le cliquant, pour rencontrer les Misérables. Comment sont-ils habillés? Ils ne sont pas habillés... C'est tout! C'est à vous fendre le cœur.

Deux Canadiens, deux Italiens, un Belge se rencontrèrent qui dans le scoutisme, qui en classe; ils avaient en moyenne 18 ans. Ils aiment la musique très violente. Ils se sont réunis, ont travaillé, joué, trouvé leur nom en regardant à la télévision un film tiré de l'oeuvre de Victor Hugo. Ils chantent depuis presque un an, ont enregistré deux 45-tours, essaient d'imposer un style révolté mais "dans le vent."

— Musicalement, nous sommes professionnels, mais pour le reste, nous n'avons pas été favorisés. Nous n'avons pas d'auto et pas de permis de conduire; nos amplificateurs sont si petits qu'ils ne peuvent rendre le son qu'on voudrait; lorsqu'on va au restaurant, il arrive qu'on ne puisse pas se faire servir. Malgré nos cheveux longs et nos habits râpés, on gagne notre vie.

A l'opposé des Misérables, se trouvent Goliath et ses Philistins, que nous vous présentons en page couverture. Les groupes yé-yés sont constitués d'étranges créatures qui doivent à l'imagerie populaire élémentaire: un peu d'histoire, et puis la bible. Mais ne touchons pas à l'Église; aurait-on osé fabriquer un groupe qui se serait appelé Jésus-Christ et ses douze apôtres?

Goliath et ses Philistins étaient musiciens professionnels avant d'être groupe costumé: ils étaient les musiciens de Jacques Desrosiers qui, "voulant profiter de la manne pendant qu'elle passe", les a constitués en groupe et est devenu leur gérant. Bill Bédard, (Goliath pèse 345 livres et, botté, mesure sept pieds) peut vous hurler — conservons le sens biblique — un tonitruant Jézabel, et pour avoir la voix puissante de Richard Verreau, il n'en est pas moins yé-yé.

*Oh! c'est qu'il est grand le géant vert!*

*Voici le joyeux géant vert*

*Il est très dans le vent*

*Chante chalala et douadidi*

*Et c'est un gars bien de son temps...*

Les Gendarmes, c'est autre chose. Ils sont costumés, c'est entendu. Mais ils ne sont pas yé-yés. Le public des arénas, celui qui siffle et qui braie, n'est pas pour eux. Ils chantent des airs rythmés mais aussi des arias célèbres, ceux de Mario Lanza et des comédies musicales américaines. *Cara Mia* et *Reviens vers moi* (la version française de *Stardust*) sont les airs les plus demandés. En moins de six mois, ils ont vendus 40 à 45,000 exemplaires d'un premier 45-tours et le deuxième vient de sortir. Ils viennent de la région du Saguenay. Ils ne craignent pas la concurrence: "Chacun a son genre. Nous, on a le genre Saguenay." Ils pensent que, n'étant pas yé-yés, ils dureront peut-être plus longtemps que les autres groupes costumés. Après? Ils retourneront faire danser les gens du Saguenay: on les y aimait bien.

Le gérant, qui investit du temps et de l'argent dans un groupe, prend souvent plus que les 10 p.c. habituels. N'est-ce pas normal que, faisant naître un groupe, lui montrant la bonne voie de l'exhibitionnisme, il se fasse la part un peu royale?

Le statut du manager des Napoléons est différent: trois d'entre eux sont ses fils. Frank DeLevo est un homme d'action, dur à la détente. Il dirige, comme Napoléon ses grognards, ses fils: Renaldo, Jean-Guy et François, puis Jacques Lachapelle et Richard Tardif: ces Napoléons du yé-yé ont entre 18 et 22 ans.

— Ce sont des endurcis, des agressifs, des Napoléons. Le jour, ils travaillent. Ils cassent de la pierre, ça leur fait les muscles (M. DeLevo a une entreprise de pierres artificielles). Et si le soir, lorsqu'ils jouent,

la musique est trop forte, trop bruyante, je les punis. Des amplificateurs, c'est bon, mais ce n'est pas fait pour casser la tête des gens.

Ils sont vêtus de tricolore mais leur évident patriotisme n'enflamme personne. Les grandes défaites font rire: signe des temps. Ils ont retiré *la Marseillaise* de leur répertoire et "font un malheur" avec leur *Waterloo*. Je vous demande un peu! Waterloo, une défaite cuisante; Napoléon y perdit la bataille et la guerre. Pour des Napoléons de l'âge atomique, ce doit quand même être dur à passer. Et voici que les petits gars courent après le groupe, scandant leur marche de *Napoléon monte en ballon!*

Mais en spectacle, qu'est-ce qu'ils disent les gens? "Oh! y disent rien, y crisent!"

Les Napoléons ne sont pas le groupe costumé qui fait le plus d'argent, loin de là. Leurs cachets sont reportés sur leur équipement ou mis en banque: ils ne conservent que 40 à 80 dollars par semaine. "C'est assez, dit M. DeLevo, des têtes enflées, je n'en veux pas."

Engloutir ses premiers cachets dans l'achat d'instruments plus perfectionnés, c'est ce que font tous les groupes, costumés ou non. Un quarteron de Jaguars, venus d'Arvida, payés 1,000 dollars la semaine, surtout instrumentistes, a dépensé 12,000

dollars pour des amplificateurs terriblement perfectionnés: cela donne "le son jaguar".

Ils ont astucieusement disposé quelques tambours et cymbales en batterie, ils manient des objets extraplats: ces guitares à rock qui m'affolent. Dans un bruit d'orage, de grondements sourds, de pieds qui trépignent, les Jaguars se secouent de face et de dos, félins, primitifs, du rythme sur toute la peau.

J'ai l'impression de déboucher dans un monde où la musique devient quelque chose de tellement violent qu'elle détraque toutes nos boussoles. Je tourne de l'oeil. Je me trouve "en flagrant délire".

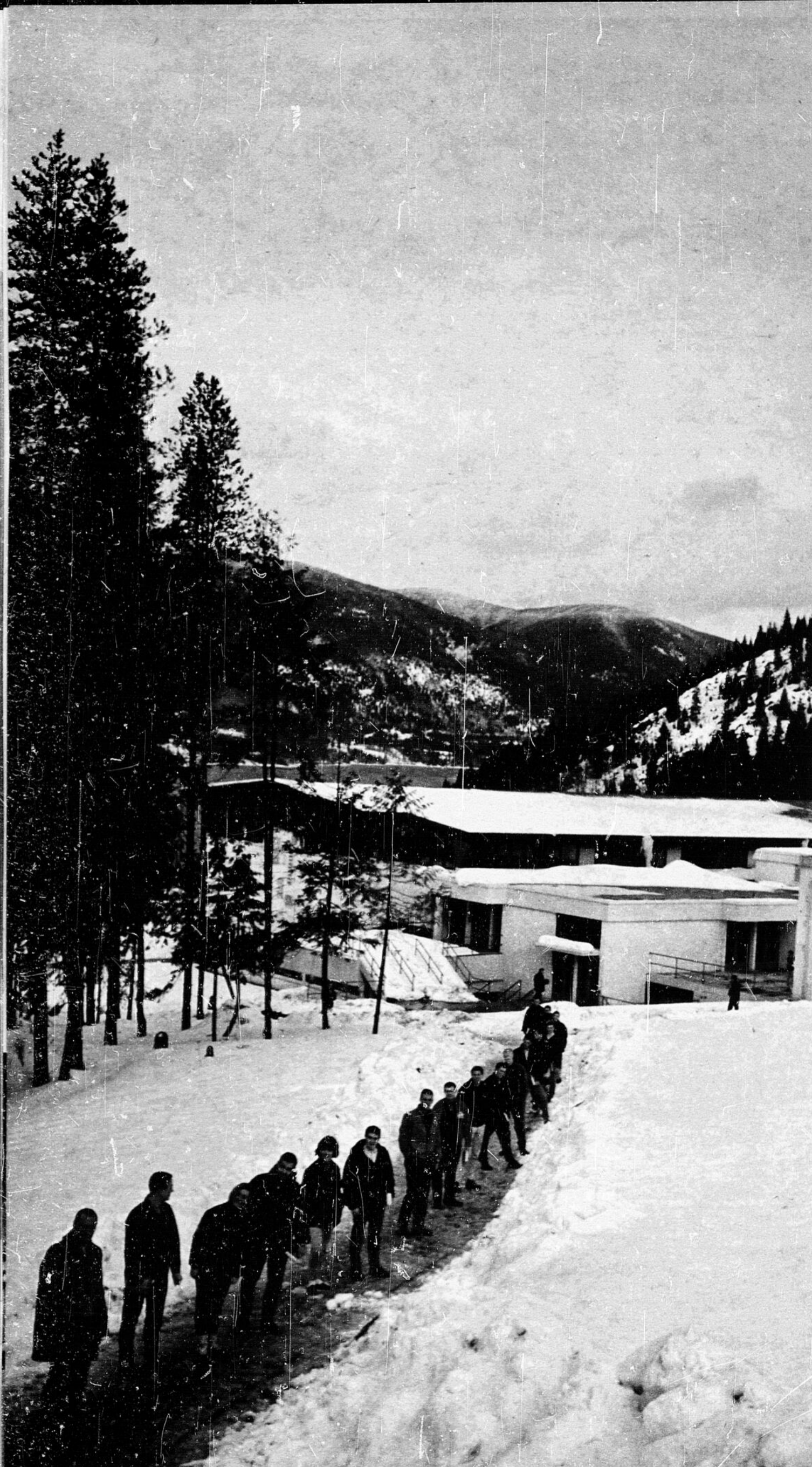
Tels des monstres inattendus, c'est avec une exaspération maintes fois amusée que j'ai regardé des groupes costumés. J'ai aussi essayé d'entendre ce que le soliste essayait de nous conter de ses mésaventures, mais les autres — par pudeur peut-être! — faisaient en sorte de couvrir le son de sa voix. Me parvenait alors un dialecte curieux où je suis bien incapable de reconnaître les phonèmes d'un vocable ayant le moindre rapport avec ce qu'on m'a enseigné à l'école, à part, peut-être, la table de logarithmes.

"Que vous compreniez ou non, m'a dit un manager, ça ne change rien à l'affaire: le business marche en grande..." ◀

# yé

## César et ses Romains





*Quelques athlètes-boursiers sortant du gymnase de l'université de Nelson; à l'extrême gauche, F. Arnett.*

L'exemple vient  
de Nelson

## ON PEUT ÊTRE ÉTUDIANT ET SPORTIF

PEU D'ÉTUDIANTS aiment subir des examens, et ceux de l'université Notre-Dame, à Nelson, en Colombie britannique, ne font pas exception à la règle. Or, pour trente et un d'entre eux, l'épreuve à affronter en fin d'année sera double: un examen en classe, un autre sur le terrain de jeu.

Ces étudiants profitent en effet des premières bourses d'études décernées au Canada à des athlètes prometteurs. Onze sont des joueurs de hockey; les autres, des skieurs. Tous veulent prouver qu'il n'est pas nécessaire de boudier le sport pour réussir dans ses études.

Cette politique d'octrois de bourses a été imaginée l'an dernier quand l'équipe amateur nationale de ski du Canada a élu domicile à l'université de Nelson, ex-séminaire diocésain fondé en 1951 et devenu, depuis, une institution laïque. Les skieurs de Nelson ont gagné une pleine valise de médailles et — ce qui n'était pas moins important aux yeux de l'université — sept d'entre eux ont figuré sur la liste des honneurs académiques.

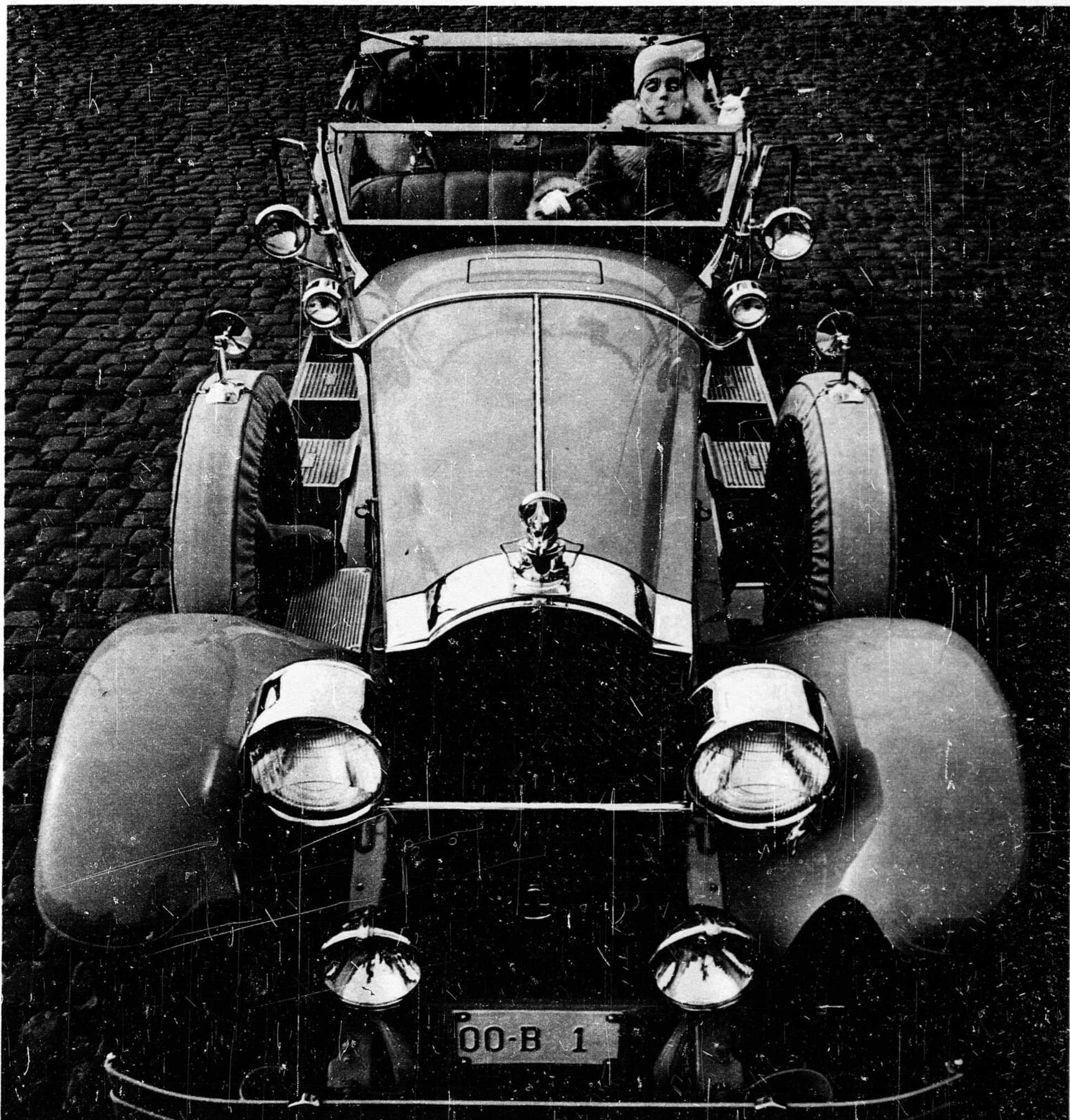
Cette année, en plus des équipes A et B de la Canadian Amateur Ski Association, l'université accorde enseignement et logement gratuits à onze joueurs de hockey, à la suite d'un accord conclu avec l'équipe des Maple Leafs de Nelson.

*Suite page 8*

vous pouvez gagner une Thunderbird  
avec un  
certificat\* Belvedere...



toutefois, certains  
fument les Belvedere  
uniquement parce qu'ils les aiment.



Il s'agit des certificats de cadeaux-éclair.\* Il y en a dans certains paquets de Belvedere (extra-longues ou normales). Ils sont échangeables contre des cadeaux tels que: cuisines Frigidaire complètes, téléviseurs portatifs G.E., ou même une nouvelle Thunderbird. Vous n'avez qu'à poster le certificat et vous recevez sans délai votre cadeau-éclair. Environ un fumeur de Belvedere sur 9 gagnera, cette année. Et, avec la délicieuse saveur de la Belvedere, vous ne pouvez pas perdre.

POUR GAGNER, LES DÉTENTEURS DE CERTIFICATS DOIVENT ÊTRE ÂGÉS D'AU MOINS 18 ANS ET RÉPONDRE CORRECTEMENT À UNE QUESTION DE QUALIFICATION.



Extra-longue ou normale



Quand vous souffrez d'hyperacidité...

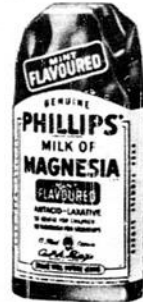


## Ah! Quelle différence avec le Lait de Magnésie Phillips!

Quel merveilleux soulagement! Voilà la sensation que procure le Lait de Magnésie PHILLIPS! Aussitôt que vous le prenez, le PHILLIPS' liquide commence à agir à l'endroit même du malaise, pour soulager en quelques minutes les dérangements d'estomac, aigreurs, nausées et autres malaises causés par l'hyperacidité.

Bon nombre de gens aiment encore mieux le Lait de Magnésie PHILLIPS' sous sa forme aromatisée, rafraîchissant et au petit goût piquant de menthe. Sous l'une ou l'autre forme, le PHILLIPS' est l'un des neutralisants les plus rapides et les plus efficaces pour l'estomac que l'on connaisse en médecine.

La prochaine fois que vous souffrirez de dérangements d'estomac, aigreurs, nausées ou autres malaises causés par l'hyperacidité, prenez du Lait de Magnésie PHILLIPS' et vous vous sentirez vite mieux.



Chaque mois, Corinne avait le "cafard" par suite de malaises menstruels fonctionnels. Maintenant, elle prend simplement MIDOL et connaît un confort parfait, car les comprimés MIDOL contiennent:

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



## ÉTUDIANT ET SPORTIF

Suite de la page 6

L'instigateur de cette politique est le président de l'institution, le R. P. Thomas d'Aquin, franciscain d'origine américaine.

"Les ligues professionnelles, soutient-il, ne font rien pour encourager les jeunes athlètes à s'instruire. Les gains en argent et la renommée qu'elles promettent rendent même le sport plus attrayant que l'instruction aux yeux des diplômés frais émoulus des écoles supérieures.

