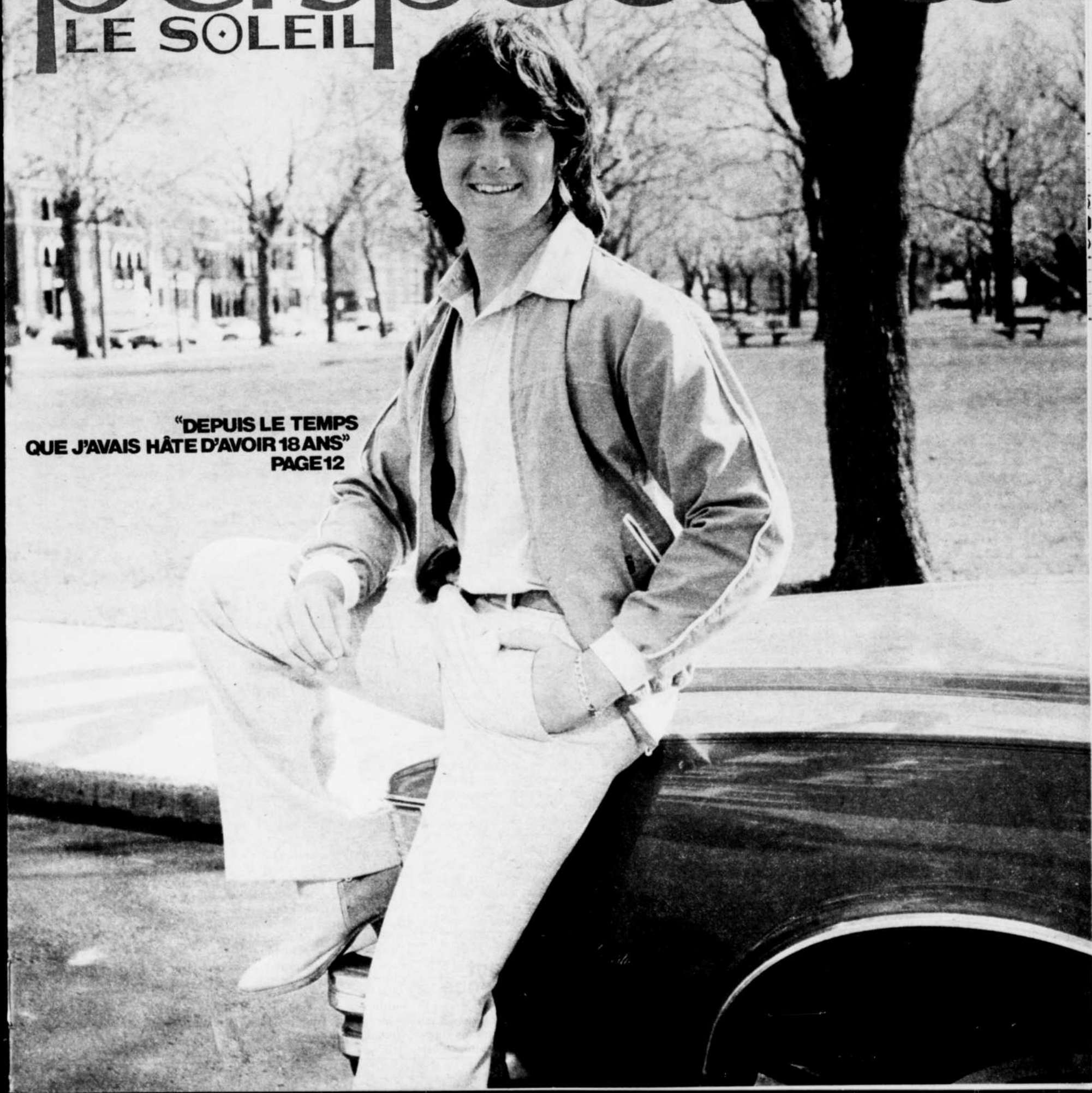


perspectives

LE SOLEIL

**"DEPUIS LE TEMPS
QUE J'AVAIS HÂTE D'AVOIR 18 ANS"
PAGE 12**



J'ai fait ce métier pour être aimée

NICOLE DESLAURIERS, APRÈS 11 ANS
DE CARRIÈRE INTERNATIONALE COMME MANNEQUIN, SE RACONTE



Photos Denis Plain

par MICHÈLE THIBAUT

«Il suffit souvent d'un hasard!»
Pour avoir accepté, à 20 ans, de jouer les mannequins amateurs lors d'un défilé de mode organisé par l'une de ses tantes, Nicole Deslauriers devait se retrouver, quelques années plus tard, l'un des mannequins les plus cotés de la scène internationale. Une de celles que l'on voit dans *Vogue*, *Bazaar*, *l'Officiel* ou *Elle*, sophistiquées ou gavroches, mais toujours infiniment belles et désirables.

Au cours des onze années de sa carrière internationale, nous avons eu quelques échos de ses voyages, ici et là, tous plus flatteurs les uns que les autres. A New York et à Paris, où elle a surtout fait carrière, mais aussi en Autriche, en Italie, au Japon, en Allemagne ou en Inde, Nicole Deslauriers, petite Québécoise glorifiée par la magie de la photo, semblait nous avoir oubliés.

Pourtant, c'est ici qu'elle a choisi de revenir, il y a deux ans, pour terminer un livre qui raconte les joies et les vicissitudes du métier de mannequin, mais aussi le long et parfois douloureux cheminement d'une jeune femme (elle-même) vers l'autonomie et la maturité. C'est

également ici qu'elle a choisi de publier son livre, *Le Corps tremplin*, qui paraîtra bientôt aux Editions Beauchemin.

Pourquoi ce titre? «J'avais le mot tremplin en tête depuis longtemps, m'explique-t-elle, mais je trouvais que c'était insuffisant. Un jour que j'en parlais avec un vieil ami, il m'a dit: «Mais de quoi t'es-tu servie pour faire ce métier?» C'est ainsi qu'est né *Le Corps tremplin*! En fait, je dois beaucoup au métier de mannequin: il m'a permis de me découvrir peu à peu, de me connaître et de m'aimer. En réalité, la mode ne m'a jamais beaucoup intéressée. Je me suis servie de ce métier pour voyager, découvrir sans cesse de nouvelles perspectives. Et il m'a apporté suffisamment de joies professionnelles pour que je puisse le quitter comblée, avec le goût de passer tranquillement à autre chose.»

**C'est maintenant
que tout commence
pour moi**

A 38 ans, après avoir connu les sommets d'un métier où la concurrence est

féroce et où il faut toujours être au meilleur de soi-même, Nicole Deslauriers avoue qu'elle recommence à zéro. «Ce métier est éphémère, dit-elle. On sait qu'on devra un jour le quitter, avant qu'il ne nous quitte; on y pense beaucoup, mais, s'y préparer, c'est autre chose. Je pourrais travailler dans le domaine de la mode, ou alors continuer à être mannequin photo en jouant les mères de la mariée, mais ça ne m'intéresse pas. Au fond, j'ai eu de la chance. Mon livre, que j'ai commencé il y a trois ans, est à la fois la somme de mes expériences comme mannequin et le signe d'une nouvelle vocation. Je veux créer, faire de la mise en scène, écrire d'autres livres. Entre 26 et 35 ans, il m'a fallu cinq ans pour me prouver que je pouvais être quelqu'un et cinq autres années pour découvrir quel genre de «quelqu'un» je voulais être, indépendamment de l'image qu'on s'était faite de moi. C'est maintenant que tout commence pour moi.»

En fait, tout prédestinait Nicole Deslauriers à être musicienne plutôt que mannequin. Fille de Jean Deslauriers, chef d'orchestre, et sœur de Yolande

Suite page 4



Player's *Légère*
Une Player's
pour
ton temps



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 King Size: "goudron" 16 mg, nicotine 1.1 mg. Format régulier: "goudron" 14 mg, nicotine 0.9 mg.

J'ai fait ce métier pour être aimée



Deslauriers-Husarouk, chanteuse, Nicole s'orienta tout naturellement vers l'étude de la harpe à la fin de son adolescence. «Je ne me sentais pas à la hauteur des autres musiciens de la famille, dit-elle. Je voulais être quelqu'un, moi aussi, mais il fallait que je trouve ma propre voie. A la suite d'un défilé de mode chez ma tante, on me conseilla de suivre des cours chez Elaine Bédard. Je parlais de loin. Toujours trop grande pour mon âge, je me sentais gauche, timide, complexée. Ces cours ont été un choc! Pour la première fois de ma vie, je découvrais mon corps. Je découvrais aussi une nouvelle Nicole qui attirait l'admiration, le regard des autres.»

Pendant cinq ans, au Québec, elle fera le tour du métier: défilés de mode, photos pour des magazines, apparitions éclairées à la télévision, travail pour les manufacturiers ou comme hôtesse pour de grandes compagnies, telle Rothman. Après quelques années, elle a l'impression de tourner en rond. Elle choisira d'aller au sommet du métier.

On la retrouve à New York en 1965, où elle est vite adoptée par une grande agence, celle d'Eileen Ford. Elle n'attend plus que son permis de travail pour devenir, comme on le lui promet partout, une grande «pro», une vedette. «A cette époque, me raconte-t-elle, je ne faisais pas attention à moi. Je mangeais mal, je dormais peu, j'étais torturée par un mariage qui allait cahin-caha mais auquel je n'osais pas mettre fin. Le jour même où je devais obtenir mon permis de travail, alors que j'avais déjà des tas de promesses de travail avec les meilleurs photographes du métier, le médecin du consulat m'a appris que j'avais la tuberculose!»

Départs et décrochages en série

Elle revient donc à Montréal pour repartir quelques mois plus tard, à peine guérie, mais délestée d'un mari qui ne lui convenait guère et décidée coûte que coûte à percer. New York ne l'a pas oubliée. On se l'arrache. On aime son type de beauté, son allure. Elle travaille beaucoup, obtient de gros cachets (\$60 l'heure alors qu'elle en faisait 15 à Montréal) et devient l'amie des plus grands mannequins et photographes. Un vrai rêve! Et puis un jour, comme ça, contre l'avis de tous les spécialistes de la «carrière», elle accepte de quitter New York pendant plusieurs semaines, le temps de faire une série de reportages photographiques à l'étranger. «Pour moi, dit-elle, ce métier aura été une série de départs, de décrochages. Voyager m'intéressait plus que la sécurité, la ligne droite qui mène au vedettariat.» Elle reviendra à New York, fréquemment, mais pour repartir à la première offre intéressante de reportage à l'étranger!

Paris lui fait peur et l'attire à la fois. «Paris représentait alors pour moi le summum de la difficulté. J'ai eu la chance, quand j'y suis arrivée, en 1971, de travailler avec Pauline Bernatchez qui avait son agence là-bas depuis quelques

années déjà.» Tout en continuant son métier de mannequin, Nicole cherche de plus en plus à échapper à l'image sophistiquée et passive que le métier lui a collée à la peau. Elle suivra donc des cours de comédie et d'expression corporelle.

400 pages en trois mois

Soudain, au cours d'une balade en moto, en 1973, c'est la catastrophe. Un accident, et la voilà à l'hôpital pendant plusieurs semaines. Quand elle en sort, ayant gagné quelques cicatrices, elle sait que le temps des photos en bikini sur une plage inondée de soleil, c'est bel et bien fini. D'autres auraient fait une dépression nerveuse. Nicole se sent plutôt soulagée. «Au fond, dit-elle, il y avait longtemps que je voulais quitter le métier. Je décrochais régulièrement, cessais de surveiller ma ligne. Mais, en même temps, ce métier me gâtait tellement! Cet accident a été le coup de pouce qui m'a permis de tout quitter, quelques mois plus tard. J'étais déjà allée au bout du narcissisme, de l'exhibitionnisme! Ce métier m'avait suffisamment donné confiance en moi pour que je puisse me regarder dans le miroir sans maquillage et le corps désormais imparfait. Je n'étais plus la femme idéale, je n'étais qu'une femme, et très bien dans sa peau.»

—Et l'écriture, ça vous est venu comment?

