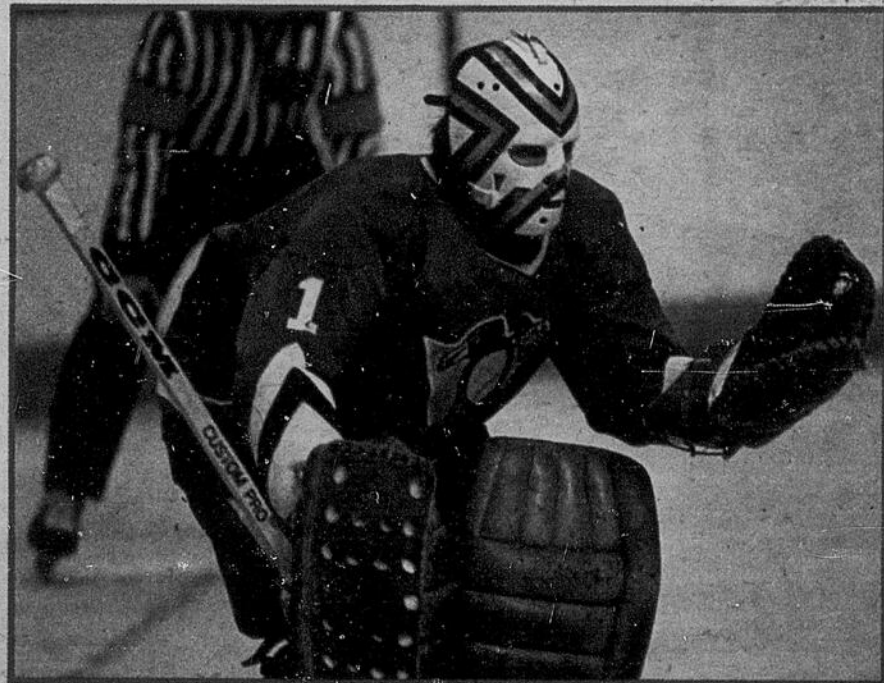


perspectives

LE DROIT



Billy Smith, des Islanders de New York;
en médaillon: Denis Herron, des Pingouins de Pittsburgh.



**LEUR
VRAI VISAGE
PAGE 10**

IL EST MOINS DIFFICILE QU'AUTREFOIS D'ANNULER UN MARIAGE

UNE CENTAINE
DE MARIAGES RELIGIEUX
SONT ANNULÉS
CHAQUE ANNÉE PAR
LE TRIBUNAL
ECCLÉSIASTIQUE
DE MONTRÉAL,
ET ON
PEUT MAINTENANT
Y INVOQUER,
COMME DANS
LE CAS DU DIVORCE,
LES GRIEFS
DE SÉVICES PHYSIQUES
OU DE CRUAUTÉ MENTALE



PAR MICHELINE RAYMOND

Pour nombre de gens l'annulation du mariage religieux représente encore l'inaccessible. Même en 1977, plusieurs croient que de telles démarches doivent nécessairement passer par Rome et que, par conséquent, les frais en sont exorbitants. Pourtant, chaque année, le tribunal ecclésiastique de Montréal rend jugement sur une centaine de mariages religieux et en déclare la très grande majorité nuls et invalides. Il est donc plus facile aujourd'hui d'obtenir l'annulation si l'on considère qu'il y a quinze ans le même tribunal jugeait seulement une vingtaine de causes par an.

En fait, les catholiques divorcés devant une cour civile conservent leur état matrimonial aux yeux de l'Eglise et peuvent recevoir l'absolution sacramentelle tant qu'ils ne vivent pas en concubinage ou ne se remarient pas civilement. Par contre, un problème surgit lorsque des catholiques, divorcés mais pratiquants, contractent mariage civil. Pour l'Eglise, cela équivaut bel et bien au concubinage permanent. Or la religion catholique, comme nous le savons tous, n'accepte pas cet état de choses, quoique la censure ecclésiastique d'antan ne fasse plus partie des mœurs. Les personnes qui se placent dans une telle situation ne se croient pas toujours obligées de tout raconter à leur confesseur et continuent parfois de recevoir les sacrements comme avant. Toutefois, cela provoque chez plusieurs des problèmes de conscience sérieux, que ne se posent guère les catholiques non pratiquants.

Les catholiques divorcés remariés civilement doivent, s'ils désirent régulariser leur situation face à l'Eglise, avoir recours au tribunal ecclésiastique de leur diocèse pour obtenir, si possible, l'annulation du mariage religieux et pouvoir ainsi célébrer un second mariage à l'église. Si, après avoir tout tenté, il est impossible d'obtenir cette déclaration de nullité — faute, par exemple, d'un motif valable ou d'une preuve trop difficile à établir — il faudra, après avoir pris conseil de gens qualifiés, agir prudemment selon sa conscience.

— "On aurait bien voulu pouvoir procéder à un nouveau mariage religieux, de dire l'abbé Mario Paquette, vice-chancelier de l'archidiocèse de Montréal, mais, si nous n'avons pu, sur le plan juridique, trouver de solution, Dieu, au plan de la conscience, saura être bon juge. Un procès canonique, c'est avant tout un instrument pour ce que j'appelle la "pastorale des couples malheureux", et nous faisons tout en notre pouvoir pour aider les gens à retrouver une existence heureuse."

C'est sans aucun doute pourquoi la jurisprudence canonique des causes en nullité de mariage a grandement évolué, surtout en ce qui concerne les troubles psychiques. Autrefois, seules les grandes psychoses — où le malade souffre d'un déséquilibre mental tel qu'il faut l'enfermer — constituaient un motif acceptable d'annulation. Depuis une quinzaine d'années, les troubles de la personnalité qui existaient sous forme latente avant mariage et qui ont éclaté dans la vie à deux peuvent être considérés comme chefs de nullité.

"Les sciences médicales, comme la psychiatrie, et paramédicales, comme la psychologie, nous ont donné de nouvelles indications sur l'être humain, affirme M. Paquette. C'est pourquoi l'Eglise adopte maintenant différentes approches. Grâce à la science, on s'est rendu compte que les troubles graves de la personnalité ne sont pas toujours perceptibles chez le jeune adulte et peuvent ne se manifester clairement qu'après un certain temps de vie conjugale. Tel est le cas, par exemple, des individus antisociaux à l'extrême, hystériques, alcooliques, paranoïaques, ou encore celui des homosexuels qui ne peuvent vraiment pas remplir leurs devoirs conjugaux, ayant le dédain de la femme et la rabaissant sans cesse."

Fait intéressant à noter, les nouveaux motifs permettant d'obtenir annulation du mariage religieux rejoignent les griefs de sévices physiques ou de cruauté mentale qu'on peut invoquer dans un divorce. On se souviendra que la loi touchant celui-ci a été sanctionnée en 1968.

L'on peut se demander comment il se fait que la grande majorité des gens ne soient pas au courant de ces changements, qui sont d'une importance capitale. Cela date quand même de quinze ans déjà! A quoi l'abbé Paquette répond:

"C'est dû en grande partie au manque d'information planifiée donnée au public et aussi aux prêtres, surtout ceux qui ont été formés il y a vingt-cinq ans et plus. La mentalité des populations stables, cela existe encore, de même que l'encouragement religieux à supporter nos épreuves. Toutefois, nous estimons maintenant qu'au lieu d'encourager les gens à persévérer dans un état de vie qui les détruit, il est plus logique et plus humain de les orienter vers le tribunal ecclésiastique."

Ayant fait office d'avocat auprès de ce tribunal pendant quatre ans et maintenant de juge depuis deux ans, l'abbé Paquette en sait quelque chose! Sur cent causes que juge ledit tribunal, les trois quarts relèvent du domaine psychique. C'est dire que les troubles de la personnalité, étudiés sous le vocable général d'incapacité psychique, ont permis à beaucoup de couples de faire annuler leur mariage religieux.

Cependant, l'abbé Paquette tient à souligner un point important: "Certaines personnes s'imaginent qu'étant catholiques elles n'ont pas besoin de réclamer un divorce. Elles croient que, si le tribunal ecclésiastique les libère religieusement, elles pourront contracter un nouveau mariage sans difficulté. Or, pour se remarier, il faut aussi le divorce. Car, ne l'oublions pas, le mariage au Québec n'est pas que religieux; il comporte un lien reconnu par l'état civil, lien que seul le divorce peut briser."

Pour satisfaire votre curiosité, rappelons que, sauf les nouveaux chefs de nullité que nous venons de citer, la législation sur la déclaration de nullité du mariage religieux a toujours existé. Si on se réfère au code de droit canonique, on constate qu'elle n'a pas changé depuis 1917.

Ainsi, parmi les autres motifs invoqués nous retrouvons l'impuissance, l'empêchement de lien, l'intention contre la procréation, l'intention contre la fidélité, la simulation, l'ignorance, une condition posée lors du mariage ou une crainte subie par l'un ou l'autre des conjoints à ce moment.

Pour expliquer l'empêchement de lien, prenons l'exemple d'un Québécois catholique qui part travailler au Mexique et qui épouse religieusement

Suite page 4

Scène simulée,
à l'archevêché de Montréal:
le juge instructeur,
Paul Marc-Aurèle, a.g.,
interroge l'épouse en présence
du défenseur du lien.

PHOTO DENIS PLAIN-PERSPECTIVES

une Mexicaine. La mésentente survenant, il obtient le divorce et se retrouve libre civilement, mais pas devant l'Eglise. Rentré au pays, il devient amoureux d'une jeune célibataire catholique. Il se marie à l'église grâce à un certificat ancien de baptême sur lequel n'apparaît pas son union antérieure. Si la jeune épouse apprend d'autre source l'aventure mexicaine du mari, elle peut obtenir facilement la déclaration de nullité.

Certaines personnes refusent radicalement de procréer, à l'encontre d'un des buts principaux du sacrement. Exemple: un chercheur qui a épousé une compagne de travail. Elle désire avoir un enfant mais lui n'en veut pas, préoccupé qu'il est par ses recherches scientifiques. D'ailleurs, avant le mariage, il avait exprimé de telles vues devant des amis à lui. Sa future femme n'en savait rien. On peut donc, en révélant ces éléments de preuve au tribunal ecclésiastique, obtenir l'annulation.

L'intention contre la fidélité diffère du simple adultère invoqué comme motif de divorce devant la loi. Un don juan décide de se ranger et opte pour une femme parmi toutes celles qu'il connaît, sans pour autant faire de vrai choix. Il triche souvent sa future avant les épousailles et continue de le faire après comme s'il n'était pas marié. Dans son esprit il ne s'est jamais donné vraiment, de façon exclusive et perpétuelle, à celle qui est devenue son épouse. Cette situation contredit le sacrement de mariage dans l'un de ses buts essentiels, et le tribunal ecclésiastique peut accepter de l'étudier comme motif de nullité.

Dans la simulation le conjoint n'a contracté mariage que pour améliorer sa situation sociale ou encore obtenir sa naturalisation s'il est immigrant. Tôt après le mariage il abandonne l'épouse et disparaît dans une autre ville, où il vivra peut-être même en concubinage avec une deuxième femme.

