

la presse

Semaine du 27 juin 1981 — Vol. 23 No 26

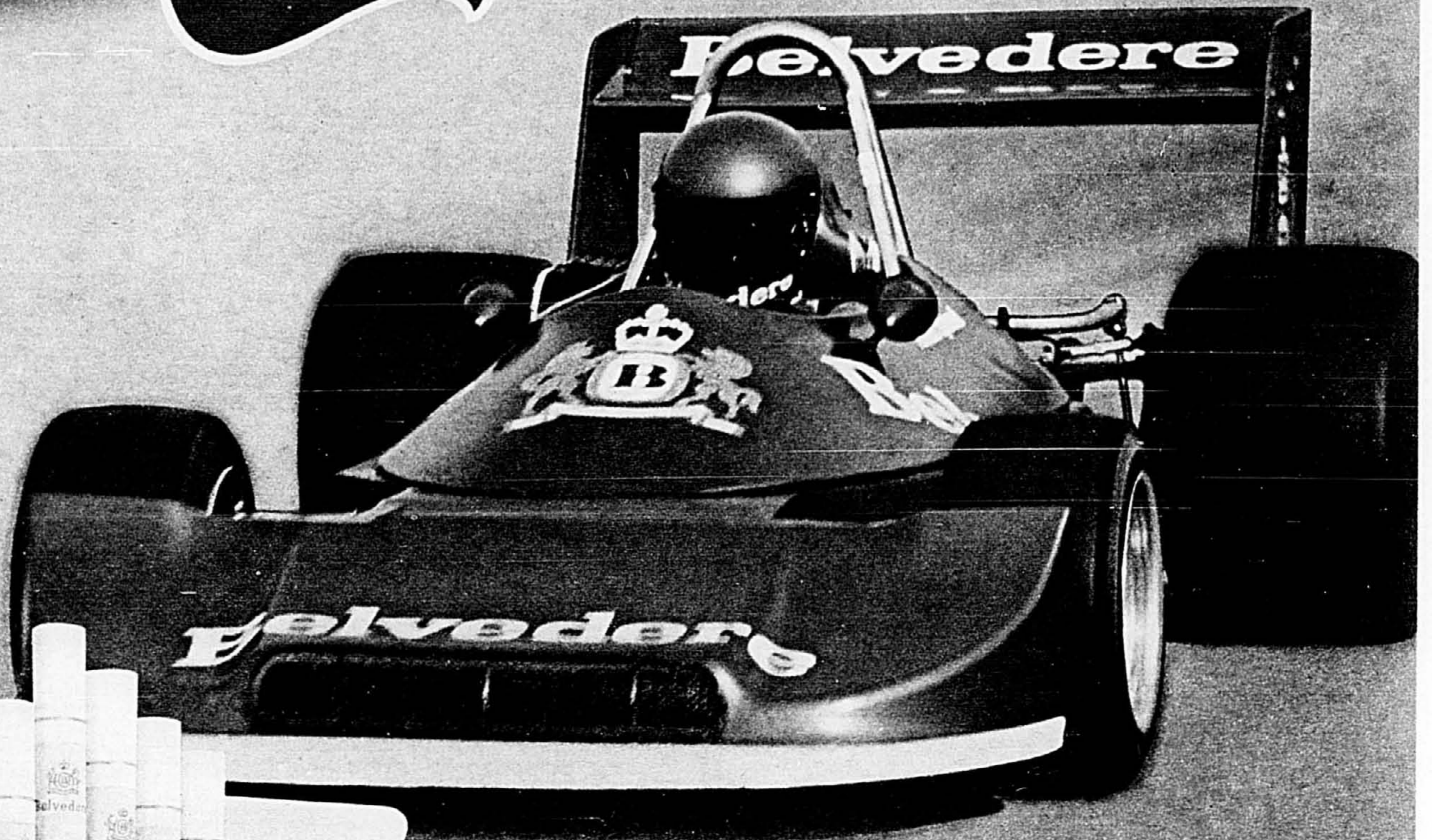
LE MAGAZINE

Perspectives



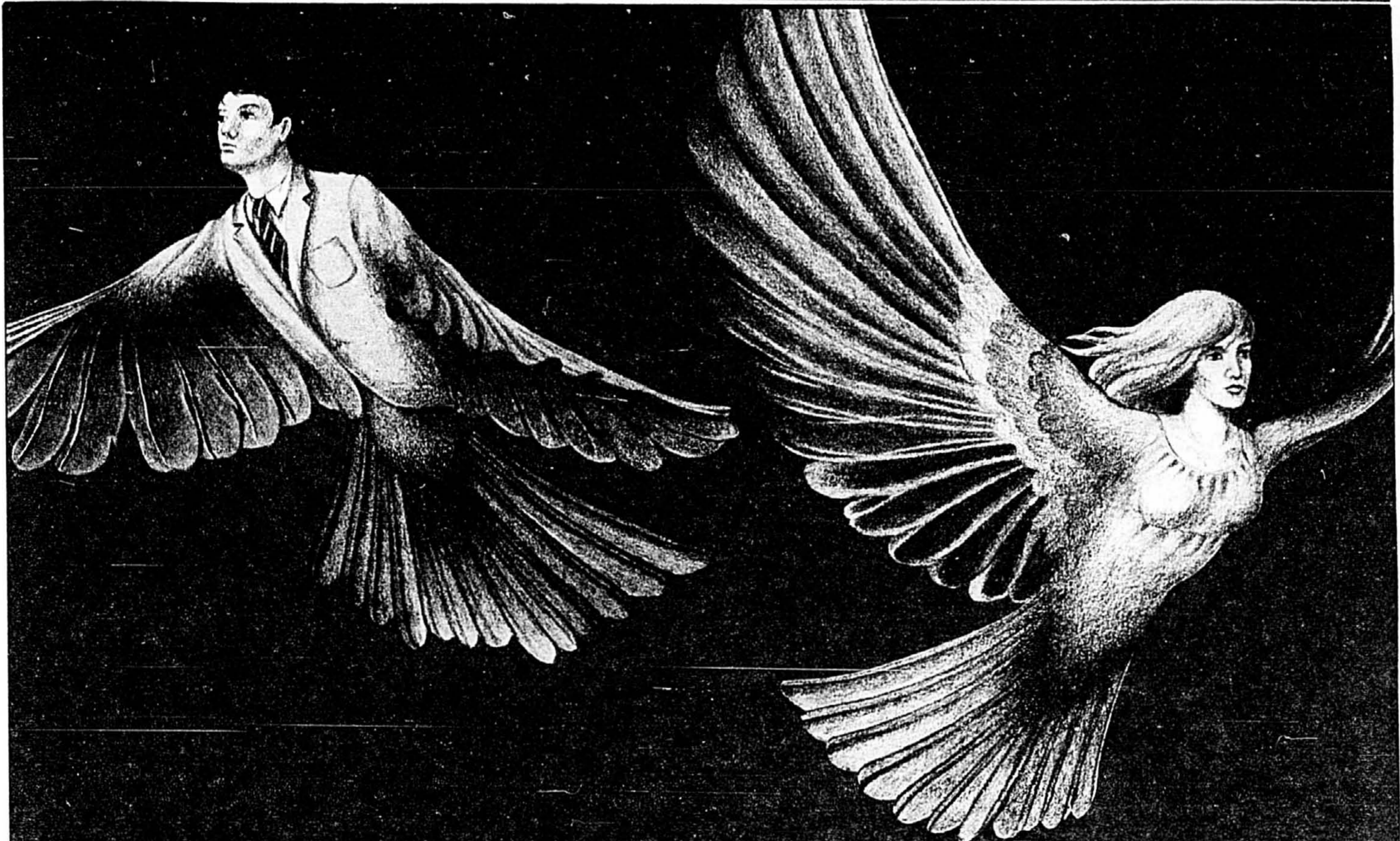
**LES NOUVEAUX
JOUETS
DE CES MESSIEURS
PAGE 6**

GRISANTE!

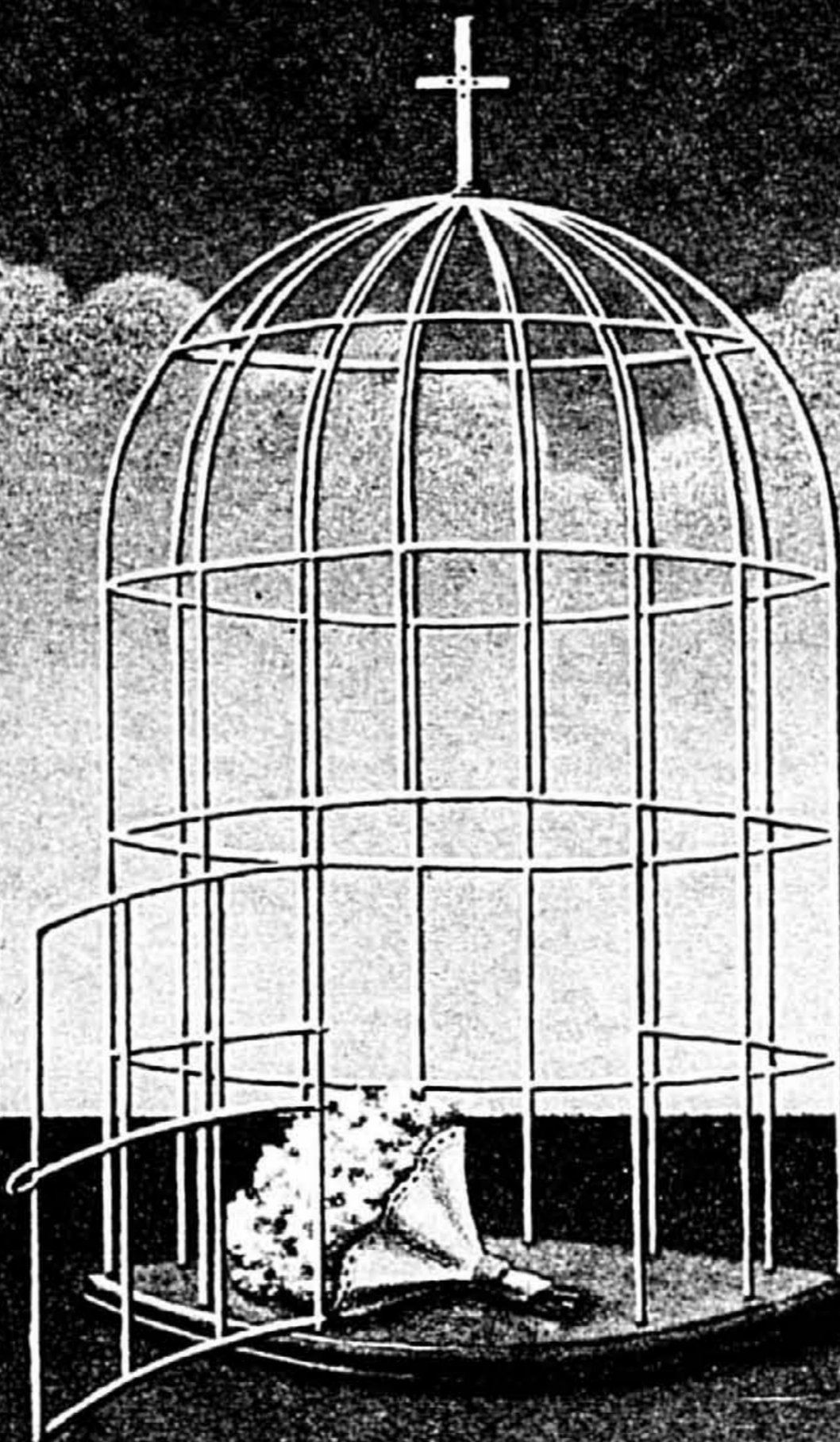


Belvedere Extra Douce

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que la danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Régulier: "goudron" 10 mg, nicotine 0.8 mg.



