

LE DROIT

Semaine du 21 juin 1980 Vol. 22 No 25

DEUX SAINT-JEAN, UNE MÊME FÊTE PAGE 2
OÙ EN EST L'ÉCOLOGISME AU QUÉBEC ? PAGE 12

perspectives



**LE
MUSÉE
IMAGINAIRE
DE TINTIN
PAGE 14**

La Saint-Jean: de Natashquan

TEXTE ET PHOTOS MARCEL ARTEAU



Quand les gens de Natashquan se donnent le mot pour fêter la Saint-Jean, ce n'est pas pour faire mentir leur poète. Ils sont vraiment « gens de parole et gens de causerie » et ont autant « danse aux pieds » que « musique aux oreilles ».

Aussitôt débarqués du bateau dans l'après-midi, la fébrilité de la fête nous empoigne sous un soleil de plomb. Ce jour-là sur le quai, il n'y a pas que les pêcheurs qui trient calmement le poisson. Le *Fort-Mingan* doit apporter en effet les derniers instruments de la fête et je vous assure que Raymonde et Jean-Louis sont occupés. On dirait qu'à Natashquan la fête est aussi naturelle que la marée. Donc point n'est besoin du mot d'ordre gouvernemental pour sonner le 24 juin; l'an dernier, la décentralisation aura eu ses effets jusqu'au beau milieu de la Basse-Côte-Nord.

Ce sont les enfants qui y goûtent en premier. Pour savoir combien il y en a des enfants, c'est pas compliqué: organisez une parade avec la moitié des autos du village derrière un seul et unique char allégorique. Pour faire le char, demandez le camion à Carol et faites-y monter tous les enfants. Vous verrez qu'à Natashquan, la marmaille, y en a plein un camion! Et ça fait les plus joyeux et les plus bruyants p'tits Saint-Jean-Baptiste de toute la côte!

Et en route pour le Galet. Suzanne, Marise et Claire ne fourniront pas de tout l'après-midi d'organiser des rondes, faire courir, chanter, danser et distribuer bébelles, liqueurs, *chips*, pommes et oranges. Pendant que les grands font les derniers préparatifs pour le souper et la soirée.

La tradition est respectée dans ces petites places. Aussi, comme pour faire « plaisir et sagesse et folie », l'activité ralentit avant le souper et fait place à la réflexion. La messe est célébrée dans la grande salle de la nouvelle auberge de la jeunesse, à deux pas du Galet.



Ensuite, le Galet est à nouveau envahi et, cette fois, les grands viennent rejoindre les jeunes pour le souper aux *beans*. De vraies *beans* de chez nous, blanches ou brunes, cuites pendant de longues heures dans quelques cuisines du village. Mais tant bonnes qu'elles étaient, elles ne pouvaient remplacer le saumon... car il n'est pas dans la coutume sur la Basse-Côte de passer la Saint-Jean sans saumon.

Mais voilà, même s'il avait été invité à plusieurs reprises par les meilleurs pêcheurs, le saumon n'était pas à la fête l'an dernier. On dirait même qu'il ne vient plus à Natashquan depuis deux ou trois ans. « On a déjà vu ça, la pêche c'est pas régulier », disent les plus vieux. « Il est en retard cette année, ou bien il a passé trop vite », reprennent d'autres plus jeunes.

Quant au garde-pêche, il pense qu'il y a eu trop d'abus. L'abondance est disparue depuis que les hommes utilisent des bateaux puissants. L'espèce est en danger et bientôt ce serait le tour de la morue et du flétan. De plus, dit-il, il faudrait que les pêcheurs d'ici se regroupent en association pour exiger que ceux de Terre-Neuve leur laissent le Golfe.

Même s'il « est question de vent, de vente et de gréments », cette ombre sur la fête n'empêche pas le

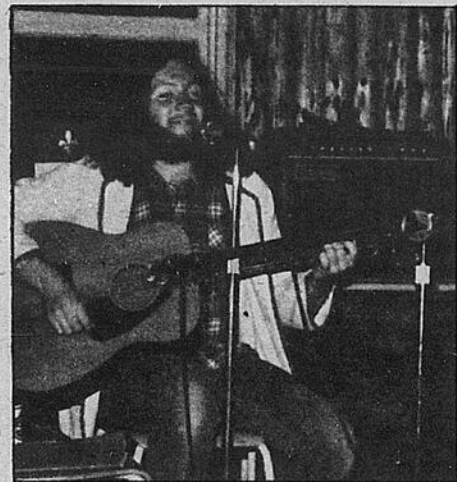


soleil d'être au rendez-vous. Et, comme pour compenser, voici qu'au souper les nuages s'écartent pour permettre à la lumière de cinq heures de rejoindre les festivités. Les gens de Natashquan ont eu droit ce soir-là à l'un des plus beaux couchers de soleil qui jamais enflammèrent le Galet en fête. C'était inespéré puisque la pluie avait pris la place depuis la veille. Mais ces gens-là, « entêtés à jeter des villages dans ce neigeux désert », ne se laissaient pas impressionner et se répétaient mutuellement qu'il ferait beau pour le feu.

Et ils ont eu raison. Pendant que May, la fille à Annette, et Christiane, celle à Marc, chantent les « beaux airs anciens dont on s'ennuie en ville », pour l'Age d'Or réuni dans la cabane à Ti-Cul, qui s'est parée d'un beau plancher neuf pour l'occasion, Marie-France couche les bébés dans une tente dressée à l'intérieur d'un autre magasin du Galet. D'autres s'exclament devant l'artisanat local et tout le monde est d'accord pour « souigner la compagnie » sur la plate-forme. Les parents courent après leurs enfants qui veulent rester pour voir le feu.

Et quel feu! A minuit, Rosaire ne se fait pas prier pour jeter l'allumette et un peu d'essence aux arbres et aux billots qu'il avait savamment disposés en pyramide pendant la semaine. Une fois de plus, le Galet est enflammé d'une lueur orange et chaude. La danse et la musique font place à l'émerveillement et à la fierté. Et la fierté était double le lendemain lorsque Natashquan apprit qu'il avait été l'une des rares localités de la Côte, sinon la seule, à allumer son feu par une soirée claire et sans pluie.

Si tout le monde est fatigué le lendemain, rien n'y paraît. La pluie a repris sa place mais, comme c'est encore le 24, pas question de terminer en regardant la Saint-Jean montréalaise aux Beaux Dimanches. La grande salle de l'auberge est à nouveau pleine à neuf heures et demie. Monsieur Emilien dit que « C'est la fête en gros » et il a bien raison. Chacun tape du pied, claque des mains; le village chante à l'unisson comme



une grande famille autour du piano. May et Christiane ont à peine besoin de réchauffer la salle. C'est pas long qu'on trouve Herménégilde Vigneault et son violon. Le v'là installé avec Carol Landry à la guitare et tout l'monde « se met à tourner comme une toupie ».

Faire une soirée à Natashquan, c'est pas compliqué: tout le monde chante et tout le monde danse. Si samedi soir l'Age d'Or s'est payé une belle veillée de chansons avec Léopold, Marie-Berthe et Robert Leblanc, dimanche, c'est une vraie soirée de danses carrées. Quand le violon et le piano se reposent, c'est l'harmonica à Fafouin et la guitare à Bleu qui prennent la relève. Il y a aussi Julien qui chante *Victoria* et joue des cuillères. Pendant que les couples balancent, Jean-Louis protège les micros. Même des pêcheurs de Blanc-Sablon nous font goûter au folklore *canadien*.

Comme la boîte à chansons *Le nom qu'on cherche* vient d'ouvrir sa deuxième saison, toute la population veut entendre l'invitée de la semaine qui, dès la première soirée, a déjà la meilleure réputation en ville. Diane Pichette s'exécute donc pour le plaisir de tous après que Marcel Tanguay eut fait vibrer l'auberge avec *Jean du Sud*.

C'est comme ça que ça se passe une Saint-Jean au pays de Vigneault. Que les pieds soient jeunes ou vieux, il n'y en a pas un qui reste collé au plancher. Difficultés de la chasse et de la pêche, tracas quotidiens, chicane de voisins, chômage, rien n'empêche la fête de prendre sa place. Le rire est roi, surtout quand Albert fait le photographe avec le sac à main de Solange et son briquet... Domino! Raymonde et Jean-Louis ont eu chaud!

Mais tout le monde est ben content.

à Dorval



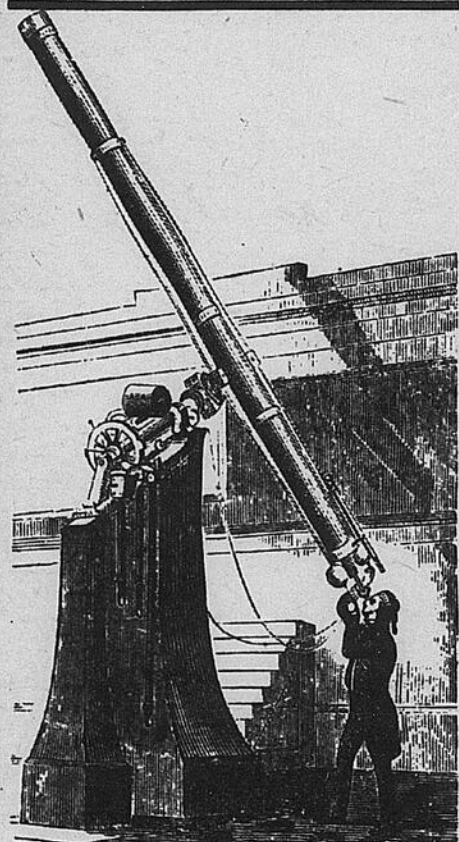
A Dorval, dans l'ouest de Montréal, on fêtait la Saint-Jean dans les années 40. Puis rien. Question d'environnement culturel peut-être, puisqu'on n'y trouve que 30 p.c. de francophones, mais concentrés dans ce qu'eux-mêmes appellent le Village, sur le bord du lac Saint-Louis. C'est du village qu'est sortie l'an dernier la plus réussie des Saint-Jean de quartier de l'île de Montréal. Les anglophones se sont dégênés et ont participé nombreux à la fête qui a réuni plus de 2 500 personnes. Kiosques d'artisans, spectacles de

chansonniers et musiciens locaux, souper communautaire et danses ont marqué la journée. Une journée inoubliable au point qu'on se promet de faire encore mieux cette année. **P**

Photos Jean Blais

As-tu ton lunch?

Depuis un an, aux États-Unis, on s'aperçoit que l'industrie du «Fast Food» stagne et que les ménagères se remettent à faire de la cuisine maison. À midi, la tendance à apporter son lunch s'accroît au détriment de la restauration rapide. Preuve que le bon sens et le bon goût ne meurent pas aussi facilement!