"A les entendre, un joueur risque de perdre une précieuse expérience au hockey s'il poursuit ses études. C'est faux. Le seul ennui qu'un jeune homme peut subir s'il s'inscrit à l'université et y obtient son diplôme, disons à 24 ans, ce sera de perdre deux ans de jeu comme professionnel. Par contre, la science du jeu et surtout la maturité d'esprit qu'il aura acquises ici lui permettront de prolonger de deux ans sa carrière de joueur professionnel, et son avenir sera mieux assuré, une fois cette carrière terminée.

"Il est temps d'adopter une politique cohérente pour la formation des joueurs. Des accords entre universités et équipes locales sérieuses nous donneront tous les joueurs qu'il faut pour

"La formation d'une équipe de ski à Nelson a été un bienfait pour la région, dit-il. Il serait bon que nous attirions également ici l'équipe nationale amateur de hockey."

Ce sera impossible cette année car la Canadian Amateur Hockey Association a choisi le Manitoba comme base d'entraînement de cette équipe. Mais Jack James, président des Leafs de Nelson, croit avoir trouvé une solution: devenir une filiale de l'équipe de Winnipeg.

Un exemple de la politique du père Thomas: Frank Arnett, joueur-instructeur des Leafs. Arnett, qui a maintenant 33 ans, a fait carrière professionnelle pendant dix ans dans la ligue de l'Ouest. Il reconnaît qu'il lui est particulièrement difficile de rattraper les années perdues mais déploie une application à l'étude qui lui a valu maints éloges.

"J'ai des boursiers du père Thomas dans ma classe, dit Walter Froese, professeur d'histoire, et les plus appliqués au sport sont aussi les plus appliqués à l'étude."

"Aux examens de Noël, ajoute le registraire Gerry Della Mattia, les skieurs boursiers n'ont subi d'échecs que dans cinq p.c. des cas. Le résultat a été moins brillant pour les joueurs de hockey mais pas plus désappointant que chez les autres étudiants de première année. Nous apprécions la présence d'hommes mûrs comme Arnett, qui sait allouer à ses jeunes coéquipiers du temps supplémentaire pour étudier."

Le père Thomas a vu son exemple imité. L'université Fraser, de Burnaby, offre déjà des bourses à des joueurs de football, des nageurs et des athlètes sur piste et pelouse. Elle compte allonger encore cette liste l'automne prochain. Enfin les universités de Vancouver et de Victoria se montrent intéressées à pareil projet.

"Le temps venu, c'est-à-dire quand nous aurons les locaux, l'équipement et le personnel voulu, nous ajouterons au programme une équipe de hockey, dit Lorne Davies, directeur de l'athlétisme à Fraser. Nous pourrions même former une ligue en groupant les quatre universités colombiennes."

"Même si je suis Américain de naissance, dit le père Thomas, je trouve déplorable que, chaque année, tant de Canadiens disparaissent de la scène de votre sport national. La faute en est en partie au manque de préparation des joueurs pour la formation d'une équipe nationale. Les universités seraient l'endroit idéal pour cette préparation mais elles ont toujours travaillé isolément jusqu'ici. Personne ne s'intéresse au problème à l'échelle nationale, et voilà précisément ce que je voudrais obtenir.

"Il ne faut pas se faire d'illusions: cela prendra du temps. Songez que l'équipe universitaire des Thunderbirds de Vancouver ne nous a pas rendu visite depuis que nous l'avons battue et avons fait partie nulle avec l'équipe nationale du père Bauer! Mais des rencontres universitaires à intervalles réguliers sont peut-être plus près d'avoir lieu qu'on ne pense." <



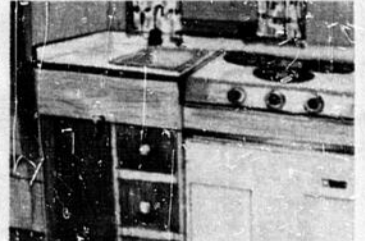
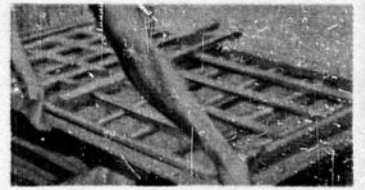
Le père Thomas (à droite, au premier rang, photo du haut) est le créateur des bourses, dont profitent (en bas) le joueur de hockey Carl Chwachka et la skieuse H. Quipp.



former une équipe nationale d'amateurs vraiment solide et aussi pour alimenter la Ligue Nationale de Hockey en voie d'expansion, de la même façon que les collèges américains fournissent les grandes ligues en joueurs de football."

Intéressé plus particulièrement au hockey, le père Thomas s'en remet à Peter Webster en matière de ski. Entré à Notre-Dame comme gérant de l'équipe de ski, Webster a accepté de remplacer Ernie Gare comme directeur des activités athlétiques quand celui-ci a réclamé un congé d'un an pour parfaire son instruction.

# Vous pouvez gagner l'une de ces 10 remorque de camping



Conçue par  
Pyramid  
Mobile Homes



## dans le passionnant concours des aliments Heinz pour bébés! "Bébé voyage!"

Des centaines de beaux prix (dont dix remorques) afin que vos prochaines vacances enchantent toute la famille!

Excellent moyen de résoudre toutes les difficultés des vacances en famille: Participez au concours Heinz "Bébé voyage"! Vous pourrez gagner l'une des dix magnifiques remorques offertes en prix! Avec cette remorque de quinze pieds, équipée pour une jeune famille de cinq personnes, vous allez où vous voulez, vous arrêtez quand vous voulez, partout où l'on s'amuse, où le ciel est bleu et le soleil est bon... avec toute votre famille!

Cette remarquable remorque conçue pour Heinz par Pyramid Mobile Homes et réalisée en collaboration avec les spécialistes pour bébés de Heinz, comporte une garantie complète d'un an. Elle offre tout le confort d'une maison. La petite cuisine toute équipée comprend évier, cuisinière et réfrigérateur; et il y a plus de place qu'il n'en faut pour que cinq personnes puissent dormir à l'aise. Voyez ces meubles pliants de pouponnière: une exclusivité! Le pratique lit d'enfant qui s'ouvre ou se replie en quelques secondes, permet à bébé de dormir en toute sécurité sans prendre la place nécessaire aux autres membres de la famille. Le parc pliant—une exclusivité—se range contre la paroi de la remorque. Il permet à bébé de jouer en sécurité, à l'extérieur comme à l'intérieur. La chaise pliante pour bébé peut être enlevée et rangée hors de vue. Et un endroit a été spécialement aménagé pour jeter les couches en papier après usage. HEINZ DONNE EN PRIX DIX DE CES REMORQUES FAMILIALES!

### 1000 PRIX SUPPLÉMENTAIRES!

100 nécessaires de voyage Heinz par semaine pendant 10 semaines

Dès la première semaine du concours (le vendredi 18 mars) Heinz distribuera chaque semaine, pendant 10 semaines, 100 nécessaires de voyage pour bébés. Ces élégants nécessaires comprennent un sac en polystyrène conçu pour transporter un assortiment d'aliments pour bébés, biberon, céréales Heinz, gobelet inversable, cuillère pour bébé et couches à jeter après usage. Le nécessaire de voyage Heinz ne se vend pas dans les magasins.



Découpez ce bon pour participer au concours dès maintenant! (Participez souvent—chaque participation vous donne une chance supplémentaire de gagner)

#### RÈGLES DU CONCOURS:

1. Ecrivez vos nom et adresse en majuscules sur la formule de participation et expédiez-la avec six étiquettes d'aliments Heinz pour bébés ou facsimilés, à: ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS, CONCOURS "BÉBÉ VOYAGE", C.P. 850, KINGSVILLE (ONTARIO)
2. Le concours durera 10 semaines, du vendredi 18 mars au vendredi 20 mai 1966. Le tirage des 1,000 nécessaires de voyage et leur remise aux gagnants auront lieu chaque semaine à raison de 100 nécessaires par semaine pendant toute la durée du concours. Toutes les participations reçues jusqu'au vendredi 20 mai 1966 compteront pour le tirage des dix remorques. Pour recevoir son prix, chaque participant retenu devra d'abord répondre à une question mettant ses connaissances à l'épreuve.
3. Chaque participation envoyée pendant la durée du concours vous donne une chance de gagner, mais chacune doit être envoyée séparément. Les prix peuvent être répartis par région. Le concours est ouvert à toutes les personnes habitant le Canada, sauf les employés ou agents de la Compagnie H. J. Heinz et leurs proches parents.
4. La liste des gagnants sera publiée après le 31 mai, 1966.

RENSEIGNEMENTS ET FORMULES DE PARTICIPATION CHEZ VOTRE ÉPICIER

#### GRATIS—100 GALLONS D'ESSENCE!

Si votre participation est aussi accompagnée d'un dessin de boîte de n'importe quelle céréale Heinz pour bébés—et si vous êtes désigné comme gagnant d'une remorque de camping—vous recevrez gratis un bon pour 100 gallons d'essence.

#### FORMULE OFFICIELLE DE PARTICIPATION

A remplir et à expédier à:  
ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS,  
CONCOURS "BÉBÉS VOYAGE",  
C.P. 850, KINGSVILLE (ONT.)

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

VILLE \_\_\_\_\_ ZONE \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

NOM DU MAGASIN \_\_\_\_\_

(celui où vous avez acheté l'aliment Heinz pour bébés)



ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS

Bébé en bénéficie aujourd'hui—et pour toute sa vie.



# OH! LES TRISTES FINS DE SEMAINE D'HIVER!



IL EST DIFFICILE de dire laquelle des deux parties de la semaine — la semaine proprement dite et la fin de semaine — est la moins longue. Surtout en hiver!

Pour la majorité des gens, la semaine est la période où l'on travaille; la fin de semaine est celle où l'on s'ennuie.

Or la semaine proprement dite est réglée d'avance, tandis que la fin de semaine est livrée à l'initiative personnelle. Avec des résultats désastreux.

Les fins de semaine d'hiver, on ne sait quoi faire de soi. On sait qu'on est censé se reposer ou s'amuser. On ne réussit ni l'un ni l'autre. Il est évident que si on se repose on ne s'amuse pas, et que si on s'amuse on ne se repose pas. Mais il y a plus grave: on se refuse à se reposer et on se tue à s'amuser; mais on ne s'amuse pas, et rien n'est plus fatigant que de ne pas s'amuser.

Tout cela serait beaucoup plus simple si on abandonnait la partie au départ et si on décidait de ne pas chercher à s'amuser. Mais il y a deux objections: la première, c'est que, si on décide de se reposer, les autres se chargeront de nous en empêcher; la seconde, c'est qu'on se sentirait coupable si on n'essayait pas de s'amuser.

On fait donc son devoir d'honnête homme: on s'amuse à s'ennuyer.

On peut analyser scientifiquement la fin de semaine, ou du moins la décortiquer chronologiquement. Elle se divise en trois:

Le vendredi soir, qui se termine avant ou après le samedi matin.

Le samedi, qui se subdivise en deux: le samedi après-midi et le samedi soir.

Et le dimanche, journée vague dont on ne sait ni quand elle commence ni quand elle finit.

On devine tout de suite que, le vendredi soir, il n'y a pas trop de problèmes. Si on ne fait rien, on a encore l'excuse d'être abruti par la semaine de travail. Si on fait quelque chose, c'est toujours ça de gagné sur la fin de semaine. Avec le risque, toutefois, de compromettre l'emploi du samedi: il y a si peu de choses à faire et à peu près tout ce qu'on peut faire le vendredi soir pourrait servir à bloquer le samedi soir.

Le plus simple, si on a de grands enfants, c'est de les faire sortir. On aura, pour rester, le prétexte d'avoir à garder les plus jeunes. Ce qui assurera le plaisir de s'engueuler toute la soirée avec sa femme pour se reprocher mutuellement d'avoir élevé des enfants sans coeur qui abandonnent leurs pauvres parents le vendredi soir!

Pas trop de problèmes non plus pour le dimanche. On se résigne assez facilement au fait que c'est une journée perdue d'avance (sans se demander com-

ment il se fait que les journées d'hiver, comme le dimanche, sont en même temps les plus courtes et les plus longues de l'année).

L'avantage, c'est qu'on peut décider officiellement que le dimanche se termine à 5 heures: après ça, ce sera le souper, et une soirée qu'on peut se permettre de passer à la maison, même sans rien faire, car on se persuade facilement qu'il ne faut pas se coucher trop tard, puisqu'on doit retourner au travail le lendemain. Pour la majorité des gens, la seule sortie du dimanche, c'est la messe.

C'est le samedi qui est la journée névralgique. Oublions pour l'instant le samedi après-midi. J'ai demandé à toutes sortes de braves gens — tout à fait mariés, ou presque — ce qu'ils faisaient le samedi soir:

— Je sors . . .

— Oui, mais où allez-vous?

— Ça n'a pas d'importance. Je sors . . .

C'est généralement une question de principe. Le samedi soir, c'est fait pour sortir. La maison, le samedi soir, devient un endroit où on se refuse le droit de rester. En insistant, j'obtiens quelques éclaircissements sur le genre de sortie:

— Moi, je vais au cinéma avec ma femme. Tous les samedis soirs.

— Vous aimez le cinéma?

— Non, mais j'aime ça y aller!

— Vous n'aimez pas les films?

— Oh! . . . On en voit tellement à la télévision!

Le cinéma du samedi soir, l'hiver, offre une alternative désespérante. Ou le film est mauvais et on passera son temps à se reprocher mutuellement de l'avoir choisi. Ou il est bon, et on fera la queue, dans la *sloche* s'il fait doux, et dans diverses variétés de frisson s'il fait froid. Mais, dans l'un et l'autre cas, il y aura des compensations: les bonbons, les *pi-notes* et le *pop-corn* durant le film, et le petit souper obligatoire après. On n'aura pas faim, mais on mangera quand même. Quand on sort, on sort!

— Moi, quand c'est possible, je vais au théâtre.

— Vous aimez le théâtre?

— Je ne manque jamais une pièce!

C'est une réponse évasive. On admet facilement qu'on n'aime pas le cinéma, mais on n'avoue jamais qu'on ne peut souffrir le théâtre. A noter que le théâtre ne peut pas être considéré comme un amusement: presque toutes les pièces qu'on joue chez nous sont tristes, quand elles ne sont pas sinistres. Mais le théâtre comporte certains avantages. Les entractes sont passionnants, on y rencontre toutes sortes de gens intéressants — et même utiles. Et, surtout les soirs de première, on a vraiment l'impression d'appartenir à la crème de la société. On sent que si on n'était pas là, il n'y aurait pas de théâtre. On se console ainsi, par la vanité, de la pénible soirée qu'on s'est

imposée. Et on se dit: "Je suis sorti, j'ai été vu, j'ai vécu!"

— Moi, je vais souper au restaurant.

— C'est meilleur que chez vous?

— Non, mais ma femme n'aime pas ça, faire la cuisine.

— Vous y allez seuls tous les deux?

— Non, la plupart du temps avec un couple de nos amis. Edouard n'aime pas la cuisine de sa femme.

L'ennuyeux, avec les soupers du samedi soir, c'est que, pour occuper la soirée, il faut faire durer ça. On rentre plutôt fatigué: pour quitter la table si possible après minuit, on est forcé de faire pas mal de mélanges!

— Moi, le samedi soir, je vais dans les clubs.

— Ça vous amuse?

— Non, mais les annonces nous promettent toujours un bon spectacle . . .

On en trouve beaucoup comme ça qui recherchent les *amusements* officiels: boîtes à chansons, salles de danse, séances de jazz, opéras, ballets, concerts, strip-teases. Il y en a même qui s'arrangent pour participer à des soupers-causeries ou à des dîners de fin de congrès. Ils ne s'amuse pas, mais ils sortent! Et il ne faut pas oublier qu'il y en a qui se prennent pour des sportifs:

— Moi, le samedi soir, je vais au hockey.

— Vous aimez le hockey?

— Je préfère le football . . .

— Et vous allez au hockey?

— Il faut bien encourager nos joueurs!

A Montréal, aller au Forum, cela veut dire chercher un stationnement dans un rayon d'un mille, sous l'oeil cruel d'innombrables agents chargés d'empêcher l'accès des autos et prêts à punir féroce-ment la moindre faiblesse. On part deux heures avant: une heure et demie pour stationner, une demi-heure de marche pour atteindre le Forum. Mais, une fois là, quelle plénitude de vie! On ne se sent pas seul, on fait partie d'une foule qui se lève d'un seul bond et qui hurle d'une seule voix. Et c'est bon pour la santé, car il y a toujours l'autre demi-heure de marche pour retrouver l'auto.

Ce n'est pas tout le monde qui a les moyens de se payer le hockey. Aussi rencontre-t-on des milliers de couples, dominés le samedi soir (exceptionnellement) par le mari:

— Moi, je regarde le hockey à la télévision.

— Chez vous?

— Ben non, on va chez des amis.

D'autres couples:

— Nous, on joue aux cartes.

— Chez vous?

— Mais non, le samedi soir, on sort! Chez des amis.

D'autres couples encore:

— Le samedi soir, on est toujours en party!

— Chez vous?

Suite à la page suivante

# COURS D'ANGLAIS À DOMICILE

**HENRI BERGERON**



annonceur professionnel bilingue de réputation internationale est le principal collaborateur de la Méthode POLY-GLOT qui vous permet d'apprendre à parler anglais, vite, bien et à peu de frais, à domicile. Déjà, des milliers de personnes ont eu recours à la Méthode POLY-GLOT et toutes s'accordent à dire qu'elles ont appris à parler anglais en un temps record. La Méthode POLY-GLOT, spécialement conçue et destinée à l'homme moderne, enseigne l'anglais de façon audio-visuelle, si bien qu'il se grave naturellement dans votre mémoire. La Méthode POLY-GLOT n'exige pas de vous des aptitudes particulières, ni beaucoup de temps, c'est vous qui FIXEZ

le rythme de vos études, vous apprenez chez vous, quand il vous plaît. Nul n'est trop jeune, nul n'est trop vieux pour apprendre à parler anglais, CHEZ LUI, avec la Méthode POLY-GLOT. Le coupon ci-dessous sera le début de votre succès. Remplissez-le sans tarder.

POLY-GLOT INC. (1963)

F-19-3-66

344 rue St-Roch, Québec.

Veillez me faire parvenir, sans obligation de ma part les renseignements concernant la "METHODE POLY-GLOT" de conversation ( ) anglaise ( ) française ( ) italienne ( ) espagnole

NOM.....

ADRESSE..... TÉL.....

VILLE..... COMTE.....

OCCUPATION..... ÂGE.....

## EXTENSIBLES PAS DE FERMOIR

Bracelets-montres de marque RoWi



Agréables à porter. Faciles à glisser au poignet et à enlever. Inaltérables. Forme élégante.

