

LE SOLEIL

Semaine du 12 décembre 1981 — Vol. 23 No 50

LE MAGAZINE

Perspectives



**SYLVIE TREMBLAY
DÉMARRE EN LIONNE
PAGE 8
NOTRE MENU DE NOËL
PAGE 18**



Ovation

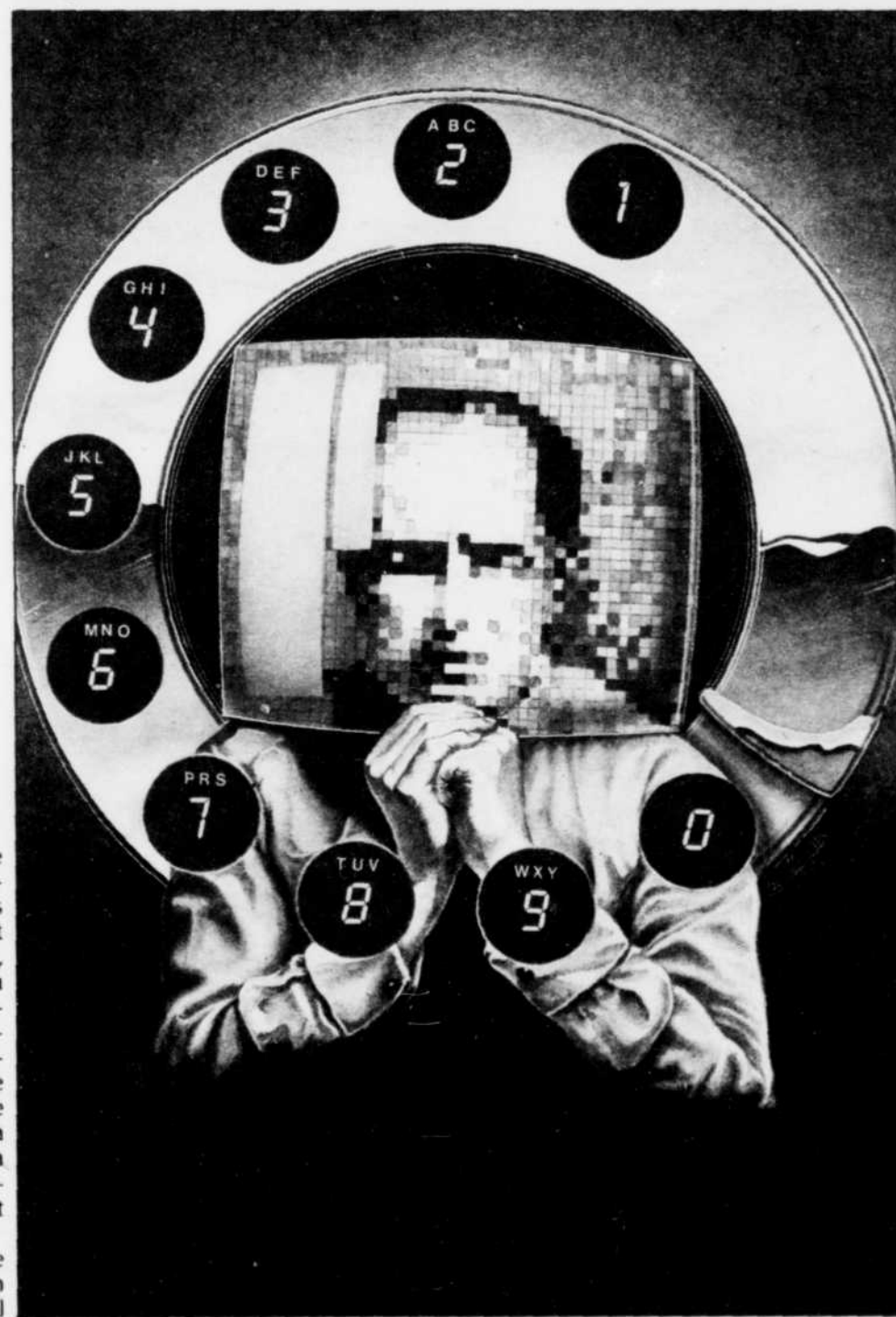
Une touche
de raffinement!