Plus loin que la lune

Si votre ciel du sud-sud-ouest est non obstrué et hors du dôme de pollution de Montréal, vous pourrez profiter du seul amas de galaxies vraiment accessibles au télescope d'amateur, celui de la Vierge. On croit que cet amas contient plus de 3000 galaxies situées à plus de 40 millions d'années-lumière (variable selon les auteurs). On en compte une bonne centaine accessibles à un télescope de 20 cm et une quinzaine d'objets Messier que l'on peut voir à l'aide d'une lunette de 60 mm. Des précautions à prendre: un ciel clair, sans lune, l'oeil bien adapté à la vision nocturne. Il faut aussi une certaine patience dans la recherche des galaxies, car l'amas de la Vierge ne s'apprivoise que lentement.

Ne roulez pas vers le danger

La planche à roulettes (rouli-roulant, skateboard) est un sport excitant: se tenir en équilibre sur une planche témoigne d'une habileté certaine. Mais ce sport est aussi dangereux. Chaque année, le nombre

d'accidents augmente. La plupart des blessés sont des garçons de 10 à 14 ans.

On se blesse principalement à l'avant-bras (26 p.c.), à la jambe (16 p.c.) et au crâne (9 p.c.). Ces accidents sont les conséquences de l'inexpérience, de chutes faites sur un terrain dangereux ou de collisions avec un autre véhicule. Pour une plus grande sécurité, on conseille à l'adepte de la planche à roulettes de porter un équipement protecteur, de pratiquer ce sport dans un endroit approprié, sur une surface en bon état.

Le dépliant *Ne roulez pas vers le danger* est produit par le ministère des Affaires sociales afin de prévenir les intéressés du danger que représente la planche à roulettes. On peut l'obtenir gratuitement en écrivant ou en téléphonant au Service de la production, Direction des communications, 845, rue Joffre, 2e étage, Québec, G1S 3L8.

L'OR ET NOUS

En 1968, on pouvait acheter 287 onces d'or pour 10 000 \$ en devises américaines. Onze ans plus tard, en octobre 1979, l'or se vendait 400 \$ l'once en devises américaines et l'investissement initial avait plus que décuplé, atteignant alors 115 000 \$. Au cours de cette même période, l'inflation a réduit de plus de moitié le pouvoir d'achat de cette somme de 10 000 \$.

Bon nombre de gouvernements émettent des pièces d'or dont la teneur en or pur varie plus ou moins. Comme ces pièces peuvent être encaissées unité par unité, elles ont l'avantage de permettre à leur propriétaire de ne liquider qu'une fraction de leur investissement à la fois. Les pièces d'or les plus en demande sont le Kruggerand de l'Afrique du Sud, la nouvelle pièce d'or à feuille d'érable du Canada qui, toutes deux, contiennent une once troy d'or pur, la pièce de 50 pesos du Mexique, ainsi que la pièce de 50 couronnes de l'Autriche.

A défaut d'or, ramassons nos cennes noires, qui sait ce que le marché nous réserve!

De parc en parc

Les aires de récréation du parc provincial Frontenac seront enfin accessibles à la population à compter du 25 juin prochain. Déjà, plus de 2,7 millions ont été investis dans ce parc situé près de Thetford-les-Mines.

Attendu depuis des années par la population de Montréal, le parc des îles de Boucherville, espace vert trois fois plus grand que le mont Royal, sera ouvert au public à compter de juin 1981.

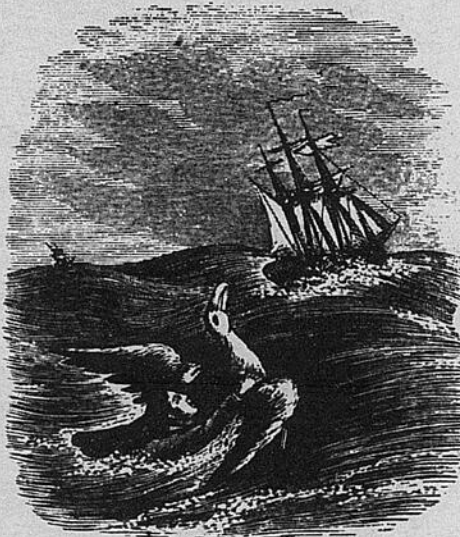
Tout se recycle

Les ordures ménagères: de bons isolants! C'est du moins ce que prétend une entreprise alsacienne de matériaux de construction qui utilisera des ordures ménagères pour produire des isolants destinés aux bâtiments. Le procédé mis au point par la société Rhinolit, dans le Haut-Rhin, permet en effet de récupérer la cellulose contenue dans les rebuts de papier, les journaux et les matières organiques et de produire, en la mélangeant avec du mica, une matière floconneuse qui se fixe aisément sur les murs et les cloisons. (Source: Hydro-Press).

O pétrole, comme tu nous tiens!

Savez-vous qu'avec 250 litres de pétrole brut on peut obtenir: 46 chemises blanches (65% polyester) et 13 poubelles, ou 40 seaux, ou 350 m de tuyau d'eau domestique ou 815 m carrés de pellicule de plastique, 46 chandails ou 11 couvertures (100% acrylique), 66 rouleaux de corde, ou 9 caisses de bière, 2 pneus d'automobile ou 27 pneus de bicyclette, 7,6 chambres à air de camion ou 35 chambres à air de bicyclette, 365 sous-vêtements féminins, ou 910 bas-collants de nylon ou 9 coffrets de télévision de 16". Approvisionnement de combustible de 30 jours pour une maison moyenne.

Et ce n'est pas fini...



Oyez, Oyez, imprudents!

Désormais, le port du gilet ou d'une ceinture de sauvetage sera obligatoire dans les parcs et réserves du Québec. Ce règlement s'applique aussi bien aux pêcheurs qu'aux adeptes du canot-camping et de la pêche-camping. Ainsi le veut l'honorable ministre des Loisirs, de la Chasse et de la Pêche.

Sur deux roues...

La proportion des ménages canadiens possédant des bicyclettes pour adultes a augmenté de façon spectaculaire, passant de 28 p.cent en 1971 à 42 p. cent en 1978.



Le piéton à Montréal: une lutte de tous les jours

Une étude menée par Derek Drummond, directeur de l'École d'architecture de l'université McGill, porte sur le problème de la circulation piétonnière dans le centre ville. Les données récoltées dans le secteur de la rue Sainte-Catherine, entre les rues Peel et Aylmer (près du square Phillips) portent à réflexion. La circulation piétonnière pouvant atteindre, à l'heure du lunch et du côté nord de Sainte-Catherine, une pointe de 7 500 personnes à l'heure, on a raison de s'intéresser à la question.

Pendant qu'on parle souvent, à Montréal, de l'«indiscipline» des piétons, le rapport de Derek Drummond en donne les causes: les cycles des feux de circulation sont beaucoup trop longs (100 secondes) et l'espace réservé aux piétons est insuffisant. Dans le premier cas, les observateurs remarquent qu'à certaines intersections environ 60 p. cent des traversées effectuées par les piétons se font sur l'indication du feu rouge! Mais cela s'explique du fait que le cycle feu vert/rouge est beaucoup trop long, allouant une période de 60 secondes au feu vert de l'axe est-ouest. Avec une vitesse de marche d'environ 4,5 km à l'heure et une distance moyenne, entre les intersections, de 90 m, le piéton voit le feu vert tourner au rouge quand il est à peu près à trois mètres de l'intersection.

L'auteur du rapport considère que cet espace est tout à fait insuffisant et qu'il serait possible et même souhaitable d'aménager ce secteur commercial florissant en un lieu communautaire ouvert à des expériences de toutes sortes.

Reprendre en main sa santé

Le Centre de santé des femmes du Plateau Mont-Royal s'est installé dans le petit local d'une ancienne épicerie. Il ne ressemble en rien à une polyclinique ultra-moderne, ni même à un C.L.S.C. Il est entièrement géré par ses usagères et par les femmes qui y travaillent; il fonctionne avec une seule permanente salariée et fait appel au bénévolat.

Les services offerts par le centre sont de deux ordres et visent à répondre aux besoins spécifiques des femmes. D'abord, un service de consultation médicale où, tour à tour, trois médecins reçoivent les femmes. On y pratique la médecine générale, bien sûr, mais on s'occupe particulièrement de problèmes d'ordre gynécologique, comme la contraception, les infections et maladies affectant les organes génitaux et reproducteurs, la ménopause, etc. Au centre, on met l'accent sur l'information. Celle-ci est assurée par des paramédicales, c'est-à-dire des femmes qui se sont donné une formation médicale adaptée à leurs besoins.

L'objectif du centre: permettre aux femmes de reprendre en main leur santé. D'autres expériences semblables existent-elles ailleurs au Québec? (Source: la Gazette des femmes)

Turlute des années dures

Les personnes qui possèdent des films et des photographies des années 1929-1939, décennie de la grande dépression, qui connaissent des témoins de cette époque, des chansons relatant la crise, ou qui possèdent des informations sur les événements qui ont marqué cette décennie sont priées d'entrer en communication avec les Productions vent d'est. Une invitation spéciale est lancée aux personnes qui ont vécu la crise et qui se souviennent du Secours direct, des Soupes populaires, des évictions de locataires, de la marche des chômeurs sur Ottawa en 1935, des camps de travail à 20 cennes par jour, comme à Val-Cartier, de la Loi du cadenas, du Retour à la terre, de l'exil vers les États-Unis et des «hobos», ces vagabonds du rail qui cherchaient de l'ouvrage à travers le pays en «jumper» les trains.

On peut contacter les Productions vent d'est aux numéros de téléphone suivants: (514) 521-4085 ou (514) 849-2477, ou en écrivant à 4738, rue Brébeuf, Montréal, H2J 3L3. Toutes les photographies et les films qui seront utilisés seront retournés intacts à leurs propriétaires.

Expérience requise: aucune.



Si vous êtes âgé(e) de 17 à 21 ans, Katimavik vous offre de vous dépasser. Vous travaillerez pendant 9 mois, dans trois provinces différentes, à trois projets différents, avec d'autres gens de votre âge venus des quatre coins du pays. Ce sera peut-être du travail de ferme, le nettoyage d'un cours d'eau ou la restauration d'un site historique. Vous pouvez même choisir de faire un stage de trois mois sur une base militaire. Katimavik est un programme financé par

le gouvernement fédéral dont le but est d'aider les jeunes à élargir leurs horizons, d'aider certaines communautés à améliorer leur mode de vie et, d'une façon générale, de faire respecter l'environnement.

Dans chaque projet, vous serez hébergé quelque temps par une famille de la localité où se déroule le projet. Vous apprendrez une autre façon de vivre, l'autosuffisance, vous devrez participer aux tâches quotidiennes, vous rencontrerez d'autres gens...