**RoWi**  
MONTREAL



NE LAISSEZ PAS L'IRRÉGULARITÉ TROUBLER VOTRE JOIE DE VIVRE.

Mâchez FEEN-A-MINT — le laxatif commode et sûr sous forme de gomme à mâcher, conçu pour les gens modernes et actifs. Peut être pris en tout lieu et en tout temps. Le fait de mâcher les gommages à saveur de menthe libère graduellement la substance laxative dans l'organisme. De plus, FEEN-A-MINT élimine la mauvaise haleine et réduit la tension nerveuse si souvent associées au problème de l'irrégularité. Demeurez donc actifs . . . ayez toujours FEEN-A-MINT sous la main. En vente dans toutes les pharmacies.

**Feen-a-mint**  
pour aider la nature  
Pharmaco (Canada) Ltd., Pointe Claire, Québec.

— Des fous! . . .

Ce qui vous amène à penser que, puisqu'il y a des gens qui vont voir la télévision, jouent aux cartes et sont en party chez des amis, il doit forcément y avoir des gens qui restent chez eux pour les recevoir:

— Oh, vous savez, nous autres, on n'est pas sorteux . . .

— Vous aimez ça, rester chez vous pour recevoir?

— Non, on n'aime pas ça.

— Alors, pourquoi le faites-vous?

— Si on ne recevait pas, on ne serait jamais invités ailleurs . . .

Soulignons enfin qu'il existe une certaine catégorie de gens qui se font un point d'honneur de ne jamais sortir le samedi soir. Ce sont des snobs. Ils laissent ça aux autres. Le samedi soir, ils restent chez eux pour recevoir. Mais, comme tous ceux qu'ils connaissent sont aussi snobs qu'eux et restent chez eux — pour recevoir —, ils ne trouvent personne à recevoir, et tout ce monde-là passe le samedi soir dans la plus pénible solitude!

On rencontre parfois des types honnêtes qui avouent candidement des choses tristes:

— Moi, de toute façon je travaille toute la fin de semaine . . .

— Moi, je passe la fin de semaine à prendre un coup . . .

— Moi, en fin de semaine, je ne fais exactement rien . . .

Pour eux, l'affaire est réglée. Surtout ceux qui ne font absolument rien. La fin de semaine ne leur présente aucun problème: ils la prennent comme elle vient et la lâchent quand elle part. Ils laissent la fin de semaine aux autres.

Il a été tantôt question des couples; parlons des jeunes célibataires, des deux sexes, qu'on pourrait bien se permettre d'appeler des jeunes gens. Vivant l'un pour l'autre et l'un par l'autre, ils ne sont pas tellement intéressés à sortir. Pour eux, sortir ensemble, c'est être à l'intérieur, et l'instant qu'ils sortent, c'est pour entrer quelque part. Soit chez la jeune fille, soit chez le jeune homme, soit encore chez n'importe qui acceptant de les recevoir et de les laisser tranquilles. Vous ne trouvez pas ça joli?

— On sort ensemble?

— Qu'est-ce qu'on fait?

— On entre quelque part . . .

Les jeunes gens ont des fins de semaine sans histoire: ils n'ont pas à se trouver quelque chose à faire, ils n'ont qu'à se trouver l'un l'autre. Les problèmes commenceront quand ils se marieront, qu'ils seront heureux et qu'ils auront beaucoup d'enfants.

**N**OUBLIONS pas le samedi après-midi, laissé en plan tout à l'heure. Le samedi après-midi est peut-être la pire période de la fin de semaine, pire que le dimanche, parce qu'on a toujours l'impression qu'on peut en faire quelque chose, et qu'on ne trouve jamais rien à faire. Après tout, même s'il y a le Musée de Cire à Québec, le Parlement à Ottawa, l'Oratoire à Montréal, et ainsi de suite, on ne saurait décemment y aller plus qu'une fois par hiver!

Il y a beaucoup de gens qui essaient de sortir le samedi après-midi en famille, avec leurs enfants. Mais après une ou deux malheureuses expériences, ils n'ont plus le goût de les amener où que ce soit. S'ils vont en voiture, les enfants sont trop tassés; s'ils vont dehors, il y en a toujours un ou deux qui ont froid; s'ils vont au cinéma, il y en a toujours qui braillent à leur faire honte. Le principe est clair:

l'hiver, les enfants, ça ne s'amène nulle part. Et ça n'est d'ailleurs pas fait pour vivre en famille!

D'autant plus que les parents qui ont passé l'après-midi à essayer d'amuser leurs enfants sont trop fourbus pour passer un bon samedi soir. Ils pourraient rester chez eux, mais c'est contre la tradition: le samedi soir, on sort!

Il est vrai que, pour chaque famille, le problème ne se pose que pendant quelques années. Vient un jour où les enfants ont tous grandi et attendent à peine l'heure du dîner, le samedi, pour se disperser en toute hâte, échappant avec mépris et avec rancune aux parents trop naïfs qui s'obstineraient à vouloir "sortir avec eux" . . .

C'est ici qu'entre la solution des sports d'hiver. Beaucoup de familles règlent le problème de la fin de semaine en la prenant en bloc plutôt que jour par jour. On part à la campagne pour faire du ski. Je dis "du ski", parce qu'il n'y a pas grand-chose d'autre. Le patin est passé de mode, le skidoo est encore considéré avec suspicion, et la raquette ne se pratique plus, du moins jusqu'à ce qu'un nouveau snobisme la remette dans le vent . . .

Le ski doit se faire durant au moins toute une fin de semaine: autrement, cela ne vaut pas le peine: on consacrerait plus de temps à se préparer à faire du ski qu'à en faire. Car ça prend tout de même un certain temps: ramasser l'équipement, ranger ça dans la voiture, rouler — ou glisser — jusqu'à un centre de ski, trouver un hôtel ou un chalet, s'installer, puis atteindre une pente de ski. Une fois sur place pour la fin de semaine, on a le choix: faire du ski sans arrêt ou n'en pas faire du tout.

Le ski est en effet un drôle de sport: c'est peut-être le seul qu'une fois prêt à le pratiquer, on accepte de négliger sans en avoir mauvaise conscience. Quand on va au tennis, on se sent forcé de jouer; lorsqu'on est à la plage, on se sentirait gêné de ne pas se baigner; si on se rend au golf, on aurait honte de ne pas faire au moins ses neuf trous. Le ski est différent: il est laissé à la conscience de chacun.

L'expression *faire du ski de chalet* est passée dans la langue. Elle recouvre toutes les faiblesses de la nature humaine, en allant des plus effroyables turpitudes jusqu'à la simple paresse.

Pourquoi se faire couper la figure par le vent, aller se casser une jambe, ou, pis encore, risquer de rencontrer des gens qu'on connaît quand on est si bien dans une pièce bien chauffée!

On se lève à intervalles réguliers pour aller changer un disque ou remplir son verre, et on coule des heures de béatitude près de cette âme-soeur qui, elle aussi, adore le ski!

Le ski, d'ailleurs, comporte certains désavantages réels. Comparez-le au plongeon. Si vous réussissez un plongeon dans une piscine, on vous remarquera et on vous admirera. Tandis que personne ne reconnaît le skieur dans ses vêtements de fantaisie, et d'ailleurs chaque fois qu'il fait un coup d'éclat, il est rendu trop loin pour qu'on le regarde. Comparez-le au ski nautique. Le moindre accident met en émoi tout le lac. Tandis que le skieur qui se casse la figure ne fait que susciter l'agacement des équipes de secours et devient une statistique dans les registres de l'Ambulance Saint-Jean.

Il n'est même plus de bon ton de se casser une jambe en ski, depuis que les économiquement faibles peuvent se payer le même luxe.

Tout ceci n'enlève rien à la valeur de la fin de semaine de ski, au contraire. Elle élimine les obliga-

tions du samedi soir telles que le cinéma, le théâtre ou le souper en ville, et du même coup l'angoisse qu'on ressent à déterminer si avec une telle sortie on va bloquer son vendredi soir, son samedi soir et son dimanche soir. On revient en ville avec la satisfaction d'avoir joué un bon tour à la fin de semaine, et de l'avoir évitée — en la passant ailleurs.

Ajoutons qu'il est préférable de passer les fins de semaine d'hiver dans un hôtel ou un motel, que de les passer dans son propre chalet. Les chalets attirent toujours les connaissances et les parents qui ne savent où s'arrêter. On risque alors d'avoir à supporter la fin de semaine des autres en plus de la sienne!

Les jeunes — j'entends les adolescents — ont leur façon bien à eux de passer les fins de semaine; ils ne suivent pas du tout l'exemple mortel d'ennui solitaire donné par leurs aînés. Pour eux, c'est un retour aux sources, au tribalisme antique, à l'esprit grégaire et aux réjouissances barbares et collectives de l'homme des cavernes.

**L'**ATAVISME est d'ailleurs si puissant chez eux que leur activité de fin de semaine se circonscrit dans des caves.

S'il y a un party, il se déroule dans la cave la plus profonde ("finie" ou non) qu'ils puissent trouver parmi toutes celles que leurs parents mettent bon gré mal gré à leur disposition. Si la soirée, ou les soirées, ou les après-midi de la fin de semaine, doivent se passer ailleurs que dans une maison dite familiale (un mot repoussé avec horreur par la majorité), le choix se porte encore vers une cave, dans laquelle s'enfoncent tout café qui se respecte et toute discothèque digne de ce nom.

Comment décrire une réunion d'adolescents? Les mots manquent, il faut se contenter d'onomatopées: yé-yé, ou à gogo. On dit que les adolescents sont "dans le vent" . . . C'est une expression trompeuse: vous ne les trouverez jamais dans le vent; au contraire, la première condition pour qu'ils s'amuse, c'est non seulement qu'il n'y ait pas de vent, mais aussi qu'il n'y ait pas d'air.

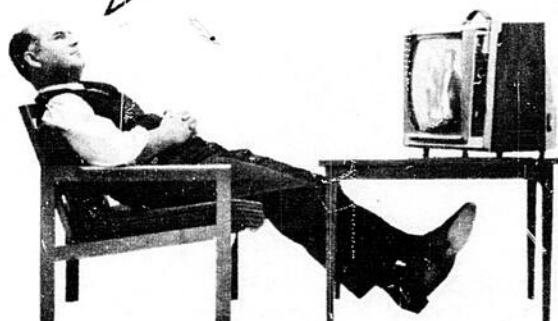
Une soirée d'adolescents réussie doit répondre à certains barèmes: il faut qu'il y ait de la fumée et du bruit, mais il faut aussi qu'il n'y ait pas de place, pas de lumière, et pas de musique. Du moins, pas de musique au sens où l'homme moderne l'entend: ce qui sort des haut-parleurs, c'est un tintamarre d'ustensiles primitifs accompagnant des sons inarticulés tels que tentait d'en proférer l'homme des cavernes avant qu'il n'apprenne à parler.

Il faut savoir danser — c'est-à-dire faire de la gymnastique syncopée — seulement, il n'est pas nécessaire de savoir avec qui l'on danse. Tout danseur appartient à la collectivité, et il agit comme tel.

Mais les jeunes sont ceux qui sont les plus ardents devant les fins de semaine de ski. Ils ont poussé au plus haut degré l'art des fins de semaine de groupe qu'on passe dans le chalet inoccupé d'un papa ou d'un *mononcle*. Ils échappent ainsi à la surveillance des parents qui, même s'ils croient au pire, se laissent naïvement aller à l'illusion que, puisque "ces choses-là se font généralement à deux", il est préférable de s'arranger "pour qu'ils soient plusieurs . . ."

La preuve que les fins de semaine ne sont pas faites pour les adultes et leur sont même néfastes, c'est que ce sont les seules choses contre lesquelles les adolescents ne soient pas en révolte! ◀

Ah! si  
lundi  
matin  
peut  
arriver!



Sortez-vous le  
Facelle Royale  
seulement lorsque  
vous recevez  
de la visite?




C'est ce que font certaines personnes. Mais la plupart d'entre elles pensent que Royale est trop bon pour être uniquement réservé à de grandes occasions. C'est certainement le papier de toilette le plus luxueux qui soit... mais aussi le plus pratique. Royale est ultra-résistant parce qu'il est fait de 2 épaisseurs. Et Royale est si doux que nul autre papier ne saura plaire à votre famille.

*Blanc, rose, jaune et lilas.*

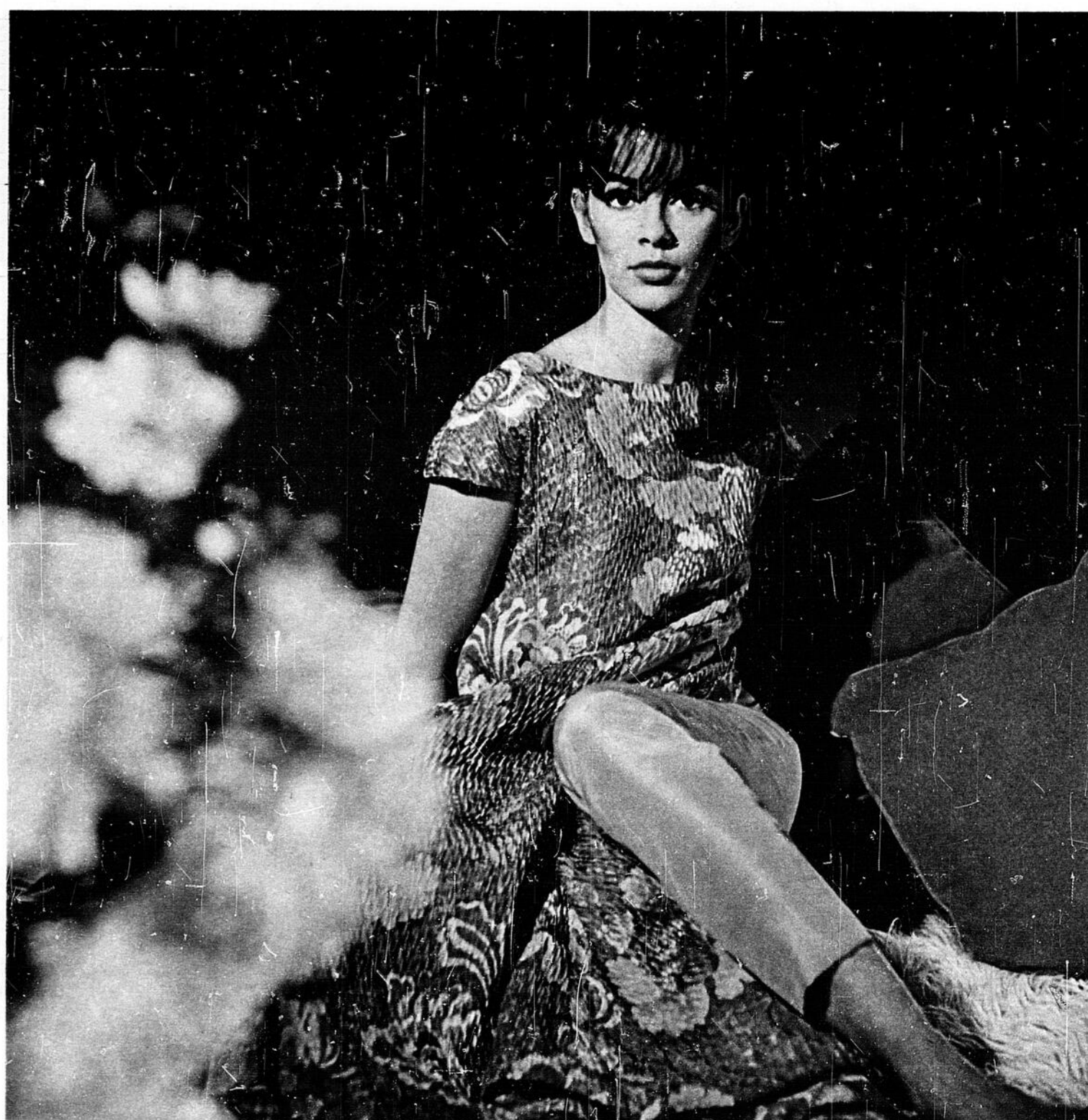


"Facelle" et "Royale" sont des marques déposées de FACELLE COMPANY LIMITED

FACELLE Fabriqué au Canada par Facelle Company Limited, une filiale de la Compagnie Internationale de Papier du Canada 

# Une mode si féminine et douce... c'est Modess\*

Partout, à chaque instant—Modess, pour la femme, est bien-être et douceur de vivre.



Modess, serviette ultra-douce, est à présent des plus sûres, grâce à Modofilm\*, merveilleux protecteur contre l'humidité qui permet à Modess de vous garder mieux que toute autre.

\*Marque déposée © J&J '66

A l'avenir...ce sera Modess\*

# Perspectives AU FÉMININ

## Des religieuses bonnes à croquer

Ce sont deux religieuses. Les pas-féru-de-cléricalisme les qualifient plaisamment de "soeurs à la mode". Soeur Saint-Viateur et soeur Saint-Roger, de la Congrégation de Notre-Dame, sont en toute simplicité, depuis 15 ans, parmi les meilleures spécialistes québécoises de la fine cuisine et du savoir-cuire.

Sous la férule des plus grands chefs, elles ont travaillé dans les meilleures cuisines d'Amérique et d'Europe, effectué des stages à l'Hôtel Essex House de New York et au Palmer House de Chicago, étudié à l'École du Cordon-Bleu de Paris et mis la main à la pâte dans l'un des plus grands restaurants parisiens: Chez Prunier. Parce qu'elles poursuivent au Québec la tradition de la haute gastronomie, elles ont été reçues l'an dernier "Compagnons de la Bonne Table". Cet ordre prestigieux et très fermé n'avait jusqu'ici ouvert ses rangs qu'à deux femmes: Claire Kirkland-Casgrain, ministre des Transports, et Madeleine Decure, directrice d'une revue gastronomique française. Soeurs Saint-Viateur et Saint-Roger dirigent les cours d'art culinaire de l'École Supérieure des Arts et Métiers, à Montréal.

Le but pourrait en être de former des chefs professionnels féminins pour les restaurants de la province qui en comptent peu à leur service. Des femmes sont aux fourneaux de deux restaurants montréalais: Chez Magnani et Chez Pierre, une autre préside aux destinées de l'une des deux auberges de l'Île-aux-Coudres, une dernière formée par les soeurs Saint-Viateur et Saint-Roger, travaille maintenant à l'hôtel Hilton, à Dorval. Mais l'idée, pour l'instant, est d'aider les femmes à faire de la grande cuisine en faisant de la cuisine simple, quotidienne.