De fins bâtonnets de menthe enrobés de
chocolat. Importés d'Europe, ils ajoutent une
note de *bon goût* au moment du digestif.

par
Droste[®]

L'OREILLE DU TÉLÉPHONE L'OEIL DE LA TÉLÉVISION



L'ÉTÉ dernier, lorsque le président Reagan, désireux de se reposer après une réunion du sommet économique d'Ottawa, alluma le téléviseur de sa chambre d'hôtel, ce n'est pas la partie de baseball dont il rêvait qui apparut à l'écran. Il vit plutôt se dessiner trait par trait sur l'appareil une bien habile publicité: dans l'espace d'une dizaine de secondes s'élabora sous ses yeux, comme brossé par la main d'un invisible artiste, un portrait de lui-même qu'il trouva fort ressemblant.

Suivaient un court message de bienvenue et une brève description du phénomène auquel il assistait. Il

apprit ainsi que c'était un ordinateur situé à Toronto qui venait de le dessiner de la sorte, de mémoire évidemment, et que, par la magie d'une toute nouvelle technique, ces images lui parvenaient par l'intermédiaire d'une simple ligne téléphonique.

Voilà qui était, de la part du Gouvernement du Canada, un moyen original de faire la publicité de sa version d'un nouveau moyen de télécommunication qui, pour peu qu'on se donne la peine de le développer avec harmonie, promet d'ici à quelques années de bouleverser complètement le monde de l'information et de changer sensiblement notre manière de vivre tout entière. ▶

L'OREILLE DU TÉLÉPHONE, L'OEIL DE LA TÉLÉVISION

La télématique, puisqu'il faut l'appeler par son nom, est née, étymologiquement comme dans la réalité, du mariage des télécommunications et de l'informatique. Le mariage est récent, certes, mais les fiançailles ont été longues car voilà bien dix ans que les ordinateurs de Montréal peuvent presque instantanément consulter la liste des passagers d'un avion en vol au-dessus de l'Australie, vérifier la bonne marche des turbines de la Manicouagan ou veiller à l'entretien des machines qui travaillent à Baie-James et leur expédier des pièces de rechange avant même que leurs mécaniciens aient pu constater l'usure des vieilles.

C'est aussi grâce à la télématique que l'on mettra à jour votre livret de banque dans une succursale où vous n'avez même pas de compte, que l'hôpital saura s'il doit accepter ou refuser votre carte-soleil ou qu'un agent de la Sûreté du Québec exigera à Sept-Îles que vous lui acquittiez sur-le-champ un billet de

stationnement en souffrance à Montréal.

Comme vous pouvez le constater, la télématique n'est pas une invention toute récente. Cependant, il fallait jusqu'ici relier les ordinateurs au moyen de réseaux de télécommunication spécifiquement adaptés à la transmission de données informatiques et l'équipement utilisé était terriblement coûteux; c'est pourquoi la télématique était réservée à l'usage à peu près exclusif des gouvernements et de la grande entreprise.

Or, grâce à l'avènement de nouvelles techniques permettant en particulier de transmettre les signaux informatiques au moyen de lignes téléphoniques ordinaires, une révolution se prépare aujourd'hui: l'ordinateur s'apprête à envahir notre vie de chaque jour; il ne s'agit pas ici de mini-ordinateurs ou de calculatrices de poche, mais d'une nouvelle génération de superordinateurs, pas très différents de leurs prédécesseurs pour ce qui est de

leur capacité de faire des calculs, mais dotés d'une prodigieuse mémoire encyclopédique. Et c'est chez nous, dans le refuge sacré de notre salon, que ces envahisseurs ont choisi de s'installer. Afin de mieux nous conquérir, ils se sont alliés deux appareils omniprésents auxquels ils vont se greffer, deux appareils qui déjà exercent sur nous influence, fascination, domination même: l'oreille du téléphone et l'oeil de la télévision.