Au sujet de la crainte subie par l'un des conjoints lors du mariage, il faut prouver que cette crainte était vraiment fondée et ne laissait aux époux qu'une solution: le mariage. Il ne doit pas s'agir d'une simple menace: "Tu as rendu notre fille enceinte, ont dit les parents; alors, tu vas la marier!"

Si un homme épouse une jeune fille uniquement parce qu'il la croit riche et si, une fois marié, il s'aperçoit de sa méprise, cela s'avère une condition posée lors du mariage. Il en est de même pour la femme qui convainc un homme de l'épouser parce qu'elle dit attendre un enfant de lui quand elle sait qu'en réalité il est d'un autre.

Les motifs de nullité du mariage religieux doivent s'appuyer sur des faits ou des troubles psychiques qui existaient avant la célébration du sacrement. Pour le divorce, les motifs invoqués peuvent très bien ne

prendre forme qu'après plusieurs années de vie commune: l'adultère ou l'alcoolisme, par exemple.

Quelle clientèle a recours au tribunal ecclésiastique? "Ce sont surtout, dit M. Paquette, des jeunes de 23 à 35 ans, déjà en instance de divorce ou ayant l'intention de divorcer. S'ils désirent annulation de l'union religieuse, c'est qu'ils veulent se remarier à l'église et que, la plupart du temps, ils ressentent le besoin de libérer leur conscience sur le plan religieux.

"Des catholiques non pratiquants et divorcés se présentent également ici. Ils ont rencontré quelque célibataire qui, à cause de ses principes chrétiens, n'accepte que le mariage devant l'Eglise.

"Il nous arrive de recevoir des non-catholiques divorcés qui désirent s'unir religieusement à des catholiques. Un anglican, qui s'est marié dans sa religion en 1965 et qui a obtenu divorce en 1972, veut épouser une catholique. L'Eglise catholique reconnaissant le mariage entre anglicans comme sacrement indissoluble, le tribunal ecclésiastique ne pourra prononcer la nullité du mariage anglican que si les motifs s'y prêtent."

Depuis près de dix ans le tribunal ecclésiastique mène, chaque année, environ 800 enquêtes préliminaires et retient un peu plus de 100 causes pour jugement. Il y a vingt-cinq ans on ne jugeait annuellement que de trois à cinq causes à Montréal. Avec l'institution de tribunaux régionaux leur nombre est passé de 11 en 1950 à 31 en 1955, à 45 en 1965, pour atteindre la centaine en 1972.

"Si les gens ont des inquiétudes à nous exposer, précise l'abbé Paquette, nous pouvons les conseiller mais n'avons aucun pouvoir en ce qui concerne des problèmes pratiques, tels que la garde des enfants ou la pension alimentaire. Cela ne relève pas de notre autorité mais du pouvoir civil et, pour briser les liens du mariage civil, il faut avoir recours à un avocat."

Une distinction à faire: le divorce brise des liens qui ont déjà existé. Par contre, la déclaration de nullité ne rompt aucun lien mais affirme que le présumé lien n'a, en fait, jamais existé.

L'enquête préliminaire, qui est gratuite, constate s'il y a assez d'éléments de preuve pour établir un chef de nullité et s'assure que les propos des témoins concordent. "Ces témoins, explique M. Paquette, doivent être des gens qui ont connu les époux avant le mariage. L'enquête peut ne durer que trois semaines mais, en certains cas, elle réclamera de six semaines à un an ou tout simplement n'aboutira à rien."

S'il y a lieu de présenter la cause, commence le procès canonique. On y assigne un tribunal de trois juges, assistés d'un avocat ecclésiastique et d'un défenseur du lien. Ces derniers ne sont là que pour servir les intérêts du couple, non ceux de l'un ou l'autre des conjoints. L'avocat voit à recueillir toutes les preuves pouvant établir la nullité du mariage. Le défenseur du lien vise à protéger la sainteté du sacrement et s'assure que la procédure a été parfaitement suivie.

On entend séparément chacune des parties en cause; il n'y a jamais de confrontation. Le tribunal ecclésiastique n'a pas l'apparat d'une cour civile. Tout se fait sous forme d'entrevues dans une pièce ordinaire.

A l'audition des témoins on n'en requiert que quatre ou cinq alors qu'autrefois il en fallait une dizaine. De plus, on devait s'assurer de leur crédibilité auprès d'un prêtre qui les connaissait. "Aujourd'hui, dit l'abbé Paquette, on fait plus grande confiance aux gens, sauf si on se rend compte, par les autres témoignages, que le témoin tente de tromper le tribunal."

S'il y a allégation de trouble psychique, le dossier doit être soumis à un psychiatre ou à un autre expert de compétence reconnue. Puis les juges renvoient le dossier en entier, chacun de son côté. Ils doivent rendre une décision majoritaire sur la nullité ou la validité du mariage étudié.

Autrefois, quand il y avait sentence de nullité, le défenseur du lien devait en appeler à un deuxième tribunal, déterminé par le code canonique. Si les deux verdicts étaient discordants, le tribunal de la Rote, à Rome, tranchait la question. Depuis le 31 octobre 1974, si le défenseur du lien est satisfait en conscience du jugement rendu, il n'est plus obligé d'en appeler, et le décret du tribunal de première instance devient définitif. Sur cent causes jugées par ces dernières années, quinze en moyenne vont en appel et une ou deux sont envoyées à la Rote.

Le seul cas qui relève directement de Rome est la non-consommation. D'ailleurs, ce n'est pas un motif d'annulation mais de dispense. Le mariage demeure valide mais la dispense permet à l'un ou l'autre des époux de célébrer, s'il le désire, un nouveau mariage religieux avec un conjoint capable de réaliser l'union intime entre époux.

Il revient au tribunal ecclésiastique du lieu de faire la preuve de la non-consommation. Après que les conjoints ont admis le fait, le tribunal nomme un gynécologue qui leur fait subir un examen médical, puis le dossier est envoyé à la Congrégation des sacrements, à Rome. Le coût de la démarche est d'environ \$500, dont \$200 pour l'étude faite là-bas, et il faut, d'ordinaire, attendre huit mois.

Il y a quinze ans, il fallait compter de deux à trois ans après l'enquête préliminaire pour obtenir la déclaration de nullité, au lieu d'un an aujourd'hui. On devait tout rédiger à la main et on disposait d'un personnel moindre. Le tribunal de Montréal comprend maintenant dix prêtres employés à plein temps — six juges et quatre avocats —, six secrétaires et dix juges de l'extérieur. Au procès canonique, le tribunal doit comprendre un membre permanent et deux juges de l'extérieur.

S'il s'agit d'un motif ordinaire — la simulation, par exemple — le requérant ne devra acquitter que des frais de \$350. Si le chef de nullité est d'ordre psychique, l'expertise du psychiatre coûtera \$100 de plus. Et un supplément de \$200 si la cause doit aller en appel. Si la Rote doit intervenir, cela peut représenter \$1 000 de plus.

"Chaque année, note M. Paquette, les huit diocèses de la région de Montréal versent \$100 000 au budget du tribunal ecclésiastique. En réalité, toute cause nous coûte \$700, mais nous ne demandons pour l'instant que \$350. Si les requérants connaissent de graves difficultés pécuniaires, nous essayons de fixer le prix selon leurs revenus."

Le côté humain de la pastorale des couples malheureux s'accroît d'année en année et répond de plus en plus aux réalités de notre époque: "Nous ne prônons plus l'acceptation et la poursuite d'une vie totalement malheureuse, conclut l'abbé Paquette. Il est normal que les gens mènent une existence sereine. Quand leur mariage ne va vraiment plus, nous les orientons souvent vers les conseillers matrimoniaux, et le tribunal ecclésiastique s'avère, en somme, leur dernier recours." ●

ANNULATION DE MARIAGE

La Matinée **FILTRE SPÉCIAL**

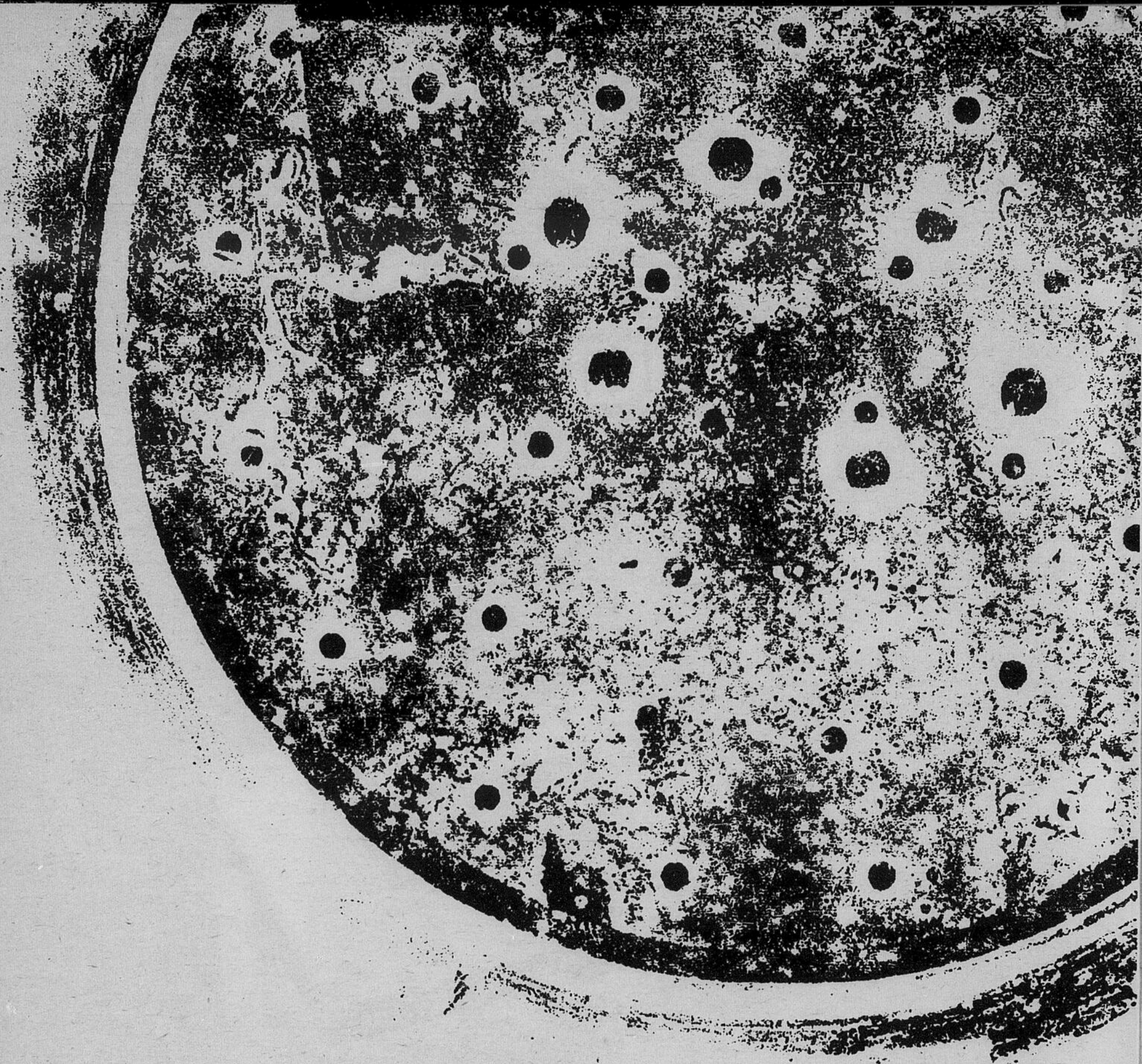
LE DOUX ÉQUILIBRE FILTRE / TABAC



La Matinée **FILTRE SPÉCIAL**
est la seule cigarette dans sa catégorie
à offrir un équilibre entre le filtre et le tabac.
Son filtre spécial exclusif est tellement efficace qu'il
permet l'emploi d'un riche tabac corsé. Vous obtenez donc
une saveur plus franche, une satisfaction plus complète.
Elle est disponible en formats King Size et 100 mm.