**REPARTIR EN NEUF
AVEC
LA BÉNÉDICTION
DE L'ÉGLISE**



Au Québec, comme dans le reste du monde catholique, on ne se contente plus de divorcer. On réclame et obtient, de plus en plus, l'annulation religieuse. Selon les chiffres que nous livre l'annuaire statistique de l'Église, 45 872 catholiques, dont la moitié sont nord-américains, ont demandé aux tribunaux ecclésiastiques l'annulation de leur mariage, en 1978. ►

Concours hippiques

Le cheval est, dit-on, la plus belle conquête de l'homme. A preuve, la virtuosité conjuguée des cavaliers et des chevaux qui prendront part au Concours hippique de Terre des hommes, au parc Angrignon du 1er au 5 juillet prochains, où sera disputé le très prestigieux Grand Prix Rothmans. Cette compétition de renommée internationale rassemblera l'équipe canadienne et les meilleurs cavaliers du Québec, des Etats-Unis, du Mexique et de Porto Rico. Dans la province, le calendrier des compétitions prévoit le Concours hippique de Sainte-Adèle, avec le Grand Prix Carlsberg, du 24 au 28 juin; le Concours hippique de Québec, dont l'événement principal sera le Grand Prix Rothmans de la Coupe du Monde, du 8 au 18 juillet; et le Festival équestre de Bromont, du 15 au 19 juillet.



Des vêtements dont l'odeur vous rappelle de l'endroit où vous étiez la veille? Allez hop! Votre garde-robe a besoin d'un Stick Up!

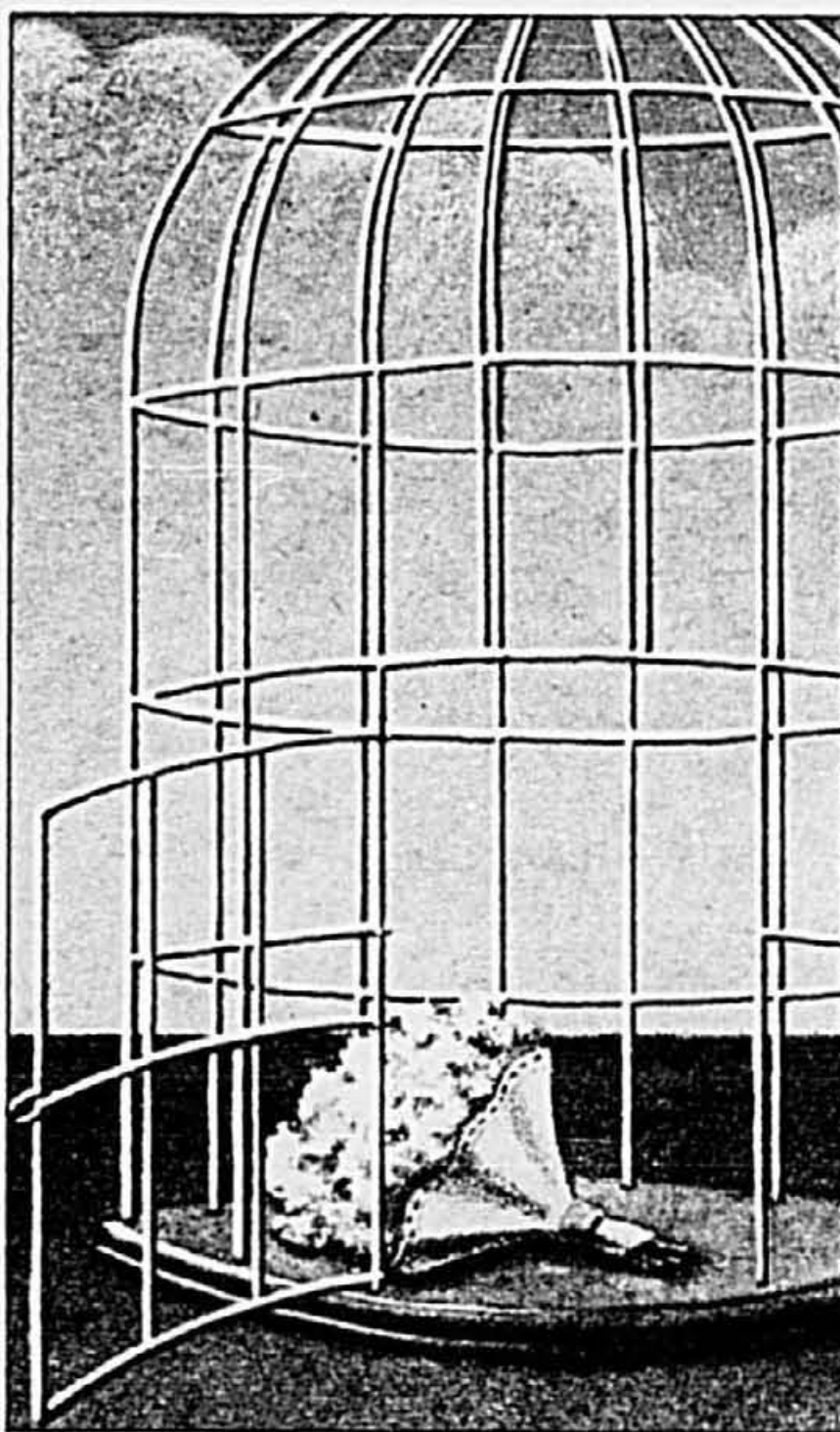
airwick stick ups
Desodorisant concentré.

REPARTIR EN NEUF AVEC LA BÉNÉDICTION DE L'ÉGLISE

L'année précédente, ce nombre n'était que de 4383. De même, on relève, pour les dix dernières années, une augmentation égale à 5000% dans le nombre de ces requêtes. Les rôles des tribunaux ecclésiastiques sont encombrés.

Si on considère les activités du seul archidiocèse de Québec, on entend en moyenne 300 causes par année (30% des requêtes sont jugées recevables). Le délai d'attente pour obtenir jugement est de deux ans. Le coût de cette démarche est raisonnable; riches et pauvres sont sur le même pied. Il s'agit d'une somme minimale de 300\$, à laquelle s'ajoutent s'il y a lieu, les honoraires des experts: psychiatres, psychologues et médecins, ainsi que les autres frais.

Il est manifeste qu'au cours des dix dernières années, la jurisprudence du droit canonique a considérablement évolué. L'Église semble se préoccuper davantage de la communauté de vie conjugale, du respect de la personne, de l'amour entre les conjoints et de la solitude des êtres. Pour reconnaître la validité d'un mariage, elle exige un engagement; pas question des mariages à l'essai, « pour le temps que ça marche ».



C'est ainsi qu'un vice de consentement peut constituer un motif valable d'annulation. Une personne ayant contracté mariage sous l'effet d'une crainte quelconque n'est pas liée par cet engagement; ainsi le cas des jeunes filles qui se marient parce qu'elles sont enceintes. Celui qui s'est marié pour des fins autres que celles du mariage (exemple, certains mariages de guerre) n'en a pas assumé les éléments essentiels. De même, les unions stériles, de par la volonté d'un seul conjoint, ne sont pas jugées valides.

Parmi les cas d'annulation les plus

fréquemment reconnus par le tribunal ecclésiastique, citons les troubles psychosexuels chroniques et continus (toutes formes de déviation sexuelle), l'incapacité psychique (schizophrénie et autres troubles psychiques), l'immaturation affective chronique (le cas des inadaptés sociaux, alcooliques, toxicomanes, conjoints adultères, etc.).

Enfin, il y a les empêchements dirimants, également reconnus en droit civil comme en droit canonique, soit: consanguinité, impuissance sexuelle, préexistence d'un lien, défaut de compétence du célébrant, non-consommation du mariage.

Comment les choses se passent-elles, devant un tribunal ecclésiastique? Voici trois témoignages.

Nous sommes en 1968. Denise, 28 ans, déjà séparée de son mari depuis un an, se rend à l'archevêché et consulte un avocat ecclésiastique. « Que ferez-vous si vous n'obtenez pas la déclaration de nullité? lui demande-t-il. Réponse ferme: « Il faut que je l'aie! » Elle doit ensuite rédiger un mémoire justifiant sa demande et désigner des témoins qui connaissent les deux parties. L'époux ne conteste pas.

Le couple marié depuis trois ans n'a pas d'enfants. Depuis le mariage, les relations entre les conjoints n'ont cessé de se détériorer. La quasi-absence de relations sexuelles a engendré chez l'époux une agressivité croissante. Il s'ensuit que chacun éprouve un sentiment de culpabilité, de frustration, d'échec personnel, ce qui rend impossibles les rapports conjugaux.

« Pour moi, c'était plus qu'une question de religion, déclare Denise. Il y avait le besoin de me déculpabiliser à mes propres yeux, vis-à-vis de ma famille et de la société. Le désir de repartir librement vers une vie plus conforme à mes objectifs! »

« J'ai été très impressionnée par l'approche humaine et la compréhension des juges. Ce fut bien différent quand j'ai obtenu le divorce pour cause de cruauté mentale. » Elle ajoute: « Je sentais alors que je ne représentais qu'un cas parmi tant d'autres... et que c'était surtout une question d'argent. »

Un beau jour, arrive enfin le décret tant attendu. Les juges ont conclu à l'incapacité psychosexuelle du mari d'aimer sa femme. Tout est bien qui finit bien! Denise, aujourd'hui remariée religieusement, a trois enfants et semble très heureuse.

Mais il ne faut pas se croire pour autant transporté dans une sorte de Disneyland pour divorcés pardonnés! Il faut écouter la version, beaucoup moins sereine, de M. Y qui a reçu une sentence négative, après deux ans de démarches.

Persuadé que la décision est fondée sur de faux témoignages, il en appelle au tribunal de l'Archevêché

de Montréal et expose à nouveau dans un mémoire les faits de sa vie conjugale. Depuis vingt ans, il est marié à une épouse atteinte de psychose maniaque dépressive, avec qui il a d'ailleurs cessé de cohabiter. Sa femme a dû être hospitalisée à maintes reprises, dont une fois pour tentative de suicide. Il existe même des preuves que cette maladie existait chez elle avant le mariage. M. Y demande donc que les faits et la preuve soient réétudiés. Cette fois,



le tribunal reconnaît le bien-fondé de la requête, et après un an, M. Y est déclaré libre de ses engagements à l'égard d'un conjoint inapte à la vie conjugale.

Mais l'heureux événement est vite perturbé: l'épouse, peu désireuse de perdre son statut de femme mariée, conteste cette deuxième décision. Il faudra donc aller à Rome, au tribunal de la rote, pour une troisième audition. M. Y a heureusement les moyens de faire les frais d'une défense qui sera assumée par un avocat laïque, romain, désigné à même une liste de noms. On forme une commission qui exige une expertise par un psychiatre... romain, comme il se doit.

Résultat: après trois ans de procédures qui traînent, M. Y est informé, par un décret mi-latin, mi-italien, venant de Rome, qu'il est toujours marié à l'épouse contestataire: le psychiatre romain a contredit le témoignage de l'expert québécois. Une quatrième démarche est tou-

jours possible pour casser cette décision, mais en héros fatigué, il dépose les armes. Entre-temps, il a obtenu le divorce du tribunal civil, n'ayant pas cohabité avec l'épouse depuis plus de cinq ans.