On évoque devant vous une spécialité épicée et parfumée: ça suffit pour attiser votre gourmandise... et réveiller votre pessimisme ou votre nonchalance: "Si seulement je savais faire ça". Vous le pouvez. L'École des Arts et Métiers, ce n'est pas vraiment l'école: on n'exige aucun diplôme, on n'en accorde aucun. Le tout est d'être assez gourmande pour devenir patiente et adroite cuisinière. A cette école d'un genre particulier, on va par nécessité, comme à des cours de préparation au mariage.

Des jeunes filles ont brisé leurs fiançailles à la seule idée de faire la cuisine tous les jours de leur vie. Elles les ont renouées après avoir suivi les cours de l'École des Arts et Métiers.

Mais on y va aussi pour apprendre à ne plus être angoissée, à s'organiser, se renouveler. "Notre sortie de la semaine", disent les mères de famille. Le cours dure cinq ans, coûte 75 dollars par an et, au rythme d'un cours par semaine (donné l'après-midi ou le soir), 400 femmes peuvent réussir davantage que la cuisson des oeufs sur le plat. Elles apprennent les préceptes de la grande cuisine, le goût des sauces, atouts maîtres pour des plats exquis, raffinés, mais dont il faut connaître tous les tours, l'art des pièces montées qui impressionnent tout le monde... et soi-même. On n'y "saut" pas d'année — même si on fait déjà la cuisine depuis 15 ans pour une tablée de dix, même si on essaie, moyennant supplément, de faire tout de suite sa 3e année.

— Nous ne tenons pas une école afin de faire de l'argent, me dit soeur Saint-Viateur, nous tenons une école pour rendre service. Quand nous expliquons un plat, il nous faut chaque fois penser à la femme de revenu moyen qui a un réfri-

gérateur, une cuisinière à quatre ronds, une rôtissoire et souvent pas de place dans le four pour l'y mettre. Parfois une élève demande que nous lui suggérions un menu. Mais il faudrait chaque fois y ajouter l'expérience, il faudrait pouvoir aller dans chaque maison, y vérifier les connaissances de la ménagère, le nombre et la qualité des ustensiles qu'elle utilise. La cuisine, ce n'est pas simple.

Aussi des femmes timides et souriantes, des jeunes filles en chandail et jupe, des élégantes en tailleur presque Dior, et puis des grands-mères aux imposantes familles constituées à la fois de gros mangeurs et de grands gourmands, revêtent une fois la semaine le même couvre-tout blanc des laborantines. Dans ces jolies salles claires, ces petites tables, ce tableau, ces cuisinières en pleine activité, cette attention des femmes, cette voix docte et rieuse à la fois, malgré le mijotement du bouillon et la bonne odeur des assaisonnements rares, ça sent vraiment la craie de vos études enfantines. Mais elles ont de 18 à 65 ans, ces femmes-élèves venues de Montréal, de Beauharnois, de Valleyfield, de Sainte-Anne-de-Bellevue, de Granby et d'ailleurs.

Des idées fausses, j'en ai pas mal à mon actif, je crois, mais c'est avec tristesse que j'ai dû en abandonner une... La cuisine ne peut s'apprendre toute seule, simplement à potasser les gros livres de recettes ou les pages cuisine des magazines. Faire la cuisine avec amour et imagination, avoir le sens des assaisonnements et celui d'utiliser les restes de manière délicieuse, c'est toujours possible, mais encore faut-il une sérieuse base culinaire.



Soeur Saint-Roger, Nicole, soeur Saint-Viateur.

Je me suis vite consolée. Si soeur Saint-Viateur réussissait une sauce brune à six ans et enseignait huit ans la cuisine à l'Institut Familial de Saint-Pascal de Kamouraska, soeur Saint-Roger, elle, ne découvrit cet art quotidien et savoureux qu'après avoir enseigné la classe quatorze ans et vaillamment ignoré jusqu'à la façon d'infuser le thé.

L'une et l'autre montrent le bien-manger avec infiniment de talent (je m'inscris pour cinq ans!), et mijotent des petits plats pour les 16 religieuses de l'école. "Bien peu de restes reviennent à la cuisine", me dit-on. Sans doute aussi parce qu'elles appliquent ce principe: pour qu'une table soit bonne, il faut qu'elle soit belle, que les plaisirs du goût se mêlent aux plaisirs des yeux.

Elles sont renommées pour un fondant jambon et une pâte à tarte si légère que tous les maris de leurs élèves la leur envient, jusqu'à demander parfois à suivre des cours de cuisine eux aussi. Pressées comme toutes les femmes par la vie

moderne, elles utilisent des appareils électriques nouveaux: broyeur ou mélangeur ou mixeur, même si, à Paris, on n'a jamais voulu — ô sacrilège! — qu'elles tournent une mayonnaise autrement qu'à la main: "Elle n'est pas meilleure!" affirment-elles.

## De machins et de trucs

A quoi servent les gadgets? A faire parler, à faire écrire, à faire régner par la persuasion cette douce terreur qu'on appelle la mode. Et puis à faire rêver.

Par définition, le gadget a un caractère intrigant. D'habitude, il suffit de souhaiter qu'existe tel machin qui accomplisse tel truc pour que immédiatement la chose soit inventée. Cela va de la main de plastique pour se gratter le dos au bloc-moteur à brosses et peaux de mouton interchangeables pour décrotter, brosser et faire reluire les chaussures, qui ne se vend d'ailleurs que 60 dollars! Remarquez qu'à ce superbe ustensile il manque encore quelque chose: les mains mécaniques qui délaceraient les souliers à votre place.

Paresseuse de nature, il m'arrive, pendant les longues nuits d'insomnie, d'espérer un appareil à compter les moutons. De rêver de ponts qui avancent et reculent pour les gens qui changent d'idée, de parachutes indéchirables... en plomb, de vêtements taillés dans des housses à sofa: ce ne serait peut-être pas beau mais au moins on y serait confortable...

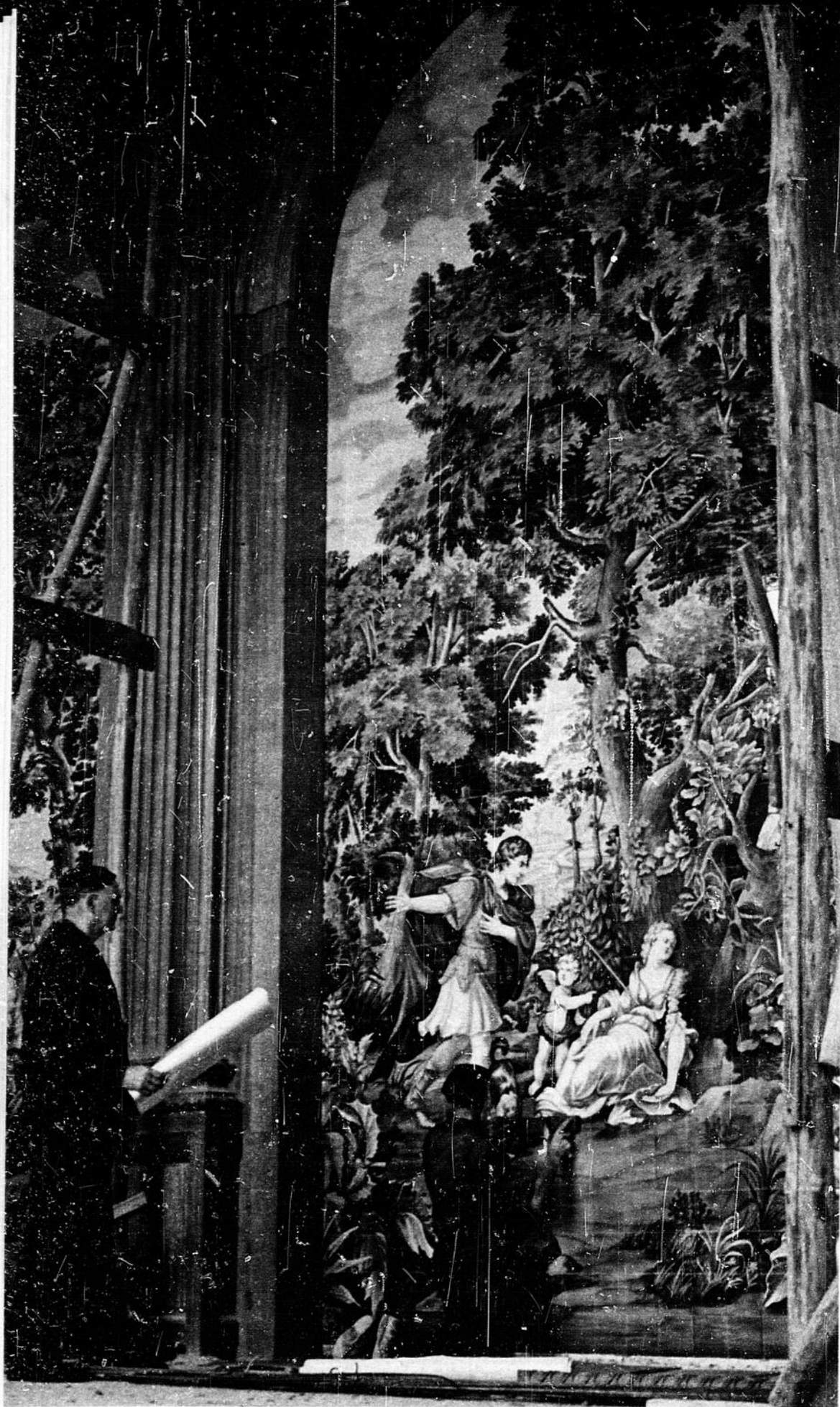
Trêve de plaisanterie! Le gadget est un sujet sérieux, m'affirme le caricaturiste Robert Lapalme. Les ménagères surmenées et les laveurs de vitre débordés pourraient bien lui devoir l'idée d'un gicleur qui laverait les vitres de toutes les fenêtres de toutes les pièces de la maison. Il s'agirait, comme dans les automobiles auxquelles il emprunte le principe, de presser sur un bouton. Ah! que vienne le jour entrevu à travers des vitres propres! Passons à la cuisine. Gilles Vigneault rêve d'un frigidaire avec trou dans la porte, de façon à voir si la lumière est bien éteinte.

Et place à l'opération barbe. Pierre Gascon, directeur de Perspectives, se languit d'un rasoir électronique qui lui ferait tomber la barbe d'un coup. Le cinéaste Jean-Pierre Lefebvre (*Le Révolutionnaire*) pense à un bain à l'ultra-son. Utilisé dans les laboratoires cinématographiques, l'ultra-son efface les poussières. A trop s'y laver, ne pourrait-on finir par disparaître?

Décidément, les cinéastes ont de l'imagination. Gilles Carle (*La vie heureuse de Léopold Z*) demande aux inventeurs de gadgets un avertisseur qui, lorsqu'un automobiliste distrait recule par mégarde dans la voiture stationnée derrière la sienne, déclencherait par un savant mécanisme un terrible bruit d'explosion qui réveillerait l'automobiliste distrait qui recule... Exaspéré de voir sa voiture se faire régulièrement emboutir, Gilles Carle voudrait décourager les automobilistes distraits d'affectionner à ce point les voitures des autres!

Enfin, Clémence Desrochers souhaite un gonfleur à cheveux: "Ça ne fait pas deux jours que je suis sortie de chez le coiffeur, que j'ai la tête plate comme si je n'y étais allée de trois mois!" Et le peintre Jean-Paul Mousseau aimerait une télécommande qui lui permette de régler à distance les feux de la circulation.

Nicole Charest



*M. Raymond Réthoré surveille un ouvrier qui tire les joints d'une belle mosaïque.*



*Au milieu des statues, M. Alphonse Réthoré (à g.), l'architecte, et son frère Raymond (à dr.) causent avec le gérant de leur propriété, M. Ganachaud.*



*La chambre de M. Raymond Réthoré avec son lit à colonnes d'acajou. Sur une table d'apparat, un groupe de marbre du sculpteur Pio Fedi.*



*Blanche symétrie de colonnes et de fenêtres, le château de la Mercerie étale sa façade au sein d'un paysage verdoyant de la Charente.*

Les frères Réthoré  
y ont mis  
le temps et l'argent

## LEUR VERSAILLES A EUX

par Marcel Menochet



PARIS  
A 300 MILLES de Paris, près d'Angoulême, en Charente, deux célibataires fortunés, les frères Réthoré, construisent un château du plus pur classicisme qui étale ses 660 pieds de façade au milieu d'une verdure éclatante. Le château se déploie comme un diadème dans la chevelure sombre des arbres rares qui coiffent le domaine de la Mercerie, magnifique propriété qui s'étend sur une superficie de 1,000 acres.

La demeure familiale des Réthoré était un châtelet à pignons de style Viollet-le-Duc, construit à la fin du siècle dernier. La santé chancelante d'Alphonse Réthoré lui interdisait de voyager, aussi décida-t-il de s'installer le plus confortablement possible dans la vieille maison familiale. Il a commencé par y adjoindre une aile, mais sitôt qu'elle a été construite, il s'est rendu compte que l'harmonie du paysage appelait un prolongement. C'est ainsi que tout a commencé.

De son côté, son frère Raymond aimait voyager et sa nomination à la commission des Affaires étrangères de l'Assemblée nationale française l'obligea à le faire plus encore. De ces voyages, il a rapporté des peintures et des sculptures. Chacun de son côté, ils ont de cette façon contribué à la réalisation de la nouvelle Mercerie.

Dans l'ancien château, le hall est encombré de statues; l'escalier de marbre sert de piédestal à toute une rangée de bustes anciens. Une cheminée Renaissance attend d'être définitivement placée.

Dans la salle à manger, l'attention se porte aussitôt aux murs et aux plafonds en caissons entièrement recouverts d'acajou massif et de toiles anciennes, dont la plus belle pièce de la collection Réthoré: une

*Arrivée au ciel de Saint-André de Mirevelt, peintre hollandais de la Renaissance. A côté de la salle à manger, c'est la bibliothèque où se trouve une partie seulement des 7,000 livres précieux qui appartiennent à la famille depuis des générations. C'est dans ces livres que Alphonse Réthoré a trouvé le goût de construire et aussi les principes de la construction classique.*

Parmi les éditions les plus rares, on compte des livres édités au XVIIe siècle par le célèbre imprimeur Robert Estienne.

Mais les deux plus belles pièces de l'ancien château sont les chambres des maîtres de maison. Entièrement lambrissées d'acajou, elles s'ornent elles aussi de tableaux et de sculptures anciennes. Dans l'une d'elles, celle de M. Raymond Réthoré, le lit est entouré de colonnes d'acajou et sur une table d'apparat se dresse un groupe de marbre original du sculpteur italien Pio Fedi. Les meubles qui l'entourent, en bois doré et soie damassée, proviennent des salons du prince Orlof.

C'est ensuite que le visiteur pénètre dans le nouveau château de la Mercerie, aux proportions extraordinaires. A travers un enchevêtrement de planches et d'échafaudages, on débouche dans une longue galerie de 30 pieds de large et de 25 pieds de haut, éclairée de hautes fenêtres surhaussées. De l'autre côté, de grands panneaux de carrelages évoquent des scènes anciennes. Ce sont des azulejos portugais, compromis entre les carreaux arabes et les carreaux de Delft. Des reproductions de tapisseries ou de gravures des XVIIe et XVIIIe siècles ornent les galeries.

Dans l'aile gauche, symétrique de celle-ci, sera construite une autre galerie de 130 pieds de long.

*Suite à la page suivante*

CIGARETTES  
**"EXPORT"**  
 BOUT UNI  
 ou FILTRE  
 RÉGULIÈRES ET "KING"

javel  
**MIXO**  
 bleach  
 CONCENTRÉ

**LA FORMULE MIXO**  
 APRÈS 34 ANS DE PERFECTIONNEMENTS CONTINUS, SEUL MIX-O A RÉUSSI À PRODUIRE UNE EAU DE JAVEL CONCENTRÉE

**PLEINE FORCE**  
 TOUT EN SE DEBARRASSANT DE L'ODEUR DESAIGRÉABLE VOILA POURQUOI CHAQUE BOUTEILLE PORTE L'INDICATION  
**"QUALITÉ ANALYSÉE"**

**Fertabs**  
 13-17-11  
 NOURRITURE POUR PLANTES  
 pour des

**Plantes Robustes**

BECTON DICKINSON  
 & CO. CANADA, LIMITED  
 CLARKSON, ONT.

