

la tribune

# L'extra

Vol. 1 - No: 30

— SHERBROOKE, SAMEDI 1er SEPTEMBRE



**Gunther Thomsen, chef**

*Un choix qu'il  
n'a jamais  
regretté*

page 11

**La contraception**

*Une idée  
née avec  
les premiers  
couples...*

page 4

## L'abbaye St-Benoit-du-Lac



# Havre de paix

pages 2 et 3

**VOYEZ NOTRE ANNONCE DANS CE SUPPLEMENT**

**Rabais fantastiques pour  
votre famille, votre foyer  
et pour vous-même.**

**Ces prix sont en vigueur pour  
une journée seulement. Hâtez-  
vous pour un meilleur choix.**

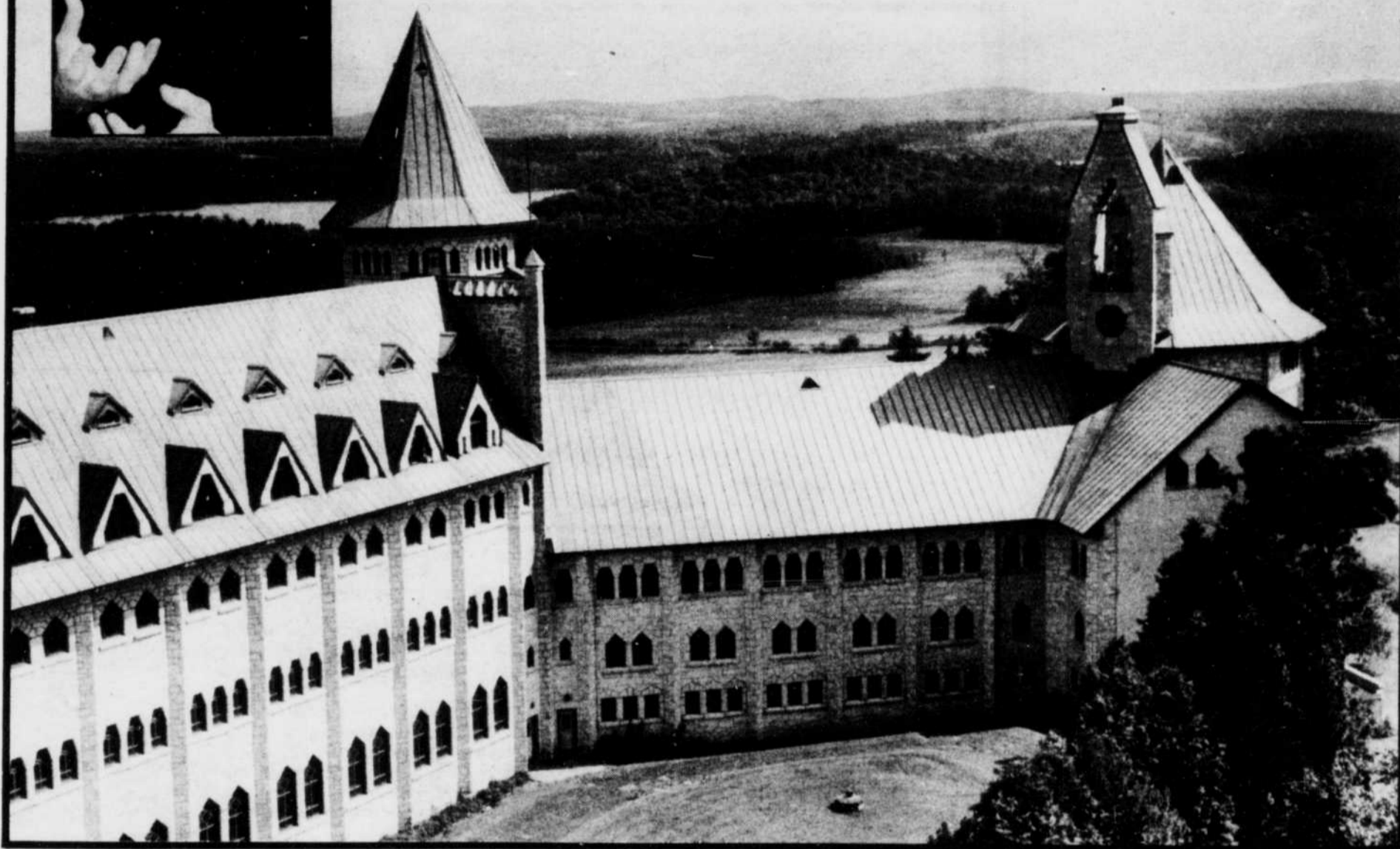
# MARDI C'EST LE JOUR 1.44

107531



## **“C’est un Bénédictin, Dom Bellot, qui a conçu les plans de l’abbaye”**

**Dom Jean Rochon**



### **L’abbaye St-Benoit-du-Lac**

# Un havre de paix

- Photos de Claude Poullin
- Textes de Gilles Dallaire

■ Sans la ténacité d’un humble prêtre séculier, professeur au Séminaire de St-Hyacinthe, ce n’est peut-être pas sur un coteau qui domine le lac Memphrémagog que se dresserait l’abbaye St-Benoit-du-Lac.

“C’est en 1909 que l’abbé Joseph Laferrrière a entrepris ses premières démarches dans le but d’inciter des moines de l’abbaye St-Wandrille de Fontenelle, réfugiés en Belgique depuis l’entrée en vigueur de lois anticléricales en France, à fonder un monastère au Québec. Il craignait que la Belgique ne suive l’exemple de la France en cette matière et ses craintes qui devaient s’avérer sans fondement étaient partagées par le supérieur général de l’ordre qui voyait dans le Québec un refuge où les moines de l’abbaye St-Wandrille pourraient attendre que la tempête s’apaise avant de rentrer en France”, révèle Dom Jean Rochon pour qui la correspondance échangée entre l’abbé Joseph Laferrrière et le supérieur général de l’ordre n’a pas de secret car il l’archiviste de l’abbaye St-Benoit-du-Lac.

Dieu devait en décider autrement. Le minuscule prieuré qui, en 1912, a accueilli une poignée de moines français est devenu une vaste abbaye où vivent une soixantaine de moines qui ont vu le jour au Canada pour la plupart et dont la moitié ont reçu l’onction sacerdotale.

“Le dernier des fondateurs de l’ab-

baye a été rappelé à Dieu il y a tout près de 40 ans”, explique Dom Rochon.

#### **Architecte réputé**

L’abbaye où les moines consacrent à la culture de la terre et à la création d’objets d’art d’inspiration religieuses les heures qu’ils ne consacrent pas à la prière conventuelle et à la méditation impressionne le voyageur qui emprunte la route sinueuse qui relie Magog à Austin par son architecture.

“C’est un Bénédictin, Dom Bellot, qui a conçu les plans de l’abbaye et qui en a dirigé la construction”, de préciser, non sans fierté, Dom Rochon en révélant que Dom Bellot était un architecte réputé bien avant d’embrasser la vie monastique.

“Dom Bellot affirmait que les matériaux doivent garder leur vérité et que c’est trahir cette vérité que de les masquer sous des ornements. L’abbaye respire la joie et la chaleur, comme il l’a voulu, car il a su marier harmonieusement la pierre, la brique et le béton”, affirme Dom Rochon qui souligne que l’architecture élancée de l’oratoire d’où le chant des moines réunis pour l’office divin monte vers Dieu est fort différente de l’architecture ramassée du cloître où chaque moine est en tête-à-tête intime avec Dieu. Elle diffère aussi de l’architecture de l’hôtellerie ouverte, elle, sur le dehors.

Si l’abbaye St-Benoit-du-Lac est avant tout, comme ses fondateurs l’ont voulu, un lieu de prières, elle est aussi un refuge pour toutes les personnes qui ressentent le besoin de fuir le vacarme pour trouver remède aux problèmes qui les tracassent ou simplement pour retrouver la paix de l’âme.

“L’ordre fondé par saint Benoît n’est pas, à proprement parler, un ordre hôtelier mais la plupart de ses abbayes sont ouvertes à quiconque recherche un climat propice à la prière et à la réflexion”, révèle Dom Rochon qui affirme que les hôtes de l’abbaye connaissent sa vocation et qu’ils ne dérangent que rarement les moines dans leurs prières ou dans leurs tâches quotidiennes.

La vie de prière et de travail qu’est la vie monacale attire encore des hommes de tout âge. Il en est qui sollicitent leur admission dans l’ordre des Bénédictins après une vie professionnelle bien remplie, d’autres, par contre, sitôt leurs études classiques complétées. Quel que soit leur âge, les novices recherchent tous un but identique: se rapprocher de Dieu par la prière, le silence et la mortification.

“Si la vie monacale avait perdu tout attrait, des novices ne s’y prépareraient pas, encore à présent à l’abbaye St-Benoit-du-Lac”, soutient Dom Rochon en révélant que, si on devient moine à un âge plus avancé que jadis, une fois franchie la porte de l’abbaye, on y reste.