La Matinée **FILTRE SPÉCIAL**

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—100 mm: "goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg. King Size: "goudron" 10 mg, nicotine 0.7 mg.



Impressions de la rue

6 - 22 Janvier 1977

PAR JACQUES DE ROUSSAN

Au coin de la rue Notre-Dame et de la place Jacques-Cartier, dans le Vieux-Montréal, des promeneurs du dimanche font cercle. Au centre s'affairent, sur le sol même, trois barbus qui se livrent à un étrange manège: ils étalent de l'encre sur le trottoir, appliquent par-dessus une grande feuille blanche de papier de riz sur laquelle ils exercent une pression des mains puis, doucement, ils la décollent. Sur la feuille ainsi déroulée, une image reproduit en détail la surface du pavé.

Des exclamations fusent autour des trois artistes: "Oh! comme c'est beau!" — "Regardez donc ça, c'est pas croyable..." — "Nous autres aussi, on a fait ça avec notre professeur!" — "C'est beau, la rue!" — "Est-ce qu'on pourrait vous aider?"

Marcel Bellerive, Giuseppe Fiore et Albert Wallot, trois Montréalais dont la préoccupation constante est le quotidien, voient dans cette expérience publique une façon de détourner les gens de leur course habituelle. "On est tellement pressé qu'on ne regarde plus le décor qui nous entoure et qu'on oublie même de penser...", dit Fiore. "On devrait donner aux gens la chance de flâner comme autrefois", ajoute Bellerive. "Il faut démystifier la laideur et retrouver le visage humain de la rue et du quartier", assure Wallot.

Partout dans le monde occidental, le piéton a cédé la place à la voiture. La ville moderne est désormais faite pour la vitesse et, même en Europe où l'agglomération urbaine est plus ancienne, le piéton n'a plus droit de cité. C'est ce droit que veulent revitaliser des artistes comme nos trois "imprimeurs de rue". Marcel Bellerive, peintre et graveur, s'attache surtout au caractère plastique des objets qu'on trouve dans la ville. Giuseppe Fiore, peintre et muraliste, se préoccupe du caractère quotidien de l'environnement. Albert Wallot, peintre et graveur, s'attache en particulier aux revendications sociales, comme le droit de grève, par exemple. Leur démarche individuelle se situe au niveau de la sensibilisation à la qualité de la vie. En groupe, ils veulent inciter les gens à devenir acteurs et non pas rester témoins passifs.

Des inconnus qui immobilisent une foule par une action insolite dans la rue forment un élément de surprise qui étonne les plus blasés. En dévoilant aux passants qu'un couvercle de regard d'égout, une grille, des pavés, des murs mêmes peuvent donner des images tantôt figuratives, tantôt abstraites, et qu'elles peuvent être belles, ce trio permet également au public improvisé de prendre le temps de se sourire, de se dire bonjour et d'engager la conversation. Bien sûr, ce n'est pas facile en semaine mais, au moins, on peut le faire le samedi ou le dimanche, printemps, été et automne.

Cette expérience dans le Vieux-Montréal, Bellerive, Fiore et Wallot l'avaient déjà réalisée l'été dernier à New York, en plein samedi après-midi dans le quartier de Soho, à l'occasion de la Journée des Arts. A voir nos trois Canadiens qui imprimaient leurs pavés, les New Yorkais avaient applaudi et même bloqué la circulation tant automobile que pédestre, tellement ils furent nombreux et intéressés à participer à cet événement. Il est fortement question que cette expérience se transporte dans d'autres villes, comme Québec et Ottawa, ainsi qu'en France où plusieurs artistes s'intéressent de près au langage de la rue, à ses signes divers, à son destin et à sa pollution.

Pour aller plus loin encore, le groupe montréalais a l'intention d'utiliser plusieurs couleurs et surtout d'autres matériaux comme des tissus ou du papier feutre, tout en demandant au public d'y participer activement. Il leur en coûte certes de l'argent pour mener à bien cette recherche mais, comme ils espèrent vendre à bas prix chaque gravure, image unique en elle-même, ils récupéreront — espèrent-ils — leurs frais.

"A bas l'automatisation et vive le geste humain!" A partir de ce cri de paix, Bellerive, Fiore et Wallot entendent bien rendre le quotidien de la ville moins mécanique et plus vivable.

Ci-dessous, les trois "imprimeurs du pavé" (de g. à dr., Giuseppe Fiore, Marcel Bellerive et André Wallot) examinent le résultat de leur travail, qui a consisté (plus bas) à couvrir d'encre la chaussée puis à déposer dessus (à g.) une feuille de papier sur laquelle se décalquent les bosses et aspérités du pavage; dans la grande photo, un exemple de ce qu'ils obtiennent.



PHOTOS PAUL VON BAICH



Ce paysan raté: le citadin

PAR JEAN-PIERRE MAICE

Nous sommes tous d'accord pour dire que les villes sont devenues invivables, mais peu de gens semblent conscients de la raison profonde de cet état de choses. Elle est pourtant bien simple: les villes ne sont rien d'autre que le dépotoir des campagnes, et vivre à la ville équivaut à planter sa tente dans une cour de rebuts! Dieu a créé la campagne, l'homme a bricolé la ville ou, pour exprimer la chose autrement: Dieu a créé l'homme et ce n'est pas de sa faute si l'homme a dégénéré en citadin. Et quand j'emploie le mot "dégénéré" je n'exagère pas: le citadin étant par nature un paysan raté. Incapable de survivre en rase campagne, le citadin a cherché refuge dans la jungle de béton qu'est la cité. Ainsi peuplées de ratés, il n'est pas étonnant que les villes soient rapidement devenues invivables. Pourquoi les citadins ont-ils été incapables de survivre à la campagne? Il y a deux raisons principales: la peur et le manque d'intelligence. Comment la peur a-t-elle pu engendrer les villes?

A l'origine les villes n'étaient qu'un ramassis de cabanes entourées d'une palissade; leur seule fonction était de procurer à leurs habitants un sentiment de sécurité. Il est évident que la trouille était la caractéristique essentielle des citadins. Ces gens avaient peur de leur ombrage et le fait de vivre à l'ombre de hautes murailles leur évitait de se retrouver face à face avec cette noire menace et d'avoir à courir tout le jour à travers la campagne en criant "Au secours!"

Le comportement des citadins ressemble étrangement à celui des poulets qui, terrorisés par la foudre ou tout autre bruit considérable, courent se réfugier dans un coin, s'entassent, s'empilent les uns sur les autres et, dans leur désir frénétique de se mettre à l'abri, finissent par périr étouffés sous l'amas des rusés qui ont trouvé la même cachette. L'idée, en soi, n'est pas mauvaise: c'est au fond celle du général qui prend toujours la précaution de mettre, entre lui et l'ennemi qui le menace, un amas de chair et d'os qu'il appelle son armée: l'erreur du poulet et du citadin est de chercher refuge sous leurs semblables au lieu de se contenter de rester derrière, comme le chef d'armée. La fondation d'une ville correspond donc à l'entassement les uns sur les autres, dans un coin du paysage, d'un certain nombre de gens terrorisés à l'idée de rester seuls.

Il semble bien que ce soit pour préserver la vie de cette majorité, tout en gardant le principe fondamental de l'entassement, que les urbanistes et les architectes ont conçu le gratte-ciel, édifice typiquement urbain que l'on pourrait décrire grossièrement ainsi: une tranche de poltrons, une couche de béton, une tranche de poltrons... et ainsi de suite jusqu'au ciel!

Peuplées de lâches, les villes ont toujours été la cible favorite des armées ennemies. L'histoire militaire pulule de "prises de villes" alors qu'on ne compte pas une seule "prise de campagne". La prise des villes ne représentait d'ailleurs aucun problème: il suffisait aux assaillants de s'asseoir tranquillement, ce qui s'appelait "faire le siège", et d'attendre que

les citadins se décident à venir à genoux leur porter les clés de la cité. Même lorsque l'ennemi dédaignait de s'emparer, les villes étaient tout de même condamnées à s'écrouler à cause de l'incurie et de la sottise des citadins. Alors que les campagnes sont restées à peu près inchangées depuis les temps immémoriaux, grâce aux bons soins des paysans, on ne compte plus les cités qui furent purement et simplement abandonnées par leurs habitants, submergées par la poussière que les citadins n'avaient même pas l'idée d'enlever d'un coup de balai: il faut aujourd'hui creuser dans la poussière pour retrouver les restes de ces villes. Il n'est pas d'exemple de campagne qui ait été ainsi enfouie sous la poussière: pendant que les paysans réussissaient à garder la campagne à la surface, les citadins virent leurs villes s'enliser peu à peu dans la saleté.

Ce phénomène d'encrassement collectif porte aujourd'hui le nom de pollution. Les citadins en parlent comme si elle tombait du ciel, oubliant qu'elle est d'abord montée de la ville avant de leur retomber sur le nez: aujourd'hui comme hier, la pollution n'est que le résultat de l'activité des citadins. Empoisonnés par l'air vicié, il arrive que les citadins, profitant de la belle saison, tentent une sortie hors de leur refuge. Ces sorties se font généralement les fins de semaine. Les citadins ne s'aven-

turent jamais, même pour quelques jours, en pleine campagne sans emporter autant de provisions que faire se peut: leurs ancêtres s'étant réfugiés à la ville parce qu'ils crevaient de faim sur leurs fermes, l'atavisme des urbains les poussent à penser que la campagne est un lieu maudit où la nourriture fait défaut: hors du supermarché, point de salut! Pareils aux armées, les citadins ne se mettent jamais en campagne sans s'assurer au préalable que l'intendance suivra et que leurs lignes d'approvisionnement sont sûres. Voilà pourquoi une famille de citadins ne quitte jamais les murs de la ville, fût-ce pour le week-end, sans entasser dans le coffre de la voiture de quoi nourrir deux ou trois armées.

On s'arme aussi en conséquence: la carabine de fort calibre tiendra en respect le fantôme des dinosaures qui hante, sinon les campagnes, du moins la mémoire de l'urbanisé. Le citadin à la campagne tire d'ailleurs sur tout ce qui, de près ou de loin, — surtout de loin —, ressemble à un descendant du dinosaure: plusieurs vaches ont ainsi payé de leur vie cette habitude qu'elles ont de marcher à quatre

pattes. Quant à la canne à pêche, elle sert à tenir à distance les monstres marins. Il va sans dire que, maladroit et pleutre comme il est, le citadin ne réussit jamais à abattre le dinosaure de ses cauchemars ni à pêcher la bête fabuleuse qui sillonne le ruisseau près de sa maison de campagne. C'est donc pour camoufler à la fois sa gaucherie et sa trouille qu'il raconte à tout venant que la chasse et la pêche ne sont pour lui que des passe-temps.