—En 66, quand j'ai fait de la tuberculose, je suis allée me réfugier chez mes parents, à Montréal. J'ai commencé à écrire sur moi, sur mon métier. A partir de là, j'ai toujours tenu un agenda. Sans m'en rendre compte, écrire était devenu un but. J'en parlais beaucoup comme si j'avais voulu prouver que, tout en me servant de mon corps pour un métier que j'aimais bien, j'avais aussi un cœur et une tête! J'ai tenté d'écrire à plusieurs reprises, en France, mais ça n'allait pas. Je sais maintenant que pour écrire ce livre il fallait que j'aie au bout de mon expérience comme mannequin. En 1976, j'ai fait un rêve à répétition. J'étais aux commandes d'un jet; devant moi, il y avait deux boutons. Je savais que, si j'appuyais sur le premier bouton, je n'avais que quelques secondes pour appuyer sur le deuxième, sinon c'était la catastrophe. Tout se terminait bien, malgré mes affres. Etrangement, j'ai tout de suite compris le sens de ce rêve: il était temps que je termine mon livre. J'ai alors écrit 400 pages en trois mois. Par la suite, j'ai repris le livre deux fois, j'ai figolé. Je considère que c'est la première chose dans ma vie que j'ai vraiment menée jusqu'au bout. J'ai laissé la harpe, la mode, mais j'ai terminé le Corps tremplin.

—Il est beaucoup question de vos amours dans le Corps tremplin...

—Oui, j'ai voulu être sincère là-dessus aussi. Le grand danger, quand on est mannequin, c'est de se laisser aimer, aduler, sans trop se demander quels sont nos sentiments. On a tendance à s'aimer à travers le regard de l'autre, si vous voulez. En fait, on fabule beaucoup sur la

vie des mannequins. J'ai eu trois coups de foudre dans ma vie, trois grands amours, et chaque fois c'est moi qui ai vu l'homme avant qu'il ne me voie. C'est moi qui ai choisi avant d'être choisie. Malheureusement, le timing n'était jamais bon. Lui n'était pas libre, ou moi je devais partir en voyage...

—Aujourd'hui, comment voyez-vous le métier de mannequin?

—C'est un métier difficile. Il faut être forte physiquement. Les heures de travail sont longues et épuisantes. Il faut aussi être forte psychologiquement. On se sert de votre physique; alors forcément, vous avez tendance à le survaloriser. Quand des rides apparaissent, ça peut être le drame. Mais je dois dire que 90 p.c. des mannequins internationaux s'en sortent très bien. Quand il y a un suicide de mannequin, on en fait grand état, simplement parce que les mannequins sont perçus comme des femmes qui n'ont aucun problème. Alors que nous sommes comme toutes les autres. Nous avons besoin d'amour et de respect. Je sais très bien, d'ailleurs, que j'ai fait ce métier pour être aimée; et si je changeais constamment de lieu de travail, c'était pour être aimée dans le plus d'endroits possible...

J'ai encore la bougeotte

—Quelle différence faites-vous, en ce qui concerne le métier de mannequin, entre Montréal, New York et Paris?

—Je voudrais me faire croire que Montréal est devenu l'une des capitales internationales de la mode, mais ce n'est malheureusement pas le cas. Montréal est à New York et Paris ce que Lyon est à Paris. Quand j'étais ici et qu'un photographe voulait me faire travailler, il m'apportait un numéro de Vogue, me montrait une photo de mannequin et me disait: «C'est comme ça que je voudrais que tu t'arranges.» Tandis qu'à New York et à Paris, il y avait une batterie de spécialistes pour s'occuper de vous. A New York, on apprend la technique. Les New Yorkais s'excusent de ne pas pouvoir vous payer davantage. A Paris, on s'excusera si les vêtements ne sont pas beaux. On est davantage sensible au côté artistique du métier.

—Avez-vous choisi de vivre à Montréal, désormais?

—Je travaille chez Régine, au Regence Hyatts, depuis les débuts. Régine m'a dit: «Ici, Régine c'est vous.» Je reçois les gens, je cause avec eux, ça m'apprend beaucoup. Mais j'ai encore la bougeotte. Quand je suis revenue à Montréal, il y a presque deux ans, je disais que c'était «définitivement». Aujourd'hui je dis que c'est «indéfiniment». Mais je suis heureuse que mon livre sorte ici, chez moi.

—Et si tout était à recommencer, vous recommenceriez?

—Oui, mais je serais mannequin plus jeune, j'essaierais d'avoir un peu plus de discipline. Et, surtout, j'essaierais de réaliser le grand rêve de mes 16 ans: atteindre les compétitions internationales de patinage artistique!



La Monnaie royale canadienne présente la nouvelle pièce de \$100 en or 22 carats 1979

La Monnaie royale canadienne, autorisée par le gouvernement du Canada, a frappé un nombre limité de pièces de \$100 en or 22 carats 1979, dites "L'Année internationale de l'enfant". Il s'agit de la quatrième pièce de \$100 en or dans l'histoire du Canada et elle est maintenant offerte aux collectionneurs du monde entier.

Ayant cours légal, la pièce présente les caractéristiques suivantes: un diamètre de 27 mm, un poids de 16,965 g dont 15,551 g (1/2 oz Troy) d'or pur; elle est composée d'or pur à 91,66% et d'argent pur à 8,34%.


L'avvers de la pièce porte l'effigie de La Reine Elizabeth II et son revers illustre une ronde de six enfants qui tentent d'encercler le globe, dans un mouvement d'unité et de compréhension qui symbolise les droits fondamentaux de l'enfant. C'est une création d'une artiste d'Ottawa, Carola Tietz, inspirée par l'Année internationale de l'enfant.



Présentation et certificat d'authenticité
Chaque pièce sera accompagnée d'un certificat d'authenticité attestant qu'il s'agit d'une pièce (épreuve numismatique) de \$100 en or 22 carats, ayant cours légal, frappée par la Monnaie royale canadienne et autorisée par le

gouvernement du Canada. La pièce et le certificat vous parviendront dans un écrin de cuir véritable brun foncé, doublé de velours brun, et orné d'une feuille d'érable de couleur or antique.



 Monnaie royale canadienne Royal Canadian Mint

Note importante

Afin de pouvoir compléter le plus grand nombre de commandes possible, la Monnaie royale canadienne se réserve le droit de limiter le nombre de pièces par commande, si nécessaire.

La Monnaie royale canadienne remplacera toute pièce comportant un défaut de fabrication, pourvu que cette pièce lui soit renvoyée dans les 30 jours suivant la date de réception. Si, toutefois, toutes les pièces étaient écoulees, la Monnaie royale canadienne rembourserait alors le montant du prix d'achat de cette ou de ces pièces(s).

Les commandes qui doivent être dûment postées au plus tard le 31 octobre 1979, seront complétées dans l'ordre de leur réception jusqu'à échéance de 250 000 pièces.

Retourner à: Monnaie royale canadienne Case postale 457, Succursale 'A', Ottawa Ontario, Canada K1N 8V5		Nom
Allouer six à huit semaines pour livraison.		Adresse
Veuillez me faire parvenir la pièce de \$100 en or 22 carats 1979, "L'Année internationale de l'enfant".		Ville
_____ (Qté) à \$185.00 (Can.) l'unité \$		Province
*Taxe provinciale (dans les provinces canadiennes où elle est applicable) \$		Code postal
Montant total \$		Signature (La commande doit être signée pour être valable) (valide au Canada et aux É.-U. seulement)
*Provinces où la taxe ne s'applique pas: I.-P.-É., Québec, Alberta, T.-N.-O., Yukon.		OU Veuillez porter à mon compte de: <input type="checkbox"/> Master Charge <input type="checkbox"/> Chargex/Visa <input type="checkbox"/> American Express
No d'exemption de taxe de vente		
Modalités de paiement (cochez la case appropriée) N.B. Comptez un délai de 30 jours pour les chèques personnels non visés. <input type="checkbox"/> Vous trouverez ci-inclus un chèque visé ou un mandat, à l'ordre de: la Monnaie royale canadienne		Date d'expiration de la carte
Numéro de la carte de crédit		

La pièce est représentée dans sa dimension réelle.

Il y a quelque chose
d'extra dans
votre bouteille
familière
de Dodds...



Non seulement un soulagement au mal de dos, mais aux maux musculaires et à la douleur et à l'inflammation de l'arthrite et des rhumatismes.

Les gens ont toujours su que les pilules Dodds offraient un bon soulagement efficace au mal de dos, mais vous allez remarquer un petit extra quand vous achèterez votre prochaine bouteille de pilules Dodds. Les pilules Dodds sont recommandées, non seule-

ment pour le mal de dos, mais pour les maux musculaires et comme aide au soulagement de la douleur et de l'inflammation des rhumatismes et de l'arthrite.

Les pilules Dodds... un ami de la famille... extra bon.

**CONFORT ET
ÉLÉGANCE**

Pro-Brief*

Les sous-vêtements
de soutien
athlétique...
idéals pour
le tennis, la
course à pied,
la natation, etc.



de **BAUER & BLACK***

EN VENTE DANS LES PHARMACIES, LES
BOUTIQUES SPÉCIALISÉES ET LES
MAGASINS D'ÉQUIPEMENT SPORTIF, D'UN
OcéAN À L'AUTRE.

Becton Dickinson Canada, Mississauga, Ont.

* Marques déposées de
Becton Dickinson and Company

**FINIS LES PROBLÈMES
QUOTIDIENS
DE DENTIERS**

**Le Coussinet Snug les retient
fermement pendant des
semaines, en tout confort.**

Adieu crèmes et poudres salissantes! Adieu opérations délicates chaque matin et après les repas! Avec le coussinet Snug, le dentier adhère parfaitement de jour en jour et reste confortable pendant des semaines. En effet, le coussinet Snug, doux et efficace, crée un lien tout confort entre les gencives et le dentier. Il adhère au dentier, non pas aux gencives. On peut rincer, frotter, savonner le coussinet Snug... il se nettoie facilement, mais ne risque pas de se décoller ou de s'écailler. Mettez vite un terme à vos problèmes. Utilisez le coussinet Snug. Il retient fermement le dentier pendant des semaines, en tout confort.

SNUG*
COUSSINETS À DENTIERS

**SOULAGEMENT RAPIDE DU
MAL DE DENTS**

Vous appliquez ORA-JEL... et la douleur s'en va! Des millions de gens l'utilisent pour un soulagement rapide, durable et sûr du mal de dents. Pour soulagement temporaire avant d'aller chez le dentiste, obtenez

ora-jel*



PSITT!

ON EST 2 000 000

Non, Psitt n'est pas un sigle mais une interjection familière, sorte de bref sifflement, dit le Petit Robert, qui sert à attirer l'attention. Si vous m'avez suivi jusqu'ici, le titre de cette nouvelle chronique hebdomadaire a atteint son but. Ce qui n'est pas une raison pour tourner la page immédiatement...

Perspectives a vingt ans cette année, ce qui se souligne. Saviez-vous, vous qui lisez ces lignes, que vous faites partie de ses deux millions de lecteurs fidèles? Oui, deux millions de lecteurs. C'est à la fois un honneur et une responsabilité. L'honneur d'être le seul magazine à pouvoir revendiquer une présence active de vingt années aux quatre coins d'un Québec en mouvement; responsabilité de continuer dans la qualité à se faire le reflet dynamique du milieu et à évoluer avec lui.

Il n'y a pas de portrait-robot du lecteur de Perspectives. Ces deux millions de paires d'yeux qui dévorent chaque semaine notre magazine, on peut dire qu'elles appartiennent à «toute la famille». Nous savons pertinemment que les enfants l'utilisent comme documentation de recherche à l'école primaire et secondaire et que bien des étudiants de collège et d'université en font autant. Professionnels et ouvriers s'y retrouvent à travers la vaste gamme de préoccupations dont il se fait le reflet. Grands et petits le conservent et y reviennent tout au long de la semaine et longtemps après, comme en témoigne le courrier qu'ils nous adressent. Dans maints foyers on collectionne Perspectives depuis ses débuts... Et pas seulement pour ses reportages et ses dossiers: on aime retrouver Guy Fournier, qui fait rire le Québec, et Margo Oliver, qui le fait bien manger!

Si l'on avait à décrire Perspectives par une formule lapidaire, on pourrait dire que c'est un bouquet de surprises hebdomadaire, «le cadeau du samedi de votre journal quotidien». De même qu'à ceux qui nous demanderaient quel est notre «groupe-cible», pour emprunter au vocabulaire de la publicité, nous répondrions sans hésiter: «tout le monde», sans ségrégation de sexe, de couleur, de rang social; de même nous proclamons qu'en ces temps de spécialisation à outrance et de cloisonnement porteur de malaise et de solitude, nous optons pour un éventail le plus large et le plus accueillant possible de sujets et de formules. La variété, nous le croyons, exerce toujours un fort attrait sur ces humains en quête de divertissement que sont les lecteurs de fin de semaine. Une variété qui, bien entendu, suppose la qualité.

Pour diversifier encore davantage notre magazine, de nouvelles

chroniques viendront bientôt rejoindre celles de Guy Fournier et de Margo Oliver. Afin de faire connaître le personnel de rédaction qui constitue l'équipe permanente de Perspectives, Thérèse Dumesnil, Edouard Doucet, Isabelle Lefrançois et le soussigné se relaieront pour vous faire psitt chaque semaine.