# Une règle vieille de 1,500 ans

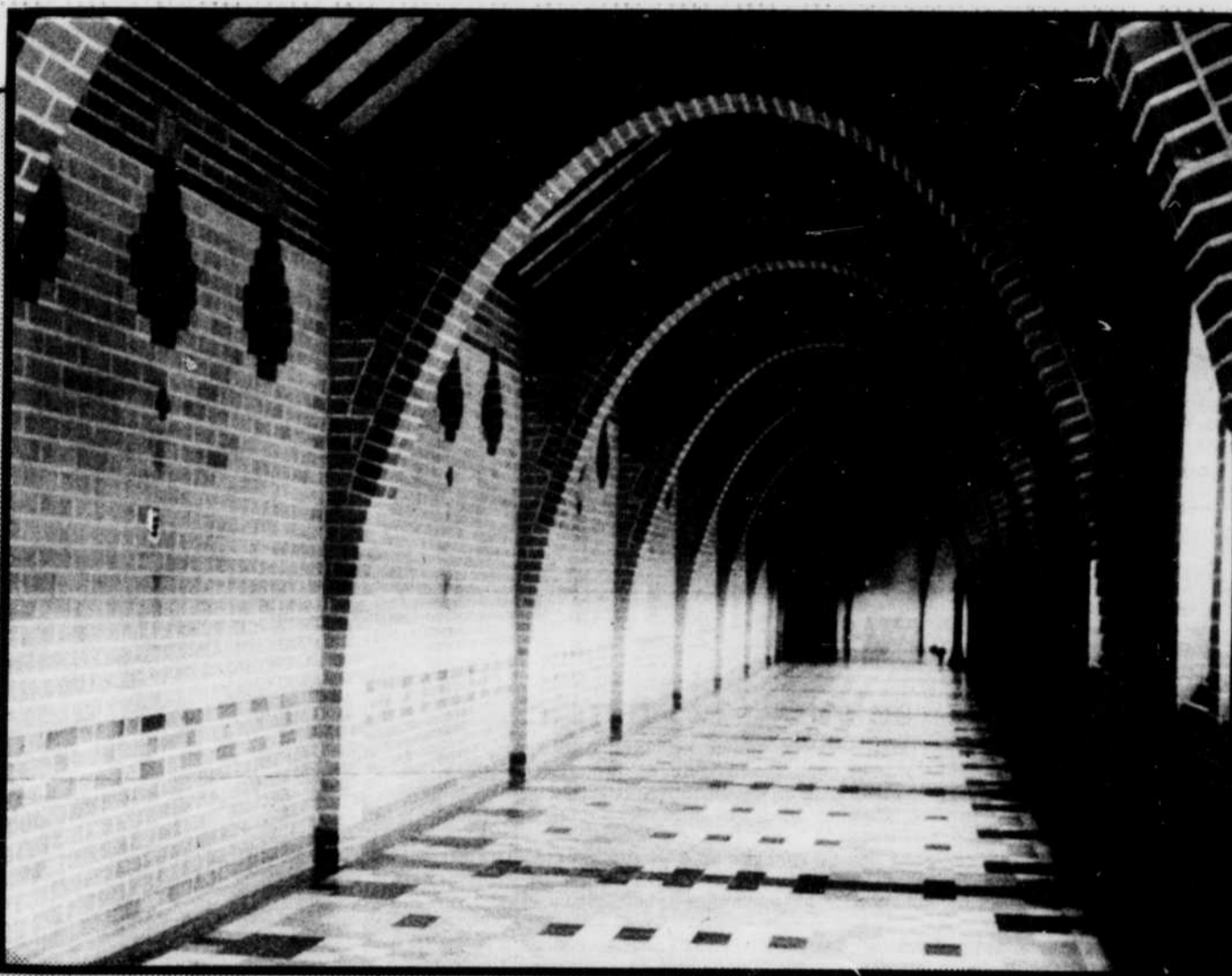
La règle qui est suivie à l'abbaye St-Benoit-du-Lac a été édictée, voilà tout près de 1,500 ans, par saint Benoit, un moine italien qui n'avait pas trouvé dans les rares ordres monacaux constitués à cette époque le cadre dont il rêvait pour se rapprocher de Dieu.

Saint Benoit avait vu le jour dans les dernières décennies du cinquième siècle à Murcie, une petite ville du nord de l'Italie.

Ses parents, des gens sans doute relativement à l'aise et, à coup sûr, des chrétiens convaincus l'avaient envoyé étudiant à Rome mais, déçu par le relâchement qu'il avait observé et dans le milieu étudiant et dans le clergé, il avait fui Rome et s'était réfugié à Subiaco, dans une caverne où, durant plusieurs années, il avait vécu seul, partageant ses journées entre la prière et le travail et ne recevant, de temps en temps, pour tout visiteur, qu'un moine d'une abbaye du voisinage.

Malgré l'isolement où il vivait, sa sainteté ne tarda guère à être connue aux alentours et, peu à peu, il se vit entouré de jeunes gens qui, eux aussi, voulaient se rapprocher de Dieu par la prière, par la mortification et par le travail.

C'est à Subiaco, près de la caverne où il avait jadis trouvé refuge, que fut érigé le tout premier monastère de l'ordre des Bénédictins mais c'est au monastère du mont Cassin fondé quelques années plus tard qu'il conçut la règle que l'ordre suit depuis près de quinze siècles.



Cette règle inspirée tout à la fois par les règles suivies par les ordres religieux dont la fondation est antérieure à la fondation de l'ordre des Bénédictins et par les écrits des Pères de l'Eglise est remarquable de flexibilité.

Saint Benoit n'a pas voulu enfermer ses successeurs dans un carcan trop rigide. Pour tout recevoir, il faut, selon lui, avoir le courage de tout abandonner par amour de Dieu mais il faut aussi faire montre de compassion pour les hommes et tenir compte de leurs faiblesses et des circonstances. C'est ainsi qu'il ne faut pas mettre sa santé en danger par un jeû-

ne trop rigoureux et ne pas voir la mortification comme un but mais comme un moyen qui facilite le rapprochement avec Dieu.

Saint Benoit a laissé une grande liberté de manoeuvre à l'abbé parce que, selon lui, il connaît son monastère mieux que quiconque.

Est-ce parce que la règle qu'il a édictée sait s'accommoder de bien des contraintes que, depuis le début du siècle, le nombre des abbayes bénédictines a doublé dans les pays du Tiers-Monde? Ce n'est sans doute pas la seule raison mais c'en est une, à coup sûr.

• Architecte de réputation internationale avant même de devenir moine, Dom Bellot a su marier harmonieusement la pierre avec la brique et le béton.

# Une vie consacrée à la prière et au travail

La vie monacale est une prière ininterrompue qui s'élève vers Dieu dès le moment où un novice franchit le seuil d'un monastère et que la mort seule a le pouvoir de faire taire.

Cette prière, elle trouve d'abord son expression dans l'office divin qui, à matines, à laudes, à vêpres et à complies, regroupe les moines à l'oratoire du monastère, plaque tournante de la vie de la communauté.

"La prière conventuelle, c'est, à l'échelle du monastère, la prière de la communauté chrétienne. Elle rend grâce à Dieu pour Ses bienfaits et pour les épreuves dont Il jalonne la vie du peuple chrétien. Elle L'implore aussi de le garder sous Sa protection et de l'éclairer de Sa lumière", affirme Dom Jean Rochon en révélant que, chaque jour, trois heures sont consacrées au chant des psaumes.

"Elle est en quelque sorte un exercice préparatoire à la prière individuelle", ajoute l'archiviste de l'abbaye St-Benoit-du-Lac qui voit dans la prière conventuelle un moment privilégié de la

journée d'un moine car elle ravive sa foi et son désir de renoncement.

C'est la prière aussi qui aide un moine à vaincre une répugnance bien naturelle pour certaines tâches ingrates et même à leur trouver de l'intérêt.

"Des tâches multiples doivent être accomplies dans un monastère. Saint Benoit a voulu que les moines qui acceptent de suivre sa règle vivent du travail de leurs mains, tout d'abord parce que l'oisiveté est pernicieuse, ensuite pour que les monastères ne soient pas à la charge de la communauté chrétienne, enfin pour qu'ils puissent partager avec leurs frères le superflu et même, si besoin est, le nécessaire", affirme Dom Rochon qui révèle que la vente de fromages préparés par les moines et tenus en haute estime, au Canada et aux Etats-Unis, et la vente d'objets d'art religieux assurent la subsistance de l'abbaye.

Accepté dans la joie et accompli dans la prière et le silence, le travail devient outil de renoncement et de perfection comme l'a voulu saint Benoit.

## Coiffe

Styliste professionnel pour elle et lui



Luc Chabot, prop.



Josée Lacroix

### Pour vous!

Toute la gamme de la séduction, selon votre humeur du moment et... votre bon plaisir.



Andrée d'Amboise



Hélène Coulombe

**Carré Martin**  
100, King ouest  
Coln King o. et  
Wellington  
**564-3004**

Stationnement à l'arrière

107877X

## Plus besoin d'opération

Heureuse nouvelle pour les patients atteints de pierres aux reins. En effet, grâce aux nouveaux instruments développés par les médecins montréalais Mostafa Elhilali et Larry Stein, les pierres aux reins ne nécessiteront plus d'interventions chirurgicales. De plus, avec l'utilisation du néphroscopie et des tubes dilateurs, le séjour du patient à l'hôpital ne devrait plus excéder 4 jours.

## La science ... simplement

### Le nucléaire: radiations et énergie

Nous avons vu la semaine dernière que le noyau de l'uranium, qui est pour cet atome ce que le soleil est pour nous, est instable, et qu'il éjecte un peu de matière et d'énergie en trop pour se stabiliser. A la fin de ce processus naturel de stabilisation, qui peut durer des milliards d'années, l'uranium devient du plomb.

Les radiations, ce sont ces parcelles de matière et d'énergie en trop dont se débarrasse le noyau instable. On peut distinguer quatre formes différentes de radiations: les rayons gamma, les particules bêta et alpha, et enfin les neutrons.

Les rayons gamma ressemblent aux rayons-X, et tout comme eux ils traversent en général le corps humain sans problème. Très énergétiques, ces rayons peuvent altérer la structure des cellules vivantes, et présentent donc un danger certain. Ils sont émis lorsque le noyau veut se départir d'un peu de son énergie (il est trop "chaud"). Les particules alpha (composées de 2 protons et 2 neutrons) et bêta (semblable à l'électron) sont arrêtées par notre peau, qui peut toutefois subir des dommages importants si la dose de particules est trop forte. Enfin, les neutrons, les particules qui soudent le noyau, réagissent eux aussi très fortement avec les cellules vivantes et peuvent en altérer la structure (d'où l'"intérêt" d'une bombe à neutrons). Les neutrons et les particules alpha et bêta sont émis lorsque le noyau veut maigrir, perdre du poids, changer de genre.