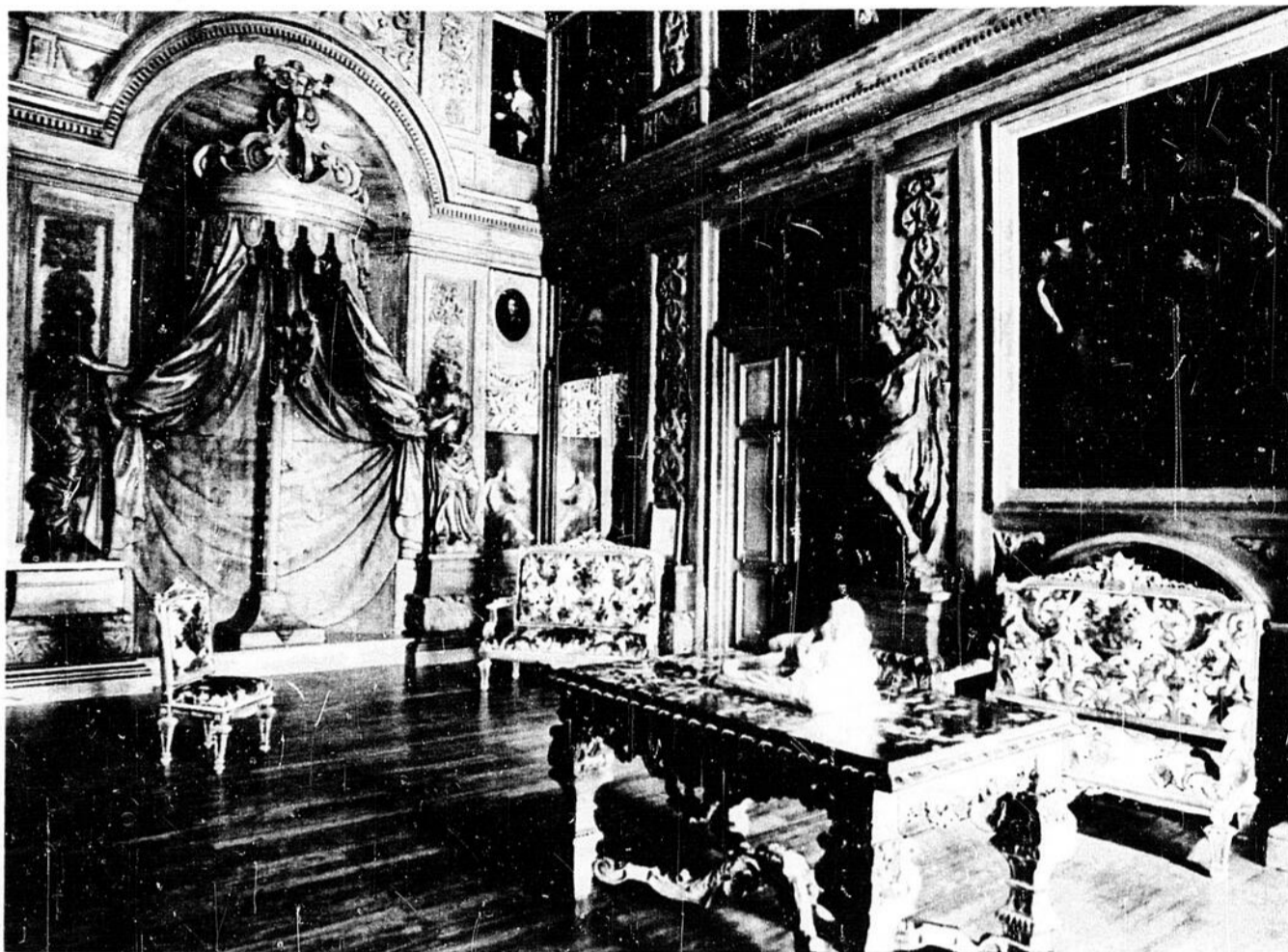
## DOULEURS du RHUMATISME

Cherchez-vous le soulagement contre les douleurs du rhumatisme et de l'arthrite? Des milliers de personnes obtiennent un soulagement rapide à leurs souffrances en prenant T-R-C. Ne soyez plus handicapé par des douleurs lancinantes ou des élançements douloureux. Essayez les T-R-C de TEMPLETON dès aujourd'hui. Seulement .85c et \$1.65 partout où l'on trouve des produits pharmaceutiques.

T65-6F

## LEUR VERSAILLES A EUX

Suite de la page précédente



Un splendide baldaquin exécuté en 1699 orne la pièce la plus somptueuse du château.

La pièce suivante est toute en belle pierre fine. Au milieu trône une splendide cheminée entièrement sculptée. Des statues attendent d'être mises en place. C'est une des pièces qui a donné le plus de souci aux bâtisseurs. M. Alphonse Réthoré a fait venir d'Italie un maître sculpteur, qui a formé de bons ouvriers sur place. Toutes les colonnes qui forment la façade de l'aile gauche ont été faites à la main.

Pour de nombreux jeunes de la région, la construction du château a été une providence: l'originalité de l'entreprise des frères Réthoré, en effet, est qu'ils n'ont jamais besoin d'entrepreneurs; depuis la pose de la première pierre, en avril 1925, une vingtaine d'ouvriers — tous enfants du pays — travaillent en permanence au château. M. Alphonse Réthoré leur a appris les techniques anciennes grâce auxquelles ils ont vu, jour après jour, les murs monter, la façade s'allonger. Les murs de la colonnade de l'aile gauche, par exemple mesurent 15 pieds d'épaisseur, ce qui était nécessaire pour soutenir les colonnes et toute la construction qui repose sur elles, soit un poids de 60 tonnes par colonne.



Des carriers débitent les pierres de taille qui servent à la construction de la façade.

Deux pièces du nouveau château sont maintenant prêtes. Dans la salle à manger, dont les murs sont recouverts d'acajou et de toiles, le mobilier du XVIIe siècle provient de Gênes. Il est recouvert d'un très beau velours de Gênes, rouge. Au-dessus de la cheminée, une toile de Guido Reni (le guide), peintre italien du XVIIe siècle, représente l'Assomption de Marie-Madeleine.

Mais la pièce la plus somptueuse se trouve à côté: entièrement lambrissée de chêne, cette salle d'apparat a été construite autour d'une pièce unique, un splendide baldaquin qui a été exécuté en 1699 par un sculpteur célèbre dans la région, Girouard. L'achat de ce meuble précieux a bouleversé les plans. Le plafond a été supprimé pour faire une pièce beaucoup plus haute: elle mesure 24 pieds de haut.

Des statues anciennes, des meubles génois, une table de marbre, complètent l'ensemble. Pour cette seule réussite, on comprend les frères Réthoré d'avoir entrepris la construction de leur château.

Autour du château s'étagent des jardins à la française, agréablement dessinés et fleuris. Des arbres précieux ont été plantés et sur la colline voisine de la construction, un arboretum de 100 acres renferme des essences nord-américaines.

A côté de l'aile en construction, attendent d'être placées la fameuse fontaine de marbre rose qui orne la propriété du parfumeur Coty et une autre fontaine de marbre blanc, dont la vasque d'une seule pièce pèse à elle seule quatre tonnes.

On peut se demander, bien sûr, si un jour ce projet grandiose sera terminé. Il le sera dans six ans, disent les frères Réthoré, qui ont pensé aussi à l'avenir de la Mercerie. Ils se proposent d'en faire don au département de la Charente pour qu'il y organise un musée. Quant au reste de la propriété, les frères Réthoré aimeraient qu'on y installe une colonie de vacances. ◀

Le Québec  
et la France  
ont une chose  
de plus  
en commun

... la meilleure  
eau minérale  
naturelle  
au monde!

Découverte au Québec, l'eau minérale Montclair est décrite ainsi par le Ministère des Richesses Naturelles: "comme l'est celle du bassin de Vichy, en France."

L'eau Montclair est embouteillée dans le verre pour en protéger la qualité et la saveur incomparable. D'un goût agréable et non salé, elle est une excellente aide à la digestion et constitue un breuvage diététique rafraîchissant.



L'eau Montclair se trouvant tout près, coûte moins cher, bien entendu. Pas de frais de transport océanique, ni de douane. Essayez l'eau Montclair aujourd'hui — présentée dans tous les marchés d'alimentation et les pharmacies — en bouteille de verre non retournable.

*L'eau minérale naturelle*

# MONTCLAIR

*jaillie des sources vives du Québec, à Chambly.*

# Un océanique coupe leur chalutier en deux



*Harold Coffin (à g., photo du haut) et Cleverly Smith n'oublieront pas ce naufrage où ils ont attendu pendant vingt-trois heures qu'on découvre leur épave (en bas).*

LES TROIS pêcheurs calent soigneusement les lignes de leur chalut puis s'allongent pour dormir. Par cette nuit du 18 au 19 octobre dernier, leur bateau, le *Maureen-Rose*, se balance doucement sur son ancre, à 35 milles au sud-est de Shelburne, en Nouvelle-Ecosse.

A 5 heures du matin, un grondement envahit la cabine. Le plus âgé des trois, Harold Coffin, qui a 30 ans, reconnaît immédiatement ce bruit: celui des moteurs d'un océanique. Il se précipite vers l'émetteur-radio pour signaler leur présence.

Trop tard! Une masse énorme heurte le chalutier et le fend en deux. Projeté à l'eau sous le choc, Coffin revient vite à la surface, les oreilles encore bour-

donnantes du bruit de la collision, mais il n'est pas blessé. L'arrière du *Maureen-Rose*, où est situé le logement de l'équipage, et le doris ont été emportés. Cleverly Smith se cramponne à la proue car il ne sait pas nager. Le faisceau lumineux d'un projecteur balaie la mer mais ne réussit pas à découvrir l'épave, que la secousse a entraînée trop loin.

"Au secours! Je suis blessé!"

Le cri vient d'Almon Smith, qui est le patron du chalutier bien qu'il n'ait que 22 ans et que son frère Clev en ait 25. Le choc l'a projeté à travers la porte de la cabine et un éclat de métal lui a entaillé le bras droit à trois endroits. Il a pu toutefois nager jusqu'à l'épave et s'y agripper.

Clev rampe vers le bordage et aide Coffin à sortir de l'eau, puis tous deux hissent Almon à bord. Harold arrache une manche de sa propre chemise et en fait un tourniquet pour arrêter l'hémorragie du blessé. L'air glacé aide à la stopper en congelant le sang.

Le projecteur s'est éteint et l'océanique s'éloigne. Le silence n'est plus troublé que par le clapotis des vagues. Les trois hommes, vêtus légèrement, sont trempés et frissonnants. Ils reprennent espoir cependant en apercevant un autre chalutier qui semble se diriger vers eux, dans la pâle lueur de l'aube. Clev croit reconnaître le chalutier de Claude Brannen, leur voisin de Port LaTour. Ils agitent les bras et crient de toute la force



de leurs poumons, mais le bateau change de direction sans les avoir vus ni entendus. Le soleil se lève, mais en même temps la brise, qui fait moutonner les flots. Les vagues viennent battre l'épave sans répit et couvrent les naufragés jusqu'à la taille, parfois même jusqu'au cou.

Avant de participer à cette expédition de pêche, Coffin était second sur un remorqueur de sauvetage. Ce travail le tenant éloigné de sa femme et de ses quatre enfants trop longtemps à son gré, il l'a abandonné pour la pêche...

"Si nous n'arrivons pas à nous réchauffer, nous ne survivrons pas longtemps", s'exclame-t-il, les dents claquant de froid.

Comme si le Ciel répondait à sa prière, une couverture, délogée par la vague, s'échappe des débris de la cale. Puis une autre. Harold les rattrape, en donne une à Almon, que sa blessure affaiblit, et partage l'autre avec Clev.

Comme Coffin, Clev pense à sa femme et à ses enfants. Almon, lui, est célibataire. Leurs proches ne s'inquiètent sûrement pas encore d'eux à ce moment, puisqu'on ne peut soupçonner le naufrage du Maureen-Rose. Vers 3 heures de l'après-midi, ils peuvent se croire sauvés en apercevant, à cinq milles de distance, un autre chalutier, mais celui-ci, hélas! ne les voit pas.

Almon, dont l'état ne cesse d'empirer, se sent trop faible et trop transi pour avoir même la force de soupirer. Coffin se colle à lui pour tâcher de le protéger de la vague et du froid. Il ne quittera pas cette position pendant deux heures. Au crépuscule, la tête d'Almon lui retombe brusquement sur la poitrine.

"Il est mort", dit Clev simplement.

Harold ne dit rien. Les deux hommes savent trop bien que c'est vrai. Coffin attache le cadavre au bordage, pour empêcher que le flot l'emporte. Il essaie ensuite de panser sa cheville droite, dont le balancement du bateau a arraché toute la peau, par frottement continu.

Leurs pensées se portent obstinément vers la nourriture. Ils découvrent un reste de margariné, mais la vague le leur arrache des mains. Coffin sait qu'il reste trois bouteilles d'eau gazeuse sous le pont mais n'ose aller les chercher, par crainte de faire chavirer l'épave. A la nuit tombante, le vent s'apaise, mais le froid reste vif. Aucun des deux hommes n'a de bottes. "Je n'ai jamais tant gelé de ma vie", dit Harold.

Coffin jette un regard vers l'endroit où ils ont attaché le corps d'Almon. Il ne s'y trouve plus!

"J'avais espéré pouvoir le rapporter à terre, murmure Clev, les yeux embués. C'était la première fois que nous pêchions ensemble..."

Les deux hommes décident de lever l'ancre. Après plusieurs essais périlleux, à plat ventre sur le bordage, Clev parvient à attraper le câble de l'ancre et à la lever... et le flot commence de les rapprocher lentement de la côte.

Il est minuit, note Coffin à sa montre qui a, par miracle, échappé au naufrage. Combien de temps survivra-t-on encore? Pour distraire leur pensée, les survivants songent à leurs familles, aux souvenirs heureux d'autrefois. Harold inspecte le ciel et aperçoit soudain un point brillant à peine plus gros qu'une tête d'allumette. Est-ce une illusion?

Non, le point grossit rapidement. Les deux hommes recommencent, d'une voix étranglée, d'appeler au secours, et le bateau continue de se rapprocher. A 4 h 15 du matin, le chalutier *Sheila-and-Kathy*, patron Harley Dedrick, vient se ranger à leurs côtés.

L'épreuve est enfin terminée, après vingt-trois heures d'attente à la merci des éléments! ◀

# NOUVEAU



Cette nouvelle préparation, formulée exclusivement par Squibb, allie la Noscapine à d'autres ingrédients efficaces pour soulager la toux d'une façon rapide et durable—Délicieuse saveur de cerise—Idéal pour toute la famille. Adressez-vous à votre pharmacien.

*L'ingrédient essentiel... la qualité Squibb*

\*Marque déposée

*"Les gens peuvent résister à tout sauf aux tentations."*

(Oscar Wilde)

*... et la tentation de manger est forte.*



Une préparation médicinale éprouvée. GASTRONAL est un autre produit des fabricants et distributeurs du Sirop Lambert, Dr J. O. Lambert Ltée.

**GASTRONAL**  
soulage  
rapidement  
les malaises  
de  
l'indigestion,  
de la  
dyspepsie,  
de la  
gastrite.

EN VENTE DANS TOUTES LES PHARMACIES

**Un confort  
parfait  
tout le jour!**

Pieds fatigués et sensibles, transpiration? Appliquez chaque matin la poudre pour les pieds du Dr Scholl. Adoucit la douleur, facilite le port des souliers, dissipe les odeurs, prévient le pied d'athlète. En vente partout.



POUDRE POUR LES PIEDS **Dr Scholl**

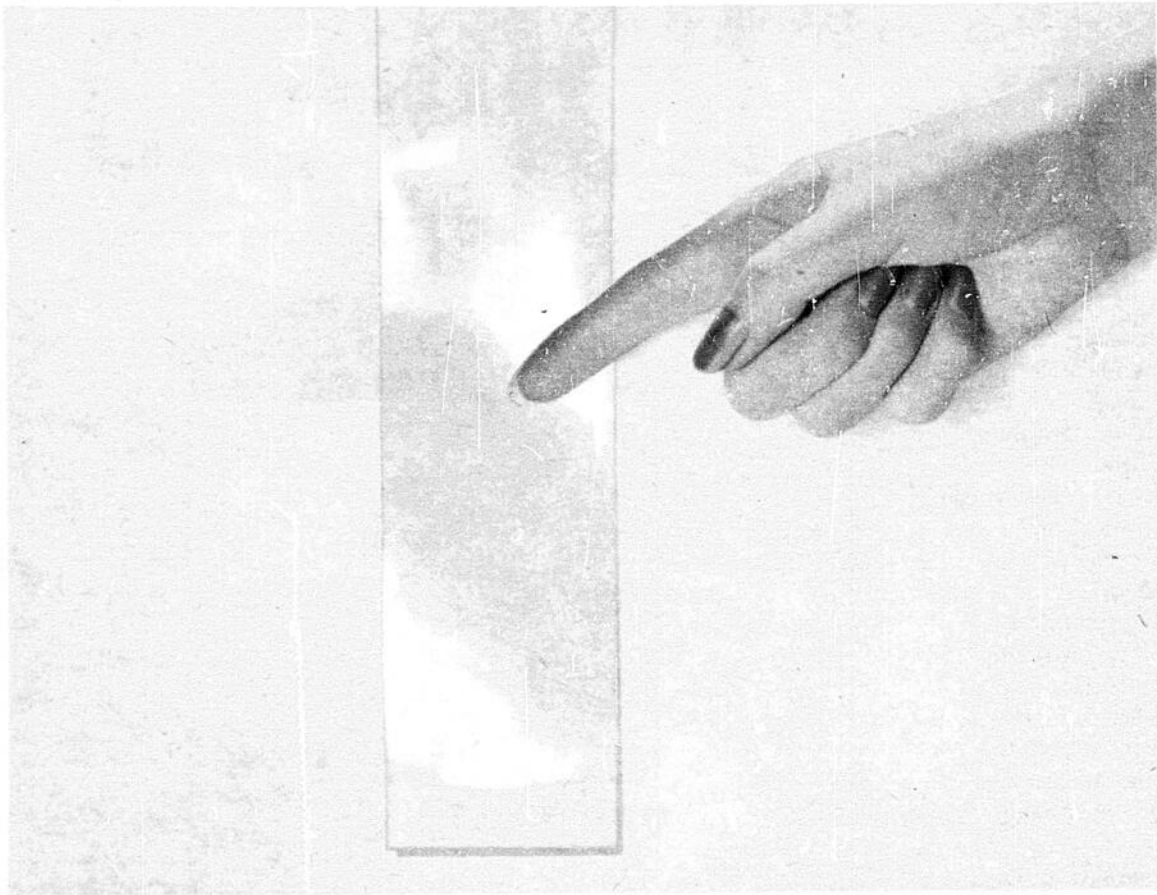
## SPECIAL



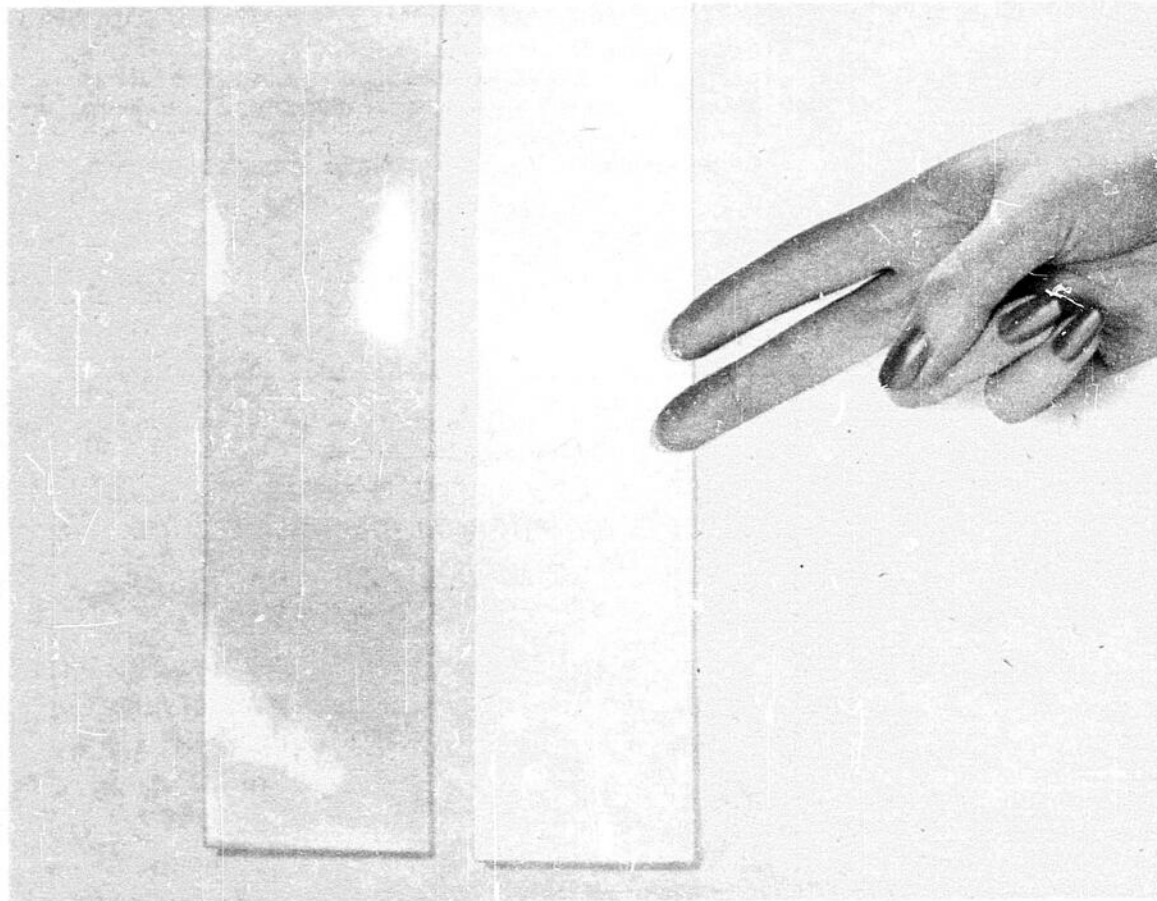
**206 TIMBRES DIFFERENTS 25¢**

incluant magnifique série florale de la Hongrie et animaux de la Somalie française. En plus, liste de paquets et odontomètre gratuits. Cette magnifique collection vous est offerte afin de vous faire connaître nos approbations.