En réalité, la maladresse du citadin est incroyable. Par exemple, compte tenu des coups de feu qui vont se perdre dans la nature lorsque le citadin cherche à abattre un lièvre, il est permis de penser que ce n'est pas cet animal qui change de couleur en hiver pour se confondre avec le paysage, mais bien la nature elle-même qui s'adapte à la couleur de l'animal dans l'espoir d'échapper elle aussi aux balles du citadin: la neige serait un effort de la nature pour se faire passer pour un lapin aux yeux de l'urbanisé armé! En fait, les seules bêtes que le citadin réussisse à abattre, ce sont les moustiques. Il faut reconnaître qu'armé du tue-mouche le citadin offre un aspect redoutable, et c'est sans doute ce qui lui a valu le titre de seigneur et maître de la nature.





Export, eh?



Quand on connaît bien ses goûts

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Régulier: 18mg "goudron", 1.2mg nicotine. King Size: 19mg "goudron", 1.3mg nicotine.



A g., de haut en bas:
 Gilles Meloche,
 des Barons de Cleveland;
 Gerry Cheevers,
 des Bruins de Boston;
 Gary Edwards,
 des Kings de Los Angeles.
 A dr., en haut: Ed Giacomin,
 des Red Wings de Detroit;
 Gilles Gratton,
 des Rangers de New York;
 en bas: Curt Ridley,
 des Canucks de Vancouver,
 et Ken Dryden,
 des Canadiens de Montréal.

LEUR VRAI VISAGE

Ce n'est pas parce qu'ils ont peur que les gardiens de but portent un masque: c'est pour faire peur. Sorciers du clan auquel ils appartiennent, ils conjurent le sort en effrayant les mauvais esprits du clan ennemi qui les assaillent à coups de bâton. D'où la variété dans la forme de leurs masques et dans les bariolages qui les parent. Durant les joutes rituelles, fort prisées de la population, ils gesticulent, s'agenouillent, se jettent par terre et crient leurs tourments sans que rien ne paraisse dans leur visage. Mais leur impassibilité n'est qu'un masque.



haut en bas:
s Meloche,
Cleveland;
y Cheevers,
de Boston;
y Edwards,
os Angeles.
l Giacomin,
de Detroit;
les Grafton,
e New York;
Curt Ridley,
Vancouver,
Ken Dryden,
le Montréal.



La Grande Pyramide, silo à blé des anciens

PAR RAYMONDE BERGERON

Denis Robert, égyptologue. Celui qui vous reconnaît un pharaon au premier coup d'oeil!

D'où vient qu'un authentique Québécois tricoté dans la pure laine de Saint-Jean d'Iberville en arrive à se passionner autant pour les vieilles pierres, superbement taillées il faut l'avouer, et les papyrus desséchés des anciens Egyptiens? Au point de consacrer à l'Égypte de toutes dynasties ses énergies, son talent et de fort belles années de sa vie. A croire qu'il soit venu au monde avec des cailloux prédynastiques dans les menottes: du plus loin qu'il se souvienne, Denis Robert a toujours rêvé de l'Égypte! Une encyclopédie Grolier, semble-t-il, serait responsable de tous ces voyages imaginaires. A six ans, tous ses dessins aboutissent à des triangles, sortes de pyramides de Saqqarah, de Gizeh, nécropoles royales hantées par l'âme de Sinouhé. Petit fils de capitaine au long cours, il troque déjà le Saint-Laurent contre le Nil, et vogue la galère jusqu'au Caire! En vingt ans, il ne lit pas moins de deux mille livres traitant de l'Égypte. Pourtant, au moment de choisir une profession, il ne se laisse séduire ni par l'anthropologie ni par l'archéologie.

D'avantage fasciné par la forme pyramidale, les fresques polychromes, les obélisques de granit, la pierre taillée avec raffinement, il devient "designer"! Mais ses études à peine terminées, son premier voyage le conduit "drette" en Égypte. Il n'en est jamais revenu, en somme, puisque le voilà maintenant lancé dans des fouilles savantes, études historiques et interprétation de textes anciens pour en arriver même à certaines hypothèses nouvelles concernant le message qu'ont voulu livrer les Egyptiens d'il y a six mille ans à l'homme de tous les temps. Afin de percer un peu mieux ces mystères, depuis six ans Denis Robert a multiplié les voyages, faisant constamment la navette entre Montréal et Gizeh. Quand il revient au

pays, chaque fois c'est dans le but bien précis de refaire son pécule tout en partageant ses découvertes avec les Québécois. Son dernier séjour en Égypte s'est couronné par le tournage d'un film documentaire qui sera présenté en janvier prochain dans les cégeps et centres culturels du Québec ainsi qu'à la salle du Plateau à Montréal. Une équipe composée de cinq techniciens québécois et d'un cameraman italien, soutenue matériellement par les entreprises Explo-Mundo, a mis un peu plus d'un mois à tourner à Gizeh les séquences que Denis Robert avait minutieusement découpées en vue de ce film qu'il intitule la Science prodigieuse des pharaons.

C'est à Gizeh que se trouve la Grande Pyramide, "la lumineuse". Ou Chéops, on ne va pas se chicaner ici pour un nom! Indéniablement, c'est là que se rencontrent tous les chercheurs du monde, face à ce gigantesque triangle dont on sait maintenant qu'il a la forme parfaite d'un cristal de quartz et dont on présume qu'il a pu servir à la fois de phare lumineux et d'émetteur-récepteur cosmique. Mais chaque chercheur reprend toujours les questions à son propre compte...

Système d'aération

"Bien sûr, dit Denis Robert, moi aussi je me demandais: Comment l'Égypte a-t-elle pu évoluer si rapidement à une certaine époque? Si violemment même. Comment passer d'une civilisation artisanale à la capacité de réaliser un tel monument, un tel raffinement dans l'architecture en même temps qu'une si grande précision mathématique? Tout d'un coup, sans évolution logique?"

"Aussi je me demandais comment les Egyptiens, qui n'utilisaient absolument pas leur sol en vue d'une culture agraire, se sont-ils mis tout à coup, il y a six mille ans, à faire pousser du blé? Quand on sait qu'il n'y avait de blé ni en Égypte ni ailleurs sur terre connue jusque-là et quand on sait que le blé ne pousse pas à l'état sauvage. Même si vous semez du blé en vrac dans un champ, il ne repousse pas. L'homme

doit savoir faire pousser le blé. Alors où les Egyptiens ont-ils pris cette science, soudainement?"

Cela nous donne une toute petite idée de ce qui peut se tramer dans la marmite d'un égyptologue entre l'heure de son petit déjeuner et le moment où il commence à scruter l'architecture de "la lumineuse". Parce qu'à force de fouiller, de gratter et de fureter dans tous les coins de la Grande Pyramide, Denis Robert s'est vu de jour en jour plus obnubilé par un détail qui finit par prendre une importance troublante.

"Au niveau le plus élevé de la Grande Pyramide, se trouve une vaste chambre qui mesure trente-quatre pieds de long sur dix-sept pieds de large et vingt pieds de haut avec des murs de granit de cinq pieds d'épaisseur. Dans le centre de cette salle, il y a un énorme coffre non recouvert. Ce bloc est aussi en granit solide et évidé. Cette chambre-là se maintient à 62° Fahrenheit et la température ne varie jamais, ni au mur ni au centre de la pièce. Il s'agit d'une température parfaitement équilibrée. Au sommet de la chambre, on aperçoit des bouches de ventilation. Des trous carrés, pour parler bien clairement, qui se rendent, en oblique, jusqu'à l'extérieur de la pyramide. Ces bouches ont trois cents pieds de longueur et vont toujours en rétrécissant. Au plus élevé de la pyramide, les bouches mesurent à peine huit pouces sur huit pouces. Il s'agit donc d'un système d'aération extrêmement précis, très bien calculé. Or pourquoi des bouches d'aération se trouvent-elles là?"

Quand la Grande Pyramide ne fait pas l'objet de notre tourment quotidien, on peut répondre tout bêtement: pour faire de l'air! Afin que les descendants du pharaon momifié n'étouffent pas trop quand ils viendront se recueillir

devant le tombeau de leur aïeul vénérable et parfumé...

"Si c'était le cas, poursuit Denis Robert sans sourciller, pourquoi ne trouverait-on pas des bouches d'aération dans les autres pyramides?"

— Il n'y a pas de bouches d'aération dans les autres pyramides?

— Aucune. Les autres pyramides ont peut-être été construites dans l'intention d'abriter des sarcophages, mais sûrement pas la Grande Pyramide. D'une part, on sait que le corps humain, pour se momifier, ne demande surtout pas d'air. Et, d'autre part, on sait depuis dix ans par nos expériences que la Grande Pyramide qui possède l'angle parfait d'un cristal de quartz est orientée face au nord. Dans ces conditions, la pyramide devient une espèce de contenant susceptible de conserver "certaines choses" vivantes en éliminant naturellement des substances corruptrices de l'atmosphère. Mais ça ne garde pas n'importe quoi vivant. Pas la viande. Ni les oeufs, le fromage, les fruits, qui, s'ils ne pourrissent pas, du moins se dessèchent.

— Qu'est-ce que ça peut conserver vivant?"

— Entre autres, les céréales. Comme le blé, par exemple.

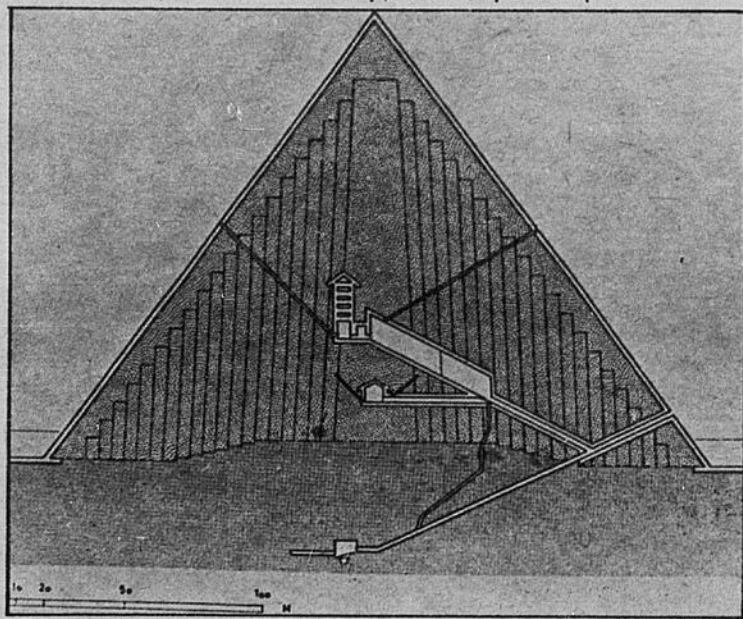
— Le blé ne demande pas une certaine humidité pour se conserver?"

— Le blé peut très bien se conserver sans humidité. Même au contraire, il germe s'il est humide."