Il y a des radiations partout dans la nature. Nous en recevons quotidiennement du cosmos, des éléments radioactifs dispersés dans la nature (dans les roches, les arbres, etc.), du téléviseur, des détecteurs de fumée, etc. Cette dose inévitable de radioactivité naturelle qui équivaut à celle qu'on absorbe lors d'un seul examen médical aux rayons-X; c'est pourquoi il est recommandé d'éviter les examens aux rayons-X qui paraissent inutiles.

Si l'uranium-238 éjecte de la radiation, c'est qu'il est trop gros. Cette radiation c'est de l'énergie. Malheureusement, la désintégration de l'uranium prend tellement de temps que cette source d'énergie est inutilisable parce que trop diluée.

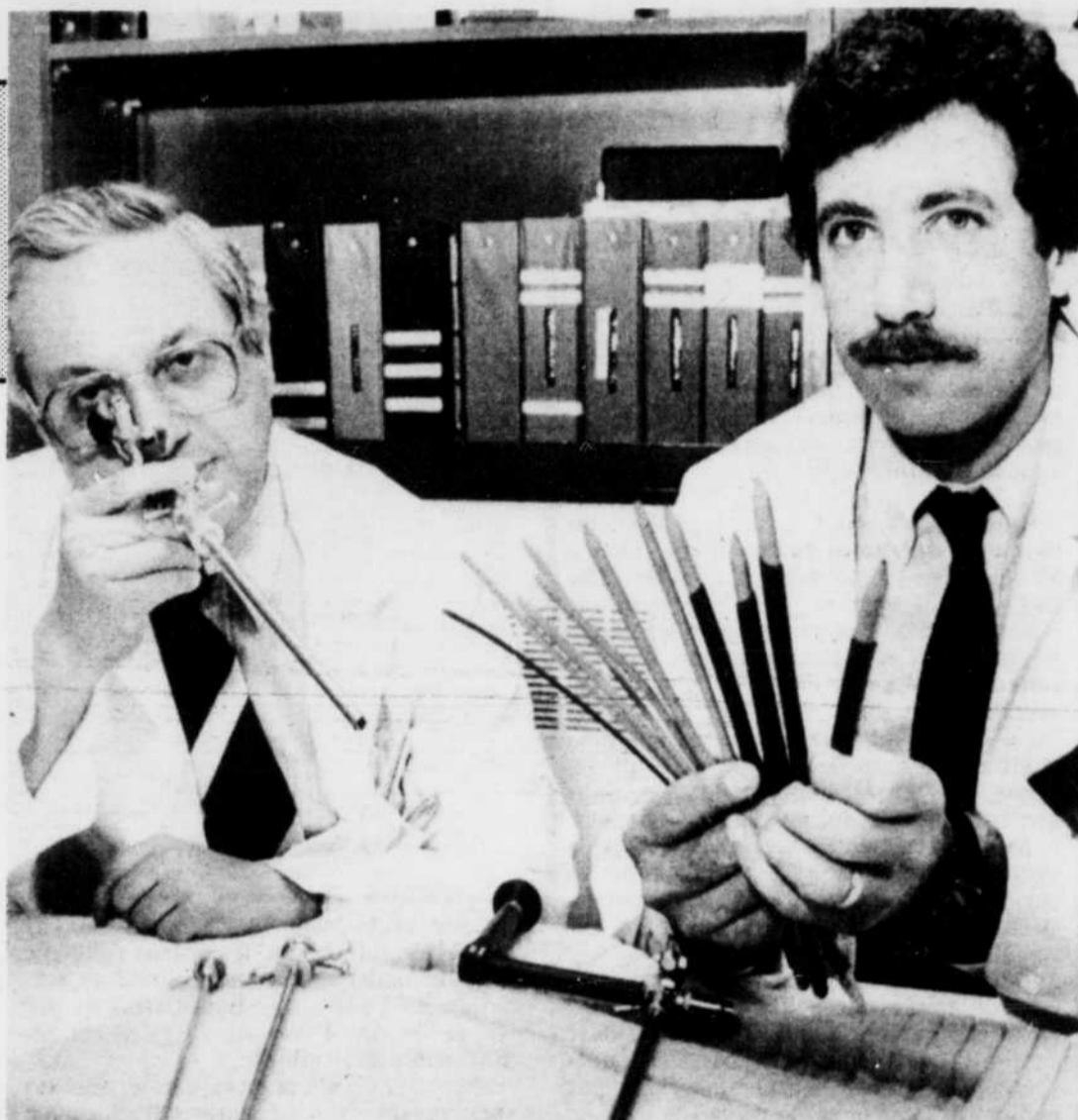
On peut toutefois forcer l'uranium-235 à émettre ses radiations, son énergie en trop, presque instantanément. On sait que le noyau de cet atome a une instabilité si faible qu'il lui faut 24 millions d'années pour se désintégrer. Si on lance un neutron dessus toutefois, il l'absorbera et deviendra si instable qu'il se désintègrera immédiatement. Pire, il n'émettra pas simplement des petites particules alpha ou bêta pour se stabiliser, cela ne suffisant plus: il ne cassera plutôt carrément en deux! Ainsi, l'uranium-235 qui absorbe un neutron (la goutte qui fait déborder le vase) se brise en deux, formant par exemple du Baryum et du Krypton, et laissant fuir dans le désastre 2 ou 3 neutrons et une énorme quantité de chaleur. Bien qu'on puisse appeler fission tout phénomène où un noyau perd un morceau, on utilise presque uniquement ce terme pour les cas où un noyau se casse en deux parties presque égales, comme ici.

Combien de chaleur cela produit-il? Des quantités incroyables! Un seul noyau d'uranium-235 qui se casse en deux donne autant de chaleur que 2 millions et demi d'atomes de carbone!! Un tout petit gramme d'uranium-235 produit 24 000 kilowatt-heure!

Produire de l'énergie avec la fission de l'uranium-235 est en principe très simple. Vous envoyez un neutron sur votre combustible; ce neutron casse un uranium en deux, ce qui produit de l'énergie bien sûr (sous forme de chaleur), mais aussi d'autres neutrons; ces autres neutrons cassent à leur tour des uraniums à proximité, et le jeu se poursuit sans arrêt un peu à la manière des quilles qui, en tombant, font tomber leurs voisines. Vous avez ici trois situations: si l'uranium est très dilué, les neutrons émis par le premier uranium cassé se perdent sans doute, et le réacteur arrêtera. S'il y a une trop forte densité d'uranium, la réaction en chaîne neutron-uranium cassé-neutrons-uraniums cassés-etc. S'emballe, et le tout explose! Pour faire de l'énergie, il faut contrôler (ralentir) la réaction nucléaire en chaîne amorcée par le premier neutron. C'est ce tour de force que l'homme a réussi!

GARY SLATER

L'auteur est étudiant au doctorat en physique à l'Université de Sherbrooke.



(Laserphoto PC)

## La contraception

# Une idée née avec les premiers couples...

par Pierre Albert

(AFP) — De tous temps, l'homme a cherché à mettre un frein à la générosité de la nature et l'on peut sans doute affirmer que l'idée de contraception, à la mode aujourd'hui, est née avec les premiers couples. Les mobiles qui poussaient l'homme des cavernes, déjà, à limiter l'importance de sa progéniture sont à peu près ceux qui, de nos jours, amènent l'individu à user de contraceptifs: crainte de ne pouvoir subvenir aux besoins d'une trop nombreuses descendance, souci d'échapper aux servitudes des grossesses répétées etc...

Très tôt, les sociétés organisées elles-mêmes, veillèrent à ce qu'une limite soit imposée à la prolifération des citoyens. Des penseurs en Grèce, et Aristote notamment, imaginèrent des lois qui fixeraient un nombre maximum d'enfants par foyer, maximum qui pouvait varier en fonction des ressources de la nation.

Les moyens qu'employaient nos ancêtres pour entraver la conception? Ils sont innombrables et nombre d'entre eux sont encore en vigueur dans certaines régions du globe.

### Bave de chameau

Dans tout le Maghreb, par exemple, les femmes croyaient dans les vertus de la bave de cha-

meau qu'elles avalaient sous forme de potion. Au Japon, elles usaient d'une décoction de miel et de venin d'abeilles. En Orient, on croyait que la graine de ricin — on le croit encore aujourd'hui — mettait à l'abri de la maternité.

Et puis il y eut tout l'arsenal des moyens que les populations d'alors considéraient propres à interdire la fécondation. En Egypte, ce fut le tampon composé d'excréments de crocodiles, tandis qu'en Extrême-Orient, les femmes utilisaient un bouchon de graines de moutardes et de figes.

Au 18ème siècle, en Europe, un demi-citron jouait le même rôle. L'emploi d'une éponge barrant le chemin qui mène à l'ovule — et qui a encore des adeptes aujourd'hui — était déjà connu par les lecteurs du Talmud il y a près de 2.000 ans. Voilà pour les femmes. Les hommes eux-aussi ont été amenés très tôt à imaginer certaines techniques pour faire échec à la conception.

Le préservatif, tel qu'il existe aujourd'hui, est le résultat de bien des tâtonnements. Les Romains se fiaient à l'imperméabilité des vessies de chèvres. Sous la Renaissance, on conseillait aux hommes très prolifiques l'usage de gaines en cuir souple ou de fourreau en toile huilée.

Et au 18ème siècle, Mme de Sévigné ne faisait-elle pas part à sa fille, Mme de Grignan, des avantages et des inconvénients des préservatifs en baudrage qu'elle qualifiait "d'arme contre le plaisir et de toile d'araignée contre le danger"?