Vous ferez aussi du bénévolat social auprès des vieillards,

des jeunes et des enfants. Quoi qu'il en soit, ce sera un travail physique ardu, sans grande rémunération: \$1 d'argent de poche par jour et \$1 000 de récompense à la fin du programme. Katimavik,

c'est tout un défi, une nouvelle façon d'envisager votre vie. Les dates limites d'acceptation des

demandes de participation sont le 21 juillet, pour les projets réguliers débutant le 17 septembre, et le 11 août, pour les projets réguliers et militaires débutant le 1^{er} octobre.



Katimavik
Responsable des participants,
2270, av. Pierre-Dupuy,
Cité du Havre,
Montréal (Qué.) H3C 3R4

Le programme m'intéresse énormément: faites-moi parvenir une Demande de participation et le Guide du participant!
 en français en anglais.

Nom: _____ Écrire en lettres moulées

Adresse: _____

Ville: _____ Prov.: _____ Code postal: _____

Katimavik

P.S.: Ceci n'est pas votre Demande de participation. Vous devrez faire parvenir votre Demande à Katimavik avant le 21 juillet ou le 11 août.



PREMIÈRE AU MONDE

Bon goût, qualité exceptionnelle...
voilà les raisons du succès de la Rothmans
dans le monde entier.

Le meilleur tabac qui se puisse acheter

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage-
éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette - "goudron" 16 mg, nic. 0.9 mg.

Soulagement rapide et rafraîchissant
de la douleur cutanée et de la démangeaison.
HISTOCAINE
ONGUENT - non gras, couleur chair

Coups de soleil
Piqûres d'insectes
Herbe à puces
Allergies cutanées

ÇA VOUS DÉMANGE?
HISTOCAINE*
**UN VELOURS
POUR LA PEAU**
En vente dans
les pharmacies seulement.

* Marque de commerce de The Dow Chemical Company

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: Edouard Doucet

Conception graphique

Directeur: Pierre Legault
Chef de la fabrication: Michel Brunette • Graphiste: Jean-Marc Martin

Secrétariat

Liliane Bitursi • Françoise Joannidès • Gisèle Payant.

Service de la publicité

Directeur général: Walter Trudeau, 231, rue Saint-Jacques, Montréal, P.Q.
H2Y 1M6 Tél. 282-2166 • Directeur régional: Denis Kelly
36 King Street east (4th floor) Toronto, Ont. M5C 1E5 Tél. 363-8064

Conseil d'administration.

Président: Charles d'Amour
Vice-président: Guy Pépin • Secrétaire: Gaston Vachon • Trésorier: Denis Lacasse.

ISSN0380-6790

Imagine-t-on Paris sans l'île de la Cité; Reims sans sa cathédrale; Londres sans l'abbaye de Westminster? Un lien ininterrompu se tisse entre le passé, le présent et l'avenir grâce à ces monuments, qui constituent autant de signes sensibles de l'unité d'une civilisation. Or seuls quelques rares vestiges témoignent des origines de Montréal, ville de monastères et d'entrepôts de fourrures calquée sur le modèle mystique et mercantile du XVIIe siècle français. Les Montréalais, orphelins de leur quartier ancien tel que légué par leurs ancêtres du XVIIIe siècle, en perdront-ils à jamais jusqu'au souvenir?

Grâce à Georges Delfosse, non!

— Qui est Georges Delfosse? ai-je demandé à un historien d'art.

— Un peintre d'histoire, illustrateur du Vieux-Montréal.

— C'est quoi un peintre d'histoire?

— A la fois un historien et un artiste, deux bêtes rares rarement réunies dans la même personne.

Figurez-vous que la Ville de Montréal possède quelque 70 tableaux de ce peintre né à Mascouche en 1869 et décédé dans la métropole en 1939! Pour des raisons de sécurité, ces toiles sont accrochées à l'hôtel de ville, aux murs des bureaux en enfilade de la haute administration. Certaines, telle la *Place Jacques-Cartier*, évoquent l'objectivité d'un Canaletto. (On ignore si Delfosse employa, comme le maître vénitien, la technique de la chambre noire). D'autres, aux tons sourds et chauds, vibrent d'une exquise sensibilité. Tels les jardins, la chapelle, le couvent de la Congrégation de Notre-Dame et son ouvroir au clair-obscur si saisissant; l'église des Jésuites; le Petite Rue Saint-Jacques avec passerelle; le magasin du Roy surnommé la Friponnè; les casernes lors de la cession de la Nouvelle-France. De la peinture de Delfosse portant sur les lieux et les monuments anciens de Montréal, Gérard Morisset a écrit: «Il faut croire qu'il les a aimés, ces coins de la vieille ville. Il les peint avec amour, avec l'adoration des vieilles pierres, avec le scintillement du soleil sur les maçonneries du XVIIIe siècle, avec des harmonies de couleur qu'on ne retrouve point dans ses portraits, ni dans ses tableaux d'église.»

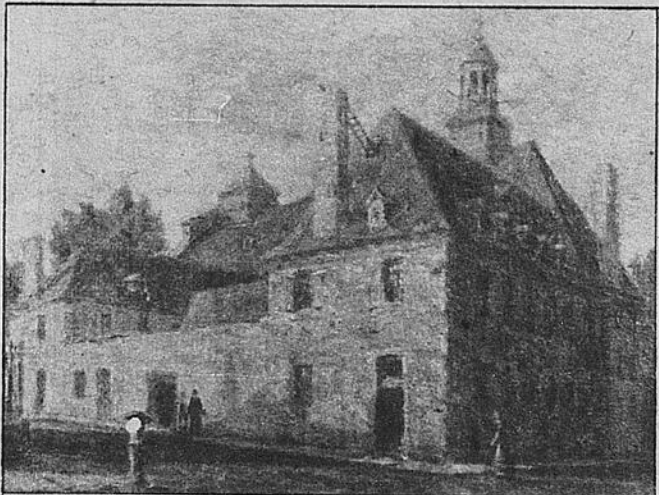
Il faut savoir gré aux grands commis de la Ville de Montréal d'avoir ainsi enrichi le patrimoine de la métropole au cours des années. C'est ainsi que M. Jules Bazin, alors conservateur de la Bibliothèque

PSITT!

GEORGES DELFOSSE



Résidence
du gouverneur
de Maisonneuve,
rue Saint-Paul.



Monastère
des Récollets,
à l'angle des rues
Sainte-Hélène et
des Récollets
(1694-1860).

municipale, a servi d'intermédiaire dans l'acquisition d'une vingtaine d'éléments de cette collection Delfosse.

— Mais 70 tableaux, répartis à quatre ou cinq dans une quinzaine de bureaux, ce n'est pas très accessible au public, ai-je fait remarquer au directeur des Archives de la Ville de Montréal, Cicerone du petit groupe d'invités auxquels j'eus le privilège de me joindre ce samedi après-midi-là.

— Comme vous le suggérez, une rétrospective Delfosse serait tout indiquée dans le grand hall de l'hôtel de ville, répondit Henri Gérin-Lajoie.

— Ou au centre d'interprétation du Vieux-Montréal qu'on est en train d'aménager dans l'ancien poste d'incendie de la place d'Youville.

— Ou même à Terre des hommes...

Pour l'occasion, on pourrait faire appel à la collaboration de collectionneurs privés. Certains, à eux seuls, possèdent une quarantaine de Delfosse. Du peintre de Mascouche, le musée d'Art de Joliette possède une *Eglise Notre-Dame de Pitié* «de la maison mère de la Congrégation de Notre-Dame

faisant partie d'un remarquable ensemble architectural du XVIII^e siècle; il fut démolie en 1912 pour permettre le prolongement du boulevard Saint-Laurent, qui d'ailleurs s'arrêtait là», lit-on dans le catalogue explicatif du musée. Et Wilfrid Corbeil de conclure: «Je me rappelle avoir visité cet enclos de verdure et de piété de la maison mère de la Congrégation de Notre-Dame, sis dans l'axe même de la rue Saint-Laurent; il avait le prestige de nous transporter dans un monde étrange de vieille France et de celui de Jeanne Le Ber qui l'avait habité et illustré de sa réclusion volontaire.»

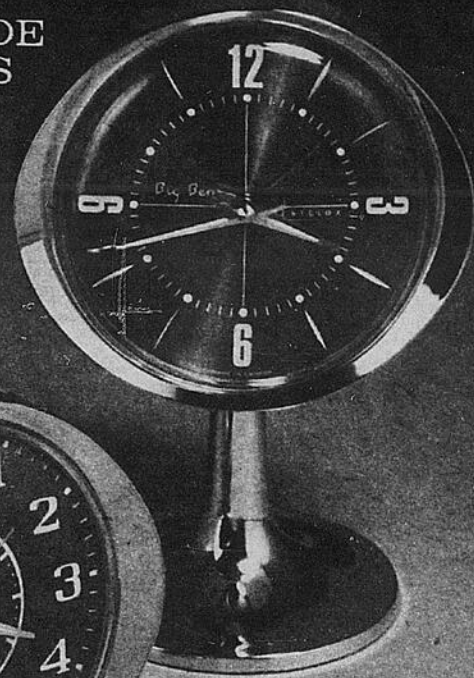
Grâce à une rétrospective Georges Delfosse, les Montréalais s'approprieraient avec leur patrimoine architectural historique en même temps qu'ils découvrirait un peintre non dépourvu de talent.

Edouard Doucet

NOTE DE LA RÉDACTION: Le Village québécois d'antan, dont nous annonçons, la semaine dernière, l'inauguration le 15 juillet, sera ouvert au public jusqu'au 2 septembre et non au 1er octobre, tel qu'annoncé.

Les Superbes Réveils Ben par Westclox^{MC}

MARQUE
CANADIENNE
DEPUIS PLUS DE
SOIXANTE ANS



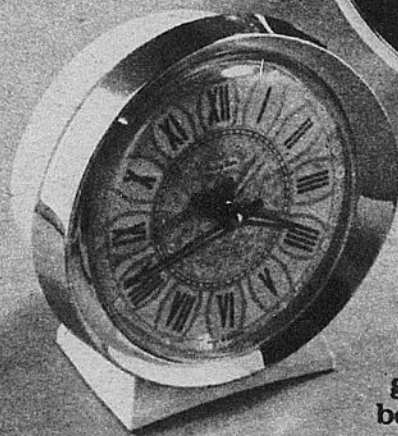
BIG BEN XL



BIG BEN SELECT



BIG BEN
FUTURA DELUXE



BABY BEN
ROYALE

Les réveils Big et Baby Ben d'un style à la page pour la génération actuelle allient la beauté au tic-tac silencieux et à la sonnerie forte/douce

réglable. Ces systèmes d'horlogerie, attrayants et fiables, sont en vente dans les magasins d'articles de qualité à travers le Canada... par Westclox, le plus grand fabricant d'horlogerie au Canada.