CENTRE PHILATELIQUE DE QUEBEC INC.  
Place Jacques-Cartier, C.P. 4400, Québec 2.



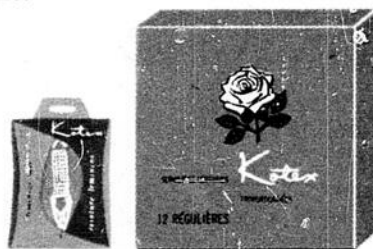
Quoi de meilleur qu'une paroi protectrice ?



Deux parois.

(et seules les serviettes Kotex en ont deux !)

1. Une paroi de polyéthylène à l'épreuve des accidents!
  2. Une paroi protectrice exclusive qui assure une absorbivité uniforme.
- Ces deux parois, en plus de lisières à l'épreuve de l'humidité et de lisières non irritantes, font des serviettes Kotex les plus sûres et les plus confortables au monde. Bien sûr, certaines femmes *essaient* d'autres serviettes. Mais, ordinairement, elles reviennent aux Kotex. Les deux écrans protecteurs sont offerts dans les Kotex modèles ordinaires, super et slenderline. Il existe aussi la ceinture Kotex—Wonderform, Deluxe ou Luxury—gage d'une sécurité et d'un confort accrus.



Plus de femmes utilisent les Kotex de préférence à toutes les autres marques réunies.

KOTEX et WONDERFORM sont des marques déposées de Kimberly-Clark of Canada Limited



## HAMAC SUR PATTES



# COUPS D'OEIL ET Perspectives



Le quatuor des Tonitruants.

## Des élections yé-yé

Dans le domaine du divertissement, les jeunes ont souvent tendance à croire qu'ils ne doivent rien à leurs aînés. Prenons le yé-yé, par exemple, dont nous parle Nicole Charest en page 2. A première vue, il est vrai qu'il peut sembler l'effet de la jeune génération spontanée. Mais il faut y voir de plus près.

Le yé-yé — soyons clairs dans nos définitions — est un phénomène constitué de trois éléments distincts: la musique, les paroles, les costumes. Le génie des jeunes, c'est d'avoir su combiner ces trois éléments en un tout électrisant et parfois électrifié. Mais si nous isolons les éléments du trio, ce qui revient en propre aux jeunes c'est la musique, et rien de plus. Les paroles yé-yé, en effet, ne datent pas de la dernière bordée de neige. Dites-nous ce que le refrain du *Joyeux Géant vert* peut bien ajouter de plus à la fantaisie des discours de Gilberte Mercier-Côté! Quant aux costumes yé-yé, il suffit d'avoir vu les cérémonies d'ouverture du Parlement, à Québec comme à Ottawa, pour se rendre compte que les jeunes sont encore loin d'avoir le sens de l'humour de leurs aînés.

Les jeunes, décidément, ont peu innové dans le domaine du divertissement.

Ceci établi, ajoutons que ce qu'il y a de plus instructif dans l'article de Nicole Charest sur les groupes yé-yé — encore une fois soyons clairs dans nos définitions: yé-yé est une onomatopée (onomatopée: du latin onomato, emprunté du grec onoma, lui-même dérivé de l'arabe ono, qui vient du sanscrit o, borborygme complexe qui a donné naissance à la confusion des langues et dont l'origine se perd dans l'obscurité des cavernes) — nous disions donc que ce qui ressort avec le plus d'éclat chez les groupes yé-yé, c'est le rôle de coulisse primordial joué par les imprésarios, ces apprentis-sorciers de la psychologie populaire.

Mais César et ses Romains ou *Goliath et ses Philistins*, c'est de la petite bière. Attendez voir le coup de génie qu'ils nous réservent pour la prochaine campagne électorale québécoise. De source généralement bien renseignée (c'est la formule utilisée pour lancer

une rumeur), nous avons appris, en effet, que les politiciens les avaient engagés pour organiser l'élection. Impressionnés par le succès foudroyant des groupes yé-yé, pressés d'être dans le vent avant que ça fasse croulant, nos hommes politiques, fatigués d'être yé-yé inconsciemment, ont décidé de l'être résolument et de se former en groupes yé-yé pour parcourir la province.

Pour amener la population à s'apitoyer sur le sort du pauvre député, les imprésarios ont trouvé un thème général: *les Misérables*. Mais une tête brûlée a fait remarquer que le bon peuple pourrait se méprendre et donner au mot un sens moral, ce qui serait désastreux. Peu en forme ce jour-là, ils ont ensuite proposé *Giliat et ses pieuvres*. Mais ils ont finalement résisté à la tentacle, la référence aux Travailleurs de la Mer risquant de leur mettre à dos la Gaspésie. De plus, tout rapprochement avec Ali Baba a été pudiquement écarté. Le thème reste donc à trouver.

Des groupes, cependant, sont déjà formés. Le premier — et le plus nombreux — s'appelle *les Endormis*. On dit que quelques députés trouvent le nom un peu trop ronflant. A l'intention du ministre de la Culture: *Laporte et ses détracteurs*. Mais on craint une coquille. Bona Arsenaull va promener ses *Ineffables*, Emilien Lafrance ses *Tempérants*. Pour le clou de la campagne, on organise le quatuor des *Tonitruants*: Lévesque, en plus d'être le grand ténor, réglera les éclairages, Kierans écrira les paroles (avec droits d'auteur assurés par Ottawa), Lajoie organisera les tournées et Lesage tiendra le diapason. On avait songé à Wagner pour l'orchestration, mais on a finalement décidé de le présenter en solo, pour mieux manier la masse.

## La semaine prochaine

Un à-côté agréable du travail de la Commission Parent: les nombreux voyages que ses membres ont accomplis de par le monde. De jeunes Indiens de la tribu des Micmacs illustrent leurs légendes ancestrales. Et des gourmets passés à la broche.

LA RÉDACTION

Avez-vous déjà vu un mouton chauve?



CE N'EST PAS UN PUIS D'HUILE!



Vos cheveux ont besoin des huiles naturelles du cuir chevelu pour continuer à pousser et s'épaissir. Sans ces huiles . . . pellicules, démangeaisons et pertes de cheveux sont possibles. Remplacez donc ces huiles essentielles tous les jours avec NIL-O-NAL (Lanolin épelée à rebours).

Que les moutons ne soient pas chauves n'a rien à faire avec vos cheveux, si ce n'est que c'est de leur laine qu'est extraite la lanoline naturelle utilisée dans NIL-O-NAL.

FRISSETTES! FRISSETTES! même quand il pleut!

Si vous voulez des ondulations qui durent — employez simplement NIL-O-NAL avant de vous coiffer. C'est étonnant! Les frisettes sont durables, pleines de vie. Et, parce qu'il médicamente tout en embellissant, NIL-O-NAL aide à prévenir l'effritement des bouts des cheveux.



- ✓ Front fuyant?
- ✓ Endroits chauves?
- ✓ Cheveux minces, tombants?
- ✓ Pellicules?
- ✓ Démangeaisons?

Vos cheveux sont trop secs. Utilisez NIL-O-NAL avant qu'il ne soit trop tard. Il contient de la lanoline raffinée spéciale pour remplacer les huiles naturelles perdues. Il corrige tous les problèmes de cheveux secs!

IMPORTANT: Ne pas confondre NIL-O-NAL avec les produits de lanoline ordinaires. NIL-O-NAL est extra-affiné — non collant! Clair, organique, non-alcoolique. Ne ramasse pas la saleté dans l'air.

RÉSULTATS EN 30 JOURS!



Si vous désirez les avantages que NIL-O-NAL peut vous donner, achetez-en un bocal aujourd'hui. C'est la meilleure formule de lanoline au Canada. Nous garantissons que vous serez complètement épâté en 30 jours . . . ou votre argent remis! Prix spéciaux actuels: 89¢ pour bocal 1 oz.; \$1.49 pour bocal 2 oz. Chez le pharmacien ou la cosméticienne. Cette garantie ne s'applique que si vous utilisez NIL-O-NAL . . . lanolin épelée à rebours!

AUSSI DISPONIBLE EN SHAMPOING ET APPRÊT LIQUIDE

Encore ce mal de dos lancinant?



Si vous souffrez de mal de dos, cela est peut-être dû à de l'irritation des voies urinaires et à des troubles de la vessie. Dans ce cas, les Pilules Dodd's pour les Reins peuvent aider à vous soulager. Les Pilules Dodd's stimulent les reins, ce qui aide à soulager la cause du mal de dos. Vous vous sentez mieux et vous vous reposez mieux. Vous pouvez compter sur les Pilules Dodd's pour les Reins. Nouveau gros format économique.

UNE AUBAINE DE LONDRES

Serie 'Battle of Britain' Plus 26 timbres différents de Gde. Bretagne **GRATIS**

Historique série de 6 superbes timbres commémorant le 25<sup>e</sup> Anniversaire de la Bataille de Grande Bretagne. Scènes de Spitfires et maraudeurs Nazis en action. Plus une collection de 26 timbres couvrant 6 règnes britanniques, y compris le timbre rouge de 102 ans de la Reine Victoria. Le tout gratuit pour lancer outre-mer cette aubaine en "approbations". IMPORTEZ DIRECTEMENT. EPARGNEZ 20-60% Achetez là où les fournisseurs achètent. Les approbations sont des sélections de timbres envoyées pour inspection de 14 jours. Achetez ce que vous désirez et retournez le reste. Envoyez 10¢ en timbres, canadiens neufs pour couvrir la manutention. Demandez le Lot FJ-1. BROADWAY APPROVALS, LTD. 50 Denmark Hill, London S.E. 5, England

Les Marques Connues facilitent les bons achats!

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!

Une Marque Connue est synonyme de bon renom.



Photos Perspectives

Surtout, servez bien chaud. Sole florentine composée de filets croustillants servis sur un lit d'épinards, nappés de sauce tomate et gratinés au fromage.

PEUT-ÊTRE avez-vous déjà entendu affirmer que le lait et les produits laitiers forment, avec le poisson, un mélange fort indigeste. Dites-vous bien, alors, que ce n'est là que sornette et que, bien au contraire, le fromage, la crème et le lait se combinent fort bien avec le poisson et les fruits de mer.

En fait, la plupart des sauces que nous aimons avec le poisson sont faites avec de la crème. Et sans lait, adieu bouillabaisse et blanquettes! Il existe aussi toute une série de plats de poissons gratinés au fromage auxquels il serait bien dommage de renoncer.

Le poisson frais ne se conserve pas longtemps. Il est, par conséquent, très important de l'utiliser pas plus d'un jour ou deux après l'avoir acheté. Le poisson et les fruits de mer congelés, que l'on trouve en abondance sur nos marchés, sont d'une excellente qualité. Tant pour l'apparence et la saveur que pour la valeur alimentaire, ils se comparent fort bien aux produits frais.

Et voici comment apprêter quelques poissons et fruits de mer. Plusieurs des recettes qui suivent comportent du lait et du fromage. A ceux qui aiment les sauces un peu sucrées, je recommande particulièrement le poisson à la hawaïenne: des filets de doré ou de brocheton bien croustillants, servis sur du riz, avec des ananas. Les coquilles Saint-Jacques au gratin sont excellentes et vite apprêtées.

## LA BONNE CUISINE

de Perspectives

PAR MARGO OLIVER

# Les poissons, les fruits de mer, et les bons plats qu'on peut en faire

### SOLE FLORENTINE

1½ livre d'épinards	2 cuil. à table de farine
½ cuil. à thé de sel	½ cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre	⅛ de cuil. à thé de poivre
½ tasse de crème légère	⅛ de cuil. à thé de paprika
¼ de tasse de beurre	4 filets de sole
2 cuil. à table d'huile	1 tasse de cheddar râpé
2 cuil. à table de beurre	1 boîte de 7½ ou 8 onces de sauce tomate

**Chauffer** le four à 375°. Beurrer un plat à cuire d'environ 13 x 9 x 2 pouces.

**Faire cuire** les épinards pendant 5 minutes; ne pas mettre d'eau car ce qui en reste sur les

feuilles après le lavage est suffisant. Egoutter les épinards et les hacher.

**Ajouter**, aux épinards, ½ cuil. à thé de sel, ¼ de cuil. à thé de poivre, la crème et ¼ de tasse de beurre et mélanger délicatement. Etendre dans le plat à cuire.

**Chauffer** l'huile et 2 cuil. à table de beurre dans une poêle épaisse. Mélanger la farine, ½ cuil. à thé de sel, ⅛ de cuil. à thé de poivre et le paprika, dans un plat peu profond, et passer les morceaux de sole dans ce mélange pour les enrober des deux côtés. Faire dorer rapidement, des deux côtés, dans l'huile et le beurre très chaud. Disposer sur les épinards et saupoudrer de la moitié du cheddar.

**Verser** la sauce tomate sur le tout et saupoudrer de ce qui reste de cheddar.

**Cuire** au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne. (4 portions)

Autres recettes à la page 26

Disque  
No 1

# ALL TIME POP HITS

On The Street Where You Live - - - - -	Vic Damone
My Man - - - - -	Barbra Streisand
Chances Are - - - - -	Johnny Mathis
People - - - - -	Jane Morgan
Dear Heart - - - - -	Ray Conniff
Stranger In Paradise - - - - -	Tony Bennett
Hello Dolly - - - - -	Andre Kostelanetz
I Left My Heart In San Francisco - - - - -	Buddy Greco
Theme From A Summer Place - - - - -	Percy Faith
Unchained Melody - - - - -	Jerry Vale



Buddy Greco                      Vic Damone                      Johnny Mathis

Disque  
No 2

# CHANSONNIERS CANADIENS

Tam di delam - - - - -	Gilles Vigneault
Le rendez-vous - - - - -	Pauline Julien
S'il y a des chansons - - - - -	André Gagnon
Les pluies de mai - - - - -	Lucille Dumont
C'est l'aviron - - - - -	Les Quatre-20
Jack Monnoloy - - - - -	Gilles Vigneault
Les colombes - - - - -	Pauline Julien
Les mains pleines d'amour - - - - -	André Gagnon
La peau noire - - - - -	Lucille Dumont
Aux marches du palais - - - - -	Les Quatre-20



Les Quatre-20                      André Gagnon

Disque  
No 3

# Chansonniers Canadiens

Frédéric - - - - -	Claude Léveillée
Les enfants que j'aurai - - - - -	Yolanda Lisi
Les amours de mes veilles - - - - -	Jacques Blanchet
Tout mais pas ça - - - - -	Monique Leyrac
Quand les bateaux s'en vont - - - - -	Pierre Calvé
Les vieux pianos - - - - -	Claude Léveillée
Que reste-t-il de nos amours? - - - - -	Yolanda Lisi
Porcelaine - - - - -	Jacques Blanchet
Les grands musiciens - - - - -	Monique Leyrac
L'amour qui passe - - - - -	Pierre Calvé



Jacques Blanchet                      Monique Leyrac                      Claude Léveillée

Disque  
No 4

# Teenage à Go Go

Help - - - - -	The Hullabaloo Singers
My Guy - - - - -	Aretha Franklin
Can't Get Used To Losing You - - - - -	Chad & Jeremy
There But For Fortune - - - - -	Chad & Jeremy
She Don't Care - - - - -	The Byrds
Do You Love Me - - - - -	Paul Revere And The Raiders
Theme From Goldfinger - - - - -	Bobby Vinton
All I Really Want To Do - - - - -	The Byrds
Land Of 1000 Dances - - - - -	Major Lance
King Of The Road - - - - -	The Village Stompers



Bobby Vinton                      Chad & Jeremy

## LIPTON vous offre ces disques épatants:

val. rég. \$3.98

Faites votre choix parmi ces  
4 disques COLUMBIA long-jeu  
et haute-fidélité. Tous  
sont des enregistrements  
exclusifs par vos artistes  
favoris!

chacun, seulement

**\$1.25**  
plus 3 dessus  
de boîtes de  
Soupe Lipton



COMMANDEZ MAINTENANT -  
PROVISION LIMITÉE

ADRESSEZ À:

OFFRE DE DISQUES LIPTON  
C.P. 700-P, SUCCURSALE MONTRÉAL-NORD  
MONTRÉAL 39, P.Q.

Veillez m'expédier le(s) disque(s)  1  2  3  4

Ci-inclus \$1.25 (mandat s'il vous plaît) et 3 dessus de boîtes  
de Soupe Lipton pour chacun des disques commandés. Pour  
l'Ontario, ajouter 4¢, et pour le Québec, ajouter 8¢ de taxe de  
vente provinciale.