Jean-Guy Ouellet

## Jean-Guy Ouellet, arbitre international en volley-ball Des années de travail... et il ne faut pas rater son coup

par Jean-Pierre Dupuis  
**SHERBROOKE** — Doyen de la Faculté d'Éducation Physique à l'Université de Sherbrooke, Jean-Guy Ouellet, qui n'a jamais ménagé les heures pour venir en aide au sport amateur, trouve le temps de s'occuper activement de volley-ball. En plus d'agir à titre de président de la Fédération Québécoise de volley-ball, — il en est le fondateur — on le retrouve parmi les 17 arbitres internationaux au Canada, un travail qui n'est pas de tout repos.

C'est au début des années 60 que Jean-Guy Ouellet s'intéressa plus particulièrement au volley-ball alors qu'on le considéra comme un des pionniers à Sherbrooke. Après différentes réalisations importantes à titre de joueur et d'entraîneur, il décida de se lancer dans l'aventure de l'arbitrage. "Je dois dire que c'est un très long cheminement avant d'atteindre les niveaux internationaux. Tu dois d'abord débiter sur la scène locale puis au provincial pendant quelques années. Ensuite tu te retrouves au niveau canadien. A ce moment ton travail commence à être épié et on te juge de long en large. Avant d'obtenir ton grade international c'est encore plusieurs années de travail. En

fait, le processus pour arriver au bout est très long."

Mais encore là, il ne suffit pas d'avoir le grade d'arbitre international en poche pour officier plusieurs rencontres. "A ce niveau tu es surveillé de près et malheureusement plusieurs arbitres n'ont pas la chance de se faire valoir, surtout au Canada, parce que les rencontres de haut calibre sont peu nombreuses. Lorsque tu as l'occasion d'officier quelques joutes tu ne dois pas rater ton coup non plus. Une seule mauvaise performance peut de causer bien du tort. Il est important que les joueurs sentent de la confiance lorsque tu es sur la chaise. Si tu as l'occasion d'arbitrer plusieurs rencontres et que ça va bien les joueurs te reconnaissent et ceci facilite ton travail."

### En URSS

Au cours de sa carrière Jean-Guy Ouellet a atteint un certain niveau d'excellence qui lui permet d'officier lors des plus importantes compétitions au monde. C'est ainsi qu'on l'a déjà retrouvé en République Dominicaine, au Japon, en Chine, aux Universiades, à différentes compétitions dans d'autres pays de l'Est et évidemment aux Jeux Olympiques. Au cours de l'été il a participé à une des plus importantes compétitions au Japon et en URSS. "Comme expérience je dois dire que c'est

formidable mais difficile. Lorsque tu es sur la chaise, tu dois faire face à plus de 10,000 spectateurs et en plus au Japon les matchs étaient retransmis sur les ondes d'un important réseau de télévision dont la cote d'écoute atteint plusieurs millions de spectateurs. Tu ne peux pas te permettre de faire d'erreurs surtout que les équipes qui y participent sont excellentes et que la balle voyage vite, très vite."

"Pour arriver à un certain niveau," poursuit Ouellet, "tu dois ressortir du groupe des autres arbitres lors de ces compétitions. Il est bien beau de te considérer arbitre international, mais à quoi ça sert si tu ne fais que quelques matchs à l'occasion?"

Comme il n'a pas l'intention de laisser l'arbitrage immédiatement, Ouellet participera encore à quelques compétitions dont probablement les prochains Championnats du monde. "Je trouve ça très intéressant comme travail. Lorsque je peux me permettre de laisser mon travail pour quelques semaines j'aime bien m'occuper de volley-ball. Je vais donner des cliniques un peu partout au pays. Lorsque j'arbitre, j'aime avoir un contact direct avec les joueurs, ce que tu ne retrouves pas si tu es organisateur."

L'arbitrage, un travail qui passionne Jean-Guy Ouellet. "Faut qu'un gars ait le goût de la faire, surtout que tout ça, c'est du bénévolat!"

**VENTE  
ANNUELLE**

**à Prix  
Super  
Abordables**

Réductions sur toute  
la marchandise en magasin.

Les quantités sont limitées.  
Faites vite!

**BUREAU & BUREAU**  
SHERBROOKE: 600, Galt ouest

# Woolco

RABAIS FANTASTIQUES  
POUR VOTRE FAMILLE  
VOTRE FOYER ET  
VOUS-MEME

# MARDI C'EST

### VETEMENTS CHAUSSURES

CULOTTE DE PLASTIQUE Paquet de 5 culottes. P.M.G.TG.	1.44
CHANDAIL-T POUR ENFANT Polyester/coton. Uni ou imprimé. 12 à 24 mois	1.44
CULOTTE POUR ENFANT 100% coton. Unie ou imprimée. Tailles: 1 à 4	2 pour 1.44
SLIP POUR FILLETTE Polyester/coton. 4 à 6x	2 pour 1.44
BAS BERMUDAS POUR FILLETTE Acrylique/nylon. Blanc, gris, marine ou vert. 7 à 9 1/2	1.44
BAS BERMUDAS POUR DAME ET ADOLESCENTE Acrylique/nylon. Blanc, marine beige etc... 9 à 11	1.44
BAS SPORT POUR DAME ET ADOLESCENTE Acrylique/nylon ou coton/nylon. Blanc avec rayure. 9 à 11	1.44
BAS-CULOTTE POUR DAME Beige ou épice, taille universelle	3 pour 1.44
BAS-CULOTTE POUR DAME Beige ou épice. Tailles A-B. Paquet de 2 paires	1.44
BAS-CULOTTE DE SOUTIEN Beige ou épice. Tailles A-B.	1.44
BAS-CULOTTE TAILLE FORTE Beige ou épice. 160 à 200 lb. Paquet de 2 paires.	1.44
BAS SPORT POUR HOMME Coton/nylon. Modèle tube ou régulier, blanc avec rayures.	1.44
BAS POUR HOMME Laine/nylon ou acrylique/nylon. 10 à 13.	1.44
BAS DE TRAVAIL 100% nylon. Une seule grandeur.	1.44
SLIP POUR DAME 100% nylon. Rose ou bleu. P.M.G.	2 pour 1.44
SLIP OU CULOTTE POUR DAME 100% nylon. P.M.G.	1.44
CULOTTE TAILLE FORTE 100% nylon. Blanc, beige, rose ou bleu.	1.44
TEE-SHIRT POUR GARÇON Polyester/coton. P.M.G.	1.44
SLIP EN BOITE POUR HOMME Polyester/coton. P.M.G.	1.44
CALEÇON "BOXEUR" POUR HOMME 100% coton. Uni ou à motifs. M.G.TG.	1.44
CAMISOLE OU CALEÇON POUR HOMME Polyester/coton. P.M.G.TG.	1.44
CALEÇON ASPECT DENIM POUR HOMME Polyester/coton. P.M.G.	1.44
TEE-SHIRT POUR HOMME Polyester/coton. P.M.G.	1.44
BAS SPORT POUR HOMME Acrylique/nylon. 10 à 13.	1.44

### VETEMENTS CHAUSSURES

BAS DE TRAVAIL POUR HOMMES. Fabrication canadienne.	1.44
PANTOUFLES POUR ENFANTS Lavables. Pointures: P.M.G.	2 pal. 1.44
PANTOUFLES POUR DAMES ET FILLETES Choix de couleurs. Pointures: P.M.G.	1.44
<b>LITERIE COUTURE TAPIS</b>	
PAQUET DE 3 DEBARBOUILLETES 100% coton	1.44
PAQUET DE 2 LINGES A VAISSELLE 100% coton	1.44
PAQUET DE 4 TORCHONS A VAISSELLE 100% coton	1.44
NAPPERON Choix de 2 modèles	1.44
COUVRE-MATELAS EN VINYLE Pour lit simple seulement	1.44
CISEAUX Lame en acier inoxydable	1.44
BOBINES DE FIL 100% polyester	6 pour 1.44
SELECTION DE TISSUS 115 cm ou 150 cm de large.	1 mètre 1.44
PAQUET D'ENTOILAGE 100% rayonne ou 100% polyester.	2 paquets 1.44
LAINE "WOOLCREST" 100% acrylique, 50 grammes.	2 pour 1.44
LAINE "PHENTEX" 200 grammes, 3 brins	1.44
LAINE A BRODER 100% laine, 13,7 mètres.	3 pour 1.44
RETAILLES A COUVRE-PIED Environ 5 verges de tissu.	1.44
SAC DE BOURRE "DUVETEUSE" 100% polyester, 454 grammes.	1.44
MOUSSE DECHIQUETEE Sac de 454 grammes.	1.44
VINYLE DE PLASTIQUE 54 po. de large. Utile pour recouvrir livres d'école.	1 mètre 1.44
PROTECTEUR DE TAPIS EN VINYLE 69 cm de large.	1 m.l. 1.44

### ALIMENTS BONBONS

PAIN DE POULET Tranché, 454 grammes.	1.44
FROMAGE "SWISS NIGHT" 228 grammes	1.44
SAUCE AUX TOMATES POUR SPAGHETTI Boîte de 398 ml.	2 pour 1.44
PATE DE TOMATES 156 ml.	3 pour 1.44
SAUCE "SOYA AHUNTSIC" Bouteille de 150 ml.	3 pour 1.44
SACHETS DE THE Paquet de 100	1.44

### ALIMENTS BONBONS

ASSORTIMENTS DE TARTES. 652 grammes.	1.44
BONBONS AU LAIT MALTE 454 grammes.	1.44
BONBONS MELANGES "TREBOR" 368 grammes.	1.44
ARACHIDES GRILLEES A SEC Bocal de 325 grammes.	1.44