Chaque semaine, dans une page, Henriette Major signera de courts textes d'intérêt divers et un billet, le tout groupé sous le titre de Pèle-Mêle.

Normand Hudon et Claude Landré mêleront leur pinceau et leur stylo — également acérés — pour faire sourire le lecteur... aux dépens de personnalités du spectacle et de la politique. Du bien bon monde, quoi!



Nous nous proposons également d'introduire dans le reportage régulier le portrait de Québécois qui ont réussi sur le plan de l'entreprise économique, des arts, du spectacle ou dans tout autre domaine qui mérite d'être souligné.

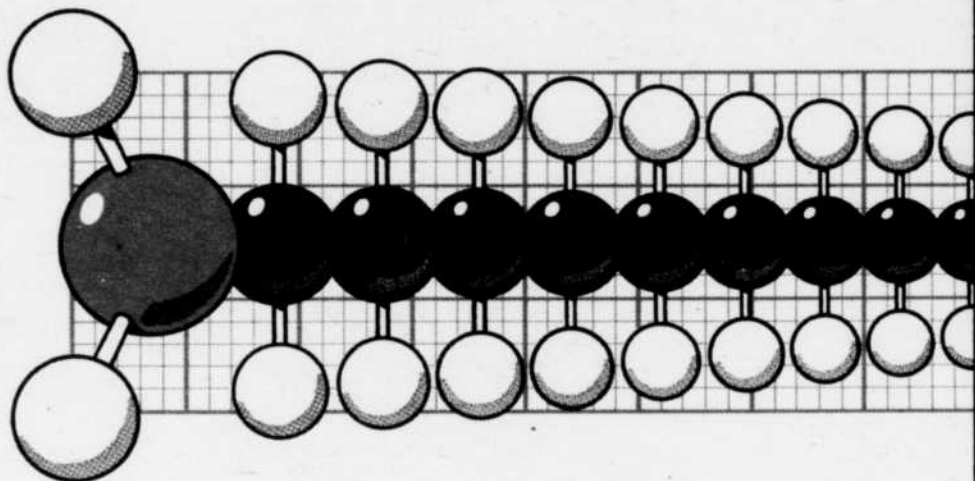
Dans le but d'imposer avec encore plus de force notre vocation de précéder l'événement ou de l'élargir, nous préparerons des numéros thématiques que nous envisageons produire peut-être à raison de six par année, selon les disponibilités. La mode saisonnière, le voyage, la décoration, l'automobile, le ski, etc.: autant de thèmes possibles. D'autre part, nous avons l'intention, dans le même ordre d'idées, de souligner par des pages spéciales certains événements d'envergure et d'intérêt pour la population.

Bien sûr, nous allons continuer de nous faire le reflet des régions du Québec, sans, pour autant, ignorer les sujets d'envergure nationale ou internationale susceptibles d'intéresser nos lecteurs. Reflet aussi des préoccupations actuelles d'une population en changement, pour ne pas dire en mutation. Reflet du patrimoine, de la culture, de la créativité des gens sous toutes ses formes, de l'économie, du spectacle.

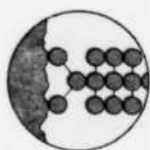
Une mise en pages aérée, riche en photos et en couleur, des textes de lecture à la fois captivante et à la portée de tous: voilà qui devrait réjouir nos deux millions de lecteurs. Nous avons vingt ans: c'est la jeunesse et la maturité à la fois. Après cette petite pause, reprenons la course.

Jean Bouthillette

La meilleure protection Shell pour le moteur: Une huile ayant trois types de molécules "à effet magnétique"

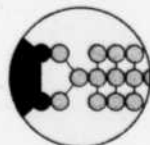


Shell prend les devants et met sur le marché l'huile des années 80. La nouvelle Shell Super Plus se distingue par trois composants actifs qui permettront au moteur de votre voiture de durer plus longtemps, de rester plus propre et de consommer moins de carburant.



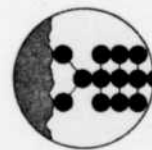
Durée prolongée du moteur

Les moteurs des voitures de fabrication récente sont plus petits, mais ils sont soumis à de plus fortes contraintes. Il leur faut donc une protection antiusure exceptionnelle pour pouvoir durer plus longtemps. La nouvelle Shell Super Plus a un composant antiusure supplémentaire dont les molécules adhèrent aux surfaces métalliques et y restent même dans des conditions de température et de pression extrêmes.



Plus grande propreté du moteur

La nouvelle Shell Super Plus contient un autre type de molécules actives qui attirent les dépôts de carbone et les maintiennent en suspension dans l'huile. Résultat: le moteur restera plus propre. Et de ce fait, vous n'aurez plus à remplacer l'huile aussi souvent.



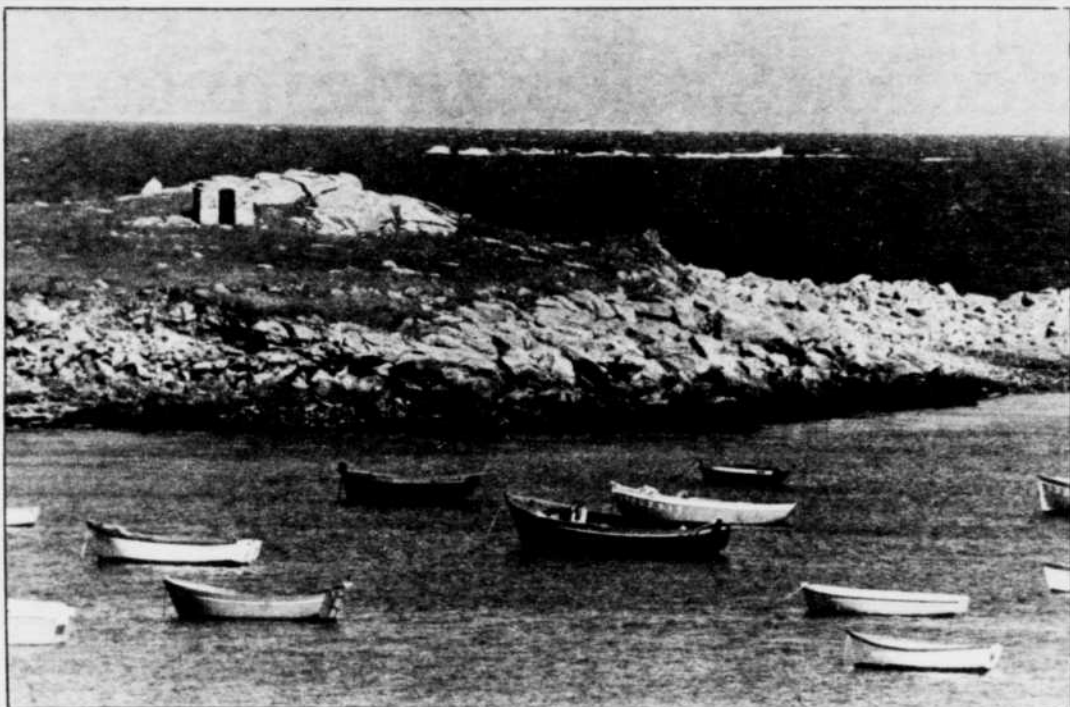
Consommation réduite de carburant

La nouvelle Shell Super Plus contient un additif antifrottement exclusif, mis au point par nos experts. Ce composant formé de molécules à chaîne longue fait que l'huile adhère aux pièces mobiles et en rend les parois très lisses, d'où un meilleur fonctionnement. Aucun "rodage" n'est nécessaire. L'économie de carburant est donc immédiate.

Cette huile est tout simplement la meilleure huile moteur pour automobiles que Shell ait jamais produite. Elle a été conçue pour durer jusqu'à 24 000 km. Mais elle ne fait pas que prolonger l'intervalle entre les vidanges ou le kilométrage, elle est un produit de composition remarquablement équilibrée capable de protéger le moteur de votre voiture.

Passez voir votre détaillant Shell et demandez l'huile Shell Super Plus.

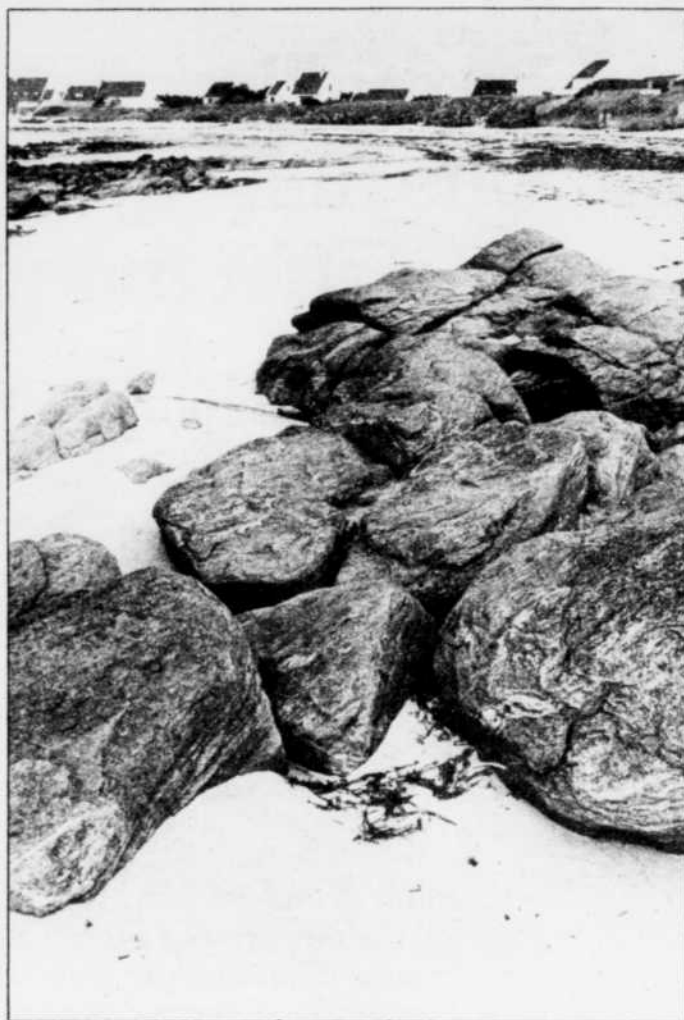
Aide-toi  Shell t'aidera!



Le sable a retrouvé sa blancheur, le goémon est propre, les poissons sont revenus et les femmes sont retournées à la recherche des vers pour la pêche.

UN AN APRÈS LA GRANDE MARÉE NOIRE

Portsall redevenu propre



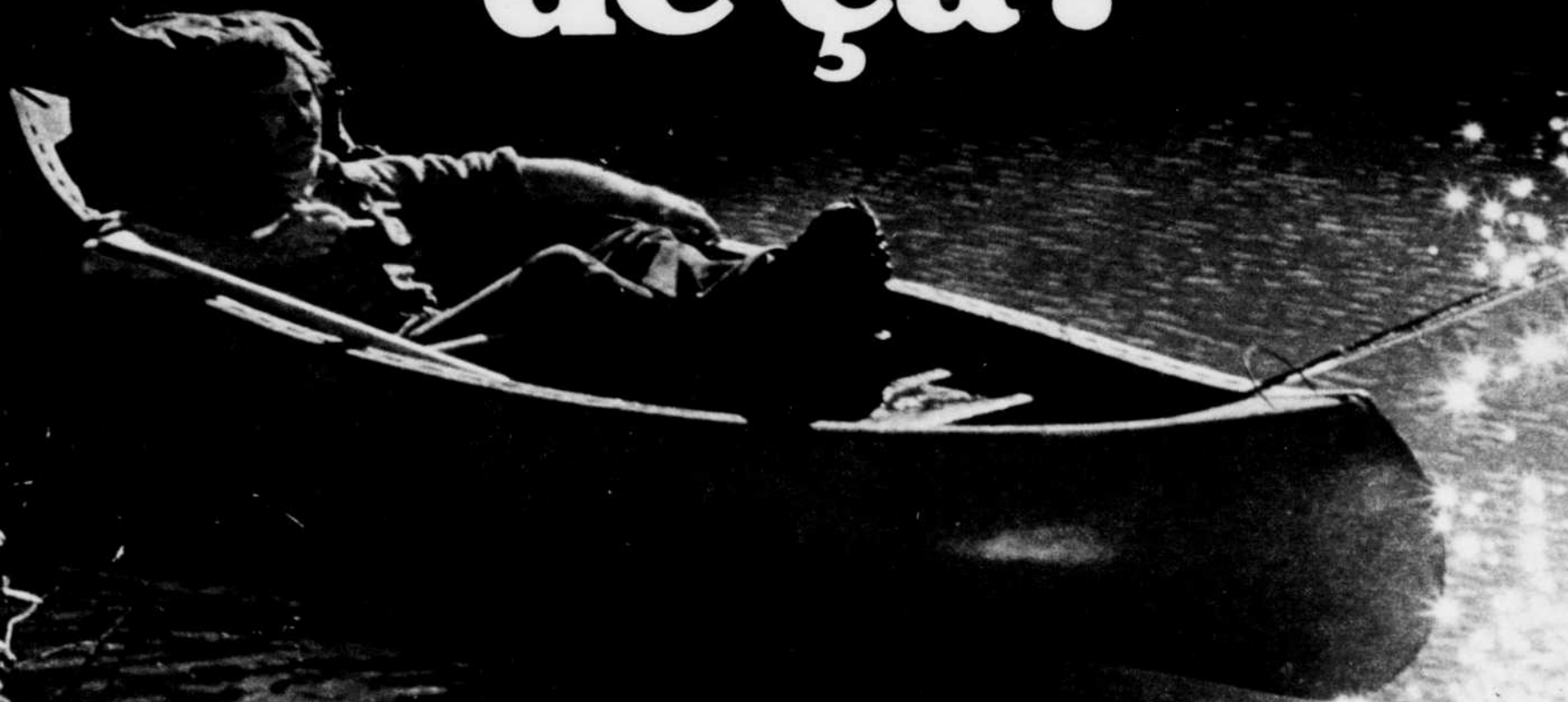
Le 16 mars 1978, l'Amoco Cadiz s'échouait au large des côtes bretonnes. En quelques heures, les 223 000 tonnes de pétrole contenues dans les cuves du superpétrolier se déversaient dans la mer et venaient se répandre sur le littoral. C'était la plus grande marée noire de tous les temps.