« Je suis catholique et pratiquant », déclare M. Y qui ne veut pas être exclu de sa religion pour ce qu'il estime être une injustice. Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'il n'est guère enthousiaste à la suite de cette expérience. Il déplore que les témoins soient entendus séparément, en l'absence de la partie requérante et de son avocat. L'audition se tenant à huis clos, ces intéressés ignorent ainsi le contenu des témoignages; ils ne sont donc pas admis à contre-interroger les témoins, ni à opposer une défense juste. « Et surtout, ajoute-t-il, parlant de ses « démêlés » avec la justice vaticane, ne jamais aller à Rome! » Selon lui, une audition juste est presque impossible en raison des distances, de l'énorme bureaucratie romaine, du problème des langues et de la divergence entre les écoles quand il s'agit d'une expertise médicale ou autre.



Et voici enfin l'histoire plus récente de Nicole, racontée par Jean Martel dans *le Soleil de Québec*, le 24 mars 1980. Cette jeune femme, de moins de trente ans, a obtenu l'annulation religieuse de son mariage en 1976. La raison qui l'a amenée à demander l'approbation de l'Eglise est la suivante: « Je me sentais impliquée au plan de la foi. J'avais milité dans des mouvements d'action catholique et j'avais enseigné la catéchèse. Je voulais la possibilité de me remarier religieusement, si l'occasion se présentait. » Dans son cas, le tribunal a reconnu le fait que son mari s'était montré incapable de

prendre ses responsabilités. Nicole parle aussi de l'aspect humanitaire de l'audition au tribunal, composé de trois juges, et tenue en la présence de l'avocat défenseur du lien, et d'un laïc qui fait fonction de greffier. Pour elle, la séance a duré six heures. Elle ajoute toutefois: « Il est clair que les femmes devraient siéger au tribunal. »

La sentence du tribunal n'a pas de valeur civile. C'est pourquoi, pour contracter un nouveau mariage devant l'Eglise, on doit présenter la preuve de sa liberté civile.

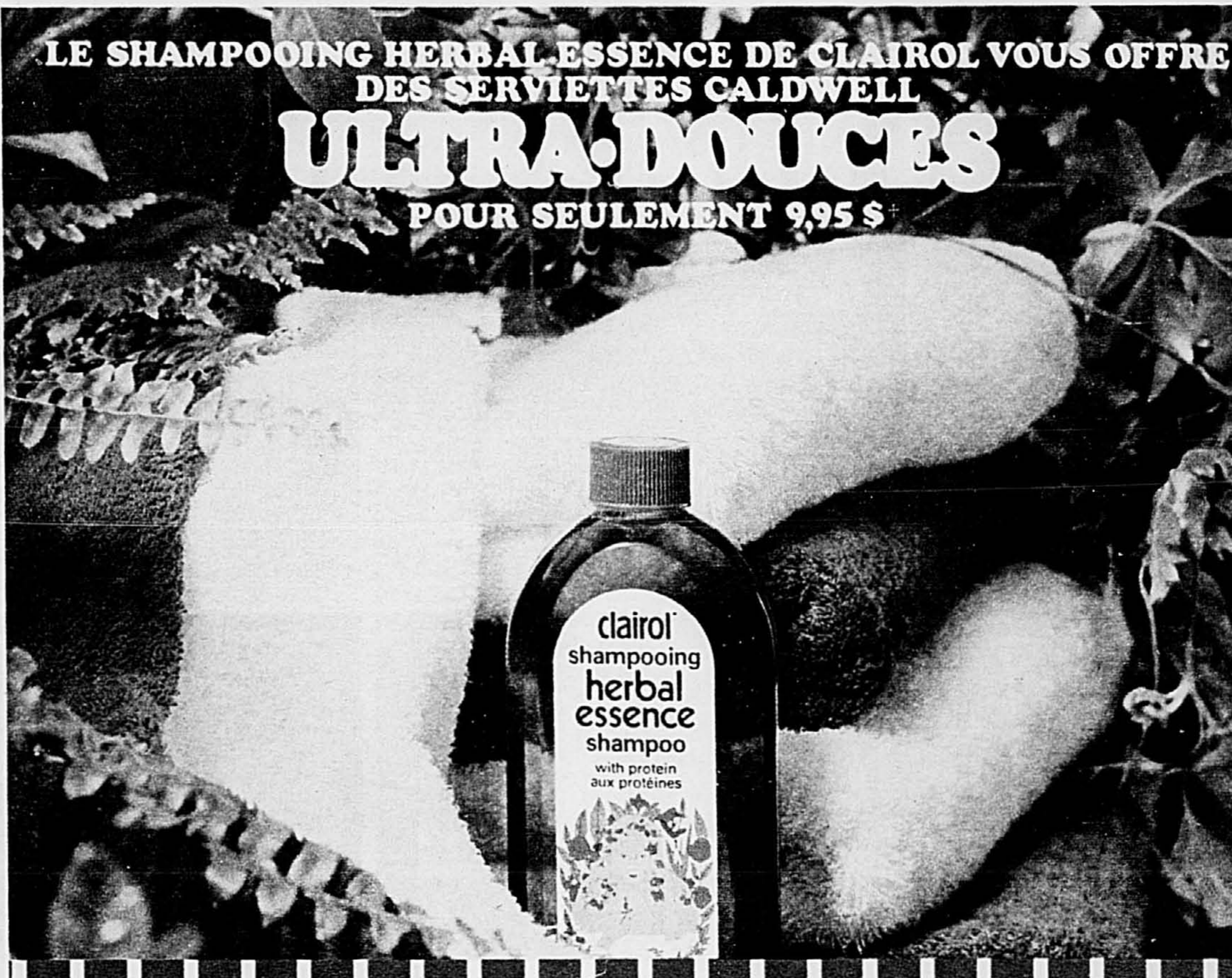
Voilà qui semble étonnant: pour

être admis à se remarier religieusement, il faut être divorcé! Pour des raisons historiques... et pratiques qui remontent au Régime français et à la Coutume de Paris, un mariage religieux a valeur civile, car le prêtre est à la fois fonctionnaire de l'Eglise et de l'Etat pour l'occasion. Cependant, une annulation religieuse ne donne pas le divorce. Et rien dans le nouveau Code civil n'a été prévu pour pallier ce qui semble être une anomalie. Conséquence de la laïcisation, il y aura donc pour longtemps encore unité des pouvoirs pour lier et dualité pour délier.

Que conclure, sinon qu'en matière matrimoniale le droit canonique a, à certains points de vue, devancé le droit civil. Evidemment, les sentences peuvent varier au gré des circonstances « dans le temps et dans l'espace », mais il reste qu'à une époque où on ne reconnaît pas encore le divorce consensuel, les tribunaux ecclésiastiques considèrent chaque cas individuellement et, si la raison invoquée est jugée valable, accordent la déclaration de nullité. Les choses étant évidemment plus faciles s'il y a consentement mutuel.

MARIE RIVARD

LE SHAMPOING HERBAL ESSENCE DE CLAIROL VOUS OFFRE
DES SERVIETTES CALDWELL
ULTRA-DOUCES
POUR SEULEMENT 9,95 \$†



Voici comment obtenir votre ensemble de serviettes Caldwell
Pour chaque ensemble, envoyer un chèque ou un mandat de 9,95 \$†, plus 1 \$ pour frais de port et de manutention, accompagné d'un ou de deux reçus de caisse prouvant l'achat de 2 (deux) bouteilles de shampooing Herbal Essence, peu importe le format. Faire le chèque à l'ordre de: Offre de serviettes Caldwell. Limite: 2 (deux) ensembles par personne. Allouer au moins quatre semaines pour la livraison. L'offre se termine le 30 novembre 1981 ou à l'épuisement du stock. Ne pas envoyer de comptant ou de timbres.

Prière de m'envoyer _____ ensemble(s) de serviettes Caldwell.
Mon choix de couleur: vert jaune bleu brun
(Si la couleur désirée n'est plus en stock, nous ferons une substitution.)
Poster à: Offre de serviettes Caldwell
C.P. 2131, Toronto (Ontario) M5W 1H1