WESTCLOX
CANADA LIMITEE | **Talley**
Industries

C.P. 239, Peterborough, Ontario, Canada K9J 6Z1

CHAMPIGNON-VAL

Dans quelques jours, les 27, 28 et 29 juin prochains, la ville de Waterloo rendra hommage au végétal qui fait sa fierté: le champignon. Ce légume (au sens culinaire du mot), dont on se contentait autrefois de faire des hors-d'oeuvre, a acquis au Québec, au Canada et en Amérique, une réputation qui lui fait occuper le troisième rang parmi les légumes cultivés industriellement.

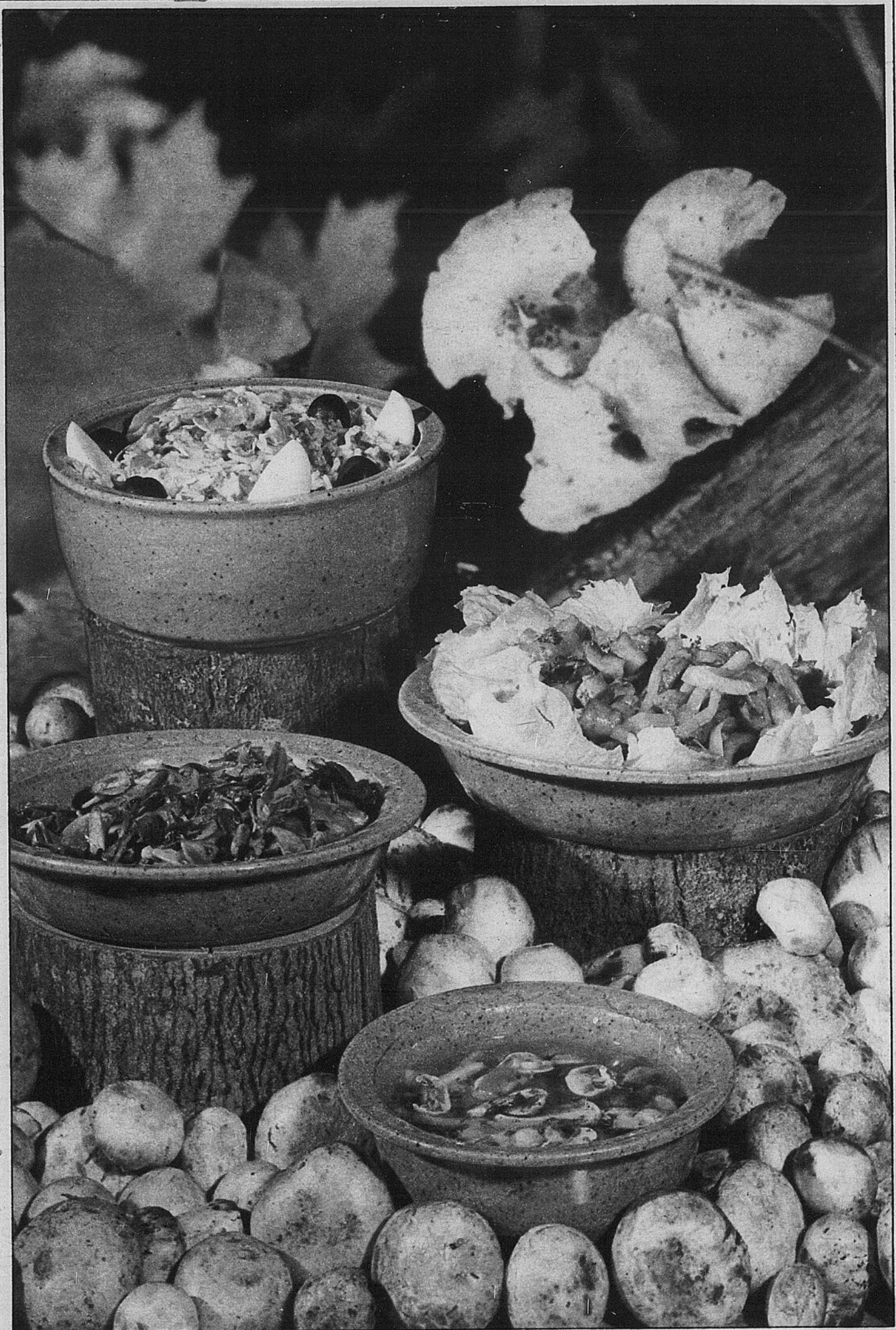
Au Québec, le plus ancien producteur de champignons est Slacks Limitée et, l'an dernier, son 75e anniversaire d'existence coïncidait avec le cinquième anniversaire du festival Champignon-Val de Waterloo. L'initiative de cette manifestation vient paraît-il de l'Office touristique qui, en 1974, désirait stimuler l'intérêt des touristes et des Waterlois pour leur ville et pour l'industrie du champignon.

Champignon-Val est à l'origine un événement local dont les activités s'adressent aux gens des Cantons de l'Est; c'est vers 1977 que le Québec en entend vraiment parler. Personne n'ignorait pourtant l'existence de cette ville de Waterloo fondée en 1796 par les Loyalistes. Mais on ne savait généralement pas que, dans l'ombre et l'humidité des composts et des sols pasteurisés, perçaient les boutons du célèbre et savoureux champignon blanc.

Tous ne savaient pas, non plus, comment cuire, apprêter et servir ce légume que les savants et les spécialistes nomment *agaricus bisporus*. Le champignon est en effet capricieux et, plus que tout, il tient à conserver en cours de cuisson l'humidité qui lui donne son goût, sa couleur et sa fermeté. C'est pourquoi le festival Champignon-Val n'était vraiment complet que dans la mesure où il permettait aux visiteurs d'en savoir plus long sur l'art et la manière de mettre en valeur le légume de Waterloo. Ainsi, entre des activités comme la course de voiliers, une danse ou le concours de force et d'endurance, y offre-t-on aussi une dégustation de champignons, une visite de l'usine locale et une documentation où le lecteur attentif découvrira ce qu'il faut faire et ne pas faire pour apprécier le champignon.

Les siècles ont appris à l'homme que le champignon pouvait se manger aussi bien cru que cuit et que si cuisson il y avait, elle devait être brève.

Le champignon de Waterloo pour sa part apprécie la crème, l'ail, la vinaigrette et l'huile. Il baigne avec bonheur dans les sauces les plus fines et sait apprécier les bouillons les plus légers. En 1979, à l'issue de Champignon-Val, où l'on avait fait la place belle aux salades, on procéda à l'élection de deux virtuoses, deux femmes passées maîtresses dans l'art de servir le champignon froid: Murielle Gallagher et Francine Bouchard, de Eastman, furent déclarées gagnantes du concours de la salade de champignons.



Plats: André Leroux, Boucherville.

L'ANATOMIE D'UN OEUF- BURGER

1. L'envers du #6. Le dessus du petit pain. Au four, rôti ou froid; au sésame, au blé entier ou blanc; de fantaisie ou ordinaire, avec l'aide du #6 il vous permet de manger tous les délicieux ingrédients de l'oeuf-burger ensemble...et vous évite de le déguster sens dessus dessous.

2. Petits trucs verts. Fini les burgers uniboulettistes...enfin un burger à ciboulette! Attention! Les petites tranches de ciboulette ont une vilaine tendance à vouloir s'échapper de l'oeuf-burger. Surveillez-les bien, leur bon petit goût piquant vaut bien ce petit effort.

3. Aux-tomates-isation. C'est automatique, dans un vrai bon burger on trouve toujours de belles grosses tranches de bonnes tomates fraîches et juteuses. Aux-tomates-isez généreusement votre oeuf-burger.

4. Petits trucs blancs. Communément appelés échalottes: même goût et même mauvaises habitudes que les petits trucs verts.

L'OEUF

C'est une source très économique et délicieuse d'énergie alimentaire de première qualité. L'oeuf est une excellente source de protéines de haute qualité qui contribuent à l'élaboration et au maintien des tissus du corps humain. C'est une bonne source de fer, de phosphore, de vitamine A et de principes nutritifs essentiels à la croissance et à l'entretien du corps. De nos jours, il est surprenant qu'on puisse se procurer un tel aliment à moins de 80¢ la livre!

Bon appétit!

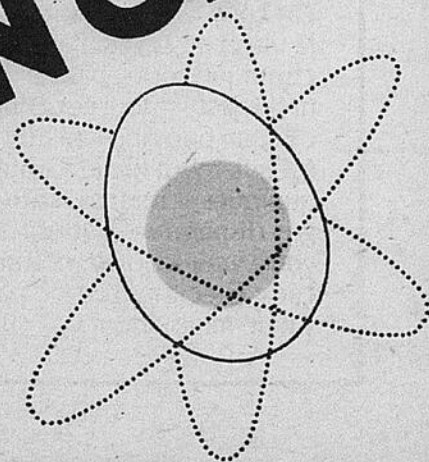
5. Le croquant. Selon des sources généralement bien informées, la plupart des gens préfèrent leur oeuf sans la coquille, nous avons donc trouvé un autre moyen (délicieux par surcroît) de donner du croquant à l'oeuf-burger: le concombre frais.

6. À ne pas confondre avec le #1. Le dessous du petit pain: on l'obtient habituellement au même endroit que le #1 et on le prépare de la même façon...si on veut. Fait curieux: contrairement au #1, il indique le dessous du dessus. Mais même si vous confondez et consommez votre oeuf-burger dans le mauvais sens, nous vous garantissons une expérience renversante.

7. Le coeur. Soyons sérieux! C'est ici que le traditionnel burger ordinaire sort de sa coquille et repart en oeuf! L'ingrédient-vedette, le coeur de l'oeuf-burger, vous ne l'auriez jamais deviné, c'est l'oeuf!

Pour obtenir d'autres délicieuses façons de préparer vos oeufs, écrivez à:
"Je repars en oeuf", 1355 Graham Bell,
Boucherville, Qué. J4B 6A1

JE REPARS EN OEUF



CHAMPIGNONS MARINÉS DE WATERLOO

Préparation: 30 minutes
Temps de marinage: 24 heures

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	MÉTRIQUE	IMPÉRIAL
Champignons	750 g	1 livre et 10 onces
Oignons moyens	2	2
Rinaigre de vin	50 ml	3 c. à table
Huile végétale	50 ml	3 c. à table
Eau	15 ml	1 c. à table
Sucre	15 ml	1 c. à table
Sel	5 ml	1 c. à thé
Feuilles de laurier	½	½
Poivre en grains	2	2
Laitue (feuilles)	6	6
Persil haché	85 ml	½ tasse

MÉTHODE

NETTOYER les champignons. Laisser les petits entiers et couper les gros en quartiers.

COUPER les oignons en rondelles, les séparer en anneaux et en recouvrir les champignons.

FAIRE BOUILLIR ensemble le vinaigre, l'huile, l'eau, les assaisonnements et les épices.

AJOUTER les champignons et cuire 6 à 8 minutes.

LAISSER la marinade bien refroidir, couvrir et mettre au frais.

LAISSER mariner 24 heures avant de servir.