Un an après cette catastrophe, la plage de Portsall, une des plus touchées par cette gigantesque pollution, a retrouvé son visage habituel. Le sable est blanc, les flots qui viennent mourir sur la grève, bleu vif. Le nez de l'Amoco Cadiz a été recouvert par l'eau; les marins ont repris leurs barques et les oiseaux sont revenus. Apparemment, tout est rentré dans l'ordre, même si les sinistrés se plaignent toujours de ne pas encore avoir touché la totalité des indemnisations auxquelles ils prétendent.

Pourtant, le problème est loin d'être réglé. Les chercheurs du Centre océanographique de Bretagne, s'ils reconnaissent que les effets de la marée noire ont été moins catastrophiques qu'on pouvait le craindre, restent inquiets quant aux conséquences réelles de cette pollution sur la faune et la flore.

Des populations entières de coquillages et de crustacés ont complètement disparu; la faune, située sous les rochers, a été partiellement détruite. Et ce premier bilan écologique est provisoire. Il faut maintenant attendre pour savoir si les dégâts plus profonds, moins évidents, causés par l'échouement de l'Amoco Cadiz, seront totalement réparés.

Parle-moi de ça!



Belvedere

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: goudron 15 mg, nicotine 1.1 mg. King: goudron 17 mg, nicotine 1.3 mg.

Centre de torture automobile

A SAINTE-THERÈSE, IL Y AVAIT DÉJÀ GM, OÙ L'ON FABRIQUE DES VOITURES;
IL Y A MAINTENANT CEVA,
OÙ ON LES DÉMOLIT... AU NOM DE LA SÉCURITÉ ROUTIÈRE

PAR PEDRO RODRIGUES

«Je ne sais pas ce qu'ils leur font mais, quand elles sortent d'ici, elles ne sont pas belles à voir!» Le chauffeur du camion remorque qui livre de temps à autre un chargement de voitures derrière les grilles de ce qui fut naguère le champ de tir du Camp Bouchard n'est pas loin de croire que les obus y volent encore.

A Sainte-Thérèse-de-Blainville, il y avait déjà GM, usine où l'on fabrique des voitures. Maintenant, il y a aussi Ceva, usine où on les démolit. Tout ça au nom de la sécurité routière car, jeudi prochain, le ministère fédéral des Transports inaugurera en effet, à cet endroit, son Centre d'essais pour véhicules automobiles, le seul au pays.

Pour affronter la jungle de nos autoroutes, les véhicules doivent être de plus en plus résistants, et leur santé se mesure à la manière dont ils respectent les normes de sécurité. C'est ici, dans 550 hectares de pistes d'essais et de laboratoires, que s'opérera désormais la sélection naturelle.

Le Centre est en chantier depuis quatre ans, il ne sera entièrement terminé que l'automne prochain mais les essais s'y poursuivent déjà à un rythme trépidant. Il en était plus que temps, parce que, depuis huit ans, le gouvernement fédéral édictait en matière de sécurité automobile des normes qu'il n'avait — ça me gêne un peu de le dire — pratiquement aucun moyen de vérifier faute d'installations convenables!

La Loi sur la sécurité des véhicules automobiles entra en vigueur le 1er janvier 1971. Elle instituait, afin de prévenir les accidents de la route et de limiter les dégâts lorsque l'inévitable se produit, des douzaines de normes de sécurité auxquelles tous les véhicules routiers doivent se conformer.

Par exemple, cette loi rendit obligatoires dans les voitures de tourisme les ceintures de sécurité, la colonne de direction télescopique, les réservoirs d'essence de sûreté et les freins à double circuit de commande. Elle décréta aussi que les pare-chocs devaient supporter une collision à cinq milles à l'heure sans se désagréger comme ils le faisaient volontiers jusque-là.

ART ET TECHNIQUE DE LA COLLISION

C'était bien joli tout ça mais, sauf les fabricants eux-mêmes — et encore —, personne n'avait le moyen de vérifier. Alors, on faisait confiance, on espérait que le gouvernement américain fasse bien respecter ses propres normes dont on s'était d'ailleurs inspiré pour rédiger les nôtres.

Lorsque enfin il n'y avait pas d'autres moyens, quelques ingénieurs du ministère allaient discrètement jouer aux autos-tampons sur une piste d'essais d'Arizona ou d'ailleurs. Comme les pare-chocs des victimes, notre fierté nationale en prenait un rude coup! Mais, que l'on se rassure, ces balades vont cesser, car le centre de Sainte-Thérèse dispose maintenant de la fine pointe d'un outillage capable de «torturer» les véhicules et de leur faire avouer leurs faiblesses les mieux cachées. Et pas seulement les voitures de tourisme.

Prenez par exemple l'aire des essais de collisions. C'est la roche tarpéienne de l'automobilisme. Au bout d'une piste longue de 100 mètres, on y précipitera, avec une rigoureuse précision des véhicules pesant jusqu'à 15000 livres sur un bloc de béton de 180 tonnes bien ancré au sol. Les innocentes victimes, tirées par un treuil à induction linéaire de 1000 chevaux, s'écraseront à la vitesse exacte de 30 milles à l'heure sous le regard vigilant d'une batterie de caméras de haute vitesse pour faire la joie d'un ordinateur et de dizaines de chercheurs avides

de renseignements.

Ce sera sans doute là l'aspect le plus spectaculaire des essais, mais d'autres instruments retiennent également l'attention. Au laboratoire des structures, un appareil ressemble vaguement à un lave-auto. Ne vous y trompez pas, c'est en fait une énorme presse hydraulique qui sert à mesurer la résistance à l'enfoncement du pavillon et des portières. Une série de bras tout aussi hydrauliques y ont pour fonction de vérifier la résistance des ceintures de sécurité et la solidité de leurs points d'ancrage.

Dans un autre coin de ce vaste hall de 4700 mètres carrés, un lourd balancier se dandine en quête de pare-chocs à emboutir. «La norme 215», explique Jean-Paul Frenette, directeur du Centre. Il ajoute même que la machine s'ajuste en hauteur pour s'adapter à tous les types de véhicules: la norme 215 a tout prévu sur les pare-chocs, sauf d'en normaliser la hauteur!

Un dynamomètre encastré dans le plancher permet de simuler avec précision toutes les conditions de charge en accélération, décélération, régime permanent, sans que le véhicule ait à bouger d'un seul pouce.

Une aire de préparation des véhicules, où l'on vérifie la parfaite santé mécanique des patients avant de les soumettre aux essais, complète ce laboratoire. Des ateliers de menuiserie, d'usinage et de soudure permettent de préparer des montages spéciaux et d'installer sur les véhicules l'appareillage de mesure. On trouve aussi un laboratoire d'électronique pour la calibration des instruments, un centre d'informatique, un laboratoire photographique et nombre de salles de conférence.

Comme le Canada est un pays froid et comme notre climat est, on ne le sait que trop, cruel pour tout ce qui roule ou refuse de rouler, le Centre s'est équipé d'une chambre froide d'une taille impressionnante. Cette dou-



ble chambre, dont la plus grande peut congeler un autobus, permet de vérifier si les véhicules respectent les normes même dans les conditions les plus défavorables. On s'en sert surtout pour vérifier les dégivreurs, le fonctionnement des systèmes antipollution et la résistance au froid des pièces de matière plastique. Le congélateur est équipé de dynamomètres perfectionnés et on peut y maintenir à un degré et demi près une température variant de -40°C à 26°C ainsi que simuler des vents de 15 milles à l'heure.

Une balance électronique d'une capacité de 36 tonnes métriques permet de peser avec une précision de 10 kilos les véhicules avant de les soumettre aux essais. Un garage, une station-service et des aires de stationnement complètent le tableau. Étrange station-service, authentique jusque dans le choix de ses calendriers, mais dont les pompes ne portent aucune marque de commerce, dont

la dépanneuse reluit d'une peu coutumière propreté et qui n'offre jamais de «spéciaux» sur les pneus ou l'antigel ni de verres à vin en prime!

Cette station-service où personne ne paie se trouve en bordure d'une route tout aussi particulière. C'est la voie de service de la piste d'essais. Et quelle piste! Aucun centre d'essais ne serait complet sans sa piste et celle-ci est un petit chef-d'oeuvre.

Je ne veux pas dire qu'elle ferait l'envie d'un coureur automobile. Au contraire, il la trouverait sans doute fort monotone car, au lieu de rechercher la difficulté du parcours, on s'est efforcé en la dessinant d'en faire un chemin de haute vitesse d'un profil idéal. Longue de quatre milles, large de 24 à 30 pieds, elle permet à n'importe quelle voiture actuellement sur le marché d'atteindre sa vitesse limite. Même les virages des extrémités s'abandonnent les doigts dans le nez. Ils sont relevés sur les deux milles de leur longueur totale à un angle de 38 degrés, ce qui permet des vitesses de 180 km/h sans toucher le volant. La piste est construite en béton, mesure neuf pouces d'épaisseur et, afin de l'isoler du sol et de la protéger du gel, on l'a posée sur une assise de matière plastique.

MOTONEIGES ET MOTOCYCLETTES

Depuis la piste principale, on accède à la piste de dérapage et à une aire d'essais dynamiques. Cette dernière est un triangle de neuf hectares de 330 m sur 300 m dont la base est parallèle à la piste principale. On y fera des essais de stabilité et de freinage de même que l'étude de nouveaux types de garde-fou.