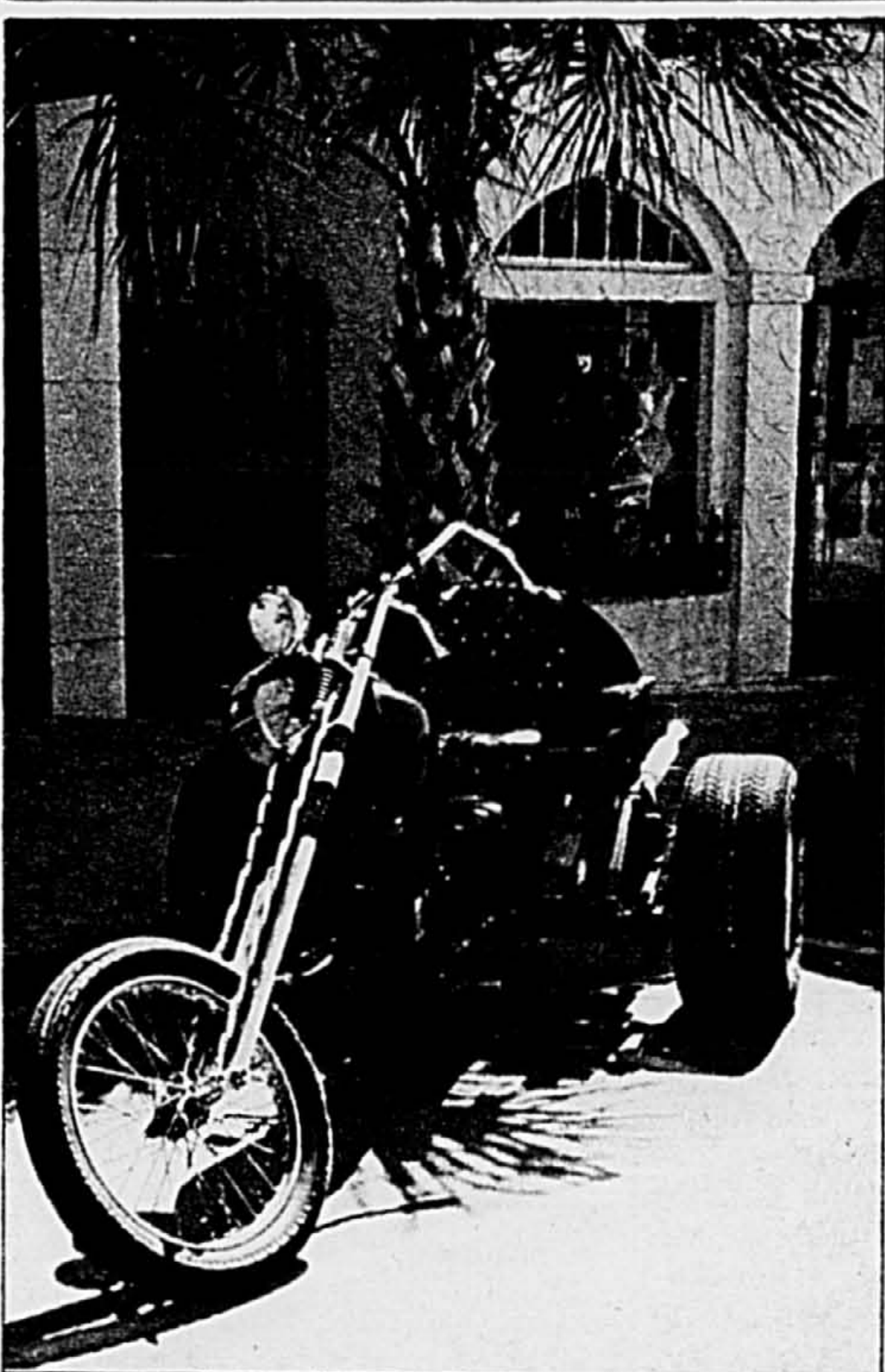
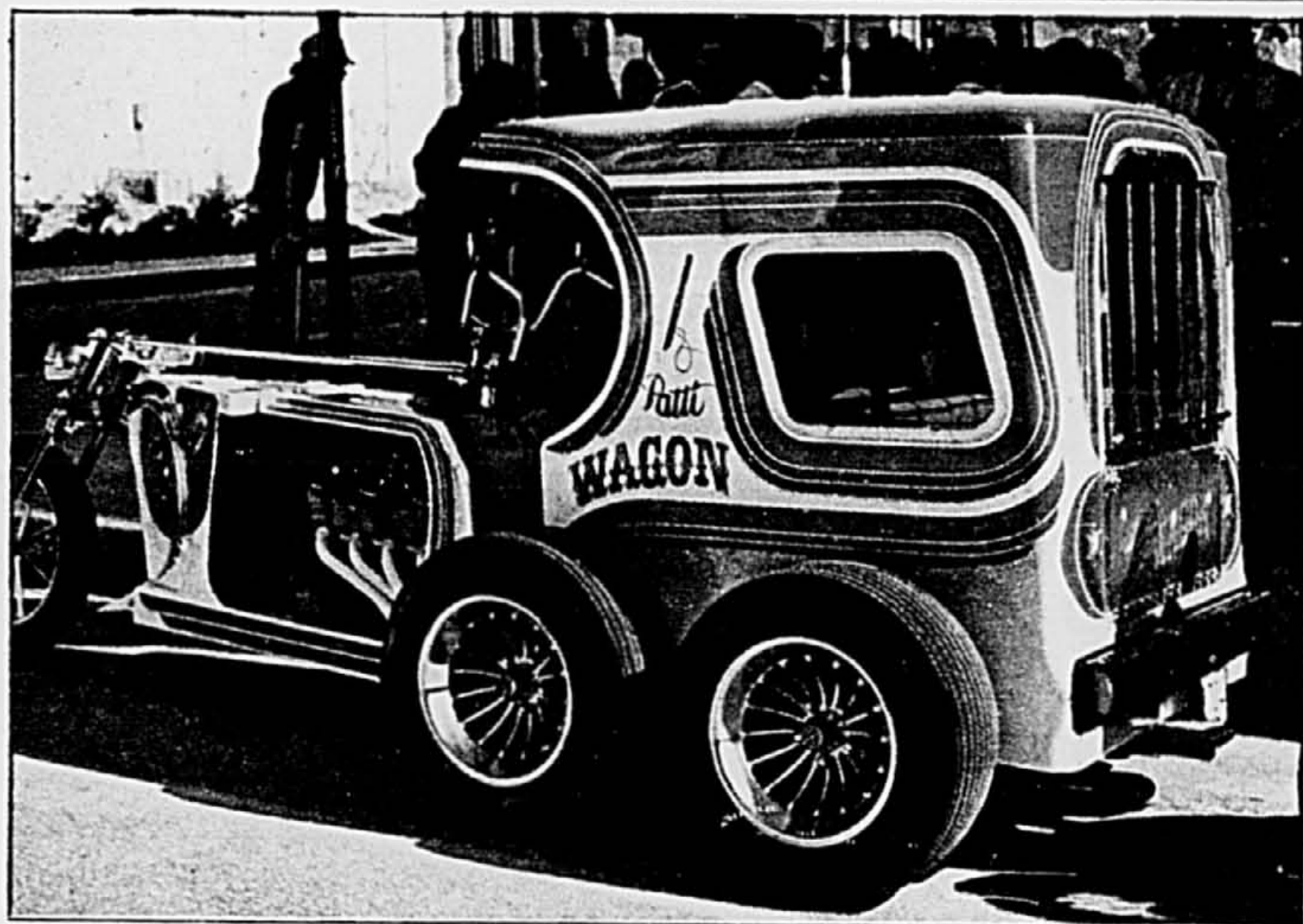
Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Province _____ Code postal _____
N° CUP _____ Format acheté _____
(Série de traits verticaux au dos de l'étiquette.)

†Ajouter la taxe provinciale s'il y a lieu. Ce bon ne doit pas être reproduit. Offre en vigueur sur les produits indiqués seulement. Non remboursable par le magasin.
Caldwell © MC déposée de Dominion Textile Inc.

Obtenez un ensemble de serviettes Caldwell, moelleuses, épaisses et absorbantes, à un prix avantageux grâce à Herbal Essence de Clairol, le shampooing au parfum frais. Chaque ensemble comprend une serviette de bain, une serviette de toilette et une débarbouillette, et est offert en quatre couleurs attrayantes: vert, jaune, bleu ou brun. Donnez à votre chevelure un bain de fraîcheur avec Herbal Essence et entourez-vous de la douceur des serviettes Caldwell. Elles vous sont offertes pour seulement 9,95 \$† sur envoi des preuves d'achat de deux bouteilles de shampooing Herbal Essence. †Ajoutez 1 \$ pour frais de port et de manutention ainsi que la taxe provinciale s'il y a lieu. Valeur marchande approx.: 21,55 \$.

Caldwell

MOTOS PLUS





Comment concilier les joies de l'automobile au plaisir très intense de la motocyclette?

Une fois de plus la réponse nous vient des Etats-Unis ainsi qu'en témoignent les photographies ci-contre rapportées de Daytona Beach, en Floride.

A vrai dire ces machines pour le moins démentes ne sont pas très fonctionnelles sur le réseau routier. Elles excellent plutôt dans les rues populeuses ou encore sur le tapis de sable des plages des villes estivales du sud.

Dans leur conception, tout dénote une recherche évidente du tape-à-l'oeil, qu'il s'agisse de la mécanique, de la carrosserie ou encore de la finition.

Techniquement parlant, trois groupes motopropulseurs sont en vogue: Harley-Davidson 1200 ou 1340 cm³, quatre cylindres Volkswagen, ainsi que le V-8 de sept litres!

Ces machines que l'on voit la plupart du temps sur les côtes de Floride et de Californie, là où le soleil brille à l'année, sont servies à toutes les sauces. L'une peut appartenir au playboy local, lequel passera son temps à se pavaner sur la plage ou la rue principale en quête évidente de succès féminins, alors que d'autres serviront de support publicitaire à certains commerçants avides de clients.

Face à ces machines pour le moins originales, le public ne se montre jamais indifférent. Le connaisseur appréciera les qualités mécaniques et sera même émerveillé par l'ingéniosité créative, alors que le néophyte se laissera gagner par la recherche esthétique.

Afin de chiffrer ces excès, soulignons qu'il peut en coûter jusqu'à 100 000 \$ pour une telle machine, bien que la moyenne se situe entre 15 000 \$ et 25 000 \$. De cette somme 5 000 \$ à 6 000 \$ sont généralement consacrés à la peinture!

PHILIPPE DACIER

Comment rendre l'air de votre maison aussi pur et frais que votre linge propre.

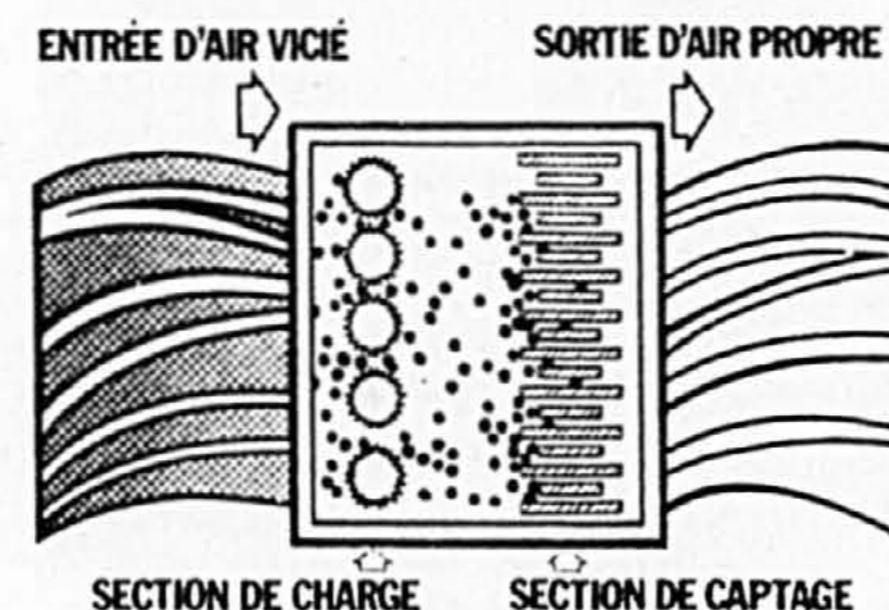
Vous possédez une laveuse automatique... saviez-vous qu'il existe un appareil aussi simple et aussi efficace pour nettoyer et rafraîchir l'air que vous respirez!

L'air frais ne sort jamais d'une cannette aérosol

Pulvériser le contenu d'une cannette métallique peut aggraver votre problème d'air vicié, de même que de maintenir fermées portes et fenêtres pour éviter les pertes de chaleur. De minuscules particules de saletés, de fumée et de pollen circulent continuellement dans votre maison. Peintures salies, miroirs ternis et tissus tachés sont l'oeuvre de ces poussières bien connues des personnes souffrant d'allergies; certaines sont si petites qu'il en faudrait plus de 7000 pour couvrir la surface de ce point: □

C'est de l'air frais qui sort de notre filtre à air

Le filtre à air électronique de Honeywell fonctionne sur tous les systèmes de chauffage à air forcé et élimine jusqu'à 95% des poussières et près de 100% du pollen en suspension. Notre système est efficace: 20 fois plus qu'un filtre à air conventionnel.



Notre appareil fonctionne sur un principe que vous connaissez bien

C'est l'électricité statique qui rend votre linge collant, comme s'il était aimanté. Mais c'est grâce à elle que notre filtre à air électronique est si efficace. Le principe est simple: les poussières entrant dans l'appareil sont chargées électriquement pour ensuite être captées par des plaques collectrices de charge opposée. Vous détestez peut-être l'effet de l'électricité sur vos vêtements mais vous respirerez d'aise lorsque votre filtre Honeywell sera branché.

Votre maison restera propre

Les surfaces polies et vos peintures garderont leur éclat original beaucoup plus longtemps. Vous verrez la différence et apprécierez les économies réalisées sur vos frais habituels de nettoyage et de rénovation.

Honeywell

Vous souffrez d'allergies...

Si on souffre d'allergies dans votre famille, consultez un médecin. Elles pourraient être causées par des corps en suspension dans l'air et dans ce cas notre filtre à air pourrait vraiment vous aider.

Il consomme peu d'énergie

Notre filtre à air consomme aussi peu d'électricité qu'une ampoule de 40 watts.

Il constitue vraiment un achat économique.



La qualité Honeywell

Nos filtres à air sont utilisés avec succès partout: usines, restaurants, halls d'hôtels, salles de quilles et des milliers de résidences privées. Informez-vous sur la qualité de nos produits. Il y a des chances que vous connaissiez quelqu'un qui les utilise avec grande satisfaction.