DRESSER sur des feuilles de laitue.

GARNIR de persil haché.

SERVIR immédiatement.

A TABLE

CHAMPIGNONS FRAIS AU CRESSON

Préparation: 15 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	MÉTRIQUE	IMPÉRIAL
Champignons émincés	1,4 l	1 ¼ pinte
Beurre	125 ml	½ tasse
Cresson	1 paquet	1 paquet
Jus de citron	1	1
Sel	5 ml	1 c. à thé

MÉTHODE

BIEN LAVER les champignons. Les cuire dans le beurre à feu vif, pendant quelques secondes. Ceux-ci doivent demeurer fermes.

AJOUTER le cresson haché grossièrement et faire chauffer quelques instants.

AJOUTER enfin le jus de citron et le sel.

SOUPE AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

INGRÉDIENTS	1,5 LITRE Métrique	(1 ¼ PINTES) Impériale
Échalotes vertes émincées	65 ml	¼ tasse
Céleri en dés	60 ml	¼ tasse
Champignons émincés	125 ml	¼ tasse
Beurre	8 ml	1 ½ c. à thé
Fond de volaille* ou concentré de bouillon de volaille	1,5 l	1 ¼ pinte
Sel	1 ml	¼ c. à thé
Poivre	au goût	au goût
Nouilles aux oeufs	40 g	1 ½ once
Poulet en dés	85 ml	½ tasse
Persil haché	3 ml	½ c. à thé

MÉTHODE

CUIRE doucement les légumes dans le beurre.

AJOUTER le fond de volaille.

Assaisonner.

CUIRE à feu doux pendant 20 minutes.

CUIRE les nouilles à l'eau salée.

LES PASSER à l'eau froide, les égoutter et les ajouter au potage.

AJOUTER enfin le poulet et le persil.

GARDER au chaud.

*FOND DE VOLAILLE

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 4 à 5 heures

INGRÉDIENTS	1,5 litre Métrique	(1 ¼ pinte) Impériale
Os ou carcasse concassée		
Parures de viande	1,5 kg	3 ½ livres
Eau froide	3,75 l	3 ¾ pintes
Mirepoix:		
— carottes coupées grossièrement	325 ml	1 ½ tasse
— oignons coupés grossièrement	325 ml	1 ½ tasse
— céleri coupé grossièrement	350 ml	1 ½ tasse
Gros sel	au goût	au goût
Bouquet garni		
— persil	1 branche	1 branche
— thym noués en	1 ml	¼ c. à thé
— laurier bouquet	½ feuille	½ feuille
— céleri	½ branche	½ branche

MÉTHODE

LAISSER BOUILLIR les os et les parures de viande, puis les rafraîchir à l'eau courante. Déposer les ingrédients dans une casserole.

AJOUTER l'eau froide, la mirepoix, le gros sel et le bouquet garni.

PORTER À ÉBULLITION et laisser cuire doucement à petit feu et à découvert pendant 4 à 5 heures, en écumant fréquemment. Enlever le surplus de graisse.

PASSER le jus de cuisson dans un coton à fromage. Conserver au froid jusqu'à son utilisation.

Pensez-y bien avant de teindre vos cheveux.

Vous désirez teindre vos cheveux pour en faire disparaître le gris? Sûr, la teinture ça rajeunit, mais souvent les cheveux teints sont secs, cassants et peu naturels. C'est que la coloration instantanée contient des produits chimiques durs qui ont sur les cheveux un effet de « choc ». Le changement brusque de couleur peut briser l'équilibre naturel de vos cheveux et leur enlever toute leur force et leur éclat.

Il y a cependant une autre solution, la bonne.

C'est Lady Grecian®, un liquide incolore qui agit sur les protéines des cheveux et en fait progressivement revenir la couleur naturelle. Vos cheveux paraissent en meilleure santé et ils le sont, car Lady Grecian leur redonne de la vie et du corps. Pas de produits chimiques durs, pas de mélanges ni de gâchis. Tout ce qu'il vous faut c'est un peigne, car Lady Grecian est tellement facile à appliquer. En quelques semaines, vous verrez le gris disparaître et vous retrouverez votre vraie couleur naturelle.

Lady Grecian, n'est-ce pas ce qu'il y a de mieux pour vos cheveux?



SALADE AUX CHAMPIGNONS

Préparation: 45 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	MÉTRIQUE	IMPÉRIAL
Riz minute	175 ml	¾ tasse
Champignons frais émincés	250 ml	1 tasse
Gousses d'ail hachées	1 petite	1 petite
Persil haché	60 ml	¼ tasse
Beurre	30 ml	2 c. à table
Piments verts en dés	30 ml	2 c. à table
Piments rouges en dés	30 ml	2 c. à table
Céleri en dés	30 ml	2 c. à table
Radis émincés	100 ml	½ tasse
Concombres en dés	75 ml	½ tasse
Échalotes hachées	30 ml	2 c. à table
Laitue	4 feuilles	4 feuilles
Oeufs durs	1 petit	1 petit
Olives noires	6	6
Olives farcies	6	6
Paprika	1 ml	¼ c. à thé
Sel	5 ml	1 c. à thé
Poivre	1 ml	¼ c. à thé
Vinaigrette*		

MÉTHODE

CUIRE le riz.

LAVÉ les champignons. Les faire légèrement colorer dans le beurre. Ajouter l'ail, le persil, le céleri, les piments rouges et verts, les concombres, les radis, les échalotes, et mélanger au riz cuit.

TAPISSER de feuilles de laitue le fond d'un bol. Y disposer la salade et garnir avec les oeufs et les olives.

ASSAISONNER de sel, de poivre et de paprika.

ARROSER de vinaigrette.

*VINAIGRETTE

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	MÉTRIQUE	IMPÉRIAL
Moutarde en poudre	4 ml	¼ c. à thé
Sel	5 ml	1 c. à thé
Poivre	1 ml	¼ c. à thé
Vinaigre ou jus de citron	60 ml	¼ tasse
Huile d'olive	175 ml	¾ tasse
Persil haché (facultatif)	2 ml	½ c. à thé
Échalotes hachées (facultatif)	2 ml	½ c. à thé

MÉTHODE

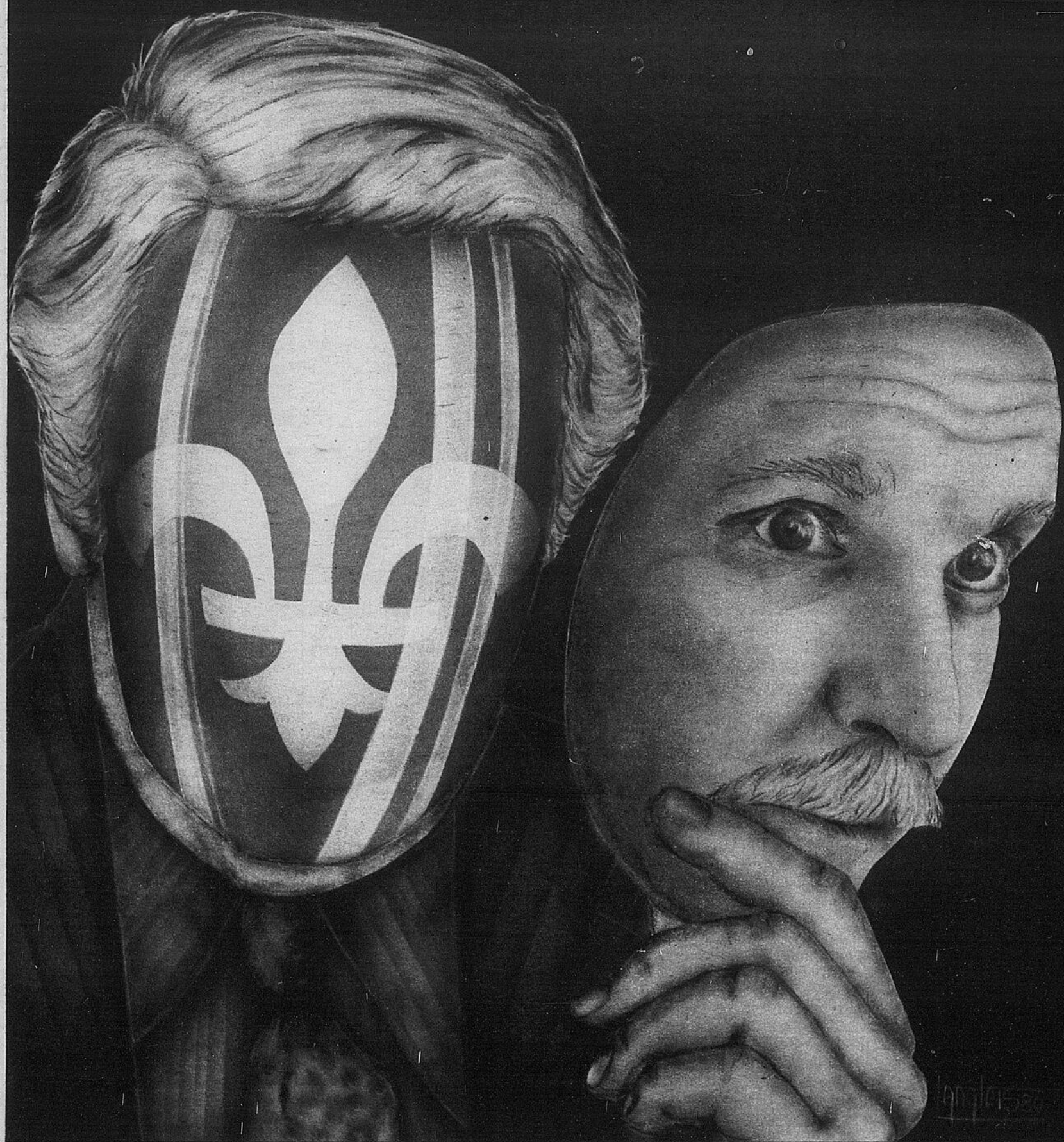
MÉLANGER la moutarde, le sel et le poivre.

AJOUTER le vinaigre.

INCORPORER l'huile en gros filets.

AJOUTER enfin le persil et/ou les échalotes.

A NOUS DEUX



JEAN DUCEPPE

PAR NICOLE BEAULIEU

Quel chemin les écologistes québécois ont parcouru depuis l'époque de la recolonisation des rangs de campagne! Ils constituent encore aujourd'hui une minorité? Certes, mais une minorité agissante. Et qui sort tranquillement de la marginalité. De nombreux campagnards sont revenus en ville pour y vivre de manière différente «l'austérité joyeuse» dont parle le maître Pierre Dansereau. Ce faisant, ils ont gagné à peu près tous les secteurs d'activités: l'agriculture et l'alimentation, la production d'énergie, le commerce et l'entreprise, les artisanats et les métiers.