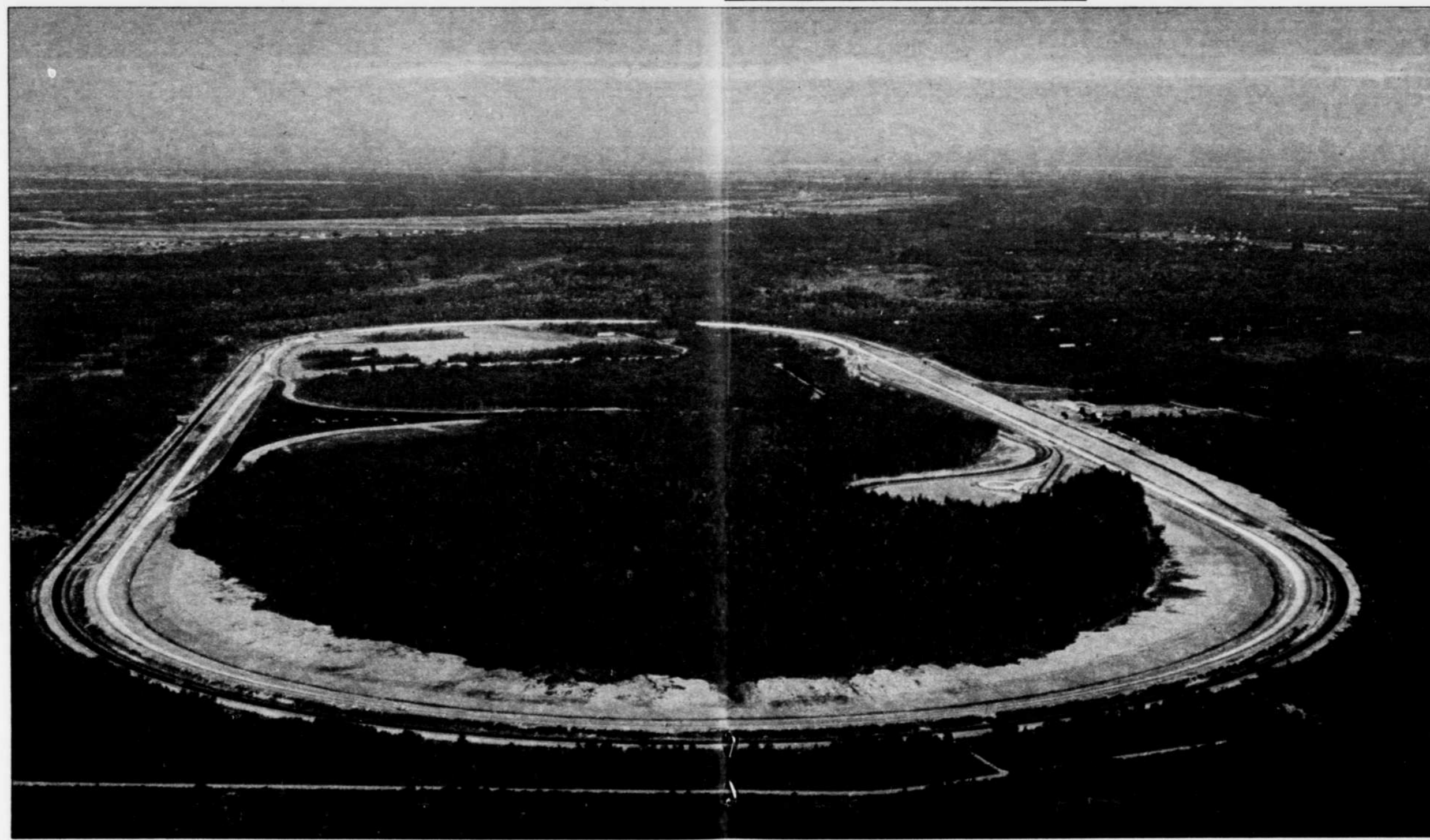
La piste de dérapage sert exactement à cela. Elle mesure 670 m de long sur une trentaine de largeur et est revêtue d'un recouvrement dont le coefficient de friction est uniforme. Une extrémité de cette piste se prolonge d'une boucle sur laquelle les véhicules à l'essai peuvent accélérer. Un bassin en forme d'anneau que l'on peut inonder permet de mouiller les freins avant d'en faire l'essai.

Une aire gazonnée de 12 hectares et une patinoire de la moitié de cette surface servent aux essais de motoneiges et de motocyclettes. Une tour de contrôle équipée de communications radio surveille l'ensemble de ces installations. Les pistes et le groupe des immeubles rouges du Centre ressemblent d'ailleurs tellement à un petit aéroport qu'il est déjà arrivé durant les travaux de construction à un pilote distrait de s'y poser.

A huit millions et demi pour les immeubles, trois millions et demi pour leur équipement et treize millions pour les pistes, le Centre d'essais pour véhicules automobiles nous coûte 25 millions de dollars. Afin d'amortir ces coûts et d'occuper pleinement son personnel d'une trentaine de chercheurs et de techniciens, le Centre louera ses services aux constructeurs d'automobiles désireux d'y poursuivre des essais ou d'y entreprendre des recherches.

Les délégations d'ingénieurs s'y succèdent à un rythme accéléré. Mercedes, Rolls-Royce ou Toyota, les voitures s'y suivent et ne s'y ressemblent pas. A une époque où la crise de l'énergie met l'un après l'autre en faillite les grands circuits de course automobile, le centre de Sainte-Thérèse est en passe de devenir l'un des lieux les plus courus de l'automobilisme mondial. Il n'est pas rare même que les constructeurs étrangers y fassent en grande cérémonie la présentation de leurs nouveaux modèles, espérant sans doute les associer dans l'esprit de leur clientèle à une certaine notion de sécurité.

L'inauguration a lieu jeudi. Si vous y allez, de grâce, ne vous trompez pas de stationnement! Vous auriez de mauvaises surprises en revenant.



Petit Simard devenu grand



PAR MARIE-ODILE VÉZINA

«Hé! Sais-tu que j'ai dix-huit ans maintenant?»

L'éclair qui passe dans l'oeil de René au moment où il lance cette phrase montre à quel point cet anniversaire compte pour lui. C'est important la majorité, le passeport pour ta liberté. Sur-tout, peut-être, quand on a été un enfant vedette, surprotégé par les grandes personnes, défendu par un bataillon de tuteurs.

Autant vous avertir tout de suite: j'ai été séduite par René Simard.

Il a des idées et une personnalité, malgré la réputation inévitable de jeune singe savant que lui a faite la presse artistique. S'il conserve un rien de méfiance vis-à-vis de certains journalistes, il laisse facilement tomber son masque de personnage public dès qu'il se sent en confiance.

Au cours d'une conversation à bâtons rompus où nous avons parlé de tout et de rien, du mariage, de la famille, des femmes, de l'amour, de la fidélité du couple, des derniers films américains et de bien d'autres sujets, j'ai découvert un autre René Simard. Un René Simard qui ne chante pas à Place des Arts mais qui fait du patin à roulettes comme tous les garçons de son âge; un René Simard qui a des moments de tristesse, qui se sent parfois un peu marginal, malgré sa volonté d'être comme tout le monde, qui a ses secrets, ses coins sombres où nul ne s'aventure, ses souvenirs agréables et d'autres plus lourds à porter. Comme tout le monde, justement! Et ce René Simard-là m'est apparu infiniment sympathique.

Sur le trottoir, nous avons parlementé un instant pour décider quelle voiture, de la sienne ou de la mienne, nous utiliserions pour nous rendre au restaurant Visiblement, René réprimait discrètement son envie de conduire, devant témoin, sa nouvelle acquisition: une Camaro noire, avec toit panoramique et équipée d'accessoires sophistiqués. Je me suis laissée conduire, m'extasiant, comme il se doit, sur les avantages du véhicule.

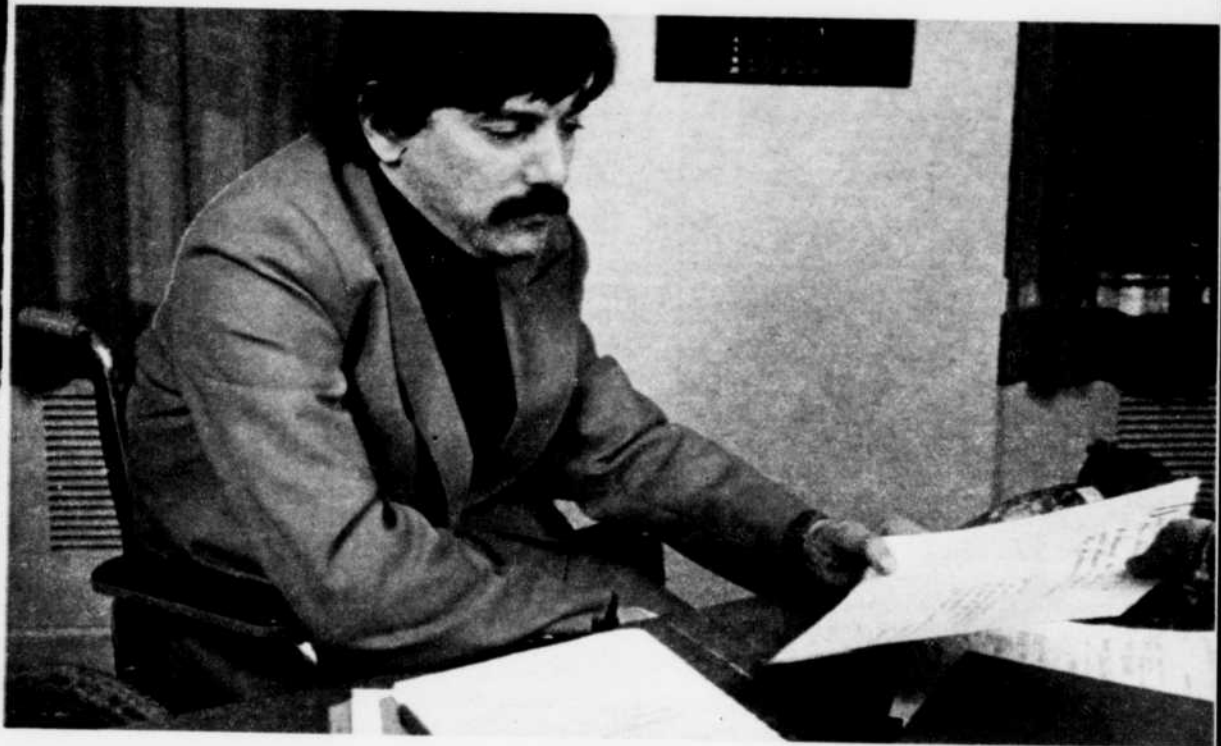
«Je reviens de Floride, m'a dit René, pour briser la glace entre nous. Je suis descendu à Miami. En auto, justement. Avec la fille de Guy (Cloutier). C'était vraiment l'fun. J'suis parti trois semaines de temps. Mes premières vacances seul, enfin sans qu'elles soient planifiées par les autres. Pour la première fois j'ai eu à m'occuper de mes réservations d'hôtel et de restaurant. Une expérience que j'attendais depuis longtemps!

«Je dois t'avouer qu'à 16-17 ans, j'ai commencé à avoir hâte d'en avoir 18, poursuit René très homme du monde, en m'aidant à m'extirper de mon manteau. Non pas parce que j'avais hâte de rentrer en possession, de mon argent pour acheter quelque chose: après tout j'ai déjà une maison, une voiture. Mais parce que, quand tu travailles fort, t'aimes bien savoir où passe ton argent, dans quoi il est placé, comment il est placé, comment il est dépensé. C'est d'ailleurs à partir de ce moment-là que j'ai vraiment réalisé que les gens qui se sont occupés de moi jusqu'à ma majorité l'ont fait véritablement pour protéger mes intérêts.»

Suite page 14



Une vie normale pour tous, c'est possible.



Le gouvernement du Québec a sanctionné la loi n° 9, loi qui vise à assurer l'exercice des droits des personnes handicapées. Il incombe maintenant à tous et chacun — simples citoyens, employeurs, représentants élus — de faire sa part afin d'assurer le respect de la lettre et de l'esprit de cette loi.

La personne handicapée, surtout l'enfant, a des possibilités de développement directement liées au degré d'intégration qu'elle connaît dans son milieu: famille, voisinage, école.

Pour l'adulte handicapé, le premier obstacle à surmonter est souvent l'attitude négative des employeurs et même des autres employés.

La loi n° 9 a donc pour objectif d'éliminer les nombreux obstacles à l'intégration des personnes handicapées dans tous les aspects de la vie quotidienne.

Les dispositions de la loi touchent, entre autres, l'adaptation du transport

en commun, l'accès aux édifices publics (écoles, centres commerciaux, lieux de loisirs, etc.), le droit au travail rémunéré, l'intégration professionnelle et sociale, les services de formation et d'apprentissage, le rôle des municipalités, des employeurs, du gouvernement et de toute la collectivité.

Une vie normale pour tous, c'est possible. Pensons-y!



**Ministère
des Affaires sociales**

**Office
des personnes handicapées
du Québec**

Petit Simard devenu grand



18 ans, une décennie de travail derrière lui, René Simard cette année prend pour la première fois le contrôle de son avoir. Pourtant, l'argent, c'est un sujet qu'il n'aime pas aborder. «Oui, il est riche. Millionnaire même», me dira sans que je lui demande quoi que ce soit Claudine, secrétaire, attachée au corps, gouvernante, amie, coéquipière de René Simard. L'intéressé, lui, se cabre dès qu'on lui parle de ce métier tellement payant.

«D'abord, ce n'est pas un métier payant, précise René. Ça c'est quand tu travailles fort, quand tu crois en ce que tu fais, quand tu consens à apprendre continuellement, à progresser. Quand t'as du succès, le plus dur, c'est de rester en haut, parce que, généralement, tu montes pis du redescends encore plus vite. Moi, j'ai peut-être ramassé ben de l'argent — et j'ai pas le goût de dire combien — mais ça fait neuf ans et demi que je travaille fort. Je ne sais pas si beaucoup de gens l'auraient fait à ma place.»

Après avoir commandé un Pepsi comme apéritif, refusé un Coke par principe et respect de lui-même («quand j'annonce un produit faut que j'y croie»), accepté une troisième marque de liqueur douce, René Simard semble prendre conscience de ce qu'il vient de me dire.