Consultez un expert

Si vous pensez acheter un nouveau système de chauffage ou un système d'air climatisé, votre entrepreneur* vous suggérera d'en profiter pour faire installer un filtre à air électronique, la pose étant simplifiée et le coût réduit. Mais vous n'avez pas besoin d'attendre une telle occasion. Renseignez-vous sur nos modèles pour maisons et nos modèles portatifs pour logements et maisons sans système de chauffage à air forcé.

*Consultez les pages jaunes sous la rubrique chauffage-entrepreneur ou climatisation-entrepreneur.

Perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231, rue Saint-Jacques, Montréal, P.Q. H2Y 1M6 Tél.: 282-2224

Président et directeur général: Jean-A. Dion

Rédaction

Rédacteur en chef: Jean Bouthillette

Rédactrice en chef adjointe: Thérèse Dumesnil • Rédacteur-réviseur: Édouard Doucet

Conception graphique

Directeur artistique: Pierre Legault

Graphiste: Jean-Marc Martin

Chef de la fabrication: Louise Lambin Doucet

Secrétariat

Liliane Bitursi • Françoise Joannidès • Gisèle Payant

Service de la publicité

Directeur: Lorne Treger

Chargés de comptes: Michel Brunette • Johanne Tessier

231 rue Saint-Jacques, Montréal, P.Q. H2Y 1M6 Tél.: 282-2224

Directeur régional (Ontario): Denis Kelly • Chargée de comptes: Diane Soucie

36 King Street East, 4th floor, Toronto, Ont. M5C 1E5 Tél.: 363-8064

Conseil d'administration

Président: Roger Landry

Vice-président: Gaston Vachon • Secrétaire: Jean Sisto • Trésorier: Denis Lacasse

ISSN 0380-6790

A

23 ans, Bernard Corriveau n'est pas seulement le seul chef québécois au Mexique, mais il est le chef cuisinier attitré du plus important groupe industriel du pays. Le groupe Alfa, son employeur, coiffe 135 sociétés et entreprises allant des aciéries Ilsa, de Volkswagen et Sony, jusqu'à l'hôtel Las Hadas.

Ce petit blond frisé et timide, à qui l'on ne donnerais pas 18 ans, a sa secrétaire. Sous ses ordres, une équipe formée de serveurs, de cuisinières et d'un chauffeur parcourt la ville en quête de coqs, de faisans et autre gibier; de fruits, de légumes et d'herbes exotiques nécessaires à confectionner son menu du jour. S'il manque de truffes, de moutarde de Dijon et d'autres spécialités françaises qu'on ne trouve pas à Mexico, un coup de fil sur la ligne spéciale qui le relie à son bureau outre-mer et sa commande arrive par Air France.

Ses cuisines, au 18^e étage d'un immeuble moderne du Paseo de la Reforma, sont décorées à la mexicaine: recouvertes de tuiles (azulejos), joyeuses, spacieuses et d'une propreté impeccable. Ses clients sont les hommes d'affaires et les industriels les plus importants du Mexique descendus généralement de leurs sièges sociaux de Monterrey, la ville industrielle qui pèse le plus dans l'économie et la politique mexicaines.

«Oyé Chef! tu crois que ça c'est cuit?» Ça, c'est une terrine de lapin truffée qui cuit lentement au four. Chez Alfa, il n'y a pas de Bernard; seulement le chef. Même pour les dames Garza Sada (prospère famille mexicaine) à qui il donne de temps à autres des cours de cuisine française et québécoise.

Le chef a parcouru un long chemin, du Grand Nord aux plages d'Acapulco, avant d'atterrir dans les cuisines de milliardaires mexicains. Orphelin de mère à l'âge de cinq ans, ayant quatre frères et une soeur qu'il verra peu dans son enfance ballottée d'oncle en oncle, Bernard Corriveau commence son apprentissage de cuisinier dans un restaurant italien de Québec; *pizzaman* comme il dit! Au début, il gagne 100\$ par semaine pour six jours de travail à raison de 11 heures par jour! Il en ressort avec une spécialité: le steak Benito (pointes de filet aux champignons et poivrons, déglacées au vin rouge et flambées au cognac), et

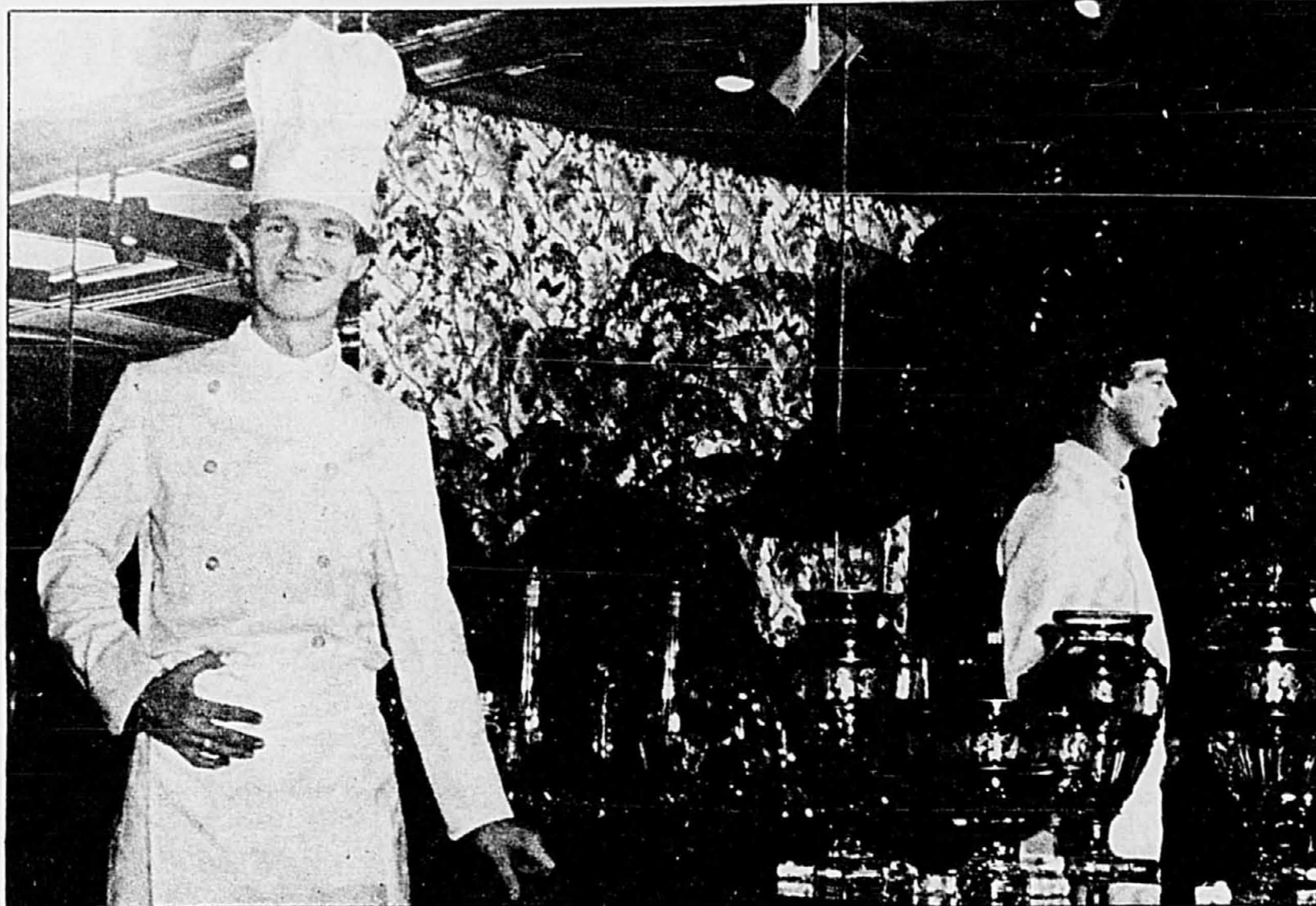


Photo Ricardo Ortega

Faisan flambé et pouding chômeur

une dextérité qui lui permet de fabriquer 65 pizzas à l'heure!

Une petite annonce dans un journal l'amène dans les cuisines mobiles d'une expédition archéologique avec le Centre d'études nordiques; il fait tout, y compris le pain de ménage, dans ce camp planté à 70 milles au nord de Schefferville.

Retour à Québec, tournée des restaurants pour faire son apprentissage en cuisine française; à 17 ans, il s'inscrit en cours du soir, à la Polyvalente de Charlesbourg. Son meilleur souvenir: une partie de chasse aux oies avec le professeur et l'occasion ainsi de faire plumer son gibier par le reste de la classe!

Le voilà qui se sent mûr pour ouvrir son premier restaurant, ce qu'il fait à Sainte-Julie avec l'un de ses patrons italiens. Après trois mois, faillite: ni l'un ni l'autre n'est doué pour l'administration. Bernard reprend la route du Nord: il va travail-

ler comme chef dans un chantier d'Hydro-Québec qui emploie 300 personnes à La Vérendrye.

Puis le goût du sud le prend. Il part rendre visite à un ami du Texas et devient chef de section dans une poissonnerie de Dallas en répondant à une autre petite annonce d'un journal local. C'est là qu'il attrape le goût du Mexique.

Il remonte néanmoins vers Québec et s'engage à Baie-James pour un an et demi, là où on ne fait pas une tarte à la fois mais 25. Son premier voyage à Acapulco date de cette époque: histoire de dépenser l'argent gagné à Baie-James! A son deuxième voyage, il s'installe à Mexico et offre ses services de porte à porte! A l'Hôtel Maria Isabel (le Sheraton de Mexico), on cherche quelqu'un pour remplacer temporairement le superviseur des cuisines parti à Ottawa où l'on attend le président Jose Lopez Portillo. Une fois terminé cet engagement, il se retrouve de nouveau dans la rue.

Mais Bernard Corriveau ne se démonte pas facilement. Pour survivre, il va vendre durant deux mois dans

un bazar de l'élégant quartier de Polanco un tas de faux bijoux et autres souvenirs achetés le dimanche précédent aux Puces de Lagunilla.

Une porte va de nouveau s'ouvrir, cette fois au Montparnasse, nouveau restaurant français qui cherche un chef pâtissier. Et c'est là, trois mois plus tard, qu'Alfa va le kidnapper grâce à un faisan flambé à la sauce aux mûres qui avait plu à l'un des patrons du groupe industriel.

Bernard Corriveau croit qu'il faut toujours prendre ses patrons par l'estomac; c'est ainsi qu'il ajoute du rhum au caramel (la *cajeta* dont on raffole ici), du chablis aux terrines de lapin, du calvados pour flamber des poitrines de poulet, du pâté d'oie truffé pour farcir des coqs.

Chose certaine, Bernard est certainement le seul chef au monde à avoir jamais servi à la table de millionnaires du pâté chinois et du pouding chômeur!

BRIGITTE MORISSETTE

SILENCE! ON TOURNE... AU VINAIGRE

La Ville de Montréal a récemment mis sur pied une équipe d'inspecteurs chargés de mesurer les décibels semés comme traînée de fumée par les véhicules moteurs qui circulent sur son territoire. On ne saurait qu'applaudir à cette initiative (qui pourrait être imitée ailleurs...), même s'il est trop tôt pour en prévoir les effets sur la pollution sonore.