Voici à peu près comment les choses vont se présenter: un téléviseur, équipé d'un petit appareil électronique appelé décodeur, se transformera en terminal d'ordinateur dès qu'on le branchera dans une prise téléphonique. Il suffira alors de composer un numéro pour établir la communication entre notre terminal et un ordinateur central faisant office de banque d'informations. Un index apparaîtra aussitôt à l'écran, on y choisira un item ou une rubrique que l'on commandera, en composant un code, à l'or-

dateur. La «page» d'information ainsi choisie apparaîtra alors sous forme d'un texte écrit, de plans, de dessins ou de graphiques.

Selon le besoin du moment, notre téléviseur se transformera ainsi instantanément, à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, en encyclopédie, almanach, agence de voyages, succursale de banque, étude de notaire, annuaire du téléphone ou indicateur des chemins de fer ou des cotes de la bourse; il nous enseignera, selon l'initiative de ceux qui auront alimenté les diverses banques d'informations, à réparer un carburateur, tricoter, tricher aux cartes ou dresser notre arbre généalogique.

Cette application de la télématique se nomme vidéotex et promet d'ouvrir des horizons quasi illimités à quiconque ne veut plus se contenter de regarder la Petite Maison dans la prairie ou de massacrer des Martiens imaginaires à coups de boutons-poussoirs.

Le vidéotex a vu le jour en Angle-

terre en 1973. Le réseau privé de la télévision de ce pays venait d'inaugurer un service continu d'informations dans lequel on faisait défiler le texte des nouvelles au bas de l'écran durant les émissions de la programmation régulière. L'idée n'était pas nouvelle, la technique non plus, d'ailleurs, puisque les Japonais utilisaient depuis deux ou trois ans déjà ce procédé pour superposer des messages publicitaires aux images de leurs téléromans.

La BBC chercha donc un moyen de surpasser son concurrent et d'ajouter des éléments graphiques au texte des nouvelles qu'elle aussi se proposait d'intercaler dans sa programmation. En utilisant des techniques, nouvelles à cette époque, de création d'images à l'aide d'un ordinateur, les graphistes de la BBC arrivèrent à présenter aux téléspectateurs britanniques un produit doté de qualités esthétiques «d'avant-garde», des images qu'aujourd'hui aucun œil humain n'avait pu même imaginer.

Comme toute mode nouvelle, celle-ci se livra à ses petits excès, envahit la plupart des domaines des arts graphiques, puis cessa d'étonner: on en retrouve aujourd'hui le fruit dans les techniques d'animation de la publicité télévisée. Toutefois, derrière les prouesses esthétiques se cachait une technologie remarquable et remplie de promesses étonnantes. Ainsi, pour diffuser ces images, on rencontra bientôt un problème de taille.

Si, en effet, un texte pouvait défiler à l'écran sans trop gêner la diffusion de l'émission qui se déroulait derrière, on ne pouvait impunément superposer des images complètes: l'effet en aurait été un incompréhensible mélange. On essaya de les montrer en filigrane ou encore de diviser l'écran, mais sans trop de succès.

La solution qui s'imposait était alors de diffuser les images de télématique au moyen du même signal que les émissions régulières, mais en complémentarité de celles-ci.

Autrement dit, la même antenne allait émettre sur la même chaîne deux émissions différentes que des récepteurs spécialement adaptés pourraient recevoir simultanément. Le téléspectateur aurait alors le choix, en tournant un bouton, de regarder l'émission en cours ou de visionner un bulletin de nouvelles.

Plus remarquable encore, ce système permettait à toutes fins pratiques de choisir le bulletin de nouvelles que l'on voulait consulter. Un bulletin, image et texte, constituait une page. Ces «pages» télématiques défilaient au rythme de 25 par seconde et étaient transmises chacune durant le temps mort qui s'écoulait entre la diffusion de deux images successives de l'émission régulière. Une page ne serait ainsi apparue à l'écran que l'espace d'un vingt-cinquième de seconde, ce qui aurait été nettement insuffisant pour la lire. Le rôle du récepteur spécial était donc, en plus de distinguer les images régulières des pages télématiques, de conserver celles-ci en mé-

moire pour consultation ultérieure. Il suffisait alors de «numéroté» les pages au moyen d'un code, d'en faire l'index, puis, au moyen de cet index, de faire apparaître la page de son choix.