Du déluge à l'Atlantide

La Grande Pyramide aurait été conçue, entre autres, à titre de grenier pour le blé? Le blé qui peut devenir un trésor à la suite d'une catastrophe nationale, par exemple. Le blé que les pays riches offrent encore aujourd'hui aux peuples en proie à la famine. Les anciens Egyptiens auraient conçu d'emmagasiner le blé dans de gigantesques coffres de granit élevés à 360 pieds au-dessus du niveau de la mer?

"Surtout si on suppose, reprend Denis Robert, juste un instant, un enchaînement de circonstances. Supposons que les Egyptiens vivaient tranquillement sur le bord du Nil sans cultiver leur sol. Supposons encore qu'il y a 6 000 ans se produit sur terre un chambardement terrible, un déplacement d'axe de la terre, qui provoque une sorte de raz-de-marée gigantesque. Un déluge. Certains continents sont engloutis. Mais supposons que certains habitants d'une civilisation plus évoluée que celle des Egyptiens réussissent à prévoir la catastrophe, à entasser du blé et des hommes sur un navire et que ce bateau accoste en Égypte. Vous avez tout à coup une civilisation nouvelle en Égypte qui sait semer le blé, qui connaît la forme pyramidale et qui, à la lueur de la



Coupe de la Grande Pyramide montrant la chambre de granit où l'on aurait pu entreposer du blé et les canaux de ventilation qui en partent obliquement.

Egyptiens?

récente catastrophe, pense à se protéger en prévision de l'avenir."

— C'est une belle histoire, en tout cas...

— Mais ça n'est pas une histoire! Au point de vue géologique, on sait à coup sûr qu'il y a eu un déplacement d'axe de la terre à un moment donné, depuis qu'on a retrouvé en Sibérie deux mamouths tropicaux congelés avec de la végétation tropicale dans l'estomac. Ce revirement d'état s'est produit en quelques heures puisque les mamouths n'ont pas eu le temps de digérer leur petit déjeuner tropical, si on veut. Ça, c'est une certitude.

— Mais l'histoire des rescapés qui viennent échouer en Egypte?

— Ce récit est rapporté dans le texte des pyramides, dans le Livre des morts, seul texte que nous ayons en main. Moi, je crois que ces textes ne sont pas des histoires poétiques mais des documents réels que les anciens Egyptiens ont voulu conserver dans leurs archives, comme nous le faisons nous-mêmes. Toutefois, il faut demeurer vigilant face à l'interprétation des traducteurs.

— Vous avez lu et relu les 165 chapitres du Livre des morts?

— Oui. Et il est écrit dans ces textes que les Egyptiens tirent leur origine d'un "être céleste" — Toum — et d'une femme terrestre — Noup — qui aurait donné naissance à un fils nommé Osiris. Les textes disent aussi que cette union a eu lieu dans une île de l'Ouest qu'ils appellent Anintet. J'ajoute tout de suite que le terme "être céleste" vient des traducteurs. Le mot égyptien "neter" signifie "personne qui sait, "être sage". Donc un homme instruit, savant, un instructeur mais pas forcément un dieu. Cet instructeur serait venu à bord d'une barque — d'où le grand symbole de la barque chez les Egyptiens — et serait aussitôt reparti après avoir engen-

dré ce fils. Le texte précise que Toum est reparti en laissant trois choses dans l'île: Primo, dans le règne animal: sa propre semence (son fils). Secundo, dans le règne végétal: le blé. Tertio, dans le règne minéral: la forme pyramidale. Tout ça est écrit dans Le Livre des morts.

— L'île d'Anintet; ça serait l'Atlantide?

— C'est possible, je n'en sais rien. Les textes parlent d'une île de l'Ouest. Et je présume que les descendants d'Osiris, ayant prévu un dangereux phénomène géologique, se sont construits des barques et sont venus se réfugier sur les bords du Nil, qui est un endroit idéal pour la navigation mais qui se trouve également assez éloigné de la mer, ce qui est une sécurité en cas de gonflement des eaux. Puis Gizeh est un plateau sur lequel ils ont construit la Grande Pyramide, située en plein centre des terres émergées. Ça n'est sûrement pas par hasard, ils ont voulu établir un temple astrologique. La pierre polie avec laquelle ils ont construit le monument en faisait aussi un phare phosphorescent pour la navigation. Et moi, j'ajoute qu'ils ont voulu aussi faire de la pyramide un tabernacle pour préserver le blé.

— Que pensent d'autres chercheurs de votre hypothèse?

— Ils n'ont eu jusqu'ici qu'une seule objection. Ils disent: "Ça n'a pas de bon sens puisque les Egyptiens n'étaient pas végétariens!" Peut-on s'accrocher à un argument semblable? Je ne dis pas que les Egyptiens ne mangeaient que du blé! Ils mangeaient de la viande, des fruits et tout. Mais je dis aussi, après Hérodote, qu'ils mangeaient beaucoup de pain. Et le blé avait sûrement une grande importance puisque partout, dans les textes, on retrouve le blé et le pain. On dit: "La nourriture que ne refusent pas les dieux" en parlant du pain, etc..."

Le pain des pharaons

Il faut encore ajouter que Denis Robert rapporte d'Égypte quelques pierres fort précieuses qu'il a réussi à dénicher au Caire après avoir consacré quelques années à apprivoiser un anti-égyptien!

"Ces pierres, je les ai! Elles ont appartenu à une collection privée et n'ont jamais été montrées au public. J'ai acheté toutes ces pierres! De toutes petites pierres en jaspe d'une très grande finesse de sculpture. Sur une de ces pierres, justement, j'ai retrouvé l'épi de blé gravé avec les cercles du "r grasseyé" et du "r roulé", signes qui se traduisent par "le blé rend la voie juste". C'est pour ça que je dois repartir le plus tôt possible en Egypte pour approfondir ça et effectuer des fouilles archéologiques. Je crois que le blé est une des clefs de la civilisation égyptienne. Si on peut arriver à saisir correctement le sens de leur message, ça peut représenter un grand enrichissement pour notre civilisation actuelle.

— Dans quel sens?

— Dans l'art de vivre en harmonie avec la nature. L'art de vivre que les anciens Egyptiens ont su mieux que toute autre civilisation mettre en pratique et matérialiser par la Grande Pyramide qui est la synthèse de leurs connaissances.

— Vous avez découvert aussi la recette du pain pharaonique?

— Oui. Ça, c'est plus amusant... Au départ, dans ma famille, on a toujours été de gros mangeurs de pain. Puis à force d'être plongé dans les textes égyptiens qui parlent toujours de blé et de pain, l'idée m'est venue de fabriquer mon pain moi-même à la façon des anciens Egyptiens. J'ai mis un an et demi à trouver ce que je cherchais. Dans un livre intitulé *L'Histoire du pain*, on retrace les diverses façons dont le pain a été fabriqué à travers les siècles. Or il se trouve que les Egyptiens, qui ont inventé le pain, le fabriquaient de la manière la plus simple qui soit. Du blé et de l'eau.

— Vous vous êtes essayé?

— J'ai essayé de mouler mon blé avec une meule de moulin électrique, mais c'est beaucoup trop rapide, ça ronge le grain et ça tue le germe. Si on veut des vitamines — vita-vie —, c'est nul, on n'obtient que des mortamines. Alors je me suis mis en quête d'une meule de pierre. Ça se trouve! Et on obtient alors une farine plus rugueuse qu'on mélange avec de l'eau, simplement: trois tasses de farine pour une tasse d'eau.

— Mais ça prend de la levure ou du levain?

— Non. Juste de la farine et de l'eau. Il faut laisser reposer la pâte pendant huit ou neuf heures dans un endroit chaud, à environ 100 degrés Fahrenheit, et juste avant que la pâte lève, la saisir dans un four à 300 degrés. Au bout de quinze minutes, tu as un pain épatant, plein de vitamines, comme en mangeaient les pharaons!"

Avec une meule de pierre et deux fours on peut sans doute y arriver aussi! Encore faudrait-il, si on tient à bénéficier réellement de la meilleure qualité de blé, mouler les grains du premier épi du champ auxquels on ajouterait les grains des épis les plus gros mélangés aux plus gros grains des épis moyens.

En attendant, l'Égypte pharaonique continuera à dévoiler ses secrets et à poser de nouvelles énigmes. De la Grande Pyramide jusqu'au plus petit scarabée, il y a encore toute une civilisation qui par ses oeuvres de pierre ne cesse de nous émerveiller et de nous inspirer. Il fallait peut-être un jeune écologiste québécois, Denis Robert, passionné par la sagesse des anciens pharaons pour faire revivre certains principes qui ont fait de la civilisation égyptienne la plus créatrice et l'une des plus évoluées de la terre.



65
timbres
différents

Magnifique collection de timbres olympiques, peintures, animaux, etc... du monde entier. Une sélection de timbres en approbation vous sera soumise pour examen.

QUEBEC STAMP CO. LTD.
C.P. 7300 — Québec 7, Qué. Canada

LÈVRES DOULOUREUSES REUSES

Blistex médicamenté

Blistex est médicamenté pour aider la guérison. Quelle que soit la cause de vos lèvres douloureuses et sèches. Blistex adoucit et apaise les lèvres gercées et desséchées en guérissant les ampoules et plaies dues au froid.



Le spécialiste
des lèvres

Demandez un exemplaire gratuit de notre brochure explicative "Soin des lèvres par Blistex" à votre pharmacien ou votre parfumeur.

Blistex LIMITED

22 BERTAL RD., TORONTO M6M 4M4

En vente dans toutes les pharmacies et dans les principaux magasins d'alimentation.



Denis Robert se rase le crâne pour garder la tête propre sous la chaleur des tropiques.

**TIMBRES
GRATIS**
100 DIFFÉRENTS
TIMBRES DU
MONDE ENTIER



ODONTOMÈTRE 2" x 5"
En plus, liste de paquets et odontomètre gratuits. Cette magnifique collection vous est offerte afin de vous faire connaître nos approbations.

Inclure 25 cents pour frais de manutention.

100 TIMBRES CANADA RÉG. \$1.00
100 TIMBRES E.U. \$1.00

Spécial: deux pour \$1.25

CENTRE PHILATÉLIQUE
DE QUÉBEC INC.
338 DE LA COURONNE
QUÉBEC 2, QUÉ. Dépt. 10 G1K 6E6

PERS.



Pain-brioche à la confiture,
dans la grande assiette,
à la noix de coco
et aux pommes, dans l'autre.

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

Le pain-brioche quotidien

Du pain-brioche tous les jours, c'est exagéré, bien sûr, mais à peine.
Pensez seulement à tous les moments et à toutes les façons de servir cette bonne et simple pâtisserie.

Rien de meilleur au petit déjeuner, en fines tartines ou même en rôties.

On peut en mettre dans les boîtes à lunch et, en y ajoutant un peu de fromage,
on en fait un fameux casse-croûte. Il constitue un dessert,

si l'on veut, moins riche et moins lourd qu'un gâteau. Et j'ajoute que les fruits et les noix
que contiennent les pains-brioches les rendent non seulement attrayants mais plus nourrissants.

En voici plusieurs tout aussi faciles à préparer qu'à déguster.

Le pain-brioche surprise se distingue un peu des autres en ce qu'il est plus riche.

Gardez-le pour les jours de Fête car celui-là c'est du gâteau...ou presque.

Recettes à la page 16

“AMINCISSEUR D’ABDOMEN”!