Il est à souhaiter que les détecteurs de bruit dont disposent ces agents de la sainte paix ne soient pas programmés pour réagir au seul tintamarre des moteurs au silencieux criard ou absent, mais qu'ils aient assez de sensibilité, sinon de sens musical, pour osciller nerveusement de l'aiguille quand un maniaque domine la cohue ou vient troubler la nuit avec sa radio ou ses cassettes. J'ai dormi un été au confluent de ces fleuves sonores que sont le chemin Camillien-Houde, le boulevard Mont-Royal et le chemin de la Côte-Sainte-Catherine. Quand je dis que j'ai dormi, il faut entendre que j'ai passé un été de cauchemar «grâce» à la musique mobile qui arrivait en trombe sous ma fenêtre, deux ou trois fois par nuit, émanant le plus souvent de monstres décapotables. J'aurais pu vivre la même expérience dans bien des banlieues réputées dortoirs, m'a-t-on dit...

Cette agression musicale (!) gagne tous les lieux publics. Quand vous vous faites un point d'honneur d'utiliser les transports en commun par souci d'économie d'énergie et parce que vous avez horreur des embouteillages, vous ne devriez pas avoir à subir, en plus de la promiscuité du métro ou de l'autobus, les hurlements du transistor du voisin. Vous me direz que c'est l'exception, que la plupart des gens qui se promènent avec leur musique portent le casque-écouteur (ce qui, selon le volume, les achemine peut-être vers la surdité, mais ça, ça ne vous regarde pas, même si vous devrez faire les frais de leur handicap via vos taxes...). Toujours est-il que l'exception est en voie de se répéter un peu trop souvent, avec la complaisance des chauffeurs, dans bien des cas.

Cette dégradation de l'environnement par l'invasion du bruit de consommation est tellement avancée qu'elle passe souvent inaperçue chez ceux-là même qui se font les défenseurs de l'environnement. Quelques jeunes gens d'un petit village des Laurentides avaient obtenu une subvention gouvernementale pour souligner la Semaine de l'environnement, en mai dernier.

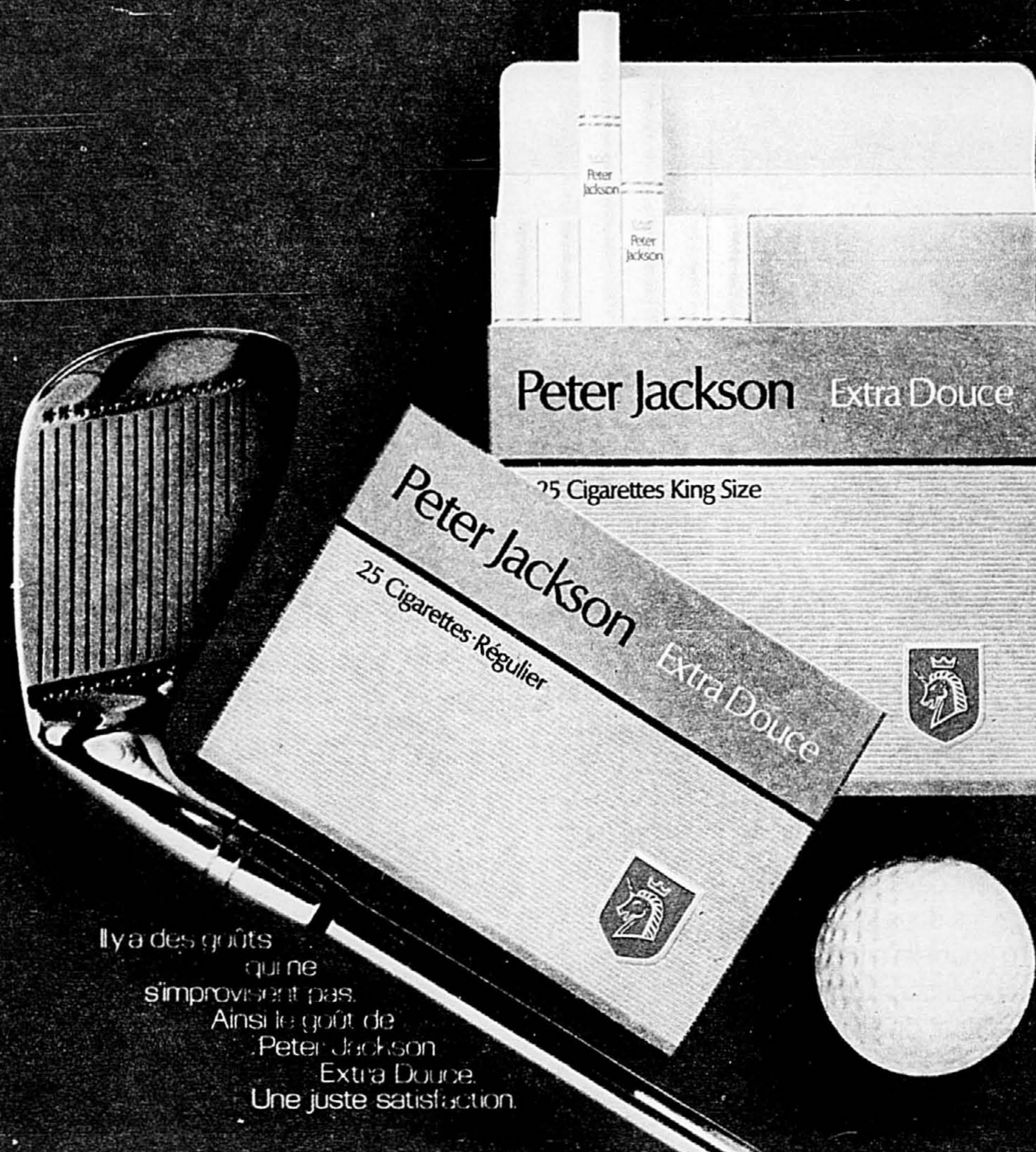
Initiative louable en soi. Sauf que ces braves «enfants», sans doute habitués à encaisser sans sourciller les bombardements de décibels qui s'abattent sur les polyvalentes et les cégeps, avaient trouvé tout naturel d'utiliser un système de son du type discothèque mobile, crachant une

musique qui avait bien peu à voir avec la douceur bucolique de la région, «pour attirer villageois et touristes» (sic) sur le site d'une petite exposition. Quand j'étais jeune, un dicton populaire voulait qu'«on n'attire pas les mouches avec du vinaigre». Des mouches noires, il

y en avait, en ce début d'été, mais combien de citoyens paisibles ont été rebutés par cette musique criarde? Sans compter les résidents du voisinage, incommodés par tant de pollution sonore, au nom du respect de l'Environnement...

THÉRÈSE DUMESNIL

Peter Jackson Extra Douce.
Une extra douce avec autant de goût,
c'est étonnant!



Il y a des goûts
qui ne
s'improvisent pas.
Ainsi le goût de
Peter Jackson
Extra Douce.
Une juste satisfaction.

ANOUS DEUX

NICOLE (LA DIVA) LEBLANC



1981
Année internationale
des personnes handicapées



L'odeur de la poubelle
se devine dans la cuisine?
La poubelle a besoin
de changer d'air.
Allez hop! Un Stick Up!

 **stick ups**
GRANDE PUISSANCE
Desodorisant concentré



Voyez-vous de l'argent ici? Qu'est-ce au juste que la monnaie?

Le commerce existe depuis les débuts de l'humanité. Certaines façons de payer se sont révélées inconfortables, d'autres merveilleusement simples.

Imaginez la scène suivante: vous arrivez au supermarché et vous remplissez votre chariot. Puis vous allez voir le gérant pour lui offrir de payer vos articles avec une tapisserie que vous auriez tissée vous-même. Si nous n'avions pas d'argent ce genre de transaction serait courant. Mais peu pratique. Le troc est cependant la plus ancienne méthode d'échange de biens. Les gens utilisaient ce système économique primitif comme moyen de paiement.

Mais au fur et à mesure de l'évolution de la société il devenait de plus en plus difficile de pratiquer le troc. La découverte de la monnaie était donc inévitable.

Une forme d'échange.

En fait, la monnaie est un moyen de se procurer des biens et des services. A travers les âges et partout dans le monde, la monnaie a pris des formes variées, parfois bizarres, parfois merveilleuses. Le jade, le thé, les perles, les noix de coco, même les dents de baleines ont servi d'unité monétaire. Au début de la colonisation du Canada, le wampum, les cartes à jouer et les fourrures étaient fort appréciés comme monnaie d'échange. Les monnaies les plus courantes alors étaient le grain, le bétail, les métaux et les coquillages... surtout les cauris, ces coquillages de mer très brillants et décoratifs qui furent utilisés comme monnaie pendant des milliers d'années.

Déjà entre les années 800 - 500 avant J.-C. les Chinois fabriquaient des pièces



Tout ce qu'il y a ici a servi de monnaie au cours des âges.

de monnaie, en se servant de disques de bronze. Ils les étampaient ensuite pour en indiquer la valeur. Les Anglais qui résidèrent par la suite en Orient nommèrent "Cash" ces pièces de petite valeur, en particulier celles de la Chine.

L'origine du papier-monnaie.

De tous les métaux disponibles l'or était parmi les plus rares mais aussi le plus facile à frapper. On l'adopta comme forme privilégiée de monnaie. Mais l'or en quantité était soit trop lourd à transporter

soit désavantageux pour l'achat de petits articles. Les orfèvres accumulèrent des réserves d'or en échange desquelles ils émirent des reçus qui devinrent le principal effet de paiement commercial. Ainsi naquit le papier-monnaie et ce ne fut qu'une question de temps avant que certains orfèvres entreprenants ne délivrent des reçus dont la valeur excédait celle de leurs réserves d'or.

Du billet de banque au chèque, puis à la carte de crédit.

Même avec des billets de banque (successeurs directs des reçus-or) les grosses transactions n'étaient pas pratiques. Les banques offrirent alors des comptes avec privilège de chèque. Puis on passa rapidement aux cartes de crédit personnelles, une nouvelle forme de pouvoir d'achat pour les gens sans qu'il y ait d'argent visible.

Comment faire travailler son argent!

Concevoir la monnaie seulement comme un moyen d'échange, c'est oublier son aspect le plus dynamique. Car une fois l'argent épargné, il peut être prêté ou, si on veut, loué. Ainsi il peut être utilisé de façon productive pour l'économie. Et quand l'argent est mis à profit, il sert à tout le monde.

Espérer gagner plus de sous est chose bien naturelle, mais la prochaine fois que vous irez faire des achats, réjouissez-vous de ne pas avoir à les payer avec des noix de coco, des coquillages, ou encore... une poignée de dents de baleines.

Deuxième d'une série de messages pour vous aider à mieux connaître et à mieux comprendre les banques.

Les banques à charte canadiennes.

Banque de Montréal • La Banque de Nouvelle-Ecosse • Banque Toronto Dominion • Banque Nationale du Canada
Banque de Commerce Canadienne Impériale • La Banque Royale du Canada • La Banque Mercantile du Canada
Banque de Colombie Britannique • Banque Commerciale du Canada • Norbanque • Banque Continentale du Canada.



— Police! Police!
— Entendez-vous tu crier, boss?
— Ben oui, ben oui, chu pas sourd.
— On dirait que ça crie: polisse...
— Pis après?
Quand ça crie, y'a rien là! A c't'heure qu'on s'adminisse

comme les compagnies d'assurances, on garroche p'us l'argent des contribuables à droite pis à gauche à courir pour les chicanes de famille ou bedon les sacoches des vieilles filles.