### ARTICLES D'UTILITE

PAPIER D'ALUMINIUM 30.5 cm x 7.6 m.	2 paquets 1.44
PAPIER D'ALUMINIUM 45.7 cm x 7.62 m.	1.44
PELLICULE DE PLASTIQUE "STRETCH SEAL" 15 mètres.	2 paquets 1.44
PAPIER TRANSPARENT "GLAD" 30 cm x 60 m.	1.44
PROTECTEURS POUR CUISINIÈRE ELECTRIQUE Petit ou grand	2 paquets 1.44
SACS A SANDWICHS 100 sacs	2 paquets 1.44
SACS A ORDURES POUR LA CUISINE Paquet de 15 sacs.	2 paquets 1.44
SACS A ORDURES POUR L'EXTERIEUR Paquet de 18 sacs	1.44
LINGE TOUT USAGE "CHIFFON-J" Paquet de 10 linges.	1.44
ASSORTIMENT DE BOUGIES Format de 10 po.	8 pour 1.44

### ARTICLES RETOUR A L'ECOLE

COUVERTURES "TUNG LOK" 27.6 cm x 21.3 cm. Paquet de 4 couvertures.	2 paquets 1.44
--	----------------

### ARTICLE VEDETTE

<b>CARTABLE RIGIDE</b> 3 anneaux, épaisseur 1 1/2 po.	
Prix courant Woolcol 2.97	<b>2<sup>44</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

### ALIMENTS PRETS A EMPORTER

<b>FROMAGE "CHEDDARD LEMAIRE"</b> Frais du jour, 227 grammes (8 oz.)	
	<b>1<sup>44</sup></b>

<b>VIANDE FUMEE "PASTRAMI"</b> Prix courant Woolcol 11.50 kg, 5.22 lb.	
Prix spécial Woolcol	<b>7<sup>56</sup> 3<sup>44</sup></b> kg lb

<b>ASSOULPISSEUR "LA PARISIENNE"</b> Format de 3.6 litres	
Prix courant Woolcol 2.49	<b>2 3<sup>44</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

<b>TISSU MOUCHOIRS "FACELLE"</b> Petite boîte de 60 tissus	
Prix courant Woolcol	<b>5 2<sup>44</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

<b>SANDALES POUR HOMME</b> Confortables. Pointures: 8 à 12.	
Prix courant Woolcol 4.97	<b>3<sup>44</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

<b>PANTALON POUR DAME</b> 100% polyester. Noir, marine ou gris. 10 à 18.	
Prix courant Woolcol 5.88	<b>4<sup>44</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

## BONS ACHATS

<b>JAMBON CUIT</b> Tranché, maigre Prix courant Woolcol 6.80 kg, 3.09 lb. Prix spécial Woolcol	
<b>4<sup>92</sup> 2<sup>24</sup></b> kg lb	

<b>PAPIER HYGIENIQUE "DUVET"</b> 2 épaisseurs	
Prix courant Woolcol 2.86	<b>1<sup>74</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

<b>SAC A DOS EN NYLON</b> Avec 2 poches à rabat en nylon.	
Prix courant Woolcol 7.99	<b>6<sup>54</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

<b>POUDRE A TAPIS "WIZARD"</b> Format 400 grammes	
Prix courant Woolcol 2.59	<b>1<sup>94</sup></b>
Prix spécial Woolcol	

# PLAZA ROCK FOREST

4857, boul.  
Bourque,  
Rock Fore

# LE JOUR 1.44

CES PRIX SONT EN VIGUEUR POUR UNE JOURNEE SEULEMENT.  
HATEZ-VOUS POUR UN MEILLEUR CHOIX.

## MENU DU CAFÉ ROUGE



**SUPER SAUCISSE FUMÉE**  
Sur pain et pommes de terre frites **1.44**

## ARTICLES RETOUR A L'ECOLE

**PAPIER A DACTYLOGRAPHIER** 1.44  
Paquet de 200 feuilles  
**CRAYONS A MINE "HB"** 2 paquets 1.44  
Paquet de 10 crayons  
**MARQUEURS "LAURENTIEN"** 1.44  
Pour colorier. Paquet de 12  
**LIQUIDE CORRECTEUR TOUT USAGE** 1.44  
Paquet de 2 bouteilles de 20 ml.  
**RUBAN TRANSPARENT** 2 paquets 1.44  
12 mm x 33 m.  
**COLLE INSTANTANÉE "JUST A DROP"** 1.44  
Bouteille de 3 ml.

## ARTICLES MENAGERS

**SAVON LIQUIDE "SWEET-HEART"** 2 pour 1.44  
680 ml.  
**POUDRE A RECURER "OLD DUTCH"** 3 pour 1.44  
400 grammes.  
**TAMPONS SAPONIFIES "JETS"** 2 pour 1.44  
Sac de 12 tampons.  
**NETTOYEUR POUR LE FOUR "EASY OFF"** 1.44  
En aérosol, 400 grammes.  
**NETTOYEUR TOUT USAGE "WOOLCREST"** 1.44  
Recharge 1 litre.  
**NETTOYEUR A VITRES "WINDEX"** 1.44  
Recharge de 900 ml.  
**SACS "EXTRUFIX"** 2 paquets 1.44  
Paquet de 30 sacs de recharge de 15 litres  
**GANTS DE LATEX P.M.G.** 2 paquets 1.44  
**ASSORTIMENT DE TASSES** 1.44  
Choix de motifs  
**ASSIETTE D'ALUMINIUM** 2 paquets 1.44  
Paquet de 5 assiettes à tarte (23 cm) ou paquet de 8 assiettes à viande (15 cm)  
**BOLS A FRUITS EN VERRE** 3 pour 1.44  
**ASSORTIMENT D'ARTICLES EN VERRE** 2 pour 1.44  
Tels que: verre à zombie, coupe à vin, verre à cola etc...  
**ASSORTIMENT D'ARTICLES EN VERRE** 1.44  
Tels que: plat à salade, verre à cola "Mara" etc...

## ARTICLES MENAGERS

**ASSORTIMENT DE PLASTIQUE "STERILITE"** 1.44  
Tels que: panier à vaisselle, panier à papier etc...  
**PLAT "SUPERSEAL"** 1.44  
Tels que: bol rond ou rectangulaire.  
**ANTI-ECLABOUSSEUR POUR CASSEROLE** 1.44  
Peut s'adapter sur différent modèle de casserole.  
**ASSORTIMENT DE GADGETS POUR LA CUISINE** 2 pour 1.44  
**CONBUSTIBLE A FONDUE** 1.44  
500 ml.  
**SACS "HOOVER" POUR ASPIRATEUR** 2 paquets 1.44  
**PAQUET DE 3 CINTRES DE PLASTIQUE** 2 paquets 1.44  
**CADRE EN METAL POUR PHOTOS** 1.44  
10 x 15 cm, 20 x 25 cm, ou 22 x 27 cm.

## QUINCAILLERIE

**AMPOULES ELECTRIQUES "SYLVANIA"** 2 paquets 1.44  
Paquet de 2 ampoules. 40, 60, 75 ou 100 watts.  
**PILES "EVEREADY"** 2 pour 1.44  
Paquet de 2 piles (AA-C ou D) 1 pile (9 volts)  
**ASSORTIMENT D'OUTILS "ROYAL OU COASTAL"** 1.44  
Tels que: mèches de perceuse, coupe-vitre etc...  
**ASSORTIMENT D'ARTICLES DE QUINCAILLERIE** 1.44  
Tels que: corde d'extension (3 m), colle blanche à bois, etc...  
**RUBAN ADHESIF** 1.44  
Pour sceller boîte de carton. 2 po. de large.

## HORTICULTURE ANIMALERIE

**PLANTE TROPICALE** 2 pour 1.44  
Pot de 4 po.  
**TERREAU TOUT USAGE** 1.44  
17.5 litres.  
**LITIERE SANITAIRE POUR CHAT** 1.44  
4.5 kg.  
**NOURRITURE "TENDER VITTLES"** 1.44  
Pour chat. Boîte de 12 sachets.

## SANTE BEAUTE

**DENTIFRICE "AQUA FRESH"** 1.44  
150 ml.  
**PAIN DE SAVON "CASHMERE"** 6 pour 1.44  
90 grammes  
**SAVON LIQUIDE "MILAN"** 1.44  
300 ml ou gel pour la douche 250 ml.  
**SHAMPOING AUX HERBES "WOOLCO"** 1.44  
450 ml.  
**CURE-OREILLES** 1.44  
Format de 400 (boîte rose)  
**ASPIRIN POUR ENFANT** 2 pour 1.44  
Format de 24  
**DESODORISANT "MENNEN SPEED STICK"** 2 pour 1.44  
25 grammes  
**SERVIETTES HUMIDES "WOOLCO"** 1.44  
Pour bébé. Format de 70.  
**GANTS DE LATEX "WOOLCO" P.M.G.** 2 pour 1.44  
**RASOIRS JETABLES "BIC"** 1.44  
Paquet de 10  
**DEODORISANT "WOOLCO"** 2 pour 1.44  
Pour la maison, 170 grammes.

## TABAGIE

**PAQUET DE 2 BRIQUETS "TOBAI"** 2 pour 1.44  
Non rechargeables  
**CARTES A JOUER** 2 pour 1.44  
Format bridge, fini plastique.  
**TABLETTES DE CHOCOLAT** 4 pour 1.44  
Format régulier

## DIVERS

**ENSEMBLE DE BIJOUX** 1.44  
Comprend: chaîne, bracelet et boucles d'oreilles.  
**ASSORTIMENT DE PORTE-MONNAIE** 1.44  
**BAS SPORT "ADIDAS"** 1.44  
Bas blanc pour le sportif (rayon des sports).  
**CASSETTES VIERGES** 1.44  
Paquet de 3 cassettes de 60 minutes.  
**BOITE A CASSETTES** 1.44  
Pouvant contenir 8 cassettes.  
**ASSORTIMENT DE JOUETS** 1.44  
Tels que: jeux éducatifs, auto, cas-tête etc...  
**HUILE A MOTEUR "QUAKER STATE 10W30"** 1.44  
1 litre.  
**BOUGIE D'ALLUMAGE "CHAMPION" POUR VOITURE** 1.44  
Pour la plupart des voitures nord-américaines.