NOM .....  
(caractères lisibles, s.v.p.)

RUE .....

VILLE.....PROV.....

Cette offre n'est valable qu'au Canada et nulle là où défendue  
ou restreinte par la loi.

OFFRE DE DISQUES LIPTON C.P. 700-P, SUCCURSALE MONTRÉAL-NORD, MONTRÉAL 39, P.Q.

**COQUILLES SAINT-JACQUES AU GRATIN**

- |                                        |                                                                 |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 livre de pétoncles                   | 2 cuil. à table de jus de citron                                |
| 2/3 de tasse de vin blanc sec          | 1 boîte de 10 onces de soupe aux crevettes congelée, réchauffée |
| 1/3 de tasse d'eau                     | 1 jaune d'oeuf                                                  |
| 2 brindilles de persil                 | 1/3 de tasse de crème épaisse                                   |
| 1 petit oignon, coupé en deux          | 1/4 de tasse de beurre                                          |
| 3 cuil. à table de beurre              | 1 tasse de cubes de pain de 1/8 de pouce                        |
| 1 tasse de champignons frais, tranchés | 1/2 tasse de parmesan râpé                                      |
| 1 cuil. à table de farine              | Paprika                                                         |
| 1/2 cuil. à thé de sel                 |                                                                 |
| 1/8 de cuil. à thé de poivre           |                                                                 |

Rincer les pétoncles. Chauffer le vin et l'eau, auxquels on aura ajouté le persil et l'oignon, jusqu'au point d'ébullition. Ajouter les pétoncles et faire mijoter pendant 5 minutes. Egoutter; conserver l'eau de cuisson mais jeter le persil et l'oignon. Couper les pétoncles en deux s'ils sont gros.

Chauffer 3 cuil. à table de beurre, dans une casserole, et y ajouter les champignons. Faire cuire à feu doux pendant 3 minutes. Saupoudrer de la farine, de 1/2 cuil. à thé de sel, de 1/8 de cuil. à thé de poivre et laisser bouillonner un peu. Retirer du feu et ajouter le jus de citron et 1/2 tasse du liquide de cuisson des pétoncles, d'un seul coup. Continuer la cuisson, à feu doux et en brassant jusqu'à ce que le mélange bouille de nouveau et soit bien lisse.

Ajouter la soupe aux crevettes, non diluée, et bien mélanger.

Battre ensemble, à la fourchette, le jaune d'oeuf

et la crème. Ajouter à la soupe, en brassant. Ajouter les pétoncles et bien chauffer.

Faire fondre 1/4 de tasse de beurre dans une poêle épaisse. Ajouter les cubes de pain et les bien faire dorer, en brassant. Retirer du feu, ajouter le parmesan et mélanger délicatement.

Empiler les pétoncles dans 6 coquilles creuses ou dans 6 plats à cuire individuels. Parsemer des cubes de pain au fromage et saupoudrer de paprika.

Mettre sous le grilloir, à mi-hauteur du four et faire griller pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien chaud et doré (attention de ne pas laisser brûler le dessus du plat). Servir immédiatement. (6 portions)

**PERCHE DE MER CUITE AU FOUR**

- |                              |                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1/2 tasse de chapelure fine  | 2 cuil. à table de moutarde                   |
| 1/2 cuil. à thé de sel       | 1 cuil. à table de mayonnaise                 |
| 1/8 de cuil. à thé de poivre | 1 livre de perche de mer congelée, réchauffée |
| 1/4 de cuil. à thé de thym   | 2 cuil. à table d'huile                       |
| 1/4 de cuil. à thé d'origan  |                                               |

Chauffer le four à 500°. Graisser un petit plat à cuire peu profond ou une plaque à biscuits.

Mélanger la chapelure, le sel, le poivre, le thym et l'origan, dans un plat peu profond. Mélanger la moutarde et la mayonnaise. Badigeonner les filets, des deux côtés, avec le mélange moutarde-mayonnaise et les passer dans la chapelure pour les en bien endrober des deux côtés.

Mettre les filets dans le plat et les asperger de 2 cuil. à table d'huile.

Cuire au four pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse à la fourchette. (3 portions)

**AIGLEFIN EN CASSEROLE**

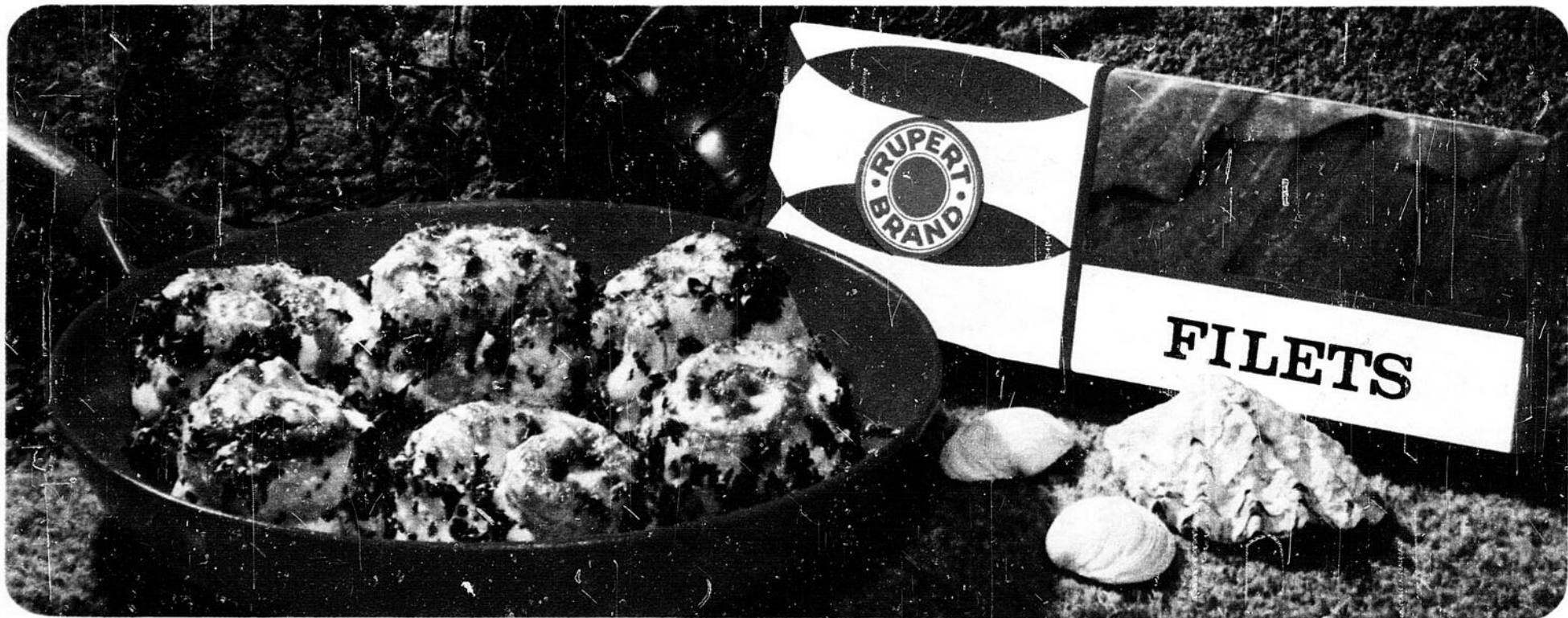
- |                                            |                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 morceau de 2 livres d'aiglefin           | 1 boîte de 4 1/4 onces de crevettes, en morceaux |
| 2 cuil. à table de beurre                  | Une pincée de romarin                            |
| 1 gousse d'ail, épluchée et coupée en deux | 1 cuil. à thé de sel                             |
| 1/4 de tasse de persil haché               | 1/4 de cuil. à thé de poivre                     |
| 1 tasse de champignons tranchés            | 2 jaunes d'oeufs                                 |
| 3/4 de tasse de lait                       | 1 tasse de crème légère                          |
| 2 cuil. à thé de jus de citron             | 1/4 de tasse de sherry (facultatif)              |
| 2 cuil. à table de beurre                  |                                                  |

Chauffer le four à 350°. Beurrer un plat à cuire d'environ 8 x 8 x 2 pouces.

Mettre 1 pouce d'eau dans une casserole suffisamment grande pour contenir le poisson. Chauffer jusqu'à ébullition. Mettre le poisson sur un morceau de papier d'aluminium épais en relevant les bords de celui-ci, tout autour, mais sans refermer le paquet sur le dessus. Déposer ce paquet dans l'eau bouillante, baisser le feu, couvrir la casserole et faire mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse aisément à la fourchette.

Retirer le poisson de la casserole et le laisser refroidir assez pour pouvoir le manipuler. Enlever le jus de cuisson et le conserver. Enlever les arêtes et la peau du poisson et le défaire en bouchées. Mettre dans le plat à cuire.

Cuire à feu doux, pendant 5 minutes, 2 cuil. à table de beurre, l'ail, le persil et les champignons. Enlever les morceaux d'ail et les jeter. Ajouter, dans la casserole, le jus de cuisson du poisson, le lait, le jus de citron, les crevettes, le romarin, le sel et le poivre et faire mijoter pendant 10 minutes.



Et voici le meilleur poisson que vous ayez jamais goûté!

La marque Rupert vous offre les poissons les plus délicieux du Pacifique, de l'Atlantique et des lacs froids du nord du Canada. Des darnes, des filets, des bâtonnets de poisson pré-cuits, du poisson et des chips... plus de vingt variétés des meilleurs poissons du monde.

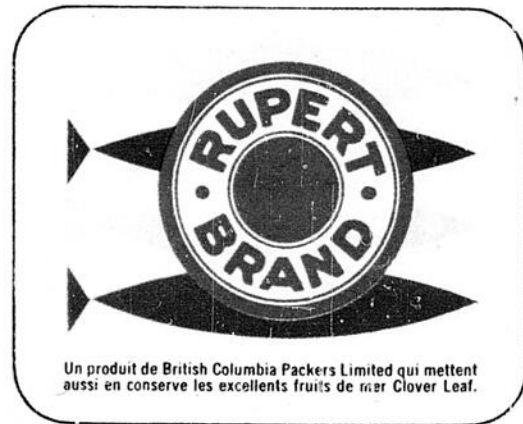


**Poisson et chips.** Une plus grande quantité de savoureux poisson par paquet! Une pâte croustillante et exquise. Tout est cuit, prêt à être réchauffé au four.

**Bâtonnets de poisson.** Pré-cuits. Frais et délicieux. Toute la famille en raffole!



Pour obtenir le livre de recettes préparées avec les produits de marque Rupert, écrivez aux Cuisines de Neptune, 1178 West Pender Street, Vancouver (C.-B.).



**Battre** ensemble, à la fourchette, les jaunes d'oeufs, la crème et le sherry. Ajouter à la sauce et cuire à feu doux, en brassant constamment, jusqu'à épaissement. Ajouter 2 cuil. à table de beurre et mêler.

**Verser** cette sauce sur le poisson et brasser délicatement, à la fourchette. Cuire au four pendant une période de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que le dessus du plat soit légèrement bruni. (De 4 à 6 portions)

#### PLAT DE POISSON A LA HAWAIIENNE

1 boîte de 20 onces d'ananas tranchés	2 cuil. à table de sauce de soya
2 cuil. à table d'huile	2 cuil. à table de cassonade
1 gros piment vert, taillé en allumettes	1 cuil. à thé de gingembre
¼ de tasse d'échalotes hachées	¼ de tasse d'huile
1 cuil. à table de fécule de maïs	1½ livre de filets de doré ou de brocheton
¼ de tasse de vinaigre de cidre	Riz cuit chaud

**Egoutter** l'ananas. Mesurer le jus et ajouter de l'eau, si cela est nécessaire, pour avoir 1 tasse de liquide.

**Chauffer** 2 cuil. à table d'huile. Y cuire le piment vert et l'échalote à feu doux, pendant 3 minutes.

**Faire** une pâte lisse avec la fécule de maïs et un peu du jus d'ananas. Ajouter ce qui reste de jus, dans la casserole, et chauffer jusqu'à ébullition. Ajouter la fécule de maïs délayée, petit à petit et en brassant constamment. Ajouter le vinaigre, la sauce de soya, la cassonade et le gingembre. Chauffer jusqu'à ébullition et baisser le feu. Garder bien chaud.

**Chauffer** ¼ de tasse d'huile dans une grande poêle épaisse. Y dorer les filets de poisson rapidement, des deux côtés. Les retirer de la poêle à mesure qu'ils sont à point. Bien chauffer les tranches d'ananas dans la même poêle, pendant 1 ou 2 minutes.

**Etendre** le riz dans un grand plat de service. Disposer dessus les filets et verser la sauce sur le tout. Décorer des tranches d'ananas et servir immédiatement. (De 4 à 6 portions)

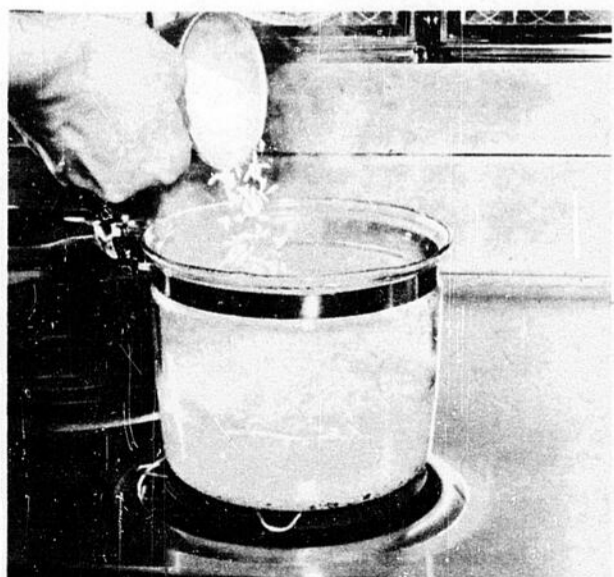
#### OEUFS BROUILLÉS AUX HARENGS

4 oeufs	1 tasse de harengs fumés de conserve, en morceaux
¼ de tasse de crème légère	(environ la moitié d'une boîte de 12 onces)
¼ de cuil. à thé de poivre	
2 cuil. à table de beurre	

**Battre** les oeufs légèrement, à la fourchette. Ajouter la crème et le poivre.

**Chauffer** le beurre dans une poêle épaisse. Y verser les oeufs et parsemer des morceaux de harengs. Cuire à feu doux, en brassant, jusqu'à ce que les oeufs soient fermes. Servir immédiatement. (De 2 à 3 portions)

#### UN CONSEIL



Utilisez une casserole en verre pour cuire le riz. Vous pouvez ainsi vous rendre compte, sans soulever le couvercle, si la cuisson est terminée. ◀



## Voulez-vous vous bâtir une belle salle de jeu? Faites démarrer le projet avec de la tuile Excelon Armstrong!

Vous verrez comme c'est facile avec un couvre-plancher de tuiles Excelon: vous pouvez transformer de l'espace inutilisé au sous-sol, au grenier ou dans le garage en une belle salle de jeux pour toute la famille. La tuile Excelon va faire merveille pour rendre votre salle agréable et accueillante et pour la tenir propre quand la famille vient y prendre ses ébats. Au fait vous ne devineriez jamais que la tuile de vinyle-amiante Excelon est si peu dispendieuse.

La tuile Excelon est disponible dans une variété de patrons et de couleurs, y compris d'attrayants motifs bosselés.

Le couvre-plancher de tuiles

Excelon résiste à l'usure et il est très facile d'entretien: il ne demande qu'un coup de vadrouille humide. Quant au cirage, il n'est nécessaire qu'à l'occasion.

La tuile Excelon se travaille si facilement que vous pouvez l'installer vous-même avec une brosse, de la colle et une paire de ciseaux. Ou, si vous préférez un effet spécial comme sur l'illustration, vous pouvez le faire faire par votre marchand Armstrong.

Ecrivez-nous si vous voulez recevoir des dépliants gratuits illustrant tous les motifs et coloris des tuiles Excelon: Armstrong, Dépt. P366, B.P. 1219, Montréal, Québec.

COUVRE-PLANCHERS DE VINYLE PAR **Armstrong**



Photos Bert Beaver—Perspectives

Charles "Tuffy" Marshall, garde-chasse en chef à Tsavo, doit se servir d'une jeep et même d'un avion léger pour suivre les éléphants qu'il garde.

## Le Kenya a 5,000 éléphants de trop

LA LOI kenyenne interdit la chasse à l'éléphant, qui exerce un grand attrait sur les braconniers, vu le prix de trois dollars la livre qu'ils peuvent obtenir pour l'ivoire des défenses de cet animal. L'application de cette loi a été si efficace qu'elle a provoqué une explosion de la population éléphantine de Tsavo, qui dépasse maintenant les 15,000 têtes. Comme ces bêtes pèsent près de deux tonnes, il faut une quantité prodigieuse de racines, de feuilles et d'écorce d'arbrisseaux pour les nourrir, et même le parc, pourtant presque aussi vaste que celui de la Vérendrye, au Québec, n'y suffit plus.

Leur appétit compromet également la survie d'autres espèces animales, comme le rhinocéros. Ce cousin de l'éléphant, dont la vue est si faible qu'il doit reconnaître ses ennemis surtout par leur odeur, est un traditionaliste qui mourra de faim dans la région qui a toujours été son habitat plutôt que d'émigrer ailleurs.

Le gouvernement de Nairobi a donc décidé de faire abattre un tiers des éléphants. Ce fut comme si on avait voulu fouetter un chien au cours d'un congrès de la Société protectrice des animaux! Autorités et journaux furent submergés de lettres de protestation. D'après l'auteur de l'une d'elles, il est à craindre que les pachydermes songent à se venger en attaquant les autobus qui font visiter le parc aux touristes, mettant ainsi en péril la profitable industrie touristique du Kenya. Une autre lettre, signée par une femme, proposait plus humainement qu'on fasse absorber aux éléphants des végétaux imprégnés de produits contraceptifs!

Devant l'ampleur des protestations, le gouvernement a partiellement capitulé et remis l'abattage du surplus d'éléphants jusqu'à plus ample étude de la question. Que voulez-vous, les ministres du Kenya n'ont pas le cuir aussi dur que ces pachydermes, qui possèdent plus de "défense" qu'on pense!