— Les compagnies d'assurances, eux autres, y'en ont des polisses, boss.

— Ouais, mais c'est pas des polisses comme nous autres. Leurs polisses, y viennent rien qu'après que t'es étendu au salon funéraire.

— Autrement dit, y se dérangent pas pour des affaires mineures.

— Police! Ô... secours! Police!

— T'entendez-vous tu?

— Quand ça crie de même, c'est parce que c'est mineur, bonhomme.

— Qui c'est qui vous fait dire ça, boss?

— Ben voyons, c'est facile.

Supposons que ça serait un meurtre, t'entendrais-tu crier, tu penses?

Non, l'thon, t'entendrais des coups de fusil.

— Pourtant vrai, j'aurais jamais pensé à ça. C'est pas pour rien que vous êtes caporal, hein! C'est «full packed» là-dedans... P'têt ben que c'est un vol, par exemple...

— Si c'était un gros vol par extraction, quossé que t'entendrais?

— Euh... sais pas.

— Rien pantoutte! Les vrais voleurs par infraction, y font jamais de train: y'opèrent avec des gants, pis des «running shoes».

— Câline, que vous en avez entre les deux oreilles!

— L'expérience, baquet, ça s'achète pas.

— Poliiiiice... ô... ô... se...cours!

— On dirait que c'est une voix de femme, boss. C'est p'têt un viol ou une affaire de sexe.

— Aïe! tu m'fais rire. D'après toé, une femme, elle aime-tu ça se faire violer?

— Paraît que les femmes haïssent ça pour mourir. Surtout à c't'heure...

— Bon ben, écoute-moé: quand ta femme, elle aime pas ça ou bedon que ça la tente pas, elle crie-tu ou bedon si elle fait la morte?

— Elle fait la morte.

— Tu vois ben d'abord que c'est pas un viol, le serin, on entend chiâler.

— C'est pas pour rien que vous êtes gradé... On serait pas mieux d'aller voir pareil?

— C'est ça qui coûte cher aux contribuables: allez voir.

— Ouais, mais là, boss, on est tous les deux dans le char de patrouille en train de fumer, pis on est payé pareil.

— Maudit que t'es t'épais, tu peux ben être rien que constable.

Mettons qu'on y va, pis qu'y se passe un délit majeur pendant ce temps-là, va falloir câler un autre char de patrouille. Un char, deux hommes, sait-tu comment c'est que ça coûte?

Une beurrée... Y te resterais-tu une p'tite bière, pour ton boss?

— Elle doit être ben tablette, est dans le char depuis qu'on est parti.

— J'aime ça de même... Entends-tu encore queuque chose?

— Ç'a l'air ben calme.

— Tu vois! Quossé que j'te disais? Va falloir que l'monde s'habitue à pas crier après la polisse tout le temps, pis à propos de rien. Qu'y passent au poste, c'est toute...

— Eh! que ça doit donc être platte au poste, hein boss? Du neuf à cinq, pis toujours rien que des p'tites affaires mineures. Jamais des beaux cas.

— C'est bon pour des gars qui aiment pas l'action. Moé, au poste, je m'ennuierais à mourir. D'autant plus que j'aime pas ça faire affaire avec le public. Moé, chu plus le style «Hawaï 5-0»... Tu veux-tu une gorgée?

— O.K. boss, vous êtes ben correct.

— Maudit que ça fait du bien, une bière, quand tu fournis le maximum!

LECTURES VACANCES

Du soleil, un coin tranquille et un bon livre: voilà ma définition des vacances. Où qu'on passe ses vacances, les livres sont les meilleurs compagnons qu'on puisse trouver. Peu

encombrants, silencieux, disponibles, ils ouvrent la porte à l'évasion et à la connaissance. Signalons quelques parutions récentes, pour tous les âges et pour tous les goûts.

Le livre d'occasion

Les livres coûtent cher: tous les fervents de lecture le savent. Pour ceux-là, il existe des bibliothèques publiques; il y a aussi les librairies de livres d'occasion. Il en existe plusieurs à Montréal et dans d'autres villes du Québec. On y entre non pas à la recherche d'un titre précis, surtout s'il est récent, mais simplement pour bouquiner. On y trouve parfois des trésors, toujours une atmosphère chaleureuse. On peut y revendre des livres devenus encombrants et s'y procurer des livres longtemps convoités, qui ne sont pas moins intéressants pour avoir déjà été lus; un livre québécois en solde coûte entre sept cents et cinq dollars; On y vend de tout, depuis le Petit Catéchisme et le magazine *Playboy* jusqu'aux livres récemment parus et les derniers numéros du *Montreal Star*; la librairie de solde n'est pas uniquement l'affaire de grands centres tels Montréal et Québec; la majorité des villes de province disposent d'un brocanteur peu ou pas ordinaire.

Citons quelques noms: à Montréal, Opuscul, l'Échange, le Palais du Livre, la Nouvelle-France, Kébuk, le Chercheur de trésors, Faubourg-Québec; à Québec, la librairie Jean-Gagnon. On signale également des librairies du genre à Rimouski, à Saint-Hyacinthe et à Drummondville. Bon bouquinage!

Des animaux et des enfants

Une collection où l'on fait connaissance avec la souris Misca, avec une maman harfang des neiges, un loup argenté et des ours Kodiak géants. Et puis, on croit rêver, fascinés que nous sommes par ces petits albums édités chez Héritage-Amérique.

Bien que destinés à la jeunesse, ces quatre albums couleurs de trente-six pages sont séduisants à souhait et susceptibles de retenir l'attention des adultes les plus désabusés face à la féerie du monde des animaux.

Bâtis comme des mini-reportages, les récits font fi de toutes les remarques un tantinet gagas qui peuplent

trop souvent notre littérature enfantine et qui constituent à elles seules des atteintes à l'intelligence des tout-petits. Entièrement et magnifiquement illustrés de photographies pour le moins dignes d'un grand magazine, ces albums d'initiation au monde des animaux ont d'abord vu le jour au Canada anglais et il faut, ici, féliciter les Editions Héritage de nous les présenter en traduction de Francine de Lorimier.

Des souris pour l'hiver, de Janet Foster,

La Rivière aux ours, de Fred Bruemmer,

Les enfants de Minerve, de Katherine McKeever et

Le Chant des loups, de Bill Mason, Editions Héritage. (Le Livre d'ici)

Et que ça bouge!

Après avoir, pendant des années, préparé les Québécoises à bien accoucher, voici que Trude Sekely se préoccupe des enfants qu'elle a aidé à mettre au monde. Dans son livre *Exercices et jeux pour enfants*, elle donne mille et un moyens d'exploiter le besoin de bouger qu'a tout enfant.

«Il ne faut pas laisser s'étioler chez les enfants cette joie innée du mouvement. Il faut l'entretenir, la cultiver, pour qu'à l'âge adulte il soit encore souple, alerte, rapide et avide d'exercices. Les enfants maladroits et peureux s'excluent des jeux de leurs camarades; vous ne savez pas combien ils en souffrent. Combien souffrent les adultes qui n'osent pas prendre part aux activités physiques de leur contemporain! C'est dans leurs jeunesse qu'il aurait fallu les aider à surmonter leurs angoisses et à se débarrasser de leurs complexes.»

Les vacances, c'est le temps idéal pour apprendre à bouger.

(Les Éditions de l'Homme)

Pour l'âme seule

Un très beau livre dans la collection Réponses, chez Laffont-Stanké: *l'Arc-en-soi*, de Denis Pelletier: un livre pour apprendre à vivre.

Moment heureux et apaisant que celui de *l'Arc-en-soi*, où le passé,

lourd de ses privations et de ses peines, débouche sur un ciel ouvert! La tristesse prend la couleur de l'espoir et l'individu découvre soudain que son manque, pourtant vivement ressenti, n'était qu'une difficulté de perspective.

Cet essai vise à comprendre les multiples formes que prend le sentiment de privation. Ce sentiment d'un manque entraîne des efforts à le combler qui ne font qu'accroître la frustration et qui empêchent de passer à autre chose. L'individu s'enferme dès lors dans une philosophie de vie désespérante.

La formation du mot arc-en-soi s'inspire surtout du fait que l'arc-en-ciel est, selon la tradition, un symbole de paix et de prospérité. L'Arc-en-soi désigne précisément le phénomène de la réconciliation avec soi et avec son passé, en même temps que surgit la prise de conscience ou encore la conviction qu'il n'est pas vide et qu'il est promis à une surabondance intérieure.

Cet essai vise donc à comprendre aussi et surtout les multiples formes que prend l'expérience de la plénitude.

Un homme sur les routes

Plusieurs d'entre nous rêvent d'aventures; bien peu ont, comme Phil Latulippe, le courage de se lancer sur les routes. *Le Vieil homme et la route*, de Serge Richard, (Éditions Libre Expression), c'est l'histoire d'un homme de 62 ans qui a entrepris de parcourir le Canada à pied. C'est à 49 ans seulement qu'il a commencé son entraînement à la course à pied. Quelques années plus tard, il marchait et courait 300 milles en 77 heures, 34 minutes et 30 secondes. Un record mondial qui n'a pas encore été égalé. En 1979, Phil Latulippe a fait le tour du Québec de la même façon, parcourant 4 000 milles à une moyenne quotidienne de 36 milles. En 1981, à l'âge de 62 ans, Phil Latulippe va réaliser l'un de ses plus grands rêves: parcourir à pied le Canada, soit une distance de 5 200 milles, à un rythme quotidien d'environ 36 milles. Il est parti de Saint-Jean de Terre-Neuve à la mi-avril, et il n'arrêtera sa marche qu'après avoir atteint la base militaire de Comox, dans l'île de Vancouver.

A travers le récit de ce coureur des bois de l'ère des autoroutes, l'on s'aperçoit bientôt que son plus grand exploit n'est pas celui qu'a enregistré le répertoire Guinness, mais bien celui d'avoir mis la vieillesse en échec.

Champignons pour tous

Denis Lebrun et Anne-Marie Guérineau viennent de publier, aux Édi-

tions France-Amérique, un petit guide fort attendu des mycologues amateurs. *Champignons du Québec*, format de poche 4¼ po. sur 7 po; tout couleur, présente une centaine de champignons sauvages couramment rencontrés au Québec (à quelques exceptions près) et en donne la description, l'habitat, renseigne sur la saison où on les trouve, leur comestibilité ou non, la façon de les apprêter et de les conserver. Dans la lignée des guides *Plantes sauvages printanières* et *Petite Flore forestière du Québec*, ce vade-mecum a été revu par le professeur René Cauchon, disciple de René Pomerleau. On ne badine pas avec les champi-

gnons... mais quand on s'y est initié auprès d'un club reconnu, par exemple, on aime voler un peu de ses propres ailes, aidé par un petit livre comme celui-ci.

La Petite Histoire du crime

Depuis le mois de septembre 1979, les auditeurs de la station de télémedia Radio Cité FM/ Montréal écoutent attentivement chaque dimanche la P'tite Histoire du crime, que leur raconte le comédien Ro-

land Chenail. En collaboration avec cette station radiophonique, les Éditions Stanké ont publié *La Petite Histoire du crime au Québec* d'Hélène-Andrée Bizier.

Au-delà des sombres affaires et des procès qu'elle relate, *la Petite Histoire du crime au Québec* fait revivre une époque et les conditions de vie du moment. La bande à Chambers qui sema la terreur dans la région de Québec en 1834, l'assassinat d'Achille Taché, seigneur de Kamouraska, et l'histoire de la Corriveau, morte à l'âge de 30 ans pour avoir tué son mari ne sont que quelques-uns des événements qui passionnèrent l'opinion publique.