Ce système de diffusion d'images télématiques s'appelle télétexte. Il permet de mettre à la disposition du téléspectateur jusqu'à un millier et demi de pages d'information parmi lesquelles il peut choisir. Passé ce nombre, toutefois, le temps d'attendre que la page désirée repasse à l'antenne serait trop long, ce qui constitue une première limitation. De plus, l'utilisateur du télétexte, s'il peut choisir la page qu'il désire consulter, n'a aucun contrôle sur l'ordinateur qui crée ces pages; son pouvoir se limite à programmer son récepteur, mais la communication entre l'émetteur, donc la banque d'informations, et ce récepteur s'effectue toujours à sens unique, ce qui empêche toute possibilité d'échange.

Cela constitue un défaut majeur.

POUR DE BONNES FÊTES...

DE BONS CIGARES.

COLTS ET COLTS MILD

Offrez-lui des Colts, les petits cigares traités au rhum et au vin. Pour faire changement de façon agréable.

OLD PORT

Offrez-lui des Old Port, les petits cigares doux et légers, traités au rhum et au vin. Tout comme les Colts, le jeune homme les apprécie grandement.

WHITE OWL

Offrez-lui des White Owl, une grande famille renommée pour sa qualité: Coronas, Invincibles, Slim'n mild et Cigarillos.

REAS

Offrez-lui des Reas. Les cigares confectionnés avec du tabac cubain, qui se distinguent par leur riche goût de Havane.

*SE VENDENT ÉGALEMENT EN BOTTE DE 25.

L'OREILLE DU TÉLÉPHONE, L'OEIL DE LA TÉLÉVISION

qui élimine d'office le télétexte de la course à la révolution télématique. C'est alors qu'on eut l'idée d'utiliser, pour transmettre les pages d'information, un moyen de télécommunication capable de fonctionner aller-retour: le téléphone.

Afin de leur permettre de s'insérer entre les images d'une émission de

télévision, on avait dû simplifier à l'extrême les pages télématiques. Aussi, devenait-il possible de les transmettre par simple ligne téléphonique, ce qui serait à peu près impossible à réaliser dans le cas d'une image de télévision ordinaire. En effet, alors que celle-ci est transmise de manière analogique et requiert

une large bande de fréquences que ne peut lui offrir le réseau téléphonique conçu pour la transmission de la voix, l'image télématique se transmet de manière numérique et se décompose à cette fin en un très grand nombre d'éléments hautement codés. L'image est compliquée, certes, mais chacun de ses éléments est ex-

trêmement simple et peut être transmis avec exactitude par des moyens relativement peu précis, comme par exemple une ligne téléphonique.

C'est lorsque l'on arriva à réaliser cette combinaison que l'on obtint le véritable vidéotex. Ce sont, comme nous l'avons vu, les Britanniques qui ont mis au point le télétexte; ce sont eux également qui l'ont perfectionné en vidéotex, si bien qu'en 1979, après une période d'essais, les Postes de sa Majesté ont mis sur le marché leur système de vidéotex sous le nom de Prestel. Surtout destiné au secteur des affaires, Prestel compte aujourd'hui plus de 10 000 abonnés.

Les Français, de leur côté, ont mis au point en 1978 leur propre technique de vidéotex. Le système, nommé Antiope, ressemble à celui des Britanniques sauf qu'il présente sur celui-ci quelques avantages. En particulier, afin de simplifier la transmission, on eut l'idée de définir les caractères servant à afficher le texte au moyen de codes que le récepteur était programmé pour reconnaître. Ainsi, pour transmettre la lettre «a», au lieu d'envoyer un signal montrant la forme d'un «a», l'émetteur se contente de commander au récepteur de retrouver dans sa mémoire la lettre «a» et de l'afficher à l'écran.