## ARTICLES SUPPLEMENTAIRES

### EAU DE JAVEL LA PARISIENNE

Format de 3.6 litres

Prix courant Woolcol 1.61  
Prix spécial Woolcol **1.04**

### COL AU CORPS POUR DAME ET ADOLESCENTE

Manches longues ou courtes. Bleu, marine ou noir. P.M.G.

Prix courant Woolcol 4.99  
Prix spécial Woolcol **3.94**

### CHANDAIL OUATE POUR FILLETTE

Polyester / coton. Manches longues. Choix de 5 modèles

Prix courant Woolcol 9.97  
Prix spécial Woolcol **7.74**

### CHANDAIL POUR DAME ET JUNIOR

Modèle "chemisier" polyester / coton. Boutonné à l'avant.

Prix courant Woolcol 7.83  
Prix spécial Woolcol **5.74**

7, boul.  
urque,  
ck Forest

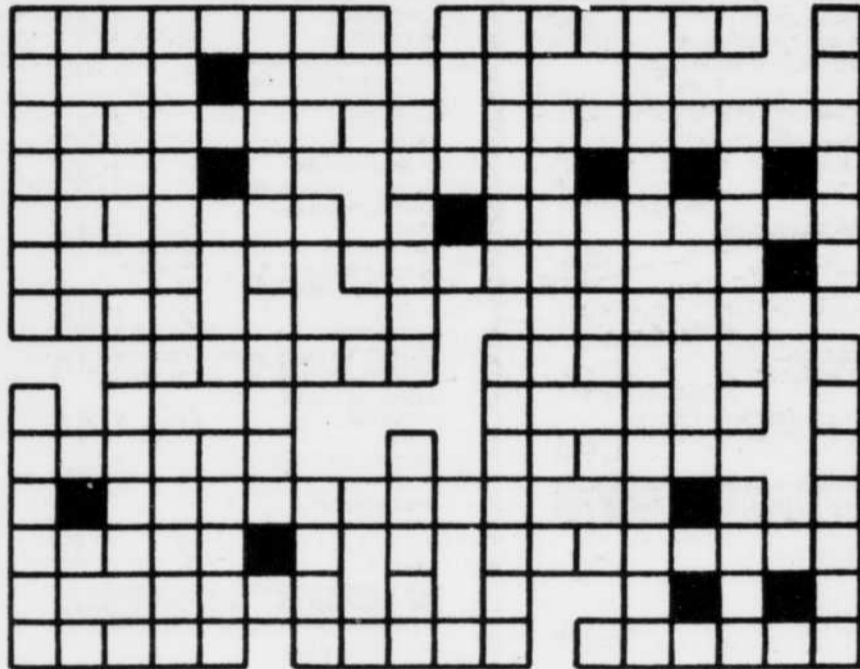
HEURES D'OUVERTURE: LUNDI, MARDI et MERCREDI: de 9h. à 17h30. JEUDI et VENDREDI: de 9h à 21. SAMEDI: 9h. à 17h.  
GARAGE-OUVERTURE: LUNDI, MARDI et MERCREDI 8h à 17h30 JEUDI et VENDREDI: 8h. à 21h. SAMEDI: 8h. à 17h. (FERME DE 12h. à 13h.)  
GARAGE: Pour rendez-vous. TEL.: 564-7443



Une très bonne raison pour venir manger chez...  
**Woolco**

**NO 55 MINI ENTRE-CROISÉS**

- |            |            |            |            |             |
|------------|------------|------------|------------|-------------|
| 4 CHIFFRES | 5 CHIFFRES | 6 CHIFFRES | 2933153    | 69939041    |
| 2346       | 45520      | 219263     | 3614725    | 70245762    |
| 3446       | 46312      | 289140     | 4627944    | 91627348    |
| 4295       | 52641      | 391664     | 5273917    |             |
| 6459       | 53116      | 457183     | 5736120    | 9 CHIFFRES  |
| 7115       | 57222      | 568923     | 6924337    | 377240169   |
| 7351       | 60362      | 695432     | 7440625    | 827162370   |
| 8031       | 93635      | 816254     | 8419663    |             |
|            | 96156      | 835291     | 8 CHIFFRES |             |
|            |            | 961559     | 28175442   | 11 CHIFFRES |
|            |            | 7 CHIFFRES | 38761165   |             |
|            |            | 1885412    | 55217806   | 46021753291 |



58th 19E

**LE HÉROS**

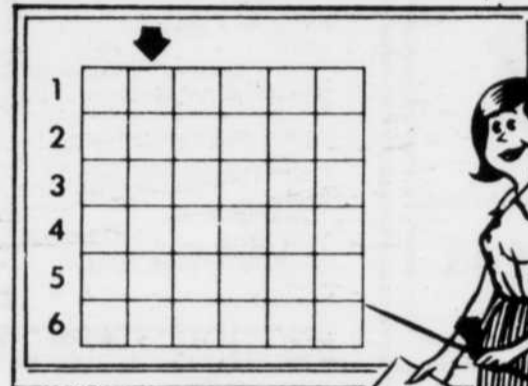
Ce monsieur, un vaillant ancien combattant, a entrepris de raconter ce soir-là à son fils âgé de douze ans, combien il s'est conduit brillamment pendant les hostilités. L'enfant écoute la série de ces exploits extraordinaires, puis il finit par demander : — Mais, papa, pourquoi est-ce qu'ils ont eu besoin d'autres soldats?

**NO 53 MOTS mêlés**

- 1- A M E S S P (Contraction)
- 2- H O U C B E (Ouverture)
- 3- M U U T R E (Grosneur)
- 4- E T L A D U (Assez âgé)
- 5- M R P C E A (Contraction)
- 6- F I T N E S (Régat)

- 9- FESTIN
  - 5- CRAMPE
  - 4- ADULTE
  - 3- TUMEUR
  - 2- BOUCHE
  - 1- SPASME
- NO 53**

Prendre la ..... d'escampette.



Si tu trouves quatre lettres semblables, encercle-les.

Il te faut refaire cette opération jusqu'à ce qu'il ne reste que cinq lettres non encadrées.

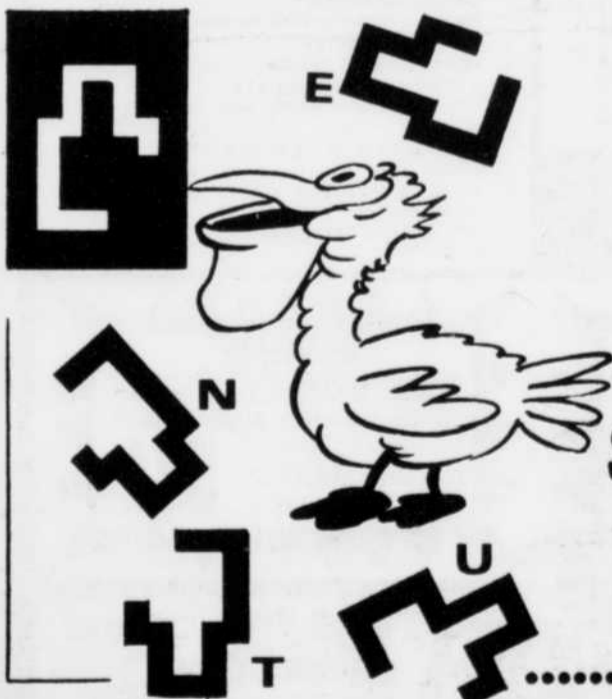
Ces lettres te donneront le mot que je cherche.

MOULE

**FLATTERIE**

Un jeune agent interroge un cambrioleur.  
 — Comment vous y êtes-vous pris pour forcer la porte?  
 Et le cambrioleur, tout naturellement:  
 — Avec une pince-monseigneur.  
 L'agent sourit doucement et demande:  
 — Je vous en prie, pas de flatterie. Appelez-moi Monsieur l'Agent, comme tout le monde.

Un homme se précipite dans la chambre à coucher de son épouse, rouge de colère. "Femme misérable" dit-il, "je sais tout maintenant".  
 "N'en sois pas si certain" répond-elle calmement, "quel est le poids moyen d'un aigle chauve d'Amérique?"



**NO 54 Silhouette**

QUELLE EST, PARMIS CES QUATRE SILHOUETTES (E, N, T ou U), CELLE QUI PROVIENT DU RECTANGLE NOIR?

REONSEIT

### BLONDINETTE



### SCAMP



### LA FAMILLE FLOP



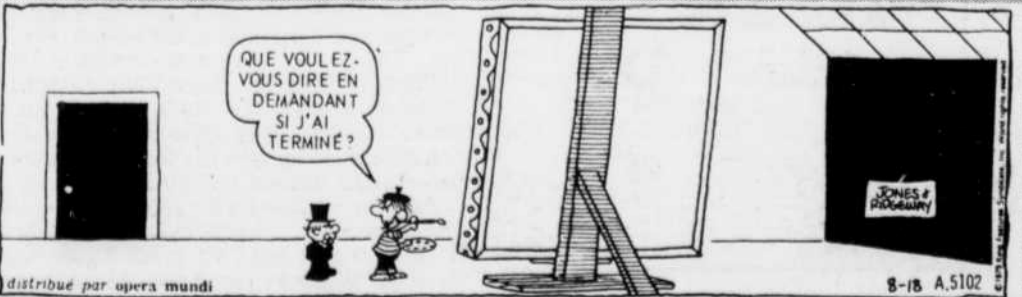
### MICKEY



### DONALD DUCK



### M. ABERNATY



## LES 8 ERREURS ETES-VOUS OBSERVATEURS



1. Haut du radiateur de la voiture.
2. Dossier de la voiture moins large.
3. Coin droit de la bouche du policier.
4. Cot gauche du policier.
5. Manche droite du policier plus courte.
6. Pate arrière droite du panneau.
7. Route plus large sous l'horizon.
8. Colline du milieu modifiée à gauche.