Le journaliste André Delisle est allé à la rencontre de ces artisans éparpillés à travers le Québec. Il est revenu chez lui avec la conviction que «les bases d'une société écologique sont bien implantées dans toutes les régions du Québec».

Il a interrogé des jardiniers comme lui, des fermiers, des bâtisseurs, des chiffonniers, des bricoleurs occupés à tirer de l'énergie du soleil, du vent et du bois, des commerçants, des journalistes et des écrivains épris du rêve de l'écosociété. Près d'une trentaine d'entre eux témoigneront de leur expérience dans une série d'émissions «Ecologie: espace de vie» qui est présentée à l'antenne de Radio-Canada MF tous les jeudis, à 19 heures, jusqu'au 28 août. Avec le réalisateur Denis Boucher et l'animatrice Renée Hudon, André Delisle brosse le portrait de ce monde original et coloré. Un portrait vivant mais sans prétention: «Pas de vedettes à l'émission; ça reste une affaire de convivialité, explique-t-il. J'ai voulu éviter le modèle théorique, idéal de l'écosociété. Pour donner de la crédibilité à la pensée écologique, il fallait en montrer des expressions concrètes.»

Si les pionniers choisissent de s'isoler à la campagne pour réfléchir et mener leurs premières expériences d'autosuffisance alimentaire et énergétique, de nombreux écologistes vivent aujourd'hui en ville. «Et c'est heureux, commente André Delisle, car autrement l'écologie était condamnée à la marginalité: 80 pour cent de la population vit en milieu urbain.» C'est là qu'ils se sont mis à récupérer les déchets, qu'ils ont installé des coopératives alimentaires, ouvert des boutiques et restaurants qui sont devenus lieux d'échanges et de fêtes. C'est là aussi que les regroupements de citoyens soucieux de la lutte au gaspillage ont pris naissance.

Le réseau des écologistes a fini par sortir de l'anonymat. Un mouvement a pris forme, reconnaissable à ses porte-parole, ses luttes, ses écrits, mouvement dont l'influence se fait sentir jusque dans les officines gouvernementales.

Qui sont les écologistes? Justement, voici une pionnière. La quarantaine, l'enthousiasme contagieux, Céline Caron se définit comme une fille des champs et des bois. Elle se nourrit d'herbes sauva-

Notre seconde révolution tranquille: LA SOCIÉTÉ ÉCOLOGIQUE



Ici, André Delisle a troqué la plume du journaliste pour le rateau du jardinier.

ges, jardine, sème des arbres à la volée, un millier l'an dernier «pour les générations futures». Mais l'important n'est pas là: la convivialité n'est pas l'apanage exclusif des jardiniers. Écoutons-la plutôt: «Je voudrais briser le moins possible, laisser le moins de trace possible de mon passage sur la planète.» Triste? Jamais de la vie. «Nous, on a des petits bonheurs à tous les jours...»

Au fond, le discours des écologistes est plutôt rassurant. Parce qu'ils renoncent au luxe et au gaspillage, on leur imagine des visages de carême? C'est de bonheur qu'ils nous entretiennent. Ils lancent des cris d'alarme: cessons de polluer, de manger le pain des autres, de consommer comme des fous, de nous laisser écraser par nos outils et nos structures... C'est pour nous parler ensuite d'amour, de tendresse, de convivialité, d'humour et de créativité. Ils consultent le passé? C'est à l'avenir qu'ils pensent.

Chacun à sa manière, ils nous proposent un nouvel art de vivre. Pour certains, la révolution commence à la table: «Il est temps que nous re-

venions à une diète plus frugale: moins de viande, plus de céréales et de légumineuses», suggère l'auteur du *Bonheur du végétarisme*, Danielle Starenskyj. Comment cela? Parce qu'en plus de nous rendre obèses et cardiaques, nos habitudes alimentaires affament le tiers monde. Le calcul est simple: pour produire un kg de protéines pour l'homme, le boeuf doit en consommer 21... Il y a aussi les ravages que notre mode de culture cause au sol. Si les fermiers et jardiniers écologistes s'acharnent à travailler la terre en collaboration avec la nature, n'utilisant que des engrais naturels et une technologie appropriée, ce n'est pas par nostalgie. C'est qu'ils veulent lui rendre sa fertilité naturelle.

Le désir de bien manger (et de se soustraire aux tyrannies du marché) a donné naissance à la plus grande réalisation des écologistes: leur réseau de coopératives alimentaires. Le bilan: 125 comptoirs et groupes d'achat, des entrepôts central et régionaux, trois centres de documentation, des systèmes de communication et de distribution efficaces.

Véritables centres d'animation, ces coopératives aux noms évocateurs constituent la base de l'organisation des écologistes québécois. «Elles sont à leur image, constate André Delisle. Petites, très personnalisées, bien informées et assez efficaces». Elles doivent leur existence, rappelle-t-il, à la ténacité d'artisans qui ont consenti des efforts inouïs pour mener leur projet à terme.

Les écologistes d'ici ont encore bien d'autres réalisations à leur compte. Exemple: Solerg 49. En 1976, ils sont six jeunes en chômage. Un sujet les préoccupe: l'énergie. Ils se rencontrent, un organisme naît. Ces joyeux bricoleurs tenteront de mettre le vent et le soleil de la Côte Nord de leur bord pour en tirer une énergie douce, non polluante. Depuis, ils ont réalisé un séchoir solaire, un mur-trombe, une éolienne, une serre qu'ils décrivent comme une «merveille de fonctionnement» et qui leur permettra bientôt de porter leur saison de culture à huit mois et demi.

Ces jeunes sont tous autodidactes. «On devient expert à force d'ex-

périmenter», commente l'animateur du groupe Karl Barthe. Seulement, ils n'ont pas compté leur temps ni leur argent: ils estiment avoir investi au-delà de \$30 000 dans leurs installations. C'est peut-être à eux que le chercheur Michel Jurdant pensait en affirmant, dans la dernière émission de la série: «On a galvaudé la notion de travail... Je connais des chômeurs qui font plus que des fonctionnaires du gouvernement.»

Les chemins qui mènent à l'entreprise communautaire sont parfois bien étranges! A Victoriaville, une entreprise de recyclage des ordures ménagères a vu le jour parce que... des élèves s'ennuyaient au cours de français. Le professeur devenu chiffonnier par accident, n'a pas la langue dans sa poche: «On croit qu'il y a des dépotoirs parce qu'il y a des déchets? C'est faux. Il y a des dépotoirs parce qu'il y a des dépotoirs, affirme Norman Maurice. L'enfouissement n'est pas une solution, il pollue et en plus, nous prive de ressources importantes. A peu près tout ce qui va au dépotoir est recyclable: le verre, le métal, le papier, le carton et même le «mou» qui peut être composté.»

Pour secouer l'ennui de ses élèves, donc, Norman Maurice eut l'idée de les envoyer prononcer des conférences devant les associations et les clubs de la ville. Comme texte de base, il leur fournit un fascicule portant sur la récupération: *la Poubelle au régime*. Résultat: les conférenciers furent si convainquants qu'on les prit au sérieux. «Et nous ne pouvions plus laisser tomber ces gens-là». L'autobus scolaire et les corridors d'école servirent d'abord de transporteur et d'entrepôt. Forcés de trouver une autre solution, ils dénichèrent un camion puis une vieille grange. Puis, de Canada au Travail à Ose, ils en arrivèrent à posséder une usine de traitement fonctionnelle.

Curieusement, les projets de récupération suscitent l'intérêt des gens. Une autre chiffonnière, Judith Brown de Baie-Saint-Paul, l'a constaté avec plaisir: «On s'est rendu compte, dit-elle, qu'on ne changeait pas vraiment le comportement des gens, que beaucoup d'entre eux étaient déjà sensibilisés à la récupération de leurs déchets sans toutefois trouver de débouchés.» Un fait demeure: les récupérateurs se heurtent d'abord au pouvoir établi!

C'est aussi le problème des autoconstructeurs. Désireux de se réapproprier les outils qui leur ont échappé des mains, beaucoup de Québécois entreprennent aujourd'hui de construire eux-mêmes leur maison. Ils se lancent dans l'aventure pour différents motifs: économique, écologique ou esthétique. Mais ceux qui poussent l'audace jusqu'à outrepasser les normes établies sont condamnés à fuir les villes et les banlieues où l'esprit créateur apparaît souvent comme une menace.

Si le phénomène de l'autoconstruction en surprend plusieurs, il n'étonne guère l'architecte Christian Ouellet: «Après tout, ça n'est pas si

difficile de s'autoconstruire, c'est tellement fondamental. Même les animaux le font! Il suffit de commencer lentement.» Traditionnellement, les Québécois bâtissaient eux-mêmes leurs maisons. Dans la période d'après-guerre, une très forte proportion de la population le faisait encore. Depuis, quelqu'un au nom du «progrès» et des gros sous nous a convaincus que c'était là une tâche réservée aux seuls experts.

Christian Ouellet en convient volontiers: beaucoup de personnes ont avantage à ce que le savoir reste entre les mains d'initiés. Les prêteurs, les entrepreneurs, les gens de métier. Parce qu'il croit sincèrement que l'avènement de l'écosociété passe aussi par la maîtrise de son habitat, il a voulu aider les bâtisseurs inexpérimentés. Avec d'autres architectes du Groupe de ressources en autoconstruction et en écologie qui est issu de la faculté d'Architecture de l'université de Montréal, il dispense conseils techniques et appui moral à tous ceux qui viennent le consulter.

L E POUVOIR DE TRANSFORMER LE MONDE

Un mot revient souvent à la bouche des écologistes: la créativité. Ayant rejeté les excès aliénants de notre société de consommation, ils redécouvrent au contact de la matière, le plaisir de faire. En fabriquant leur nourriture, leurs vêtements, leurs meubles, leurs maisons, ils font plus que réapprendre les métiers de leurs pères. Ils retrouvent l'usage perdu de leurs sens et de leurs muscles. Et avec eux, le pouvoir de transformer le monde: «On l'ignore souvent, mais ceux qui le veulent peuvent changer beaucoup de choses», dit Céline Caron.

Leur influence se fait-elle sentir sur la société québécoise? Oui, répond André Delisle. «L'écologie entre peu à peu dans les foyers, dans les bureaux, dans les industries et les institutions gouvernementales. On a trop souvent associé les écologistes à des réalisations spectaculaires. Il faudrait faire attention aux symboles. On peut très bien vivre dans une maison solaire sans être écologiste, tout comme on peut vivre de façon écologique dans un appartement en ville. Combien de gens installés en banlieue ont adopté un mode de vie de simplicité volontaire, repensant leur alimentation, leur mode de transport, leurs rapports humains?»