Une démonstration de la technique Antiope a été inaugurée en juin dernier à Vélizy, en banlieue de Paris. Ce projet, appelé Télétel, s'adresse à 3 000 usagers. De même, l'administration des Postes a établi dans le département d'Île-et-Vilaine un annuaire télématique du téléphone que rejoignent plus de 20 000 abonnés. C'est d'ailleurs par le biais de cet annuaire électronique que la télématique semble devoir prendre son envol en France, car on compte ainsi équiper plus d'un quart de million de foyers dès 1982, et tous les abonnés au téléphone dans un avenir rapproché. On prévoit également raccorder ultérieurement tous ces terminaux aux banques de données établies pour Télétel.

Les États-Unis, qui pourtant ont souvent innové dans les domaines de haute technicité, n'ont pas jusqu'à présent créé leur propre vidéotex et ne semblent pas particulièrement intéressés à poursuivre des recherches dans ce domaine. Toutefois, le marché américain constitue un client éventuel de grande envergure, un client qui se laisse courtiser et s'intéresse beaucoup à un vidéotex génial qui lui vient du nord. Le nom de cette invention pleine d'avenir: Télidon; son origine: le Canada.

Deviendrons-nous, grâce à Télidon, les grands magiciens de la télématique? C'est ce que nous verrons la semaine prochaine.

PEDRO RODRIGUES



PRATIQUE. ÉCONOMIQUE. BIEN PENSÉE.

Vraie voiture de ville

Suzuki SJ 410 - ce qu'une vraie voiture de ville est supposée être: très à l'aise dans les rues encombrées, agile sur les terrains de stationnement, nerveuse sur l'autoroute. C'est beaucoup, direz-vous! Mais ce n'est pas tout.

C'est aussi une voiture à 4 roues motrices, lorsque le besoin s'en fait sentir. Une quatre places bien confortable. Et une voiture très peu gourmande.

Contrairement à la plupart des 4X4, la SJ est une voiture souple, agréable à conduire, et dont le volant se manie avec aisance - même sans la servodirection. Dans les terrains de stationnement, elle se manie comme par magie.

Étant une vraie voiture de ville, la SJ est équipée comme il se doit: moquette, instruments de bord, et autres caractéristiques standard.

Ce n'est pas tout! Son prix de vente et ses

coûts d'entretien sont aussi raisonnables et pratiques que la voiture elle-même.

Venez donc essayer la nouvelle SJ 410 chez votre concessionnaire Suzuki. Un petit tour en ville, en pleine circulation, et vous verrez combien elle est pratique et agréable.