## LES 8 ERREURS Solution

# Le billet de Coquille

## Mon cher J.P. II

(Il s'agit d'une lettre envoyée secrètement par Coquille au pape Jean-Paul II. Afin de parer à toute interception de courrier par quelque mouvement d'irréductibles féministes, la missive a été adressée au nom de Karol Wojtyla, ancien archevêque de Cracovie.)

Mon cher pape. Permettez-moi de vous appeler familièrement J.P. afin de sauver de l'espace et du temps.

Vous avez sans aucun doute entendu parler des controverses que suscite votre visite au Canada. Il ne faudrait pas vous laisser intimider par toute cette fanfare de protestations provenant d'un peu partout... et même des femmes.

Pour vous, homme heureux protégé par le célibat, il est peut-être difficile d'accueillir ce paradoxe... mais même si les femmes crient à la haute trahison, c'est dans le fond du bien bon monde. D'ailleurs, c'est connu dans tous les pays du monde: quand ça jappe, ça ne mord pas.

Vous l'ignorez peut-être, à cause de la nature même de votre ministère, mais ce que les femmes aiment le plus c'est de mener tout le monde par le bout du nez. Cela a commencé bien avant Cléopâtre et ce n'est pas près de finir.

Faut-il vous nommer toutes les fonctions que remplissent quotidiennement les femmes!

On en trouve partout: à la tête des pays, dans des ministères, au sénat, dans les bureaux de médecine, dans des postes de présidence, de direction... et malgré tout cela, elles veulent continuer à tenir le bon bout à la maison.

Aussi ne faut-il pas vous surprendre si les femmes veulent maintenant tout faire dans l'Eglise, le seul bastion qui leur échappe. Il y avait bien les tavernes mais là, l'Eglise demeure le seul vrai refuge où l'homme se sent un peu maître. Et on menace ce château-fort de partout: les coups de boutoir ne cessent de gronder de par toute la forteresse.

Sans se méfier, les curés d'antan leur ont mis le balai dans les mains et leur ont permis de brasser les casseroles. Depuis, elles ont fait du chemin. Elles lisent les épîtres, servent la messe, passent la communion et même, elles font le rêve qu'ont caressé bien des enfants: il leur arrive de temps en temps de sonner les cloches.

Elle sont si loin du balai d'époque qu'elle se disent insultées de la prochaine béatification de Marie Léonie. Excusez l'image mais elles ont mis le diable partout.

Si les femmes se mettent à dire la messe et pire, à confesser... alors imaginez un peu. On arrivait toujours à se comprendre entre hommes mais là, ça va être terrible.

Peut-être avez-vous peine à imaginer qu'un jour, une femme puisse s'asseoir sur le trône de saint Pierre. J'ai des nouvelles pour vous. Ce n'est peut-être pas demain la veille qu'une femme sera ordonnée prêtre, mais la journée que ça va être fait, permettez-moi cette familiarité J.P., je ne donnerais pas cher de votre bonnet papal.

Encore une fois, je réitère mon profond respect pour les femmes et c'est justement à cause de ce profond respect que je dis de vous méfier. Déjà, si je puis me permettre l'expression, la jument de Troie est dans nos saints murs. Il faut réagir.

Je dois maintenant vous quitter car j'ai promis à ma femme de passer l'aspirateur et de préparer le repas du soir avant son retour du travail. Il faut plus que jamais se serrer les coudes et ne pas lâcher car avant longtemps le monde ne sera plus jamais le même, ni l'Eglise. C'est toute la création du monde et son salut qui seront remis en cause.

Bien à vous Coquille, un homme de foi qui croit encore que les hommes ne sont pas finis.

P.S. Si vous restez plus longtemps que prévu à Montréal, allez faire un tour Chez Poupoune. Même si c'est une femme qui tient le restaurant, elle fait la meilleure pizza en ville.



10 LA TRIBUNE — L'EXTRA — SAMEDI, 1er SEPTEMBRE 1984



## le bridge

1612

**DES QUESTIONS**  
La donne d'aujourd'hui concerne le jeu du déclarant à la couleur.

Donneur: Sud  
Vulnérables: Est-Ouest  
Nord  
Sud  
V 1098  
V 1098  
1085  
53  
Est  
7  
D 7532  
V 97642  
4  
Sud  
ARD 642

	A	D	ARV97
Sud	2-♠	2-♣	2-♣
Ouest	P	P	4-♠*
Nord	2-♣	4-♠*	P
Est	P	P	P

\* Bon support à pique, mais aucun premier ou deuxième contrôle.

**Entame:** roi de carreau  
Il y a plusieurs contrats qui ne requièrent aucune technique particulière, mais où plusieurs déclarants, même de bon calibre, vont chuter à chaque fois, tout simplement parce qu'ils ne se

posent pas les bonnes questions.

Prenons le jeu ci-dessus, alors que le flanc gauche encaisse le roi de carreau, puis joue l'as qui est coupé. Supposons maintenant que le déclarant joue un petit pique vers la table découvrant le bris 2-1 des atouts. J'ai l'impression que la plupart des bridgeurs joueraient maintenant un deuxième atout, puis l'as et le roi de trèfle.

Devant le bris 5-1 des trèfles, ils pourraient bien en couper deux, mais le contrat est tout de même irréalisable.

Pourtant le contrat aurait dû être fait. Avant de jouer à la quatrième levée, alors qu'il a découvert le bris 2-1 des atouts, le déclarant devrait penser de la façon suivante: le seul problème est à trèfle. Si les trèfles sont 3-3, je peux indifféremment enlever le dernier atout, puis majorer les trèfles. Si les trèfles sont 4-2, je peux encore une fois enlever les atouts, puis majorer les trèfles, alors que je peux en couper deux sur la table.

Voyons voir maintenant si les trèfles sont 5-1 ou même 6-0. Dans ce cas je devrai en couper trois sur la table, à moins de trouver la dame singleton.

Une fois accepté ce qui précède, il faut convenir que le déclarant n'a rien à perdre à jouer l'as de trèfle. Quand la dame n'est pas capturée, le déclarant n'a encore rien à perdre à jouer le roi de trèfle. En supposant un bris 2-1 des atouts comme dans le diagramme et un deuxième atout en Est, celui-ci va couper évidemment, mais le déclarant aurait chuté de toute façon.

Dans le cas qui nous intéresse, le déclarant n'a plus qu'à couper un trèfle, revenir chez lui en coeur, couper un autre trèfle, couper un coeur de la dame de pique (pourquoi prendre des risques inutiles?), couper le dernier trèfle sur la table, puis un autre coeur du roi de pique, et faire finalement l'as et le dernier atout.

Maurice LAROCHELLE



## les échecs

### Une dégelée

Voici la victoire par excellence du Championnat ouvert du Québec. Cette dégelée de Spragett l'a privé d'un premier rang exclusif, et a permis à Ivanov l'obtention du trophée au bris d'égalité.

**B:** Igor Ivanov (MI, 2527)  
**N:** Kevin Spragett (MI, 2572)

ronde 5, table 1

1. d4, Cf6; 2. c4, g6; 3. g3, Fg7; 4. Fg2, 0-0; 5. Cc3, d6; 6. e3, c6; 7. Cge2, e5; 8. b3, Te8; 9. h3, h5; 10. Fb2, e4; 11. Cf4, Ff5; 12. d5, c5; 13. Dc2, Cbd7; 14. 0-0-0, Ce5; 15. g4!! (ouvre les colonnes g et h pour l'attaque des tours sur le roi noir); 16! hg4, Ce x g (F x g!M); 17. Cce2. Si 16... Cf x g; 17!F x e); 17!Fh3, Dd7; 18! Tdgl, Tab8; 19.Cce2!, Ce5 (si C x fM; 20!F x F, D x F; 21!Cg3,Cd3+; 22. C x C, ex C; 23! C x D, dxD; 24. C x F, R x C; 25. Tf1 et le roi est dans un réseau demat); 20. F x F, D x F; 21. Cg3, Dd7; 22. C x e (menace 23. C x C+, F x C; 24. Ch5, Fh8; 25. f4 attaque dévastatrice), De7; 23.Cg5, b5 (trop tard; VOIR DIAGRAMME); 24. Cfe6!, bc



(f x C; 25. C x e6 suivi de f4 ou de F x C et le pion g6 s'écroule, en même temps que la partie noire); 25. C x F, cb; 26! ab, R x C; 27. f4, noirs abandonnent (ced7; 28. Ce6+!, Rg8; 29. T x g+, etc.).