LIMITÉ À
2 APPAREILS
PAR CLIENT

SEULEMENT \$22⁹⁵
Frais d'expédition compris

UTILISEZ VOTRE
CARTE DE CRÉDIT

Des milliers d'appareils semblables se sont vendus \$49.95



Utilisez-le quand cela vous plaît. Pour raffermir les muscles et obtenir un ventre dur et plat.



Consacrez de 5 à 10 minutes par jour à cet exercice. Votre taille perdra plusieurs pouces et vos muscles durciront!

FAITES “FONDRE” VOTRE VENTRE... SANS DIÈTE SPÉCIALE!

Peu importe le nombre de desserts riches et savoureux dont vous vous priverez... vous continuerez à “faire de la brioche” parce que ce n’est peut-être pas le gras qui en est la cause mais le relâchement des muscles. Avec notre étonnant appareil amincisseur, vous pouvez vous débarrasser de ce ventre peu esthétique, SANS DIÈTE SPÉCIALE ET ASTREIGNANTE.

Quelques minutes par jour, chez vous, suffiront à vous donner un abdomen dur et plat. Pas d’exercices pendant des mois. Un simple mou-

vement de va-et-vient sur votre appareil vous donnera des résultats remarquables, plus vite que vous l’auriez imaginé.

Il aide les **FEMMES** à obtenir cette “silhouette bikini” dont elles ont longtemps rêvé. Tonifie les bras, la taille, les hanches, les cuisses et le buste aussi!

Les **HOMMES** retrouveront un corps “bien moulé” en consacrant quelques minutes d’exercices par jour. Il corrige et raffermi le ventre bedonnant, vous donne les épaules larges et les jambes fortes tant désirées.

FACILE! Agenouillez-vous simplement sur la petite plate-forme capitonnée, saisissez les poignées et poussez-la d’arrière en avant aussi loin, aussi vite et aussi longtemps que désiré. Ce mouvement simple, régulier, fortifie les muscles de la région abdominale, muscles qui deviennent rapidement durs comme du bois et forment une gaine naturelle. Affermit les épaules, les bras, les jambes et le fessier. Vous vous sentez en pleine forme!

L’appareil amincisseur est fait de solides tubes d’acier poli. La plate-forme mobile est remboursée pour le confort de vos genoux. Il est livré avec les instructions utiles et se range facilement sous un lit ou dans un placard.

Des milliers de gens ont payé jusqu’à \$49.95 certains appareils semblables. Pour la première fois, nous sommes en mesure d’offrir le nôtre pour moins de \$25! N’attendez pas pour commander le vôtre — commandez-en 2 si vous le voulez, un pour un ami —, vous économiserez d’autant plus. A ce prix, notre offre est limitée à 2 appareils par commande. Postez le bulletin de commande aujourd’hui!

ESSAI DE 14 JOURS À NOS RISQUES

Notre appareil amincisseur vous aidera à faire “fondre” votre estomac, à raffermir votre abdomen. Il tonifiera vos muscles et vous donnera une silhouette svelte et droite. Sinon, vous serez remboursé.

DOMINION MAIL ORDER

312 REXDALE BLVD.
TORONTO, ONTARIO M9W1R6

POSTEZ CE BULLETIN AUJOURD’HUI SANS OBLIGATION

DOMINION MAIL ORDER, Dept. TTR-104
312 boul. Rexdale, Toronto, Ontario M9W 1R6

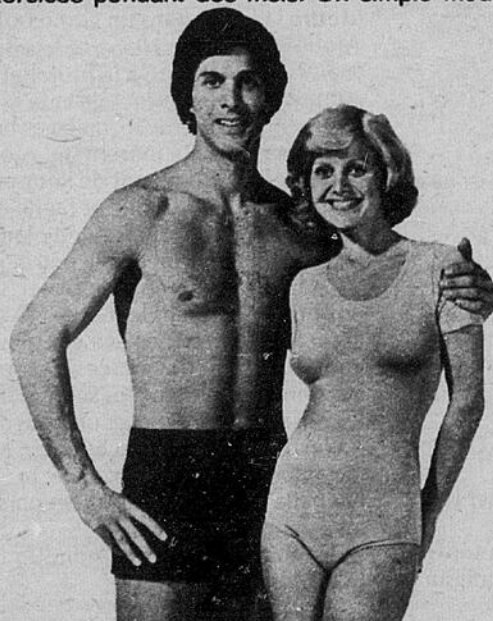
Je désire amincir mon ventre! Envoyez-moi _____ (TTR) appareil(s) amincisseur(s) au prix exceptionnellement bas de \$19.95 chaque, plus \$3 de frais de poste et manutention; total, \$22.95.

ÉCONOMISEZ en commandant 2 appareils amincisseurs pour seulement \$38.95 plus \$5 de frais de poste et manutention; total, \$43.95. (Limité à 2 appareils par client.)

Je l’utiliserai pendant 14 jours et, si je ne suis pas satisfait des résultats, je peux le renvoyer et le prix d’achat me sera entièrement remboursé (sauf les frais de poste et manutention).

J’inclus la somme de: \$ _____ (Les résidents du Québec et de l’Ontario doivent ajouter la taxe de vente). Chèque ou mandat seulement. Pas d’envoi contre remboursement (COD).

CHARGEX # _____
Nom _____
Adresse _____ Appt # _____
Ville 5289-004 Province _____ Code postal _____ TTR



Le pain-brioche quotidien

PAIN-BRIOCHE A LA CONFITURE

1/3 de tasse de beurre (ou de margarine), ramolli
 1 tasse de sucre
 2 jaunes d'oeufs
 1/2 tasse de lait
 1/2 cuil. à thé d'essence d'amande
 1 1/2 tasse de farine à tout usage, tamisée
 2 cuil. à thé de poudre à lever
 1/2 cuil. à thé de sel
 2 blancs d'oeufs
 1/2 tasse de confiture de cerises bien épaisse
 1/2 tasse de pacanes grossièrement hachées
 2 cuil. à table de sucre
 2 cuil. à table de beurre (ou de margarine), fondu

Chauffer le four à 375°F. Graisser un moule à gâteau carré, de 8 pouces de côté.

Bien travailler ensemble 1/3 de tasse de beurre (ou de margarine) et 1 tasse de sucre. Battre ensemble, à la fourchette, les jaunes d'oeufs, le lait et l'essence d'amande. Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever et le sel. Ajouter, en alternant, les ingrédients secs et les ingrédients liquides au mélange en crème, petit à petit et en mêlant bien après chaque addition.

Battre les blancs d'oeufs en une neige ferme mais non sèche et les incorporer à la pâte. Etendre cette dernière dans le moule.

Déposer la confiture, par petite cuillerée, un peu partout sur la pâte. Avec un couteau, faire des aller et retour dans la pâte pour que la confiture y forme des ondulations.

Mêler les pacanes et 2 cuil. à table de sucre et parsemer la confiture du mélange. Arroser de 2 cuil. à table de beurre (ou de margarine), fondu.

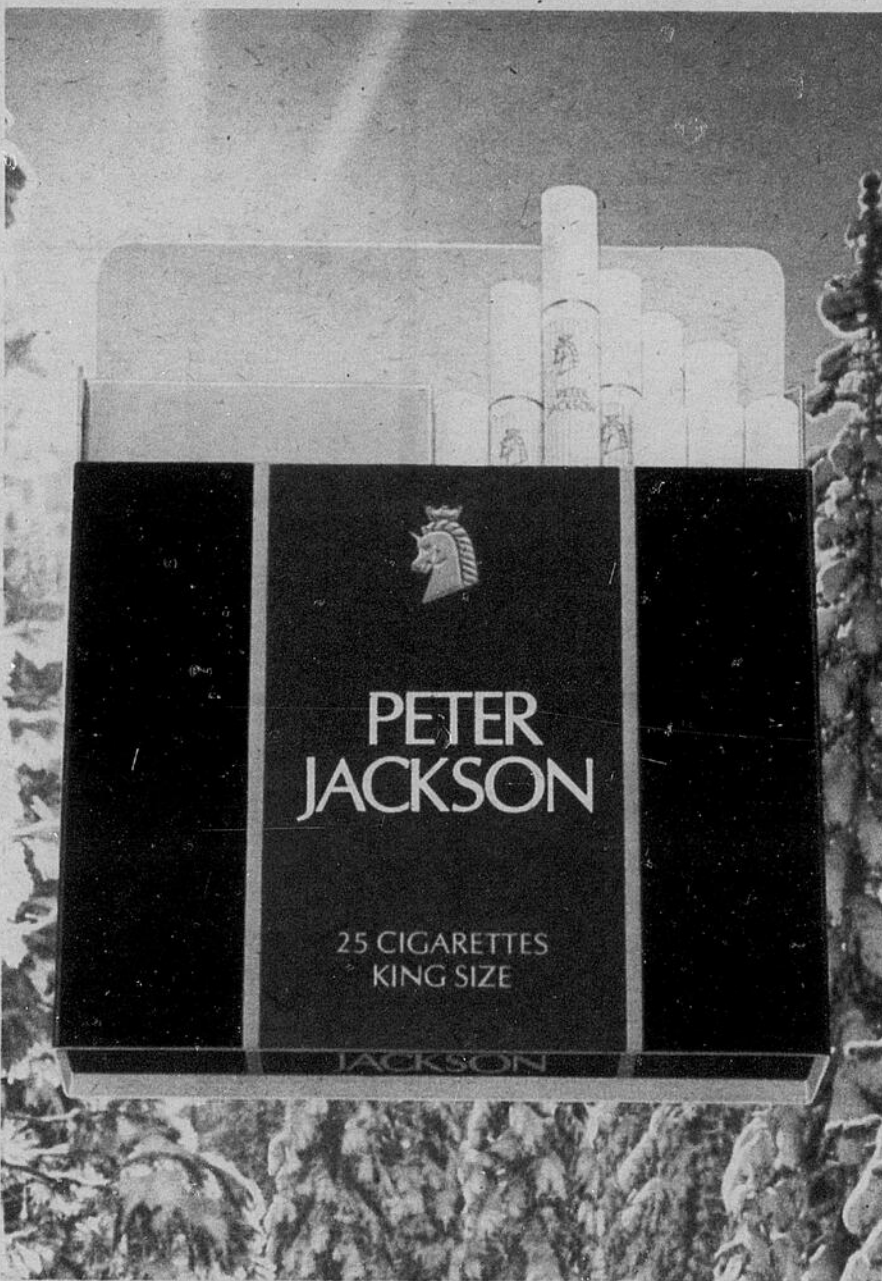
Cuire au four, 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain-brioche en ressorte sec. Servir tiède.

PAIN-BRIOCHE A LA NOIX DE COCO ET AUX POMMES

3/4 de tasse de beurre (ou de margarine), ramolli
 1 tasse de sucre
 3 oeufs
 1 1/2 tasse de farine à tout usage, tamisée
 2 cuil. à thé de poudre à lever
 1/2 cuil. à thé de sel
 1/4 de cuil. à thé de macis
 1/2 tasse de lait
 1 tasse de noix de coco en flocons
 2 grosses pommes, pelées et coupées en dés (environ 2 tasses)
 1/4 de tasse d'amandes mondées, en allumettes
 2 cuil. à table de sucre

Chauffer le four à 350°F. Graisser un moule à gâteau de 13 x 9 x 2 pouces. Bien travailler le beurre ou la margarine. Ajouter le sucre, petit à

qu'une légère pression du doigt à la surface du pain-brioche ne laisse aucune empreinte. Servir tiède, en carrés.