J'ai travaillé fort, mais j'ai ben aimé ça, nuance-t-il d'un ton convaincu. Toujours l'image de l'enfant martyr que je vois dessinée sur le front des journalistes. Ben oui, j'ai eu une enfance différente de celle des autres! Ben non, je

n'en ai pas souffert. Je ne suis pas un enfant martyr qui a raté son enfance et qui est tout pogné à cause de ça.

«Mon enfance: elle a été extraordinaire. J'ai eu la chance de faire de beaux voyages: le Japon, Paris, les Etats-Unis. J'étais gâté. Quand je voulais un jouet, on partait immédiatement avec moi pour l'acheter. Les gens s'apitoient sur mon compte en disant: «pauvre petit gars, y'a pas pu jouer au hockey comme les autres.» Si je n'avais pas chanté, je n'aurais pas pu jouer, de toute façon: je suis asthmatique et je perds mon souffle dès que je fournis un peu d'effort.

«Ce que j'ai trouvé le plus dur, finalement, ce sont les cours privés que j'ai suivis au lieu d'aller à l'école. Pas parce que je m'ennuyais de mes amis. Je les voyais, mes amis! Parce que j'étais tout seul devant le prof; à la fois le premier et le dernier de la classe. Dans ces conditions-là, tu peux pas rêver! Tu dois suivre et réussir absolument.

«Parfois, je m'arrête et je pense à ma vie, dit René, songeur, après avoir avalé la dernière goutte de son apéritif. Et ça me fait étrange. Y'a dix ans, j'étais dans un petit village isolé, dans une maison pleine de trous. Je jouais dehors et je regardais la télévision, faute d'avoir d'autres loisirs. De temps en temps, je chantais dans les noces ou dans les funérailles (ça, j'aime moins), comme tout le reste de la famille. Je participais à des concours, comme mes frères et soeurs. Alors je me demande où je serais aujourd'hui si je n'avais pas eu le showbiz-ness!»

Un jour, à Québec, Guy Cloutier, qui voulait convaincre M. Simard de lui confier la carrière prometteuse de son fils, a fait manger à un petit garçon, qui n'avait jamais été plus loin qu'autour de la maison familiale, son premier bifteck sur charbon de bois. «J'ai trouvé ça tellement mauvais», se souvient René qui semble avoir changé d'avis depuis ses huit ans.

«J'ai entendu dire qu'un steak sur le charbon équivaut à six cents cigarettes», me lance à brûle-pourpoint mon jeune interlocuteur en me demandant mon avis sur la question. J'en profite pour lui faire remarquer que, du côté alcool-tabac, il semble particulièrement sage. «Oh, j'aime bien le vin, me dit-il. Mais je n'ai jamais été capable de fumer. J'ai essayé avec une gang de chums il y a ben longtemps. J'ai jamais pu entrer dans la gang parce que je n'ai jamais réussi à fumer. Quand je vois où mes chums de ce temps-là sont rendus aujourd'hui, j'suis ben content. Ils se font pogné à faire du vandalisme, casser des vitres!»

Evidemment, René Simard s'acharne contre des carreaux à coups de brique, ce n'est pas une vision qui cadre bien avec celle de l'adolescent posé, raisonnable, réfléchi qu'il donne au public. «J'ai mes défauts, moi aussi, me rassure René. Je suis très prompt de nature. Pas rancunier, par exemple. Je suis d'un tempérament gai et songeur. J'aime ça rire, par contre, je suis porté à étudier les gens, à les analyser. En ce qui concerne ma carrière, je suis plutôt pessimiste. C'est-à-dire, réaliste! Je ne rêve pas en couleurs!»

«Dans ce métier-là, il y a beaucoup de beaux côtés, dit René Simard d'une voix



hésitante. Mais il y en a encore plus de mauvais. Je n'aime pas ça dire ça, parce qu'un artiste est là pour divertir. T'as pas à ennuyer le public avec tes problèmes, t'as pas à dire aux gens: regardez, je fais ce métier pour vous et je souffre! Tu te tais et tu passes à travers. Et je suis passé à travers bien des choses: la jalousie, les critiques, les jambettes. Tiens, quand j'ai appris le japonais, personne n'a dit un mot; quand j'ai appris l'anglais, pour ma carrière toujours, tout le monde a chialé. C'est un exemple de ce que je voulais dire.»

Pour les mêmes raisons qu'un chat échaudé craint l'eau froide, René garde donc une image réaliste de son métier. «Je ne trip pas là-dessus tous les jours! Quand je travaille, je travaille. Mais, quand c'est fini, je passe à autre chose. Si je devais m'attarder à tout ce qu'on dit sur moi, je n'en finirais plus de m'en faire.

«Les pires moments de mon métier, continue René, c'est quand je suis pris pour passer un après-midi avec quelqu'un que je n'aime pas. Ça arrive. Seulement, ça arrive dans tous les métiers. Avant, c'est vrai, j'étais gentil avec tout le monde. Parce que j'avais peur de toutes sortes de choses dont je n'ai pas le goût de parler. J'ai changé d'attitude. J'essaie de ne pas me faire passer pour un poisson, même si les Poissons sont mon signe astrologique (ascendant Lion). Avec les gens gentils, je suis gentil. Avec les gens qui sont durs, je suis dur. Dans une rencontre avec un journaliste qui ne me plaît pas, par exemple, je ne parle pas. Je réponds juste par oui et par non. Des entrevues, je n'en donne d'ailleurs presque plus. Je fais ce qui me tente et ce qui est bon pour ma carrière.»

Voilà donc que René, à l'âge adulte, a revendiqué le droit à l'individualité et à l'originalité. C'est donc difficile, malgré tout, malgré la belle enfance dont il parlait au début, les jouets et les voyages, d'être une personne publique, que les gens regardent respirer!

«Le plus fatigant c'est que les gens sont portés à croire que, vu que t'es célèbre, t'es un genre d'extra-terrestre. Je n'aime pas ça. Chaque personne a son propre trésor. Il n'y en a pas une de mieux que l'autre. Et je suis comme tout

le monde. C'est épuisant de toujours être perçu comme quelqu'un de différent. Je mange, je bois, je vais aux toilettes moi aussi. La seule différence, c'est que je passe à la télé. L'idolâtrie, ça me dépasse. Je ne comprends pas ça.

«Mon public a un peu changé. Les petites filles du début ont grandi avec moi, enchaîne René. Et il y a plus de gars qu'avant. Mon style est un peu plus disco. Y'a du monde qui me suit depuis neuf ans et demi. Je connais une fille qui va partout où je chante. Elle a pris plus de 1500 photos de moi. Elle aimerait me les montrer mais je n'ai pas assez de temps. D'autres filles m'attendent des journées entières au bureau, même quand je suis en dehors de Montréal.»

Heureusement pour lui, René Simard semble exceller dans l'exercice qui consiste à couper sa vie professionnelle de sa vie privée.

Malgré sa récente majorité, il habite toujours en famille, à Saint-Hilaire, dans une maison qu'il a achetée. Sa mère, sa jeune soeur et son petit frère vivent avec lui. «Quand je ne travaille pas, je fais du sport: de la natation, du patin à roulettes. Cet hiver, j'ai commencé le ski alpin. J'adore ça. Non, je ne prends pas de cours. J'en prends assez comme ça pour mon métier!»

Comme bien du monde aussi, René Simard lit (mais, c'est récent et surtout des biographies: Edith Piaf, Judy Garland, Elvis Presley), va au cinéma et fréquente, depuis peu de temps, avec l'enthousiasme de la nouveauté, les discothèques. «Ben non, je n'y allais pas avant d'avoir 18 ans, s'exclame-t-il. Je suis très respectueux des principes. Je réfléchis avant d'agir. Ce doit être d'avoir vécu tout petit avec des adultes plus qu'avec des enfants. J'ai de bons amis qui font toutes sortes de gaffes parce qu'ils ne pensent pas avant d'agir. Je les laisse faire: je ne veux pas passer pour le papa. Un jour, ils vont apprendre.»



Son hobby? Les arts plastiques. Longuement il me parlera d'une de ses réalisations: un village de schtroumpfs en pâte à modeler, qu'il a créé lui-même. Sa collection de petits bonshommes bleus compte plus de soixante personnages. Avec son village, ses schtroumpfs et sa caméra, il produit ses propres films d'animation.

Lui qui à 14 ans a découvert un Paris qui lui a semblé, selon ses propres termes, la capitale de la platitude («les gens passent leur temps à table»), ne déteste pas maintenant passer quelques heures en bonne compagnie autour d'une table.

«Je n'ai jamais connu l'amour, me dira spontanément René en abordant le délicat sujet des filles. Peut-être, étant jeune, de petites amourettes, c'est tout.»

L'amour pour René, c'est clair, ne s'écrit jamais sans majuscule. «Ça n'arrive qu'une fois ou deux dans la vie. Heureusement, parce que c'est fatigant. Tu penses juste à ça.» Le bourreau des jeunes coeurs d'adolescentes ne tient pas à s'engager tout de suite dans une relation stable: «Je veux me marier à 30 ans, pour pouvoir lâcher mon fou avant et être fidèle à ma femme après.»

La fidélité, pour René, n'est importante que du point de vue des femmes. «Je crois que, de temps en temps, tu dois avoir besoin de changer de décor. Les femmes ne pensent pas pareil là-dessus. Peut-être que quand je me marierai elles auront changé. Mais si ma femme trouve ça important, je lui serai fidèle!»

18 ans: l'âge des stéréotypes. Je ravale mes idées féministes sur le couple («le papier du mariage, me confiera encore René, c'est juste pour l'Eglise. Et moi je suis bien religieux!»).

Et les enfants? Sur ce sujet, René est catégorique: il en veut cinq! «J'aime ça la famille. Je me sens bien dans la mienne. Une mère c'est tellement important! Pour moi, quand tout va bien dans la famille, le reste va.»

Après la famille, l'amitié s'inscrit sûrement en second plan dans l'échelle des valeurs de René Simard. «J'ai des amis un peu partout. Pas des gens du métier. Des jeunes de mon âge qui chantent, y'en a pas beaucoup.»

René m'expliquera aussi que son succès entache un peu les relations qu'il entretient avec des amis d'enfance. «De mon côté ça ne change rien. Je ne suis pas devenu un autre gars parce que j'ai de l'argent en banque. Quand tu commences à chanter à 10 ans, certain que c'est pas pour l'argent! Pour certains de mes amis, ç'a pourtant créé une barrière. Moi, je ne suis pas pour me priver à cause d'eux autres.»

«Ça, ça me touche! L'autre jour, par exemple, j'ai été dans l'île d'Orléans, avec ma voiture. Tout à coup, je vois un gars que j'ai connu quand j'étais petit. J'arrête, je lui dis: hé, salut!» Le gars s'est même pas arrêté; il n'a jamais voulu me dire un mot. Ce sont des choses qui me font de la peine.

«Souvent, les gars de mon âge disent de moi: «la tapette à Simard», le ci, le ça. L'les comprends. Si j'étais à leur place, je réagisrais peut-être pareil.»

«Moi, j'ai toujours dit que la vie, c'est l'enfer. T'es là pour souffrir, passer une sorte d'examen avant d'accéder à un plan supérieur. Tant que tu fais pas une bonne vie, tu reviens sur la terre!»

«Va-t-en pas écrire que je suis malheureux. Je l'aime, ce métier-là. J'aime les imprévus qu'il amène, l'antiroutine, l'aventure, les choses nouvelles à apprendre. Et puis, je ne me sens pas plus vieux que mon âge! Seulement, la terre c'est pas le paradis, hein!»

"Touchez..."

Vantage

Une touche de Vantage et vous comprendrez que vous avez touché votre but: un savoureux "juste milieu". Une cigarette qui est à la fois très savoureuse et moins forte! Difficile à croire? Essayez-la, vous serez surpris!

La "touche" savoureuse.

VANTAGE

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler. "Goudron" 11 mg, nicotine 0.8 mg.

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

Rédacteur en chef
Jean Bouthillette

Redactrice en chef adjointe
Thérèse Dumesnil

Rédacteurs
Edouard Doucet
Isabelle Lefrançois

Secrétariat
Liliane Bitursi
Jacqueline Giroux
Gisèle Payant

Directeur artistique
Pierre Legault

Chef de la fabrication
Michel Brunette

Graphiste
France Lafond

Président du conseil
Charles d'Amour

Vice-président
Guy Pépin

Secrétaire
Gaston Vachon

Trésorier
Denis Lacasse

Représentant publicitaire

MagnaMedia Limitée 231, rue St-Jacques
Montréal P.Q. H2Y 1M6 Tél. 282-2120

ISSN0380-6790

RETIENT PENDANT DES SEMAINES LES DENTIER BRANLANTS.