Veillez noter qu'au 15e coup, Ivanov ne pouvait s'enparer du pion e4. Ex.: 15. F x e, C x F; 16. C x C, Cf3; 17. F x F, F x Ce4; 18. Dc3, Ce5; 19.F x C, d x F noirs gagnent du matériel. Ou 15. C x e, C x C; 16.F x C, C x c4!; 17.F x Ff5 (b x C, F x Fe4), F x Fb2+; 18. Rb1, Ca3+. Quant à 17. F x Fg7, il mène à l'intéressante suite 17... T x F4; 18. b x C, T x C; 19. Dc3, T x f; 20. Td2, T x T; 21. R x T, Dg5; 22. h4 (Fh8, Dh6), D x g; 23. Fh6, Dg2+; 24. Rcl, D x T+; 25. Rb2, Db1+; 26. Ra3, Dd3 ou 25. Rd2, Dg2+; 26. Rel, Dg1+; 27. Rd2, Df2+; 28. Rcl, f6! pare le mat et gagne. Ah! quand ces maîtres vous laissent un pion...  
**B:** Michael Rohde (MI, 2434)  
**N:** L. Ljubojevic (GMI, 2610)

ronde 5, table 2

1. g3, e5; Fg2, d5; 3. c4!?, Cf6 (dc!); 4. Da4+, Fd7; 5. D x c, Fc6); 4. cd, C x d; 5.Cc3, Cb6; 6. Cf3, Cc6; 7. 0-0, Fe7; 8. d3, 0-0; 9. Fe3, Fg4; 10. a4, a5; 11. h3, Fe6; 12. d4, ed; 13. C x d, C x C; 14. D x C, Cc4; 15. F x b, Tb8; 16. Fd5, C x Fe3; 17. D x C, F x h (F x F); 18. C x F, D x C; 19.D x f; 18. Tfd1, De8; 19. Td4, c6; 20. Te4, c x F; 21. T x F, Dc6 (menace d4); 22. Cb5! (avec l'idée de Tc1 et puis Tcc7), d4; 23. De4, Df6; 24. Td1, d3!M; 25. ed (pion passé), Fe6; 26. Ta7, Tfd8; 27. T x a, D x b (Fd5!); 28. Dh4M, Df3 noirs gagnent. Cependant, 28. Df4!, D x b; 29.Cd6 procure l'initiative aux blancs); 28. d4, Fd5; 29. Df4, Db3 (Fb3?!); 30. Ta7!); 30. Tc1, Db4; 31. Ta7, Te8; 32. Td7, Fe6 (si Te1+; 33. Rh2 évite le mat); 33. nulle.

Les blancs ont un pion de plus, mais 33. ta7, fd5; 34. Td7 mène à la répétition des coups. Si 34. Cc7, Te1+; 35. Rh2, T x T; 36. D x T, D x d; 37. De3, D x D; 38. f x D, Tb2+ avec des complications. Ou 34. Cd6?!, Te1+; 35.Rh2, T x T; 36. D x T, D x C les noirs gagnent.

**MINI-TOURNOI:** Très peu de personnes nt participé au mini-tournoi dirigé par Eric Pelletier. J'ai remporté mes trois parties, et Jean-Philippe Grondin (de Saint-Félix de Kingsey) a obtenu le 2e prix. Il a été bien servi par un pat contre Fernand Jolin (Windsor), dans une position perdue, et un gain par le temps contre Christian Maltais lorsque la nulle était forcée. En revanche, il a abandonné prématurément contre moi (position inférieure, mais peu claire).  
**B. de v.:** Igor Ivanov s'apprête à gober un pion.  
**B. de v.:** Plusieurs passionnés des échecs se sont rencontrés à Laval.

Jacques Côté



(Photo La Tribune par Claude Poulin)

Même s'il frise la cinquantaine, même s'il est grand-père depuis deux semaines, Gunther Thomsen a encore la bougeotte...

• Gunther Thomsen, chef

## Un choix qu'il n'a jamais regretté

par Gilles Dallaire

Quand on a un grand-père qui est cuisinier et un autre qui est boucher, il est tout naturel qu'on hésite entre la cuisine et la charcuterie quand on se sent assez sûr de soi pour voler de ses propres ailes.

Après avoir tâté de la boulangerie et de la pâtisserie pendant deux ans, Gunther Thomsen a porté son choix sur la cuisine. Ce choix, il ne l'a jamais regretté.

C'est près de Hambourg, sa ville natale, qu'il a, pour la toute première fois, mis le nez dans les cuisines d'un restaurant, Chez Jacob, une des tables les plus renommées d'Allemagne, où, aussi paradoxale que la chose puisse paraître, la cuisine française est reine et maîtresse depuis qu'il a été ouvert par un déserteur de l'armée française en 1772.

"J'ai été le premier des cuisiniers qui ont appris leur métier dans ce restaurant prestigieux où défilaient les chefs français les plus réputés à recevoir gratuitement ma formation", rappelle-t-il en révélant qu'il a d'abord été affecté à la préparation des pâtisseries avant qu'on lui mette une louche en main.

Un peu plus de deux ans plus tard, il regagne Hambourg où il entre à l'hôtel Quatre-Saisons dont la table a, elle aussi, une réputation très enviable. Il y restera un an puis il remplacera, au pied levé, le chef d'un grand restaurant de Hambourg.

Mais il a la bougeotte et l'Allemagne lui paraît bien petite. En 1954, il quitte Hambourg, non sans un peu de regret, pour chercher fortune de l'autre côté de l'océan Atlantique.

Québec le séduit. Il s'y arrête et entre au restaurant George V qui, il y a trente ans, était, avec le restaurant Kerhulu, le seul établissement de la Vieille Capitale où la cuisine française était à l'honneur. Il y reste quelques années puis la bougeotte le reprend et il gagne Vancouver où il passe en coup de vent car cette ville où les chômeurs sont légion ne lui dit rien qui vaille.

Un peu déçu, c'est sur Montréal qu'il jette ensuite son dévolu. Il entre à l'hôtel LaSalle puis revient à Québec où il prend charge des cuisines du restaurant Vendôme.

Des clients qui profitent d'un séjour dans la Vieille Capitale pour festoyer dans cet établis-

sement l'invitent à ouvrir un restaurant dans la métropole de l'Estrie où, affirment-ils, il y a sûrement place pour un restaurant spécialisé dans la cuisine française car il n'y a qu'à l'hôtel King George qu'on peut se faire servir une escalope préparée comme à Paris.

Il fait tout d'abord la sourde oreille mais, après avoir quitté le restaurant Vendôme pour entrer au Château Frontenac puis au restaurant Continental, il cède devant l'insistance de ces clients qui n'hésitent pas à parcourir quelques centaines de kilomètres pour s'offrir un bon repas mais qui aimeraient bien trouver près de chez eux un restaurant dont l'atmosphère et surtout le menu leur rappelleraient le restaurant Vendôme.

Comme il ne roule pas sur l'or, c'est sur une ancienne gargote qu'il est contraint de se rabattre. Le travail ne l'effarouche toutefois pas. Avec un partenaire, Dick Van Vloodorp, il nettoie, renippe et, le 1er avril 1961, le restaurant Le Versailles ouvre ses portes, en pleine tempête de neige.

L'endroit est minuscule mais, même s'il est un peu à l'écart des rues achalandées, il attire rapidement une clientèle qui n'a que des éloges à faire de la bisque de homard que lui sert Gunther Thomsen et pour les plats, plus délicieux les uns que les autres, qu'il prépare dans un réduit qui, faute de mieux, a été transformé en cuisine.

Son partenaire le quitte après neuf ans. Fatigué, Gunther Thomsen vend l'établissement en 1974 et partage ses connaissances culinaires avec les étudiants qui fréquentent l'école Hébert pendant deux ans.

Des clients lui reprochent toutefois son abandon, un abandon qui, pour eux, est presque une trahison, et, en septembre 1976, il est de nouveau devant fourneaux et marmites, cette fois, dans un restaurant bien à lui, le restaurant Le Provençal.

Il n'a pas perdu la main puisque certains clients qui ne jureraient que par lui, du temps où il avait charge des cuisines du restaurant Vendôme, exigent encore que ce soit lui-même qui prépare la sole de Douvres à la bonne femme dont il les régalaient il y a trente ans.

Cette fidélité dont il n'est pas peu fier, il l'attribue au soin dont il entoure la préparation de chaque plat, de l'entrée la plus simple à la pièce montée la plus compliquée, ainsi qu'à la fraîcheur des légumes, des viandes, de la volaille et des fruits de mer qu'il sert. "J'aime mieux ne rien servir que de servir quelque chose qui ne soit pas frais. C'est pour cette raison que le menu du restaurant Le Provençal change avec les saisons et qu'on y sert du homard au début de l'été, des huîtres et des moules à l'automne, du faisan en hiver et de l'agneau au printemps", révèle Gunther Thomsen en affirmant que, loin d'être appauvrie par l'apport d'autres cuisines ou encore de perdre sa personnalité, la cuisine française s'est, tout au contraire, enrichie.

Diriger un restaurant où s'affairent, certains jours, une douzaine d'employés tout en gardant un oeil sur la préparation de chaque plat n'est pas tâche facile et, pour se changer de la cuisine, Gunther Thomsen ne déteste pas jouer au soccer ou encore faire de longues randonnées à bicyclette ou en ski, lorsqu'il en a le temps, bien entendu.

Car, même s'il frise la cinquantaine, même s'il est grand-père depuis deux semaines, il a encore la bougeotte...

### Les secrets du chef

#### □ Sole de Douvres

Ce qu'il faut avoir

Deux soles de grosseur moyenne  
250 grammes de champignons crus et frais  
125 millilitres de vin blanc sec  
250 millilitres de crème fraîche à 35 pour cent  
Du persil  
De l'estragon

Ce qu'il faut faire

Déshabiller les soles puis les fendre sur l'arête centrale dans le sens de la longueur  
Les assaisonner  
Les tourner dans de la farine, ce qui aidera à la liaison de la sauce

Verser le vin blanc dans une casserole ou dans un plat qui peut aller au four et le laisser bouillir pendant une minute

Poser les soles dans le plat et les tapisser avec les champignons finement hachés et une pincée d'estragon en feuilles

Arroser le tout avec la crème et laisser cuire au four, à 350 degrés, de 10 à 15 minutes. Les filets se détacheront tout seuls une fois les soles cuites et l'arête centrale pourra être retirée avec une spatule

Déposer les filets sur une assiette, réduire la sauce à feu lent jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur désirée et la verser sur les filets qui seront ensuite saupoudrés de persil finement haché

Servir avec un vin blanc sec, Clos Ste-Odile ou Muscadet, par exemple.

**Décor N.W.** vous invite à venir admirer sa collection de  
meubles signée Kaufman of Collingwood.  
Des pièces de distinction d'une beauté durable.



**Kaufman  
of Collingwood**



**DÉCOR NW** LTEE  
156 Wellington nord Au Centre-ville  
Sherbrooke 565-8484



STATIONNEMENT  
GRATUIT AVEC  
JETON