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette - King Size: "goudron" 19 mg, nicotine 1.3 mg.

petit, en travaillant le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien léger. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le sel et le macis. Ajouter les ingrédients secs et le lait au mélange en crème, petit à petit et en alternant. Battre jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Incorporer alors la noix de coco et les pommes. Etendre la préparation uniformément dans le moule. La parsemer des amandes et la saupoudrer du sucre.

Cuire au four, 45 minutes ou jusqu'à ce

BRIOCHE A L'ORANGE VITE FAITE

1 paquet de croissants non cuits et réfrigérés, du commerce
 Beurre fondu
 4 cuil. à thé de sucre
 1/4 de cuil. à thé de cannelle
 2 oranges moyennes
 Glaces à l'orange (notre recette)

Chauffer le four à 375°F. Graisser une petite plaque à biscuits.

Dérouler la pâte réfrigérée et la séparer en triangles, comme il est indiqué sur le

paquet. Badigeonner chaque triangle d'un peu de beurre fondu. Mêler le sucre et la cannelle et saupoudrer chaque triangle d'un peu du mélange. Peler les oranges et les séparer en côtes, en travaillant au-dessus d'un bol pour recueillir le jus qui pourrait tomber des fruits. Assécher les côtes sur du papier absorbant et en disposer deux en travers, sur la partie la plus large des triangles. Rouler la pâte autour des côtes d'orange et façonner les croissants. Avec cinq d'entre eux, former, sur la plaque à biscuits, un cercle d'environ 8 pouces de diamètre. Remplir le centre de cette couronne des trois croissants qui restent. (Tous les croissants doivent se toucher afin de ne former, une fois cuits, qu'une seule pièce.) Badigeonner légèrement de beurre fondu et cuire au four, de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Retirer immédiatement de la plaque et mettre sur une clayette. Arroser la brioche, encore très chaude, de la glace à l'orange et servir tiède.

PAIN-BRIOCHE AUX POMMES

2 tasses de farine de blé entier
 3 cuil. à thé de poudre à lever
 3/4 de cuil. à thé de sel
 1/4 de tasse de graisse végétale
 1/2 tasse de cheddar fort, râpé
 1 cuil. à table de miel liquide
 De 1/2 à 3/4 de tasse de lait
 2 grosses pommes
 1/3 de tasse de cassonade, mesurée bien tassée
 2 cuil. à table de germe de blé
 1/2 cuil. à thé de cannelle
 2 cuil. à table de beurre fondu

Chauffer le four à 425°F. Graisser un moule à gâteau carré, de 9 pouces de côté.

Mettre la farine dans un grand bol. Ajouter la poudre à lever et le sel et mélanger délicatement, à la fourchette. Ajouter la graisse végétale et la couper finement. Ajouter le fromage et brasser délicatement, à la fourchette. Ajouter le miel et suffisamment de lait pour obtenir une pâte souple et facile à manipuler. La mettre sur une planche légèrement enfarinée et la pétrir délicatement, 10 fois. La presser uniformément dans le moule.

Peler les pommes, les évider et les couper en tranches minces. Disposer ces dernières en rangées sur la pâte, en les faisant se superposer un peu, de façon à couvrir toute la brioche. Mêler la cassonade, le germe de blé, la cannelle et le beurre fondu et parsemer les pommes du mélange.

Cuire au four, de 25 à 30 minutes. Servir tiède.

PAIN-BRIOCHE SURPRISE

½ tasse de cassonade, mesurée bien tassée
½ tasse de noix hachées
½ cuil. à thé de cardamome moulu
1 tasse de côtes d'oranges, hachées
½ tasse de beurre (ou de margarine), ramolli
1 tasse de sucre
3 oeufs
3 tasses de farine à tout usage, tamisée
3 cuil. à thé de poudre à lever
1 cuil. à thé de bicarbonate de soude
½ cuil. à thé de sel
1½ tasse de crème sure, du commerce
Glace coulante à l'orange (notre recette)

Mêler, dans un petit bol, la cassonade, les noix et le cardamome; mettre de côté. Bien assécher les morceaux d'oranges en les laissant reposer sur du papier absorbant.

Chauffer le four à 375°F. Graisser un moule à douille (avec un fond non amovible, si possible), de 10 pouces de diamètre.

Bien travailler le beurre ou la margarine. Ajouter le sucre, petit à petit et en battant bien après chaque addition. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel et ajouter au mélange en crème, ainsi que la crème sure, petit à petit et en alternant.

Mettre la moitié de la pâte dans le moule. Parsemer du mélange de noix et de cassonade d'abord, des petits morceaux d'oranges ensuite. Recouvrir de ce qui reste de pâte en étendant cette dernière uniformément.

Cuire au four, 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre de la brioche en ressorte sec. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule. Démouler, sur une clayette, et arroser de la glace à l'orange, en laissant celle-ci couler tout autour de la brioche. Servir tiède ou complètement refroidi, en pointes.

Glace à l'orange

¾ de tasse de sucre en poudre, tamisé
1 cuil. à thé de zeste d'orange râpé
1 cuil. à table de jus d'orange

Brasser ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

CARRÉS AUX PRUNEAUX

2 tasses de mélange à pâte à tout usage, du commerce
2 cuil. à table de sucre
½ tasse de noix hachées
¾ de tasse de pruneaux dénoyautés, hachés

2 cuil. à table de zeste d'orange râpé
½ tasse de crème simple (15 p.c.)
1 oeuf
Glace à l'orange (notre recette)

Chauffer le four à 400°F. Graisser un moule à gâteau carré, de 8 pouces de côté.

Mettre le mélange à pâte à tout usage dans un bol. Ajouter le sucre, les noix, les pruneaux et le zeste d'orange et mélanger délicatement le tout, à la fourchette.

Battre ensemble légèrement, à la fourchette, la crème et l'oeuf. Ajouter aux ingrédients secs et brasser, à la fourchette, juste assez pour mélanger tous les ingrédients (la pâte sera grumeleuse).

Etendre dans le moule et cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la pâtisserie soit brun. Arroser, encore très chaud, de la glace à l'orange et servir tiède, en carrés.

PAIN-BRIOCHE AUX RAISINS ET A LA MARLELADE

2 tasses de farine à tout usage, tamisée
5 cuil. à thé de poudre à lever
¼ de cuil. à thé de sel
¾ de tasse de sucre
2 jaunes d'oeufs
1 tasse de lait
2 cuil. à table de beurre, fondu
1 cuil. à thé de vanille
2 blancs d'oeufs
1 tasse de raisins muscats, hachés
2 cuil. à table de marmelade d'orange
⅓ de tasse de farine à tout usage, tamisée
⅓ de tasse de sucre
1 cuil. à thé de cannelle
2 cuil. à table de beurre fondu

Chauffer le four à 350°F. Graisser un moule à gâteau de 13 x 9 x 2 pouces. Tamiser ensemble, dans un bol, 2 tasses de farine, la poudre à lever, le sel et ⅓ de tasse de sucre. Battre ensemble légèrement, à la fourchette, les jaunes d'oeufs, le lait, 2 cuil. à table de beurre fondu et la vanille. Ajouter les ingrédients liquides aux secs et brasser, à la fourchette, juste assez pour mélanger le tout (la pâte sera grumeleuse).

Battre les blancs d'oeufs, en une neige ferme mais non sèche, et les incorporer à la pâte ainsi que les raisins et la marmelade. Etendre uniformément dans le moule.

Mettre dans un petit bol, ⅓ de tasse de farine, ⅓ de tasse de sucre, la cannelle et 2 cuil. à table de beurre fondu et frotter ensemble tous les ingrédients, directement avec les doigts, pour obtenir un mélange grumeleux. En parsemer uniformément la pâte. Cuire au four, environ 30 minutes. Servir tiède, en carrés.

À 231 livres, je croyais devoir rester grosse toute ma vie. Pourtant j'ai perdu 111 livres.

TEL QUE RACONTÉ PAR BARBARA KOEHN À RUTH L. McCARTY.

J'ai toujours voulu être infirmière. Mais j'ai fait trois choses avant de le devenir. Je me suis mariée, j'ai eu des enfants et j'ai engraisé jusqu'à peser 231 livres.

Devenir grosse a été très facile pour moi. Dès mon réveil, je commençais à manger, et je n'arrêtais pas de la journée. Je dévorais tout ce qui me tombait sous la main: pain, spaghetti, sandwichs "sous-marin", boissons gazeuses, bonbons.

À la naissance de mon premier fils, j'étais déjà passée de 140 livres à 194 livres, ce qui rendit l'accouchement très difficile. Le travail a duré une journée et demie.

Quand je suis rentrée à la maison, j'étais bien résolue à arrêter de me gaver et à perdre du poids. Alors, ça n'a été qu'une série de régimes, de diètes et d'efforts de volonté pour me débarrasser de ces livres en trop.

Le résultat? Après la naissance de deux autres enfants, j'étais plus grosse que jamais. Et quand j'ai commencé mon cours d'infirmière, je portais le plus grand uniforme de tout l'étage: une taille 24½. Il n'est pas surprenant que l'infirmière-chef du service d'obstétrique n'ait pas voulu que j'enseigne la nutrition aux nouvelles mamans. Après tout, je ne pouvais pas enseigner ce que je n'avais pas réussi à apprendre moi-même.

Puis un jour j'assistai à une intervention chirurgicale pratiquée sur une très grosse femme. Elle avait tellement de couches de graisse que je me demandais comment il se faisait qu'elle n'ait pas encore été victime d'une crise cardiaque.

Ce que j'ai vu m'a vraiment fait réfléchir et je me suis sérieusement attaquée à mon propre problème d'obésité. Alors, je décidai d'essayer le plan d'amaigrissement Ayds. Il me semblait que c'était une façon sensée de perdre du poids. J'avais lu que les comprimés Ayds contiennent des vitamines et des minéraux. J'en achetai donc une boîte, à la pharmacie, près de chez moi.

Je prenais un ou deux Ayds avec une boisson chaude 15 minutes

avant les repas, et ils réduisaient grandement mon appétit. En suivant les instructions, je me rendis compte que je mangeais moins, sans effort. Naturellement, puisque je prenais moins de calories, je maigrissais.

Grâce au plan d'amaigrissement Ayds à base de vitamines et de minéraux, j'ai perdu 111 livres et toutes mes mauvaises habitudes de nutrition. Maintenant je suis très heureuse, car je sais que jamais plus je ne serai grosse.



Maintenant que je pèse 120 livres, je peux porter presque n'importe quoi et toujours paraître mince.

On les bat tous au bâton Un coup sûr, chaque jour.

Right Guard — le désodorisant pour hommes qui se vend le mieux — vous est offert en bâton. Ce bâton de Right Guard vous aide à combattre les odeurs de la transpiration. La journée durant. Right Guard est reconnu pour cela depuis longtemps. C'est le désodorisant pour hommes qui se vend le mieux. Continuez de vous en remettre au gignant.



Régime Naran: la recette pour maigrir chez soi.