Somme toute, le projet des écologistes n'est pas si compliqué et tous ceux qui le veulent vraiment peuvent y participer. Pour le résumer, empruntons les mots à René Dumont, célèbre agronome de la faim: «...construire par étapes successives une société non point idéale, angélique et parfaite mais moins injuste, moins gaspilleuse et moins contraignante». □

Guy FOURNIER

21 MAI À SAINT-BRIEUC

Saint-Brieuc, c'est le chef-lieu du département des Côtes-du-Nord, au cœur de la Bretagne. Dans cette ville de 37 671 habitants, les séparatistes bretons ne cessent pas de vider leurs bombes. Sur les murs, sur les palissades qui masquent les immeubles en construction et jusque sur le porche de la cathédrale, ils écrivent à la bombe aérosol des «Bretagne libre», «Merde à Giscard» ou «Non à Paris». C'est le château fort des Bretons qui ne croient plus au gouvernement centralisateur de Paris, qui désirent parler celte et transiger d'égal à égal avec la France.

A Saint-Brieuc, le 21 mai 1980, il faisait un soleil radieux lorsque, vers 18 heures, je me précipitai au stand à journaux pour acheter *le Monde*, *France Soir* et *le Figaro* pour avoir enfin des nouvelles du référendum au Québec. Ces trois quotidiens sous le bras, je m'assis à la terrasse du café et je réussis même à feuilleter le premier journal avant que le garçon ne vienne prendre ma commande, exploit peu commun quand on connaît la rapidité des garçons de café en France.

Dans *le Monde*, je lus qu'on prévoyait du soleil pour le référendum ainsi qu'un vote record, mais on ne donnait pas de résultats. Je veux bien croire qu'il y a beaucoup de décalage entre la France et le Québec, mais, côté temps, c'est tout de même juste six heures. Je renonçai au *Monde* pour *le Figaro*. On n'y prenait même pas le risque d'annoncer du soleil. On parlait plutôt des derniers jours de la campagne référendaire et des résultats que les Canadiens attendaient maintenant avec impatience. Le garçon revint avec mon «Perrier rondelle» comme je repliais le journal avec dépit pour prendre *France Soir*.

— De la m... ce journal, me dit-il, mais au moins il publie les dernières nouvelles.

Je trempai les lèvres dans mon eau citronnée et ouvris *France Soir* avec nervosité. Le garçon avait raison: en page 2, on parlait du référendum. Je saurais enfin comment mes compatriotes avaient réagi à cette première chance que nous avons depuis deux siècles de nous prononcer sur notre avenir collectif.

La dépêche relatait d'abord que les Québécois s'étaient empressés vers les bureaux du scrutin par un



soleil radieux du mois de mai et se poursuivait dans un style poétique jusqu'au dernier paragraphe, expliquant qu'on ne pouvait encore prévoir l'issue du vote mais que les résultats seraient publiés dans l'édition du lendemain.

Je rabattis le journal avec tant de force sur la table que le garçon accourut.

— C'est incroyable, lui dis-je, le référendum du siècle et pas moyen de connaître les résultats!

Il me regarda comme si je venais d'une autre planète.

— Mais enfin, repris-je, vous ne me direz pas que vous ignorez qu'il y avait un référendum hier?

— Un référendum? Ah! mais oui, j'y suis. J'espère que le nucléaire a perdu...

— Je parle du référendum québécois!

— Oui, oui, oui! Vous avez des problèmes au Québec, dit-il, faisant un visible effort de mémoire, mais les choses vont s'arranger maintenant qu'il y a eu élection.

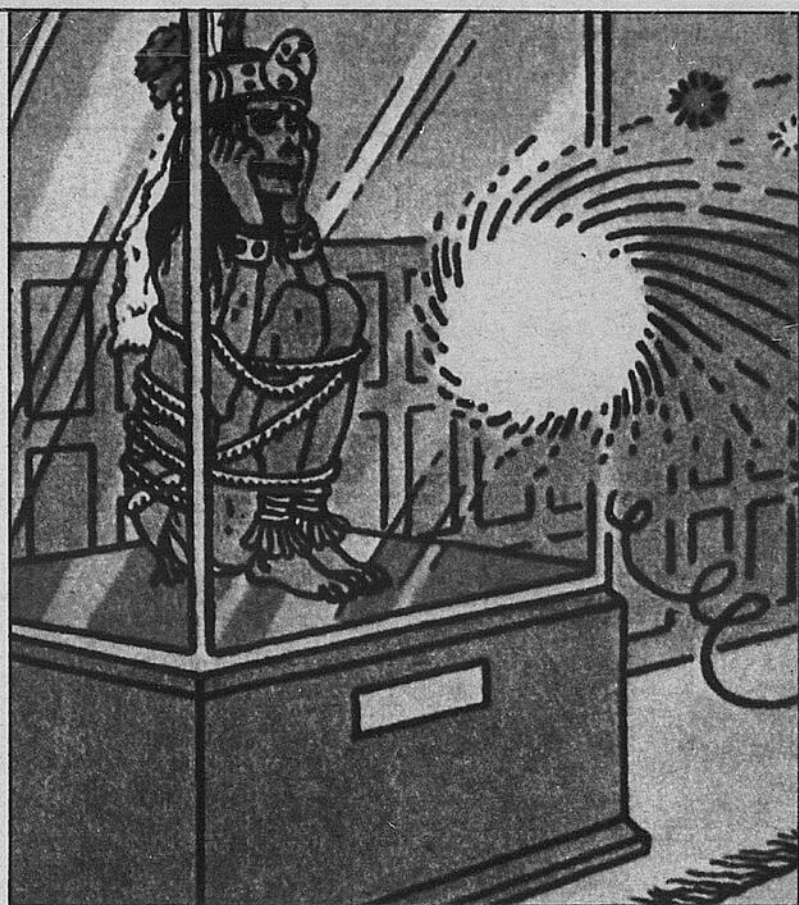
L'imbécile, il connaissait les résultats et il ne disait rien.

— Justement, dis-je la gorge sèche d'impatience, est-ce que je pourrais connaître les résultats?

— Ah! vous ne saviez pas? Trudeau a été reporté au pouvoir... Avec lui les choses devraient s'arranger, c'est un homme tellement intelligent. C'est donc dommage l'histoire de sa femme, n'est-ce pas?

Et il s'éloigna avec un rictus qui en disait long sur l'opinion qu'il avait des femmes, de celle-là en particulier.

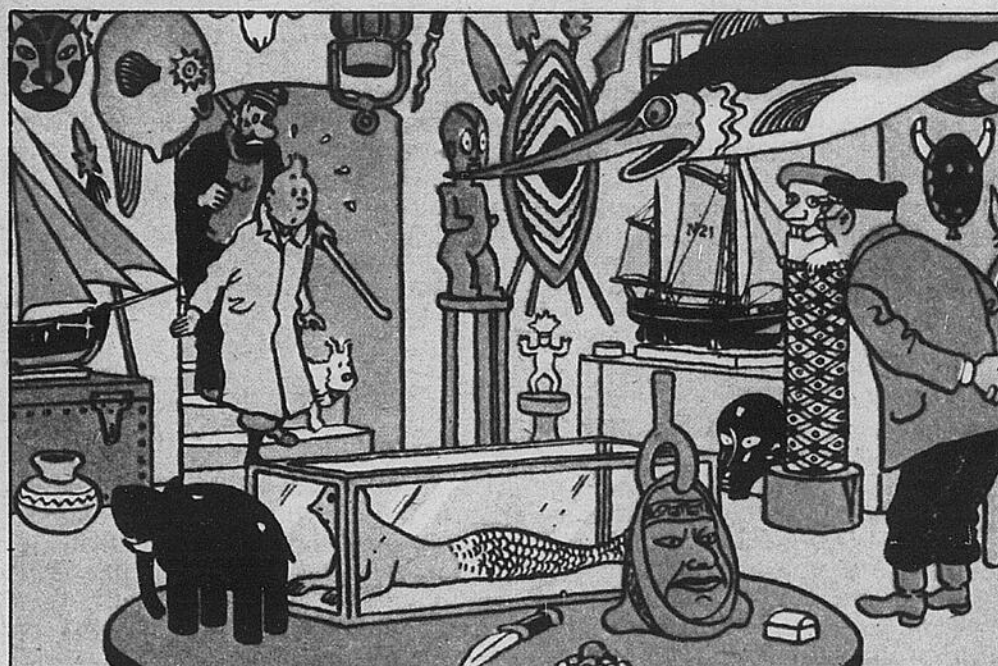
Comme c'est dommage qu'un océan nous sépare quand on a tant en commun!



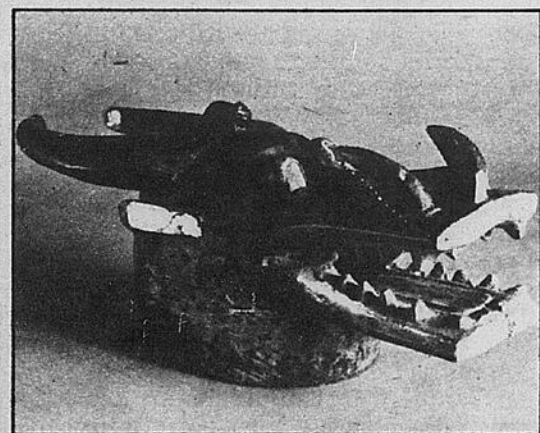
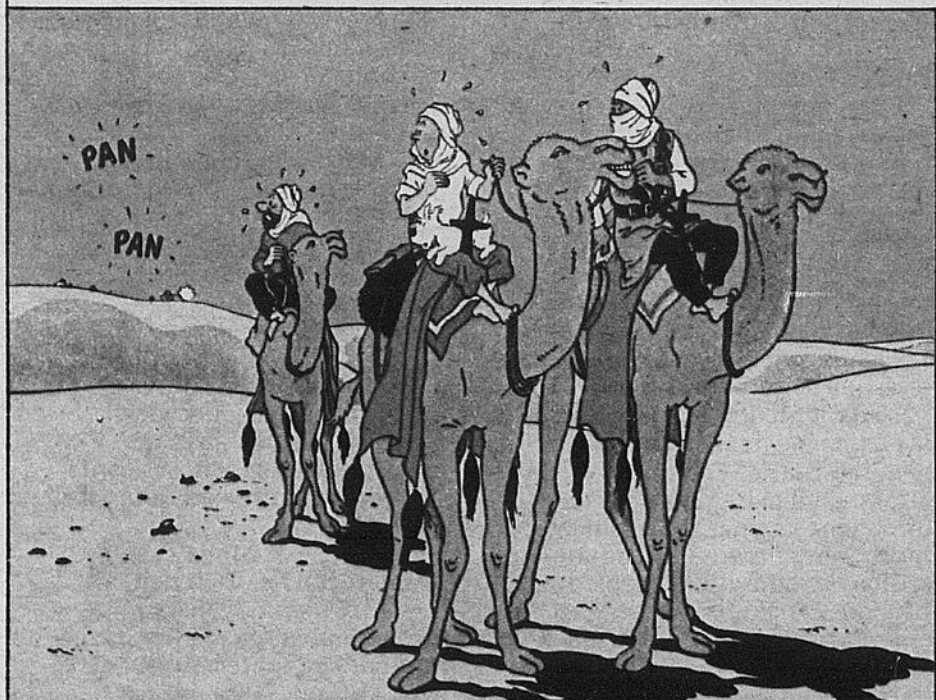
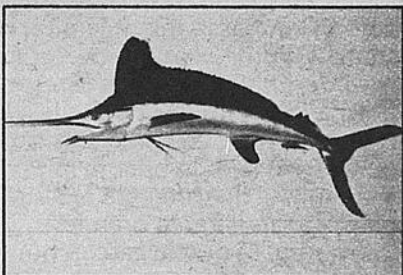
Espadon, évoquant l'une des bandes du TRÉSOR DE RAKHAM LE ROUGE