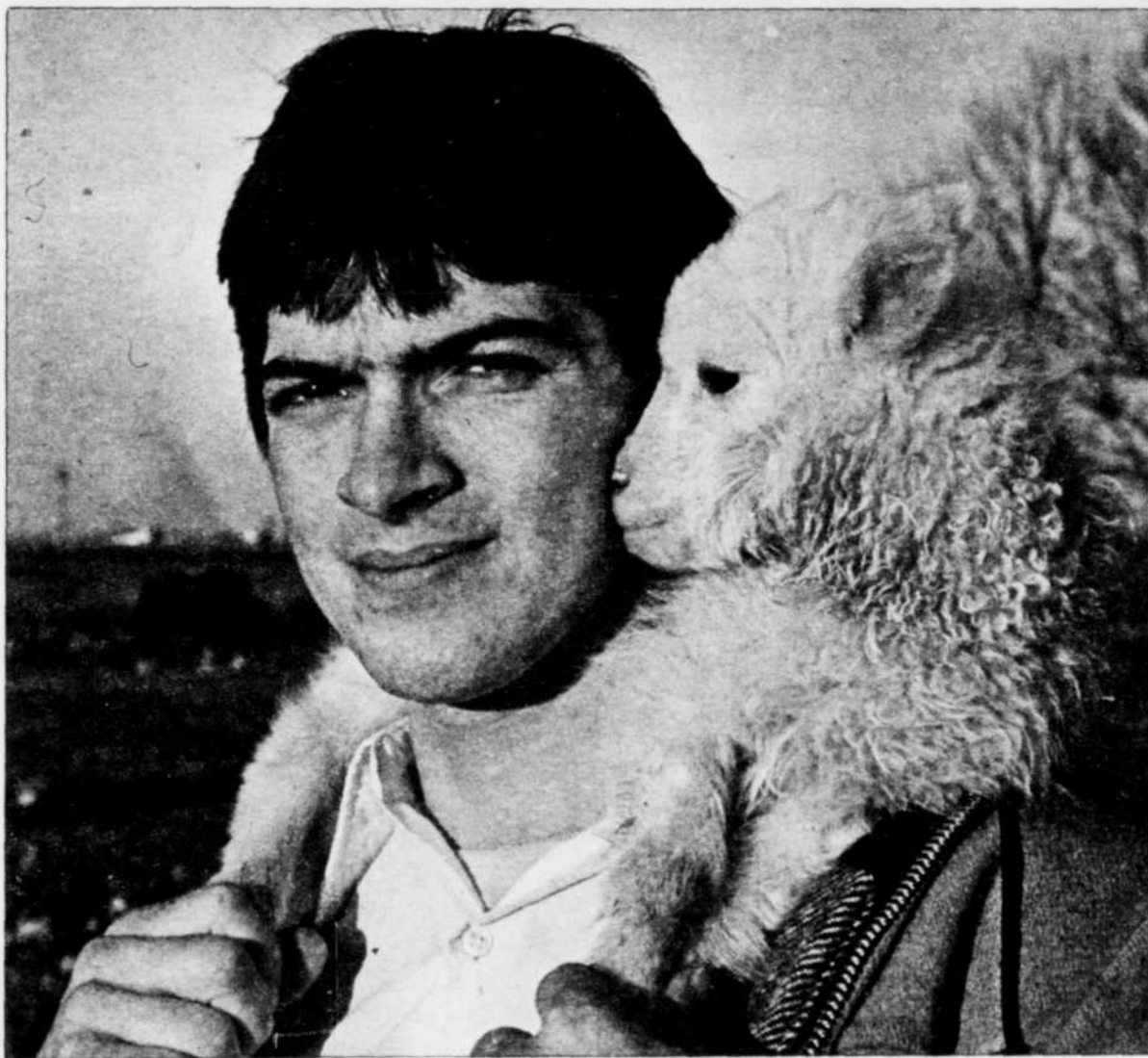


Suzuki SJ 410 décapotable Pick-up Suzuki SJ 410

Certains des accessoires illustrés sont offerts en équipement facultatif avec supplément de prix.

 **SUZUKI** 4X4

BÊ VOYONS C'EST UN MOUTON!



MIDI. De la fenêtre de la cuisine j'aperçois un étrange animal blanc qui se promène dans le parc en compagnie de son maître. Un nouveau croisement de chien, peut-être? Ou un chat... frisé? On dirait un mouton... Soudain l'animal fait un saut, puis un autre. Oui, il s'agit bel et bien d'un mouton. Des enfants s'approchent, extasiés, pour contempler l'animal. L'homme a arrêté sa marche. Le mouton broute maintenant l'herbe aux pieds de son maître assis paisiblement sur un banc.

— Où est-ce qu'il dort, ton mouton? demande une fillette.

— Dans mon lit, répond simplement le jeune homme souriant.

Ce jour-là, plusieurs enfants sont arrivés en retard pour dîner. Mais la brebis était si belle! Certains se sont

mis à imaginer leur vie en compagnie d'un mouton.

Robert Cormier, lui, vit toujours ses rêves. Domestiquer un mouton? Pourquoi pas? Pourquoi n'y aurait-il que le chien et le chat qui auraient l'apanage d'habiter la maison de l'humain? Il y a quelques semaines, une amie fermière lui a dit qu'une brebis naissante était délaissée par sa mère. Robert n'a pas hésité et a adopté la petite femelle qu'il a nourrie au biberon. Aujourd'hui Chiti a un mois et s'alimente elle-même comme tous les chatons du monde: elle lappe le lait que son maître verse dans un bol. Bientôt elle mangera des épis de maïs et de la moulée, en attendant l'herbe du printemps prochain.