CE REVÊTEMENT ELASTIQUE SENSATIONNEL OFFRE LE CONFORT D'UN BON AJUSTAGE.



Est-ce que vos fausses dents branlantes vous blessent la bouche et l'amour-propre? DENTURITE met fin à tous ces inconvénients. Une application de DENTURITE suffit pour faire tenir le dentier aux gencives.

DENTURITE ajuste si bien le dentier que grâce à lui, il est possible de manger n'importe quel aliment sans que les particules ne pénètrent entre les dents et la gencive. Pourquoi souffrir inutilement? Essayez DENTURITE dès aujourd'hui!

Une application suffit jusqu'à votre prochaine visite chez le dentiste. Nous sommes si convaincus des mérites de DENTURITE, que nous vous rembourserons votre achat si vous n'êtes pas satisfait. Pour une bonne hygiène de la bouche, rendez-vous périodiquement visiter votre dentiste.

Distribué par MALTBY Brothers Limited,
22 Elrose Avenue, Downsview

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

Menu d'un autre siècle

MENU

Vert pré

Fritot d'huîtres sur croûtes
Macaroni au gratin
Petits pois à la Windsor
Pommes de terre panées
Pouding au pain et aux cerises

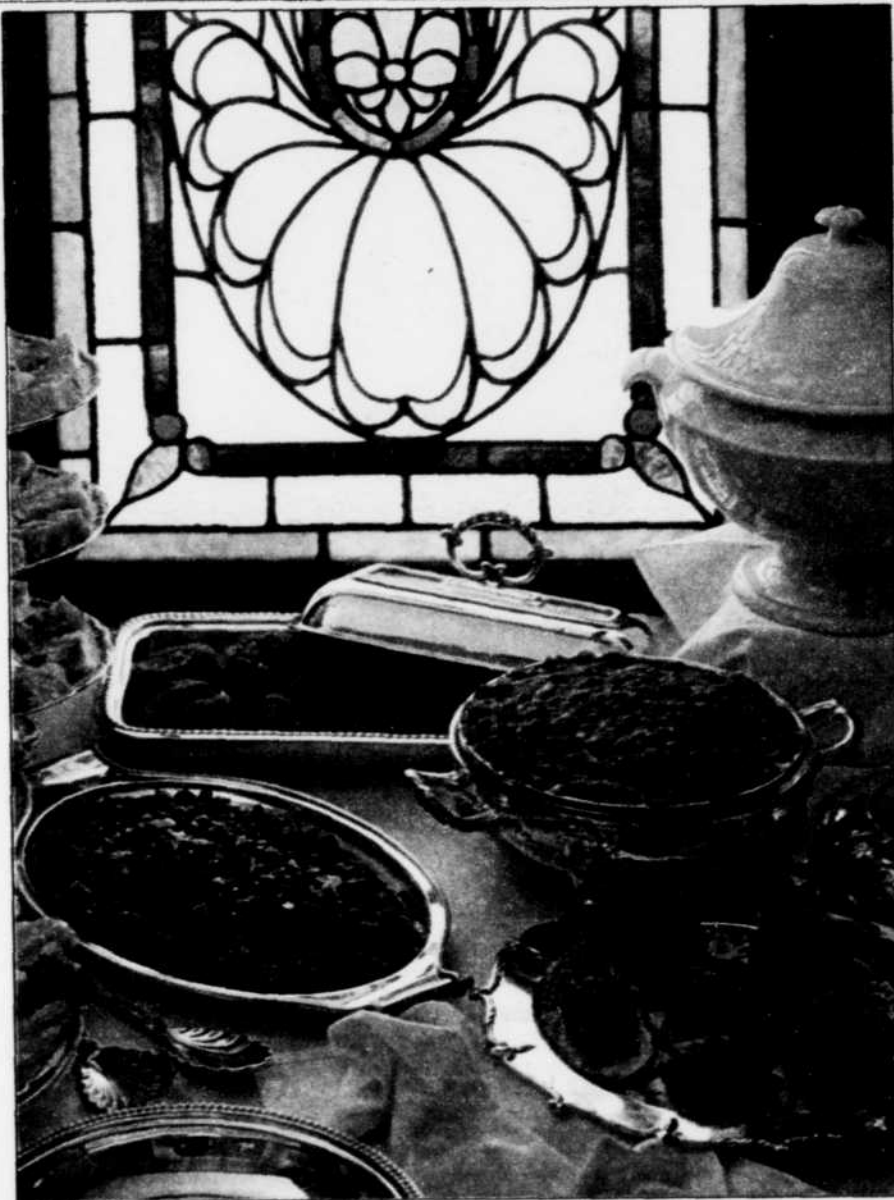
J'ai mis la main sur un livre de recettes ancien que je trouve très intéressant. Il a été publié en Angleterre, en 1887, par une dame A.B. Marshall. Cette docte personne non seulement écrivait des livres mais vendait des ustensiles de cuisine et dirigeait une école d'art culinaire. Certains de ses conseils sont pour le moins démodés, comme celui recommandant de cuire le macaroni de deux à trois heures, mais son recueil contient nombre de recettes fort bien construites.

Ce qui me fascine, ce sont les menus que présente Mrs. Marshall. Si les gens de l'époque prenaient toujours des repas aussi copieux, ils devaient être bien corpulents.

En voici un qui m'a plu particulièrement. Invitez des amis qui ont bon appétit et recommandez-leur de jeûner la veille. J'ai, bien sûr, testé soigneusement toutes les recettes. Les plats étaient pour douze personnes; je les ai réduits à six portions. Il m'a fallu, aussi, substituer des ingrédients modernes à d'autres devenus introuvables et suggérer des façons de faire qui vous sont connues, mais je me suis efforcée de ne pas enlever à ces plats délicieux leur caractère ancien. J'espère avoir réussi.

VERT PRÉ

1 paquet de 12 onces d'épinards frais
½ cuil. à thé de sel
2 cuil. à table de beurre
1 oignon moyen, tranché très mince
½ tasse de petits pois frais écosés
2 brindilles de persil
1 petite brindille de menthe fraîche, hachée
1 petite feuille de laurier, émiettée
¼ de cuil. à thé de feuilles de thym séchées
4 tasses de bouillon de poulet
1 cuil. à table de crème de blé ordinaire (telle qu'on la trouve dans le paquet)
2 jaunes d'œufs
1 tasse de crème simple (15 p.c.), chauffée au point d'ébullition
1 cuil. à table de beurre
Sel et poivre
Croûtons



Laver les épinards en les débarrassant de leurs tiges trop grosses. Les mettre dans une grande casserole. Ajouter ½ cuil. à thé de sel, couvrir hermétiquement et chauffer, à feu vif, jusqu'à ébullition. (L'eau qui reste sur les feuilles après le lavage suffit à cette cuisson.) Cuire juste assez pour ramollir les épinards. Mettre les épinards dans un tamis et les presser, avec le dos d'une cuillère, pour en faire sortir tout excès d'eau; jeter cette eau.

Mettre 2 cuil. à table de beurre dans la casserole déjà utilisée. Ajouter l'oignon et cuire 5 minutes, à feu moyen et en brassant. Ajouter les épinards, les pois, le

persil, la menthe, le laurier, le thym et le bouillon de poulet. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu et faire mijoter 7 minutes. Passer au mélangeur électrique, en plusieurs temps, pour obtenir un mélange lisse. (En l'absence d'un mélangeur électrique, utiliser un gros tamis.) Remettre la soupe dans la casserole, la chauffer jusqu'à ébullition et ajouter la crème de blé, petit à petit et en brassant. Baisser le feu au plus bas et laisser mijoter 15 minutes, en brassant souvent. Battre les jaunes d'œufs, légèrement, et leur ajouter la crème bien chaude, petit à petit et en battant. Ajouter le tout à la soupe, en brassant.

Ajouter aussi 1 cuil. à table de beurre. Chauffer, sans toutefois laisser bouillir et en brassant constamment. Goûter et ajouter du sel et du poivre si cela est nécessaire. Verser dans une soupière et garnir de petits croûtons ronds. (6 portions)

FRITOT D'HUITRES SUR CROÛTES

12 tranches minces et larges de bacon gras

Friture (au moins 4 pouces d'épaisseur)

24 huîtres écalées (environ 1 chopine)

Jus de citron

Piment de Cayenne (Cayenne pepper)

Pâte à frire (notre recette)

24 petits ronds de pain grillé (environ 1½ pouce de diamètre)

Purée Lax (notre recette)

Couper les tranches de bacon en deux bouts et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et que leur gras ait une apparence translucide. Egoutter sur du papier absorbant.

Chauffer la friture à 375°F dans une friteuse profonde ou une grande casserole épaisse.

Egoutter les huîtres et les bien assécher sur du papier absorbant. Les arroser d'un peu de jus de citron et les saupoudrer d'un peu de piment de Cayenne.

Envelopper chacune d'une moitié de tranche de bacon de façon à l'en couvrir le plus possible. Rouler le tout dans les ingrédients secs, comme il est indiqué dans la recette de pâte à frire.

Tremper les huîtres enveloppées de bacon dans la pâte à frire en les tenant avec des pinces de cuisine. Les secouer un peu pour en faire tomber l'excès de pâte et les déposer dans la friture bien chaude. Les faire frire, quelques-unes à la fois, 3 ou 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées; les tourner une fois pendant la cuisson. Egoutter sur du papier absorbant. Garder les huîtres chaudes, dans le four chauffé au plus bas, jusqu'à ce qu'elles soient toutes cuites.

Tartiner les ronds de pain grillé de purée Lax, pendant la cuisson des huîtres.

Déposer chaque huître sur un rond de pain. Recouvrir de napperons de papier 6 petites assiettes de service et disposer 4 canapés dans chacune (6 portions)

Pâte à frire

1 tasse de farine à tout usage, tamisée
½ cuil. à thé de sel

Suite page 18

MÉFIEZ-VOUS DE CET OISEAU!

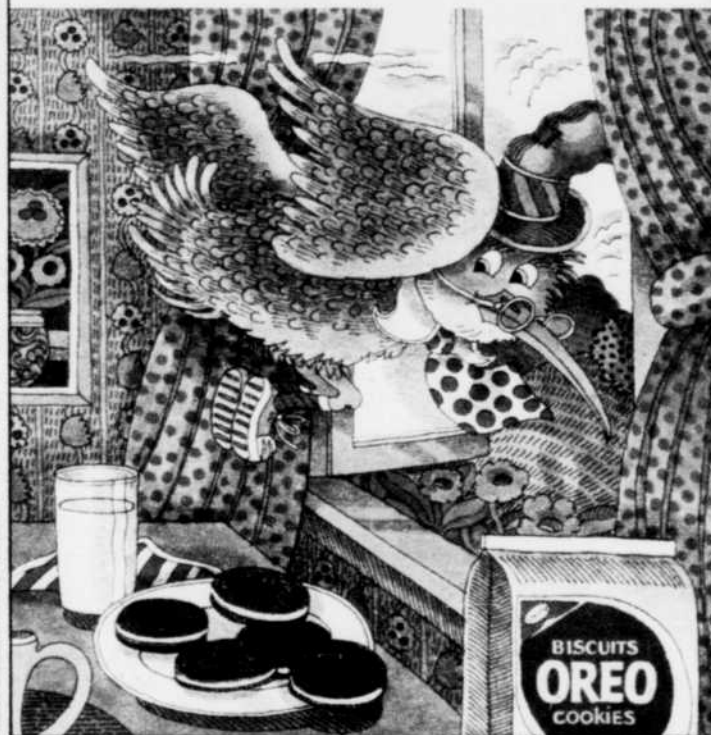


Le Corbeau Oreophage.



Il se nourrit exclusivement de biscuits Oreo (souvent mal acquis).

Il pénètre dans les cuisines à reculons (pour faire croire qu'il part alors qu'il arrive).



Il vole les biscuits Oreo laissés sans surveillance. (Attention aux coins noirs de vos armoires!)

Il a l'habitude d'attaquer d'abord le centre de crème à la vanille. (Il a le bec parfait pour les besoins de la cause.)



Il attend la nuit et le confort de son nid pour savourer les côtés en biscuit au chocolat.



Tout noir qu'il est, il passe des nuits blanches à croasser: "M. Christie, vous faites de bons biscuits."