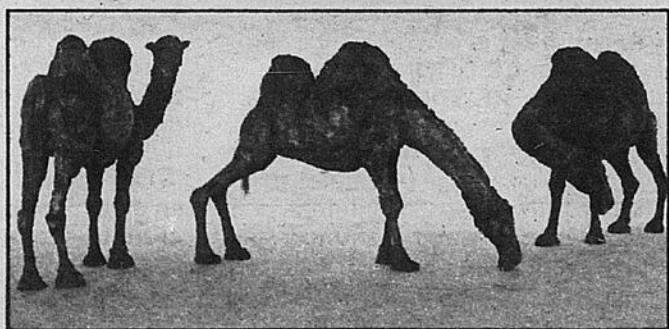
Momie parakas, Pérou. Collection du comte Bauduin de Grunne. La bande se réfère aux SEPT BOULES DE CRISTAL, p. 31.

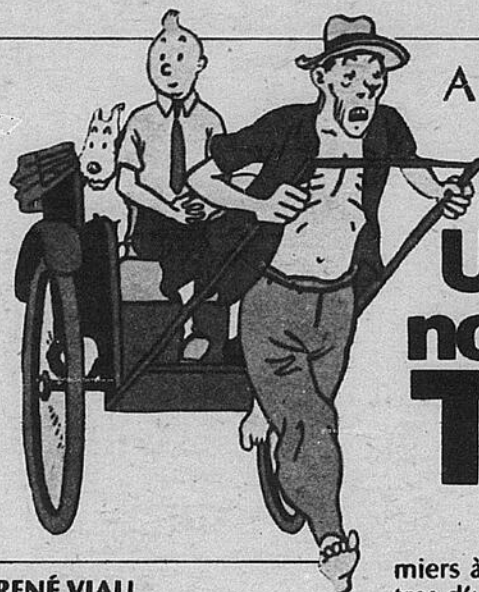


Chameaux, de Nancy Graves (bois, acier, toile d'emballage, polyuréthane). Collection de la Galerie nationale du Canada, qui célèbre cette année son centenaire (1880-1980).



Masque hybride senufo, Côte-d'Ivoire. Collection du Musée des beaux-arts de Montréal.





PAR RENÉ VIAU

Il est reporter et pourtant il n'a jamais écrit une ligne de sa vie. Malgré cela, c'est peut-être le journaliste le plus connu au monde. Il parle une vingtaine de langues dont le breton et l'occitan qu'il vient d'apprendre. Longtemps avant Neil Armstrong et la mission Apollo II, il a marché sur la Lune. Ce petit homme à la houppe a aussi « couvert » bon nombre de révolutions en Amérique du Sud, partageant tout récemment la vie des guérilleros. Il a filmé l'aventure en Afrique. Il a lutté « à la belle époque » contre le Syndicat du crime à Chicago. Ce globe-trotter a côtoyé les fumeries d'opium de Changhaï durant les années trente et l'occupation japonaise. Il a lévité au Tibet, traqué des ovni en Océanie...

A cinquante ans, malgré ses éternels pantalons golf, Tintin se porte merveilleusement bien. Toujours accompagné de sa conscience à quatre pattes, Milou, et de ce grand amateur de whisky (pas n'importe quelle marque mais bien du « Loch-Lomond ») qu'est cet ivrogne invétéré de capitaine Haddock, Tintin file vers de nouvelles aventures.

Tintin quinquagénaire. Il fallait fêter cela. Pour cette occasion, il entre au musée. Amateurs avertis de bandes dessinées, « tintinologues », « hergéiens », jeunes de sept à soixante-dix-sept ans et autres curieux plus ou moins initiés se sont pressés à Bruxelles, à Paris et à Bordeaux cette année pour voir l'exposition portant sur le Musée imaginaire de Tintin. Un Musée imaginaire qui traverse l'Atlantique pour la première fois et que présente le Musée des beaux-arts de Montréal jusqu'au 24 août prochain à la grande joie des petites Québécoises et des petits Québécois et de leurs parents nostalgiques.

Il ne s'agit pas d'une exposition de bandes dessinées. Au contraire de bien des personnages de bandes dessinées qui font figure d'analphabètes à côté de lui, Tintin est un héros cultivé. Il aime l'aventure mais aussi les beaux objets. Des objets témoins de ses rencontres, aux quatre coins du monde, avec des civilisations autres que la sienne. A travers ses péripéties planétaires, le reporter curieux a rassemblé, dans cette mémoire de papier que sont les vingt-trois albums Tintin, des objets hétéroclites, de toutes provenances.

Soucieux de réalisme, le créateur de Tintin, Hergé (le Belge Georges Rémy, ses initiales inversées étant R.G.) s'est documenté consciencieusement pour reproduire ces objets en les simplifiant. Aux yeux des enfants, les aventures du petit blond à la houpette n'en sont que plus crédibles. Ce sont du reste les pre-

AU MUSÉE DES BEAUX-ARTS
DE MONTRÉAL
JUSQU'AU 24 AOÛT

Un collectionneur nommé TINTIN

miers à remarquer qu'il manque un bouton aux guêtres d'un soldat moldave. Pas un bibelot, pas un costume, pas une oeuvre d'art ne sont, dans les *Tintin*, inventés. Voitures, boîtes de crabe, totems, pipes à opium, scaphandre... dans tous les décors et accessoires des *Tintin*, il faut que « cela » fasse vrai.

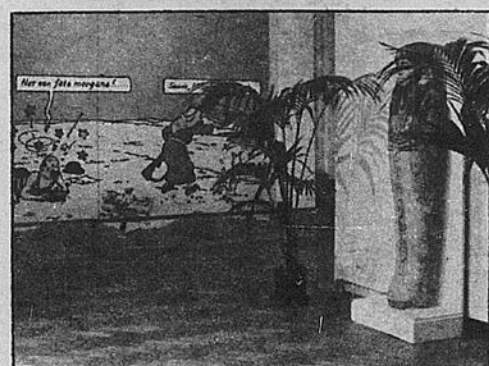
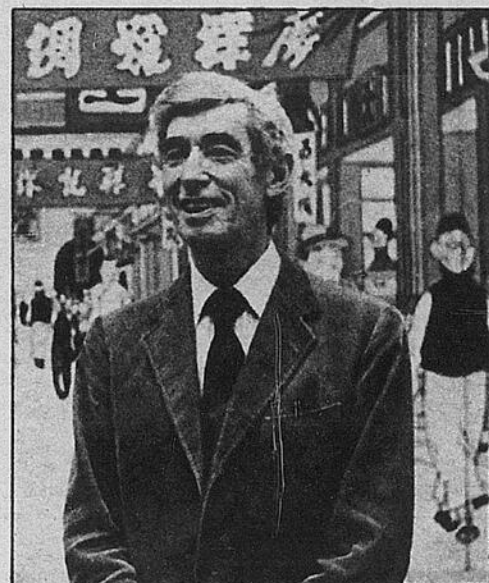
Du Château de Moulinsart au Musée des beaux-arts

Dans ce Musée imaginaire, tout témoigne de l'extraordinaire rigueur d'Hergé. Un bouddha du Siam que l'on trouve dans *les Cigares du Pharaon* côtoie une momie égyptienne. On y verra un masque hybride Senufo de la Côte-d'Ivoire, de la collection permanente du Musée des beaux-arts, que l'on retrouve dans *l'Oreille cassée* ainsi que le fameux fétiche Arumbaya, enjeu du même album. Il n'est autre qu'une statue péruvienne précolombienne découverte par Hergé dans un musée belge.

C'est ainsi que l'on pourra aussi admirer au Musée des beaux-arts, transformé en partie pour l'occasion en Château de Moulinsart, outre la salle de marine sur laquelle se terminait *le Trésor de Rakhm le Rouge* où trône l'effigie du chevalier François de Hadoque (1656-1755), la statuette de *l'Oreille cassée*, des « décors » tirés du *Lotus bleu*, des images agrandies du *Crabe aux pinces d'or* et de *Tintin en Amérique*. Le Musée imaginaire de Tintin évoque les albums de notre héros : *les Cigares du Pharaon*, *le Sceptre d'Otto-kar*, le champignon étrange de l'aérolithe de *l'Etoile mystérieuse*, la terrifiante momie de l'Inca Rascar-Capac des *Sept Boules de Cristal*... C'est, en réalité, une momie parakas du Pérou.

Confrontant les « objets Tintin » à leurs modèles, les organisateurs montréalais de l'exposition ont aussi puisé dans les ressources des collections privées et publiques du Québec, du Canada et même de la Nasa. Une terre cuite péruvienne (*le Temple du Soleil*) de la collection du Musée des beaux-arts, des chameaux grandeur nature venant de la Galerie nationale, des costumes de lama (*Tintin au Tibet*) de l'Art Gallery of Ontario, une Ford modèle « T » (*Tintin au Congo*), un gorille empaillé (*l'île noire*) tirés de la collection du Musée Redpath, des objets amérindiens du Musée McCord (*Tintin en Amérique*)... voisineront avec les monocles de Nestor, les bijoux de la Castafiore, le pendule de Tournesol, les cannes et les chapeaux melons des Dupont et Dupond. Il y aura des mises en scène, des présentations spéciales... des surprises. Je dirais même plus : des surprises ! Tout cela disposé à la hauteur des enfants.

A Bruxelles, le Musée imaginaire de Tintin semble avoir suscité des convoitises. Comme au début de *l'Oreille cassée*, la copie du fétiche Arumbaya a été volée. Il ne s'agit pas d'un canular. L'objet n'a pas été retrouvé. On ne sait pas si Tintin et Milou sont sur une piste, mais il est certain, d'après Hergé, qui à 72 ans travaille sur un nouveau *Tintin*, que leurs nouvelles aventures se dérouleront dans le monde de la peinture moderne... non loin du Musée imaginaire. □



Hergé, devant une murale de Changhaï, tirée du LOTUS BLEU.

Un coin du Musée imaginaire de Tintin au Musée des beaux-arts de Montréal.



Player's filtre *Le plaisir en liberté*



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