Le régime Naran vous aidera à vous débarrasser de vos livres superflus de graisse, et ce sans que vous ayez à sortir de chez vous. Un tel régime est économique et aussi, facile à suivre. Rendez-vous d'abord à la pharmacie et demandez le régime amaigrissant Naran. Chaque emballage contient tous les détails; quant au mode d'emploi, il est clairement décrit sur l'étiquette. Vous n'avez qu'à verser la formule liquide dans un contenant d'une chopine, puis à ajouter du jus de pamplemousse jusqu'à la pleine contenance. Deux cuillerées à soupe suffisent, deux fois par jour, selon vos besoins. Absorbent toutefois le supplément vitaminique inclus et tenez-vous-en au régime alimentaire quotidien à faible teneur en calories.

Dès le premier essai, vous saurez qu'il s'agit là de la meilleure façon, car la plus simple, de diminuer votre embonpoint et de vous redonner grâce et sveltesse. Cou, menton, bras, hanches, poitrine, mollets et chevilles reprendront bonne forme, par suite de la perte de poids excédentaire et des pouces superflus de graisse. Si vous ne retirez pas entière satisfaction au premier essai, retournez-nous la boîte vide: nous vous la rembourserons. Optez donc pour la méthode facile que plusieurs personnes ont déjà expérimentée avec succès. Voyez vous-même avec quelle rapidité les boursofflures disparaîtront et le regain de bien-être qui en naîtra. Vous retrouverez votre apparence de jeunesse, votre entrain et votre vivacité.

107 TIMBRES SEULEMENT 10¢

OBTENEZ 107 TIMBRES DIFFÉRENTS DE TOUS LES COÛNS DU MONDE!
Jeux olympiques spectaculaires, Bicentenaire des États-Unis, animaux sauvages, poissons tropicaux, magnifique flore, timbres commémoratifs AINSI QUE plusieurs années et nouveaux timbres. Nous vous en enverrons également d'autres que vous examinerez. Vous pouvez en acheter ou non; retournez ceux que vous ne désirez pas. Annulez ce service n'importe quand. Agissez vite! Obtenez votre précieuse collection par retour du courrier.

ENVOYEZ 10¢ au: DEPT. 1P22
WILLIAMS STAMP CO.
ST. STEPHEN, N.-B., CANADA

Une crème médicamenteuse testée par les médecins soulage pendant des heures.

Fin les démangeaisons féminines

Elle apporte un soulagement temporaire aux démangeaisons, brûlements et irritations de la région vaginale externe.

Vagisil est spécialement conçue pour soulager presque instantanément les démangeaisons vaginales externes. Vagisil forme une pellicule protectrice rafraîchissante qui empêche le pullulement des bactéries, soulage les tissus affectés et accélère la guérison naturelle. Eprouvée par les médecins, Vagisil est une crème non-grasse qui ne tache pas. Elle est délicatement parfumée. Disponible au comptoir des produits d'hygiène féminine.

Vagisil

perspectives

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 • Tel. 282-2224

Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Directeur adjoint
Jean Bouthillette

Directeur artistique
Pierre Legault

Rédaction
Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois
Céline Legaré
Adrien Robitaille

Photographe
Denis Plain
Secrétariat
Gisèle Payant
Liliane Galissaires

Service artistique
Marthe Bolduc
Michel Brunette
Roger Dion
Michel Genest
France Lafond

Président
Jean Robert Bélanger
Vice-président
Paul-A. Audet
Secrétaire
Charles d'Amour
Trésorier
Guy Pépin

Représentant publicitaire
MaganaMedia Limitée
231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tel. 282-2120

ISSN 0380-6790

Embouteillages et souveraineté



Je sais — ce n'est pas que je suis dans le secret des dieux, mais ministres et députés du Parti québécois ne cessent d'en parler — que la situation économique du Québec est mauvaise et que le gouvernement n'arrive pas à joindre les deux bouts. Il faut économiser par tous les moyens. Economiser, ce n'est pas toujours couper ici ou là, c'est aussi consentir à faire de petits investissements qui en feront épargner de gros. C'est aujourd'hui ce que je veux proposer au ministre de la Voirie.

Écoutez-vous la radio en vous éveillant? Si oui, vous savez sûrement, que vous soyez de Drummondville, Trois-Rivières ou Sherbrooke, que les Montréalais et tous ceux qui vivent en banlieue doivent subir chaque matin de longs et pénibles embouteillages avant d'entrer au bureau ou à l'usine. Comme ils représentent plus des deux tiers des électeurs du Québec et presque la moitié de ceux du gouvernement actuel, ce n'est qu'une question de temps avant qu'ils ne réclament d'autres ponts et d'autres tunnels pour franchir le Saint-Laurent, les rivières des Prairies et des Mille-Iles; d'autres autoroutes pour traverser la ville. Quand on pense qu'un pauvre petit stade a coûté près d'un milliard de dollars, je frémis à la pensée de ce que coûteraient tant de nouvelles installations.

Comment faire pour éviter que ces gens frustrés ne finissent par réclamer ponts, tunnels et autoroutes alors que les priorités du gouvernement vont ailleurs, à la promotion et la diffusion de la culture, par exemple? L'idée m'est venue en constatant que, presque tous les matins, il y a embouteillage sur le boulevard Métropolitain en face de l'Office national du film. Pendant de longues minutes, les automobilistes ne bougent pas d'un pouce et n'ont pour tout paysage qu'un immeuble beige qui a l'air — c'est bien là l'ironie du sort —, d'une usine d'embouteillage. Complètement oisifs, ces pauvres automobilistes ressassent leurs malheurs. Il faut les leur faire oublier.

Une fois la curiosité des premiers voyages passés, les touristes ne furent pas longs à trouver les voyages aériens ennuyeux. Pour leur faire passer le temps, les compagnies d'aviation ont muni leurs appareils de systèmes de projection et d'audition musicale. Qu'on parte donc du même principe pour combattre la monotonie des embouteillages qui rendent les automobilistes agressifs et les poussent à exiger toujours plus du gouvernement.

Les ponts se prêtent particulièrement bien aux projections de films. A peu de frais, on pourrait installer un grand écran à chaque bout du pont Champlain, faire de même à Jacques-Cartier, Victoria et tous les autres ponts. Quant au pont-tunnel Lafontaine, la télévision y est déjà installée. Quoi de plus simple que d'y projeter chaque matin les émissions de fin de soirée qui passent toujours trop tard pour que les couche-tôt les voient. Vers 8 h 30, on diffusera les émissions régulières puisque ceux qui franchissent le tunnel à cette heure sont généralement des gens qui ont vu le dernier film à la télévision.

Sur le boulevard Métropolitain et l'autoroute Bonaventure, c'est plus complexe d'installer des systèmes de projection, mais, comme il y a des clôtures, qu'on les munisse de petits écouteurs qui permettraient aux automobilistes embouteillés d'écouter de la chanson québécoise, des reels, de la musique à bouche... Quant à l'endroit où est situé l'Office national du film, et qui est particulièrement propice aux embouteillages comme je l'ai dit plus avant, que le nouveau gouvernement exerce des pressions auprès d'Ottawa afin que l'Office, organisme fédéral, soit forcé d'installer un écran géant sur son toit. Québec doit s'assurer d'avoir le contrôle absolu du contenu des projections sans quoi le fédéral pourrait en profiter pour promouvoir sa propagande fédéraliste.

Qu'on n'aille pas croire que seuls le cinéma et la musique enregistrée peuvent faire apprécier les embouteillages. On peut et on doit faire appel à tous les arts. Pourquoi ne pas accrocher des tableaux le long des clôtures du boulevard Métropolitain? Pourquoi ne pas demander à nos chanteurs et chanteuses d'opéra de se produire dans les rues sur les petites estrades qu'on a l'habitude de réserver aux policiers? On pourrait même faire du théâtre en plein air sur les viaducs qui traversent l'autoroute Décarie et demander à des troupes de trapézistes de s'exécuter sur la structure des ponts.

Pareilles initiatives épargneront des millions à la voirie et assureront du travail à tous nos artistes. Grâce aux embouteillages, notre souveraineté culturelle sera désormais assurée!

EXOTIQUES

Orchidées hawaïennes

BULBE D'ARUNDINA BAMBUSIFOLIA

OFFRE EXCEPTIONNELLE!

Fleurit en toutes saisons.

Le cadeau parfait pour toutes les occasions.

Voici une splendide orchidée pourpre liserée de jaune qui embaumera votre demeure. Elle se cultive si facilement que vous pourrez même la faire germer dans un verre d'eau. Vous verrez que c'est l'une des plus magnifiques plantes d'appartement que l'on puisse posséder.

Il est difficile d'expliquer pourquoi, de tous temps, les orchidées ont tant fasciné les connaisseurs à travers le monde. Voici enfin l'une de ces perles rares qu'il vous sera possible de cultiver vous-même dans votre propre maison. Vous n'avez qu'à planter le bulbe, selon les indications, et à le garder dans un endroit chaud pour y voir apparaître des racines après 3 ou 4 semaines seulement. Cette remarquable orchidée pourra atteindre une taille de 24 pouces et fleurira à n'importe quel temps de l'année.

Nous garantissons sans condition ces orchidées. Si vous n'en êtes pas entièrement satisfait, nous les remplacerons à nos frais. Quel bon moyen d'initier vos enfants aux merveilleux monde des plantes et du jardinage! Vous pouvez garnir toute une boîte à fleurs de ces beautés exotiques que nous avons importées pour vous par avion d'Hawaii, mais hâtez-vous! Nos orchidées sont très populaires et nous ne les garderons pas longtemps! Surtout à ce prix d'aubaine de \$1.00 chacune, plus 35¢ de frais d'expédition, soit \$1.35 au total.

OFFRE SPÉCIALE! COMMANDEZ-EN DAVANTAGE ET ÉPARGNEZ

2 orchidées pour \$1.75 seulement plus 35¢ d'expédition. Total \$2.10
3 orchidées pour \$2.50 seulement plus 35¢ d'expédition. Total \$2.85
5 orchidées pour \$3.95 seulement plus 35¢ d'expédition. Total \$4.30
10 orchidées pour \$7.50 seulement plus 35¢ d'expédition. Total \$7.85

POSTEZ CE COUPON SANS ENGAGEMENT AUJOURD'HUI

CANYON HOUSE, Dép. HD-107
312 boul. Rexdale, Toronto, Ontario M9W 1R6

Veillez m'expédier mes bulbes d'authentique orchidée hawaïenne. Il est entendu que, si je n'en suis pas entièrement satisfait, je pourrai vous les retourner et que vous me rembourserez le prix d'achat moins les frais d'expédition. Voici mon chèque ou mon mandat:

\$1.35 pour 1 \$2.10 pour 2 \$2.85 pour 3
 \$4.30 pour 5 \$7.85 pour 10

Le prix inclut frais d'expédition. Montant total joint: \$ _____

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code postal _____



© 1977 Canyon House, Inc.

Garantie de satisfaction!

CANYON HOUSE, Dép. HD
312 boul. Rexdale, Toronto, Ontario M9W 1R6

douceur qui plaît

douceur qui plaît

douceur qui plaît

douceur qui plaît

douceur qui plaît



Une douceur qui plaît....
Une saveur qui satisfait.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage. Eviter d'inhaler. Goudron 9 mg Nic. 0.6 mg