«Chiti est un animal très affectueux, dit Robert. Elle aime se blottir sur mes genoux et dort même dans mon lit. Je lui ai montré à monter et

descendre l'escalier; ce qu'elle fait très bien. Actuellement je la dresse à ne pas aller au salon. Le mouton est un animal qui sent fort. Je lave donc Chiti fréquemment. Elle aime prendre sa douche avec moi! Sa laine devient alors superbe!»

Mais Chiti grandira et... grossira. Son poids d'adulte sera de 150 à 200 livres. Ça prend de la place dans une maison! Robert a songé à tout. Elle aura sa cabane et vivra plutôt dehors, bien entendu, avec de fréquentes promenades à la campagne. Quand elle aura un an, Robert la tondra et vendra sa laine.

Lorsque Robert va au bureau de poste de la petite ville de Varennes, où il habite avec sa famille, il dissimule son mouton dans sa veste. Bientôt Chiti devra attendre à la porte, comme tous les chiens, en ne bêlant pas trop fort. Pour l'instant, la brebis se contente de se faire dorloter. En récompense, elle témoigne beaucoup de tendresse à son maître, en plus de lui offrir le spectacle de son agilité et de sa folie. «Un mouton, c'est fou-fou», dit Robert qui n'en est pas à sa première expérience avec les animaux. Il a déjà élevé 600 lapins, 23 chèvres, un bouc, un cheval et un poney, ainsi que 200 pigeons. En plus d'apprivoiser trois rats laveurs et trois cornilles! Aujourd'hui, sa ménagerie comprend un danois, deux saint-bernard, trois rats laveurs et 22 oies qu'il garde chez un fermier des environs.

Contrairement aux autres garçons du voisinage, Robert ne rêve pas de s'acheter une voiture sport mais plutôt un lynx. Ses yeux brillent lorsqu'il en parle. «Si je gagne le million, dit-il, j'achèterai plein d'animaux.»

Sa passion pour les bêtes comble sa vie et passe avant tout. «Quand je rencontre une fille, dit-il, je vérifie toujours si elle aime les animaux. Sinon, la relation se termine rapidement.»

SIMONE PIUZE

*Une nouvelle
bête de scène:*
**SYLVIE
TREMBLAY**

A fleur d'eau, il s'en trouvera toujours pour dire: «Sylvie Tremblay, c'est une chanteuse.» (A la rigueur, qui chante comme Fabienne Thibeault!) Plus rationnellement, l'intéressée se définit comme un auteur-compositeur-interprète. Mais le plus souvent (surtout depuis que le mot a été lâché par Pierre Beaulieu dans la Presse) on parle d'une «bête de scène». Terme lourd de conséquences pour une artiste en début de carrière qui éclate vocalement, il est vrai, avec une maîtrise peu commune et habite déjà pleinement son espace. Elle a «quelque chose» à dire, on le ressent, c'est impérieux, ça fuse de tous bords, tous côtés: à travers sa musique, par ses textes, les improvisations qui suivent sa vague inté-



Photos Marc Morin



Le nouveau standard du goût dans une ultra-douce.

rieure, tantôt à marée haute, tantôt à marée basse, mais toujours destinée à nous apprivoiser à un univers ivre de tendresse, de caprices, de fureur, d'angoisses, d'espoir qu'elle traduit assez largement en mouvements justes et en jeux dramatiques. On rêve de la voir sur une scène plus grande. Parce que la promiscuité du Transit où elle présentait en novembre dernier sa première véritable série de spectacles semble contenir étrangement le fauve en mal de bondir hors de sa cage.

Encore aucun disque de Sylvie Tremblay sur le marché. Des concours, plusieurs «premiers prix». Quelques spectacles à son actif où elle reçoit, chaque fois, une ovation finale à tout rompre. Elle démarre en lion!

«Malgré tout, dans une foule de trois cents spectateurs, si trois personnes émettent des ondes négatives et ne m'aiment pas, je les perçois. Ça demande alors un effort pour me persuader que les autres, eux, souhaitent que je poursuive.»