Menu d'un autre siècle

1 cuil. à thé de poudre à lever
1 oeuf
¼ de tasse de lait
1 cuil. à table d'huile à cuisson

Tamiser ensemble la farine, le sel et la poudre à lever. Passer toutes les huîtres enrobées de bacon dans ce mélange pour les bien enfariner; les mettre de côté. Battre l'oeuf légèrement. Ajouter le lait et l'huile, en battant. Ajouter ce qui reste de la farine assaisonnée dans laquelle on a passé les huîtres et battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Tremper les huîtres dans cette pâte et les faire frire comme nous l'indiquons.

Purée Lax

1 boîte de 3¼ onces de saumon fumé
2 cuil. à thé de beurre
1 petite tranche d'oignon
1 cuil. à thé de farine
1 tombée de poivre
3 cuil. à table de lait
1 cuil. à table de beurre

Egoutte: le saumon et le bien défaire, à la fourchette.

Faire fondre 2 cuil. à thé de beurre, dans une très petite casserole. Ajouter l'oignon et le cuire 2 minutes, à feu doux. Retirer et jeter l'oignon. Saupoudrer le beurre de la farine et du poivre et bien mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait, en brassant. Continuer la cuisson, en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Ajouter 1 cuil. à table de beurre, bien mélanger et retirer du feu. Ajouter le saumon et faire tourner le tout au mélangeur électrique, ou encore passer le mélange au tamis, de façon à obtenir une pâte lisse. Utiliser comme nous l'indiquons.

MACARONI AU GRATIN

2 tasses de macaroni en coudes
¼ de tasse de beurre
¼ de tasse de farine
1½ cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre

2 tasses de lait
½ tasse de fromage parmesan râpé
1 tasse de chapelure fine
¼ de tasse de beurre, fondu

Cuire le macaroni dans une abondante quantité d'eau bouillante salée, 7 minutes ou pour qu'il soit juste tendre. Le bien égoutter.

Chauffer le four à 400°F. Beurrer un plat à cuire de 1½ pinte.

Faire fondre ¼ de tasse de beurre, dans une casserole moyenne. Saupoudrer de la farine, du sel et du poivre et bien mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait, d'un trait et en mêlant bien. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Retirer du feu et ajouter le fromage, en brassant. Mettre une couche de sauce au fromage dans le plat à cuire. Ajouter le macaroni et recouvrir le tout de ce qui reste de sauce.

Mêler la chapelure et le beurre fondu et parsemer le plat du mélange.

Cuire au four, 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du plat soit légèrement bruni et que la sauce bouillonne. (6 portions)

PETITS POIS A LA WINDSOR

¼ de tasse de beurre
2 tasses de petits pois frais écosés
3 brindilles de menthe fraîche
1 petit oignon, épluché
2 tasses de laitue iceberg finement déchiquetée
½ tasse de crème simple (15 p.c.)
¼ de cuil. à thé de sucre
3 jaunes d'oeufs
3 cuil. à table de crème double (35 p.c.)
1 pincée de sel
Purée d'épinards (notre recette)

Faire fondre le beurre, dans une casserole moyenne. Ajouter les pois, la menthe, l'oignon, la laitue, la crème simple et le sucre. Couvrir et cuire à feu doux, 5 minutes ou pour que les pois soient juste tendres. Secouer la casserole de temps à autre pendant la cuisson. Retirer l'oignon et la menthe et jeter ces ingrédients.

Battre ensemble les jaunes d'oeufs, la crème double et le sel et passer le mélange sur les pois, petit à petit et en brassant constamment. Cuire à feu doux, en secouant la casserole de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Servir immédiatement au centre d'une couronne de purée d'épinards. (6 portions)

Purée d'épinards

3 paquets de 12 onces d'épinards frais
1 cuil. à thé de sel
¼ de tasse de beurre
1 tombée de poivre
¼ de cuil. à thé de muscade

Mettre les épinards lavés dans une très grande marmite, ajouter le sel et cuire jusqu'à ce que les épinards soient ramollis; l'eau qui reste sur les feuilles après le lavage suffit à la cuisson. Egoutter les épinards parfaitement en les

pressant, avec le dos d'une cuillère, pour en extraire tout excès d'eau. Couper finement, avec des ciseaux de cuisine. Ajouter le beurre, couvrir et cuire 3 minutes. Ajouter les assaisonnements et mélanger délicatement, à la fourchette. Mettre dans un plat de service chaud et disposer en couronne, en s'aidant d'une cuillère. Garder bien chaud dans le four chauffé au plus bas, jusqu'au moment d'utiliser.

POMMES DE TERRE PANÉES

1 tasse de chapelure fine
6 pommes de terre moyennes
½ cuil. à thé de sel
¼ de cuil. à thé de poivre
¼ de tasse de beurre fondu

Chauffer le four à 350°F. Etendre la chapelure dans une plaque peu profonde et la faire dorer au four, en la brassant souvent. La laisser refroidir.

Peler les pommes de terre et les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore suffisamment fermes pour ne pas se briser. Fendre chacune en deux, en longueur.

Mêler la chapelure brunie, le sel et le poivre, dans un plat peu profond.

Mettre le beurre fondu dans un autre plat peu profond. Rouler les pommes, d'abord dans le beurre, ensuite dans la chapelure.

Chauffer le four à 450°F.

Mettre ce qui reste du beurre fondu dans un plat à cuire peu profond (13 x 9 x 2 pouces). Mettre les pommes dans le plat et les cuire au four, 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien brunies et très chaudes. Tourner les pommes plusieurs fois pendant cette cuisson. Servir immédiatement. (6 portions)

POUDING AU PAIN ET AUX CERISES

1 tasse de lait
2 tasses de pain (de la veille) en cubes de ¼ de pouce de côté
1 lanière, très mince et large de 1 pouce, de zeste de citron
2 cuil. à table de beurre
2 oeufs
½ de tasse de sucre
1 tasse de lait
1 cuil. à thé de vanille
¼ de tasse de cerises confites taillées en allumettes

Chauffer le four à 350°F. Beurrer un plat à cuire de 10 x 6 x 1½ pouces.

Chauffer 1 tasse de lait, jusqu'au point d'ébullition. Ajouter les cubes de pain, le zeste de citron et le beurre et faire mijoter 10 minutes. Retirer le citron et le jeter.

Bien battre les oeufs. Ajouter, en battant, le sucre, 1 tasse de lait et la vanille. Ajouter au pain détrempe et bien chaud, en brassant. Verser le tout dans le plat à cuire et parsemer des cerises.

Cuire au four, 30 minutes ou jusqu'à ce que le pouding soit pris et légèrement bruni sur le dessus. Servir tiède ou refroidi. (6 portions).

AIR PUR ET AIR FRAIS FONT BON MÉNAGE.



Après avoir fait installer un climatiseur, bien des gens décident ensuite d'y ajouter notre filtre à air électronique. L'idée est bonne, mais il peut en coûter bien moins cher de faire installer les deux en même temps. Les coûts d'installation sont alors généralement moindres et la plupart des entrepreneurs vous consentent un prix spécial sur l'ensemble. Le filtre à air électronique Honeywell, conçu pour être installé dans

la gaine du système de chauffage/refroidissement à air pulsé, capte jusqu'à 99% des particules de pollen et jusqu'à 95% des poussières, impuretés et fumées contenues dans l'air qui le traverse. Vous avez ainsi de l'air pur et frais tout l'hiver. Pour plus de renseignements, appelez votre fournisseur de combustible ou votre entrepreneur en conditionnement d'air ou postez le coupon ci-dessous.

Honeywell

A: Honeywell Limitée, Service 180, 740 Ellesmere Road, Scarborough, Ontario M1P 2V2
 Veuillez m'envoyer votre documentation sur les filtres à air électroniques Honeywell.

Nom _____
 Adresse _____
 Ville _____ Code postal _____



AVANT D'INSCRIRE
VOTRE «X»



OUY NOMMER

Je sais que je risque de promouvoir la cause de votre candidat favori et que des centaines de lecteurs se plaindront au directeur du fait que j'aie pour la première fois de ma carrière fait preuve de partisanerie politique. Hélas! l'heure est trop grave, chers concitoyens, pour qu'en mon âme et conscience je n'essaie pas de guider les mains qui traceront leurs croix dans le secret de l'isoloir. Que ceux que mes commentaires peuvent offenser se rendent compte qu'il reste un pourcentage extraordinaire d'indécis malgré près de deux mois de campagne électorale et que ces indécis devront finir par se faire une idée!

Quelle sorte d'hommes — ou de femmes — devrions-nous élire? Je le dis sans restriction et sans crainte, il faut élire des candidats représentatifs. C'est à vous qu'il appartient d'examiner la liste des candidats de chacun de vos circonscriptions, d'étudier leurs capacités mentales et physiques, leurs habitudes, leurs opinions sur les sujets brûlants de l'heure — unité nationale, inflation, chômage, énergie, impôt, etc., — afin d'inscrire votre croix en faveur de celui qui représente le mieux les vues de la majorité.

Pour élire quelqu'un qui soit très représentatif de ce que nous sommes, il faut d'abord nous connaître. Qui sommes-nous? Si vous n'êtes pas un marginal — gros capitaliste bourgeois ou petit marxiste-léniniste —, vous partagez sûrement mes opinions sur la plupart des grands problèmes de l'heure. Prenons la question de l'unité nationale. Il y a quelques semaines, à la suite d'un sondage de l'Institut québécois d'opinion publique, l'éditorialiste Marcel Adam demandait (en anglais s'il vous plaît) *What does Québec want?*, pour l'unique raison que si 68 p.c. des Québécois désirent une association économique avec le Canada avant l'indépendance, 53 p.c. sont favorables au maintien du fédéralisme. Comme Yvon Deschamps l'a si bien résumé: tout ce qu'on souhaite, c'est un Québec indépendant dans un Canada fort! Me semble que c'est facile à comprendre...

Quant à l'inflation et au chômage, la plupart des gens sont contre. N'élisons

donc pas un candidat qui ne s'engagerait pas à lutter féroce contre ces deux fléaux du monde moderne. L'énergie, il faut surtout ne pas en manquer! Votez pour ceux qui ont de l'énergie à revendre! S'il y a parmi les candidats un fin finaud qui recommande une augmentation des impôts, n'allez surtout pas voter pour lui. Il s'agirait d'un candidat qui n'est pas représentatif de la masse de l'électorat écoeuré de payer des impôts.

L'électeur moyen, ne l'oublions pas, a surtout des goûts simples: il regarde une vingtaine d'heures de télévision par semaine, il aspire à posséder sa maison, il aimerait bien gagner à la lotto, il prend plaisir à regarder le hockey, le baseball et le football, il va au cinéma quelques fois par année et boit une petite bière bien tranquille sur son balcon le samedi après-midi quand il fait chaud. Choisissez donc un candidat qui répond à ces caractéristiques de l'électeur moyen si vous voulez être bien représentés à la Chambre des communes.

Pour être représentatif, un député doit penser comme nous. Votons pour celui ou celle dont les idées se rapprochent le plus des nôtres et ne perdons pas de vue que nous envoyons une personne à Ottawa pour au moins quatre ans, peut-être même plus. C'est important que nous sachions ce qu'elle pense et ce qu'elle a l'intention de faire. Voterions-nous pour quelqu'un qui voudrait tout révolutionner, qui échafauderait des plans originaux, qui envisagerait les problèmes d'un point de vue entièrement nouveau, qui serait prêt à repartir à zéro dans des domaines où les choses n'ont jamais bien été?

Chers lecteurs et lectrices, je vous en conjure, l'heure est trop grave pour élire des gens qui voudraient tout changer. Votons plutôt pour les candidats d'intelligence moyenne qui n'auront pas de ces idées saugrenues. Il y a sûrement un candidat «moyen» qui se présente dans votre circonscription, si ce n'est deux, trois, quatre ou même cinq. Evitez comme la peste les candidats trop brillants. Je le dis même si les risques qu'il y en ait un sur les rangs dans votre comté sont très minimes...

LES VRAIS GROS SACS!

A vrai dire, les gros sacs Glad de jardin sont immenses. Et ce n'est pas dû au fait qu'ils soient si voyants, en plastique orange très résistant, mais bien parce qu'ils tiennent deux fois plus de déchets que les sacs à ordures de format courant. Ce qui est très commode pour les grands nettoyages!

On peut aussi utiliser les sacs Glad de jardin pour remiser vêtements, couvertures, accessoires de camping, même les meubles du patio. Gros comme ça, c'est rare! Mais on finit toujours par les remplir...

GLAD

BON DU MAGASIN

ÉPARGNEZ 25¢ À L'ACHAT DES GROS SACS GLAD ORANGE DE JARDIN!

De grands sacs format géant GLAD SACS DE JARDIN 5 30" x 48" 70 x 122 cm

GLAD

GA-987E-437



ROTHMANS DE PALL MALL
MONDIALEMENT REPUTÉE DEPUIS 1890

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.