Quelques clients d'un hôtel appartenant à l'Etat, dans le parc de Tsavo, regardent (ci-dessus) un éléphant s'abreuver à un étang. A droite, un troupeau d'éléphants qui broutent. ◀





**FISTON**



**toux  
d'hiver?**

son soulagement  
est dans votre poche



...seulement **5¢**



**Guy Fournier**

## Délinquance féminine

POUR l'instant, la télévision, les bandes illustrées et même les femmes qui travaillent à l'extérieur du foyer sont exonérées de tout blâme. On ne saurait imputer ni à l'une ni aux autres la responsabilité du nombre sans cesse croissant des délinquants juvéniles. Ce n'est pas moi qui l'affirme, mais un volumineux mémoire remis à nos députés d'Ottawa par les spécialistes du ministère de la Justice. Après quatre années d'enquête, ces experts, qui me rappellent, par leur perspicacité, ceux de la défunte ligue du Vieux Poêle, ne savent pas encore qui est responsable de l'augmentation de la criminalité chez les jeunes. Tout au plus se contentent-ils d'affirmer, après avoir dit que les délinquants sont tous incorrigibles, que la violation de propriété, l'immoralité, le vagabondage et la mendicité sont les principaux délits de la jeunesse.

Faut-il avoir tant de *jarnigoine* pour découvrir la principale cause de la délinquance? Qu'on relise l'énumération de ces délits et qu'on se demande qui les commet le plus souvent.

Qui viole constamment la propriété d'autrui?

Au petit matin, lorsqu'un homme dort encore du sommeil du juste, qui donc se lève sur la pointe des pieds pour vider les poches de son pantalon innocemment pendu à la porte de la chambre? Qui enfiler une chemise d'homme pour préparer le déjeuner au lieu d'endosser sa propre robe de chambre? Qui ouvre les lettres adressées au chef de famille? Où un homme retrouve-t-il sa robe de chambre quand elle n'est plus dans la salle de bains? S'il a des timbres dans son porte-monnaie et qu'ils disparaissent, a-t-il besoin de faire enquête pour trouver le coupable? Comment les lames de rasoir aboutissent-elles toutes dans le panier à couture?

Et la mendicité?

Je ne demande jamais d'argent à personne, ni pour aller chez le coiffeur, ni pour acheter un complet, un chapeau ou des chaussettes. Il ne m'est surtout jamais arrivé de quêter auprès de la personne à qui je voulais offrir un cadeau.

Passer sa journée en pyjama dans la maison, traîner sa langueur d'un fauteuil à l'autre, s'allonger au soleil en maillot de bain, à la vue de tout un quartier, ce n'est pas du vagabondage?

Combien de fois ai-je demandé à ma femme de laver la vaisselle après chaque repas au lieu de l'entasser sur le comptoir de la cuisine? Puisqu'elle finit toujours par la laver! Et ma chemise qu'elle commence à repasser quand je suis prêt à partir!

Plusieurs sont d'opinion que les femmes parlent trop. Ce n'est pas vrai. Les hommes parlent tout autant, avec cette différence qu'ils ne parlent jamais à contretemps.

Les femmes sont incorrigibles. Quand on a l'impression qu'elles ont corrigé un défaut, c'est tout simplement qu'elles ont réussi à le dissimuler.

Quand à l'immoralité, tout le monde sait qu'elle n'est pas le lot de l'homme.

Je ne reproche pas aux femmes leur besoin immodéré d'affection, mais je me demande pourquoi elles ne l'éprouvent qu'en public. La nuit, dans la solitude de la chambre, lorsque dorment enfants et voisins, les femmes dorment aussi. Elles s'éveillent avec la foule. Dans une soirée, il faudrait les bécoter, leur prendre la main, les câliner. Comme si ces choses intimes étaient de mises devant des étrangers et même des amis!

En automobile, si vous êtes seul en compagnie de votre femme, elle s'appuiera contre la portière, comptera les poteaux de clôture, fera attention à tout, sauf à vous. Mais les enfants sont-ils sur la banquette arrière? Elle deviendra tendre et caressante. Pour peu que vous la laissiez faire et que vous n'ayez pas eu la prudence élémentaire d'acheter une voiture munie de sièges baquets, elle viendra se presser contre vous, vous mordillera les oreilles et vous sussurera des mots doux jusqu'à scandaliser vos propres enfants.

Les adolescents pris en flagrant délit d'immoralité ont dû glisser sur la pente du crime après avoir été témoins, dans leur enfance, de scènes aussi déplacées. Comment expliquer autrement que les automobiles soient devenues le cercueil de la vertu de nos jeunes?

Loin d'être la cause de la délinquance juvénile, le travail des femmes à l'extérieur du foyer est un rempart contre le crime chez nos adolescents et nos adolescentes. Le jour où toutes les mères de famille travailleront en usine ou au bureau, les enfants n'auront plus sous les yeux ces exemples répétés d'immoralité, de violation de la propriété d'autrui et d'incorrigibilité.

La délinquance juvénile, messieurs les experts, disparaîtra alors comme par enchantement.

## Plaire à tous, c'est difficile... essayer, c'est si facile!

Les chefs cuisiniers du CN se donnent beaucoup de mal. Aucun plat n'échappe à leur surveillance. Une pincée d'épices dans celui-ci, un peu de vin dans celui-là, une sauce à la canadienne, et voilà! Un repas de gourmet! Pourquoi tant de soins? C'est une façon de s'assurer votre clientèle. Les chefs tiennent par-dessus tout à l'estime des hôtes. Voilà pourquoi les neuf hôtels du CN au Canada sont si agréables.

## hôtels CN

Le service de Réservation immédiate est assuré par l'hôtel du CN de l'endroit où vous vous trouvez ou par un bureau des ventes du CN ou encore par votre agence de voyages. Vous pouvez aussi vous servir du Téléx.

ST-JEAN, TERRE-NEUVE  
(l'hôtel Newfoundland);  
HALIFAX (Le Nova Scotian);  
MONTRÉAL (Le Reine Elizabeth\*);  
OTTAWA (le Château Laurier);  
WINNIPEG (Le Fort Garry);

SASKATOON (Le Bessborough);  
EDMONTON (Le MacDonald);  
JASPER (Le Jasper Park Lodge,  
ouvert en été seulement);  
VANCOUVER (l'hôtel Vancouver\*);  
\*Administration Hilton



## Les Marques Connues facilitent les bons achats!



PAS besoin d'être un expert pour s'assurer entière satisfaction — lorsqu'on achète des marques connues.

C'est la confiance qui est à la base des marques connues. Ce sont vos voisins et vous qui établissez les normes auxquelles un produit de marque connue doit se conformer pour vous donner pleine et entière satisfaction.

Une marque connue et respectée est le premier atout d'un fabricant et il ne néglige rien pour qu'il en soit toujours ainsi: constamment il met son produit à l'épreuve et l'améliore.

Une marque connue est la garantie de satisfaction que vous donne le fabricant et à laquelle le marchand ajoute la sienne.

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!

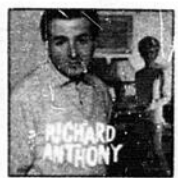
Une Marque Connue est synonyme de bon renom



**2222\***. Une biographie musicale de la beatlemanie. (2 disques) \$8.40



**2194**. Sunday in New York, Call Me Irresponsible et 8 autres. \$4.20



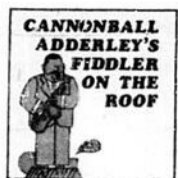
**67093\***. Reviens vite mon amour, Ma mélodie et 10 autres. \$4.45



**35740**. Herbert Von Karajan dirige l'Orchestre philharmonique. \$5.45



**1919\*\***. Love Is Here To Stay, Pennies From Heaven et 9 autres. \$4.20



**2216**. Sabbath Prayer, Chavah, Sewing Machine et 4 autres. \$4.20



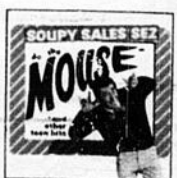
**2312**. With All My Heart, My Love, Forgive Me et 7 autres. \$4.20



**90127**. Everything's Coming Up Roses, Lida Rose et 10 autres. \$4.20



**2358**. Tell Me What You See, Dizzy Miss Lizzie et 8 autres. \$4.20



**90236**. Name Game, Sad Sack, Hey Pearl et 8 autres. \$4.20



**2269\*\***. Please Let Me Wonder, Good To My Baby et 10 autres. \$4.20



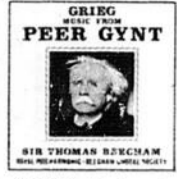
**2356**. Stop! In The Name of Love, Downtown et 7 autres. \$4.20



**2117**. I Could Have Danced All Night et 11 autres. \$4.98



**2281**. Stranger In The World, Theme Of Love et 9 autres. \$4.20



**35445**. Musique de Grieg de Peer Gynt par Sir Thomas Beecham. \$5.45



**67146**. Je n'ai pas de barbe, J'enlends le coucou et 12 autres. \$4.45



**2277**. Come Sunday, He'll Guide My Way et 8 autres. \$4.20



**90098**. One More Time, I'll Never Smile Again et 10 autres. \$4.98



**35566**. Le Rouet d'Omphale, Valse Triste et 6 autres. \$5.45



**2124**. While The City Sleeps, Can't You See It et 12 autres. \$5.98



**2059**. Overture, If A Girl Isn't Pretty, et 14 autres. \$5.98



**67110**. Petite de la rue, La chanson d'amour et 10 autres. \$4.45



**2197**. Sarah's Samba, Girl From Ipanema et 9 autres. \$4.20



**2115\***. Lucille, Five Hundred Miles, If I Were You et 7 autres. \$4.20

**GRATIS \$38.88 EN DISQUES CAPITOL**

Choisissez n'importe quel groupe de 6 albums de cette page

C'est une offre spéciale aux nouveaux membres. Lisez le coupon ci-dessous pour connaître tous les détails.

Le Club de Disques Capitol, 41 Bertal Road, Toronto 15, Ont.



**90220**. Sent For You Yesterday, Shirley, Blue Bongo et 3 autres. \$4.98



**2088\*\***. My Isle of Golden Dreams et 11 autres. \$4.20



**36143**. The Courageous Don Cossacks et 10 autres. \$5.45



**2200**. Dear Heart, I Won't Forget You et 8 autres. \$4.20



**67123**. Je l'attends, Crois-moi, ça durera et 10 autres. \$4.45



**90070**. Just Out of Reach, If I Could See The World et 10 autres. \$4.20



**90027**. Moon River, When You Wish Upon A Star et 10 autres. \$4.20



**2313**. The Man I Love, Love Is Here To Stay, Summer Time et 7 autres. \$4.20



**2368**. Don't Pity Me, To Know You Is To Love You et 9 autres. \$4.20



**90096**. Basin Street Blues, Mississippi Mud et 10 autres. \$4.20



**2354\*\***. California Girls, Salt Lake City et 10 autres. \$4.20



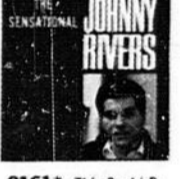
**67059\***. Dans le Coeur de Ma Blonde et 11 autres. \$4.45



**90034**. The Drinking Gourd, Scarlet Ribbons et 8 autres. \$4.20



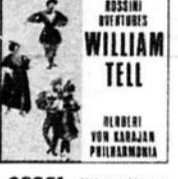
**6107\***. I Count The Tears, Now I'm Alone et 11 autres. \$4.20



**2161\***. This Could Be The One, Fallen Idol et 8 autres. \$4.20



**2296**. Still, Still With Thee, My Father's World et 5 autres. \$4.20



**90061**. When Your Lover Has Gone, Stardust et 5 autres. \$4.98



**2131**. Woody Herman, Artie Shaw, Harry James et 6 autres. \$4.20



**35783**. Beethoven: Concerto en ré majeur, op. 61. \$5.45



**90068**. Sweetest Sounds, I'm Glad There Is You et 10 autres. \$4.20



**67047\***. Satan m'a dit, Verte campagne et 10 autres. \$4.45



**1689**. How About Me, The Lovers' Waltz et 9 autres. \$4.98



**2195**. My Kind of Girl, The Girl From Ipanema, More et 7 autres. \$4.20



**2319**. This Little Light of Mine, The Water Is Wide et 10 autres. \$4.20



**35950**. Herbert von Karajan dirige l'Orchestre de Berlin. \$5.45



**90387**. A Taste of Honey, Lemon Tree et 4 autres. \$4.20

**GRATIS également!**

Une élégante mallette pour disques, moderne et légère

Cette ravissante mallette est également offerte gratuitement si le paiement du premier choix de disques est joint au coupon d'adhésion.



**67062\***. Valse en la mineur, Valse de "Ciboulette" et 11 autres. \$4.45



**2359**. Dear Heart, Sealed With A Kiss et 8 autres. \$4.20



**2283**. Trouble And Me, Let The Sad Times Roll On et 10 autres. \$4.20



**2209\***. Ask Marie, The End of the World et 10 autres. \$4.20



**2153**. Delano Soul Beat, Searchin', Hully Gully et 9 autres. \$4.20



**2212\***. Love Me! Love Me!, Standing On The Corner et 9 autres. \$4.20



**35736**. Orchestre philharmonique royal, Sir Malcolm Sargent. \$5.45



**90099**. Dream Lover, Down By The Riverside et 11 autres. \$4.98



**90115**. The Girl From Ipanema, The Friendliest Thing et 9 autres. \$4.98



**6093\***. Smokestack Lightning, Sack O' Woe et 12 autres. \$4.20



**90144**. Swing A Little Taste, I Gotta Woman et 11 autres. \$4.20



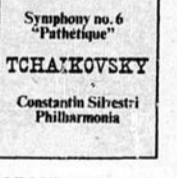
**2272**. J. S. Bop, Lovely Lyca, Six-Nix-Quix-Flix et 9 autres. \$4.20



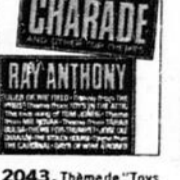
**2306**. Lonely Street, I'm Waiting Just For You et 9 autres. \$4.20



**90073**. The Girl From Ipanema, Hello, Dolly! et 3 autres. \$4.20



**35487**. Symphonie No 6 en si mineur, op. 74, "Pathétique". \$5.45



**2043**. Thème de "Toys in the Attic", The Stolen Hours et 9 autres. \$4.20



**36131**. Harpsichord Concerto. \$5.45



**36216**. No 31 en ré majeur, No 34 en do majeur par Otto Klemperer. \$5.45



**35851**. comprenant Intermezzo des "Mille et une nuits". \$5.45



**67115\***. Le bleu de l'été, Allez savoir pourquoi et 12 autres. \$4.45



**67026\***. Oh! Quelle nuit, Le tango ruminant et 10 autres. \$4.45



**67115\***. Le bleu de l'été, Allez savoir pourquoi et 12 autres. \$4.45



**67026\***. Oh! Quelle nuit, Le tango ruminant et 10 autres. \$4.45



**1864**. Ramblin' Rose, Stardust, Peg O' My Heart et 9 autres. \$4.20



**2144**. Who Can I Turn To?, Soffy, As I Leave You et 9 autres. \$4.98



**2191**. Nouveau succès musical de Broadway, troupe originale. \$5.98



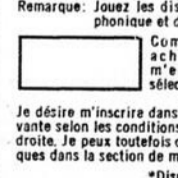
**67026\***. Oh! Quelle nuit, Le tango ruminant et 10 autres. \$4.45



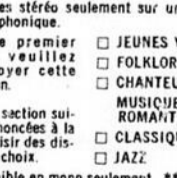
**2300**. New Vienna Woods, Adios Senorita et 9 autres. \$4.20



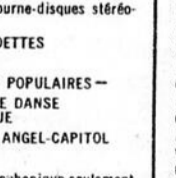
**2315**. Pearly Shells, Tania, Sea and Sand et 9 autres. \$4.20



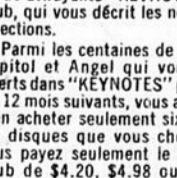
**67081**. Le bateau blanc, La grosse noce et 10 autres. \$4.45



**2300**. New Vienna Woods, Adios Senorita et 9 autres. \$4.20



**2315**. Pearly Shells, Tania, Sea and Sand et 9 autres. \$4.20



**67081**. Le bateau blanc, La grosse noce et 10 autres. \$4.45



**1864**. Ramblin' Rose, Stardust, Peg O' My Heart et 9 autres. \$4.20

**\$38.88**

**Le CLUB DE DISQUES CAPITOL** 41 BERTAL ROAD, TORONTO 15, ONTARIO

Je désire appartenir au Club de Disques Capitol. Voici SIX DISQUES que je désire recevoir GRATIS. Leurs numéros sont indiqués à gauche. Dans le plus grand espace, j'ai aussi indiqué le disque que je désire acheter maintenant au prix régulier du Club (\$1.00 de plus pour un stéréo). Il y aura des frais très modiques pour l'expédition de tous les disques.

Cochez-en un:  STÉRÉO  MONO

Remarque: Jouez les disques stéréo seulement sur un tourne-disques stéréophonique et duophonique.

Comme premier achat veuillez m'envoyer cette sélection.

JEUNES VEDETTES

FOLKLORE

CHANTEURS POPULAIRES - MUSIQUE DE DANSE ROMANTIQUE

CLASSIQUE ANGEL-CAPITOL

JAZZ

Je désire m'inscrire dans la section suivante selon les conditions énoncées à la droite. Je peux toutefois choisir des disques dans la section de mon choix.

\*Disponible en mono seulement \*\*Duophonique seulement

M. Mme Mlle \_\_\_\_\_ (en lettres moulées)

Adresse \_\_\_\_\_ (en lettres moulées)

Ville \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

Vous trouverez ci-joint le paiement pour la première sélection. Veuillez m'envoyer la mallette gratuite pour disques.

Chargez-moi plus tard et n'envoyez pas de mallette pour disques.

**\$38.88**

**VOICI COMMENT LE CLUB FONCTIONNE**

- Chaque mois vous recevez la revue attrayante "KEYNOTES" du Club, qui vous décrit les nouvelles sélections.
- Parmi les centaines de disques Capitol et Angel qui vous sont offerts dans "KEYNOTES" pendant les 12 mois suivants, vous acceptez d'en acheter seulement six. Selon les disques que vous choisissez vous payez seulement le prix du Club de \$4.20, \$4.98 ou \$5.45, parfois \$5.98 (ajouter \$1.00 pour stéréo) plus de légers frais d'expédition. Vous pouvez annuler cet engagement en tout temps après ces achats.
- Après avoir acheté ces six disques, vous obtenez un DISQUE-PRIME GRATUIT DE 12" pour tout achat de deux disques.
- Une seule personne par famille peut devenir membre.

CR 661RF PW-3