Un prêt personnel Commerce...

PRÊTS PERSONNELS COMMERCE



...ça vous porte fruit



BANQUE DE COMMERCE
CANADIENNE IMPÉRIALE

LES FRAISES

Même si la Californie et le Mexique nous approvisionnent durant toute l'année, surtout en hiver, l'arrivée de la première fraise de chez nous a conservé son pouvoir d'enchantement. Entre la fraise des champs et celle qui vient du Sud, il y a tout un monde. Ce fruit, périssable entre tous, ne supporte le transport et l'entreposage que s'il est cueilli avant d'être tout à fait mûr. Si les fraises d'hiver n'ont pas la même saveur que celles du mois de juin, c'est qu'il leur a manqué un élément essentiel: la chaleur du soleil.

Tous les ans, un certain nombre de producteurs ouvrent leurs fraisières au public. Muni de bons contenants, chacun peut s'y rendre pour le plaisir de prendre l'air, pour faire un retour à la nature, pour faire provision de beaux fruits gorgés de soleil et de vitamines. Le principal intérêt de cet approvisionnement direct chez le producteur, ce n'est pas l'économie que l'on peut y réaliser. C'est l'assurance d'obtenir des fruits qui possèdent un maximum de qualités nutritives.

Les fraises sont des fruits d'une grande fragilité qui ne se conservent pas longtemps. Depuis l'introduction du «pré-refroidi», qui consiste à abaisser la température des fruits sur les lieux mêmes de la cueillette, puis à les transporter dans des camions frigorifiques, on a réussi à mettre sur le marché, même dans des régions éloignées des lieux de production, des fruits de bonne qualité. A l'achat, il faut les choisir ronds et vermeils, brillants et sans aucune meurtrissure. Il faut éliminer un sujet gâté sous peine de voir l'ensemble s'abîmer rapidement. Les fraises sont riches en vitamine C, vitamine fragile. Pour préserver celle-ci, il faut consommer les fruits le plus rapidement possible après les avoir cueillis et éviter de les laver; si on doit le faire, il faut tremper rapidement les fraises dans l'eau froide et ne les équeuter qu'après.

Les desserts aux fraises ne donnent que l'embarras du choix. C'est parfois au naturel que les fraises sont à leur meilleur: un peu de sucre, un peu de jus de citron. (On prétend que le jus de cet agrume prévient les allergies liées à une grande consommation de fraises). On les marie aussi à certains vins: le porto, le madère, le marsala, le champagne... On les accomode fort bien au yogourt ou à la crème sure, et le sirop d'érable leur va à merveille.



FRAISES AU VIN

Préparation: 15 minutes
Macération: 24 heures

INGRÉDIENTS	6 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Fraises fraîches	500 ml	2 tasses
Sucre	90 ml	½ tasse
Vin rouge sec	125 ml	½ tasse

MÉTHODE

TRIER, laver et équeuter les fraises.
LES SUCRER.

LES ARROSER de vin.
Laisser macérer pendant 24 heures
au réfrigérateur.

Servir dans des coupes.

Note: peut être servi avec de la
crème glacée à la vanille ou
décoré avec de la crème
fouettée.

FRAISES À LA MALTAISE

Préparation: 25 minutes
Macération: 24 heures

INGRÉDIENTS	6 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Oranges	6	6
Fraises fraîches	500 ml	2 tasses
Sucre	175 ml	¾ tasse
Curaçao (digestif)	45 ml	3 c. à table
Jus d'orange	125 ml	½ tasse

MÉTHODE

COUPER les oranges en deux et en
extraire le jus en ayant soin de ne
pas briser l'écorce. Mettre le jus de
côté. A l'aide d'une petite cuillère,
vider les oranges de la pulpe restante.

TRIER, laver et équeuter les fraises.
LES METTRE dans un bol avec le
sucre, le curaçao et le jus d'orange,
et les faire macérer pendant 24
heures au réfrigérateur.

Remplir les écorces de fraises. Servir
sur un lit de glace pilée.

CARRÉS AUX FRAISES

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 à 25 minutes

INGRÉDIENTS	6 PORTIONS	
	Métrique	Impérial
Pâte brisée*	500 g	1 lb 2 oz
Jaune d'oeuf battu	1	1
Blanc d'oeuf battu	1	1
Fraises fraîches	500 ml	2 tasses
Sucre	150 ml	¾ tasse

MÉTHODE

ABAISSER les deux tiers de la pâte en
un rectangle de 23 x 38 cm (9 x 15
po) et mettre celui-ci dans une
plaque à biscuits.

BADIGEONNER de jaune d'oeuf les
bords de l'abaisse sur 2 cm (¾ po) et
replier de manière à obtenir un
rebord de 1 cm (¾ po).

BADIGEONNER l'abaisse de blanc
d'oeuf et la piquer avec une
fourchette. Cuire au four à 200°C
(400°F) pendant 5 minutes.

LAVER, équeuter et émincer les
fraises.

SUCRER les fraises et les étendre sur
l'abaisse.

Abaisser le reste de la pâte et couper
l'abaisse en lanières de 0,5 cm (¼
po) de large. Quadriller les fraises
avec les lanières de pâte.

Badigeonner de jaune d'oeuf les
extrémités des lanières pour bien les
faire adhérer au rebord de l'abaisse.
Cuire au four à 200°C (400°F) de 20 à
25 minutes. Découper en carrés.
Servir chaud ou froid.

* Pâte brisée

INGRÉDIENTS	500 grammes/1 lb 2 oz	
	Métrique	Impérial
Graisse végétale	250 ml	1 tasse
Farine tout usage	400 ml	1 ½ tasse
Sel	5 ml	1 c. à thé
Eau froide	85 ml	½ tasse

MÉTHODE

INCORPORER la graisse végétale à la
farine.

AJOUTER le sel.

AJOUTER l'eau froide d'un seul
coup et mélanger délicatement.

Façonner en boule et mettre au
réfrigérateur pendant 2 heures avant
d'utiliser.

RIZ "CINQ MINUTES" AU CITRON ET FILETS DE POISSON AU FROMAGE.

Combiner d'abord 2 c. à table (30 mL) de beurre fondu et 1 c.
à table (15 mL) de jus de citron; verser sur 1 lb (454g) de filets surgelés
High Liner* et cuire au four tel qu'indiqué sur le paquet.

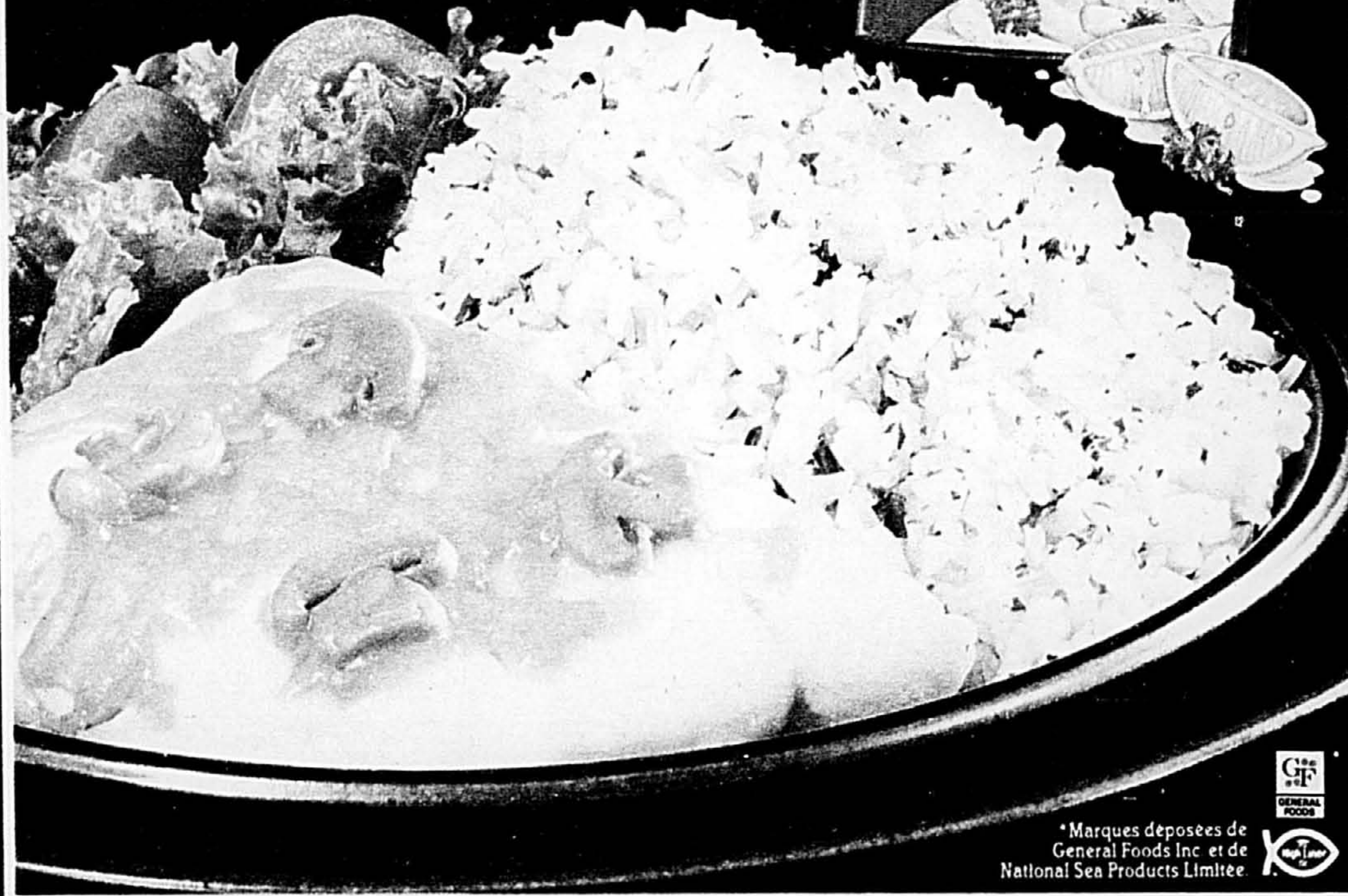
Combiner ½ tasse (125 mL) de fromage Cheddar fort râpé et
¼ tasse (50 mL) de champignons en boîte tranchés, égouttés; déposer
sur le poisson 5 min avant la fin de la cuisson.

Préparer 4 portions de riz Minute Rice* comme d'habitude, en
remplaçant l'eau par du bouillon de poulet. Au moment de servir,
ajouter 2 c. à table (25 mL) de persil haché, 1 c. à table (15 mL)
de jus de citron et 1 c. à thé (5 mL) de zeste de citron râpé.

Avec les filets de poisson High Liner et le riz Minute Rice,
on vogue allègrement vers un
souper simple et rapide.

LE RIZ À GRAIN LONG,
PRÊT EN CINQ MINUTES.

MINUTE
RICE



* Marques déposées de
General Foods Inc. et de
National Sea Products Limited.



NOUVEAU!
Régulière et King Size



ROTHMANS DE PALL MALL
MONDIALEMENT RÉPUTÉE DEPUIS 1890

Rothmans EXTRA LÉGÈRE



La première
cigarette extra légère
dotée de la
véritable saveur Rothmans.

Rothmans:
première au monde
pour sa qualité et son bon goût