Elle vient de Kénogami, au Saguenay. Six rejets chez ce commerçant et cette institutrice qui tenaient un restaurant-épicerie non loin de la caserne de pompiers et du couvent, où les policiers venaient assidûment siroter leur café en se moquant de Madame Anna, une pie mal avenante qui habitait juste en face et prenait un malin plaisir à téléphoner à la police au moindre bruit incongru.

«On vendait des hot-dogs, des hamburgers, se souvient Sylvie Tremblay. Pas de patates frites! Ma mère ne voulait pas parce qu'elle disait que c'était trop gras et que nos vêtements sentaient mauvais à cause de ça, le dimanche, à l'église! On faisait crédit, on «marquait». Mes parents étaient des gens généreux. Souvent mon père déchirait des factures. C'est très astreignant, un commerce. Jusqu'à minuit tous les soirs, sept jours par semaine. Alors les rêves prennent de l'importance parce que tu dois toujours demeurer sur place. Tout se passe dans ta tête.»

Son père chantait, le dimanche, à l'église. À trois ans, Sylvie a étudié le ballet puis, plus tard, à l'école, le piano et le chant classique.

«Petite fille, je n'étais pas du genre à chanter devant les gens. J'avais la musique dans ma tête, j'inventais des histoires, je me faisais du cinéma dans ma tête. Je n'avais pas le goût d'acheter des disques parce que je croyais qu'on était pauvres (ma soeur, elle, a toujours pensé qu'on était riches!) et je me disais: Un jour j'aurai un piano, un jour j'aurai des disques. La seule chose que j'aimais faire devant la famille, c'était me déguiser. Au point de les exaspérer! Mon frère Robert ne me trouvait plus drôle du tout! Mes parents ne m'ont arrêtée en rien. Ma mère était sévère mais très bonne.»

Le goût remarquable d'Accord en fait une ultra-douce à part.

Grâce à un mélange unique de fins tabacs de qualité, Accord vous procure à la fois des bouffées légères, agréables, qui se prennent en douceur, et la surprise d'un goût riche et entier.

Les fumeurs sont d'accord.

De plus en plus de fumeurs découvrent l'exception, Accord, l'ultra-douce qui a du goût. Voici ce qu'ils en disent:

"Enfin une découverte du tonnerre, une cigarette qui a bon goût tout en étant douce."

Suzanne Villeneuve,
Neuchâtel

"Après plusieurs années de recherches, j'ai enfin trouvé une cigarette qui me satisfait pleinement."

Ginette Drolet,
Ste-Foy

"D'après moi, c'est la seule cigarette sur le marché qui est à la fois très douce et qui a un bon goût de tabac."

Léopold Bacon,
Montréal-Nord

"Elle est très douce et très agréable à fumer. Je la préfère à toutes les cigarettes douces sur le marché."

Louis Dorais,
Montréal



"Accord ne se fume pas, elle se déguste..."

Claude Valiquette,
Longueuil

"Je conseille Accord à mes amis, c'est la révélation de l'année!"

Jeanne Hotte,
Montréal

Goutez à l'exception parmi les ultra-douces.

Contrairement aux autres ultra-douces que vous avez pu essayer, Accord possède un riche goût de tabac que vous saurez apprécier jusqu'à la dernière bouffée. Si vous recherchez la parfaite harmonie du bon goût et de la douceur, tôt ou tard, vous finirez par être d'Accord.

Accord

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler. Moyenne par cigarette: King Size: "goudron" 3.0 mg, nicotine 0.3 mg.

Perspectives LE MAGAZINE

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

Président et directeur général: Jean-A. Dion

Rédaction

Rédacteur en chef: Jean Bouthillette

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

Conception graphique

Directeur artistique: Pierre Legault

Graphiste: Jean-Marc Martin

Chef de la fabrication: Louise Lambin Doucet

Secrétariat

Liliane Bitursi • Françoise Joannidès • Gisèle Payant

Service de la publicité

Directeur: Lorne Tregier

Chargés de comptes: Michel Brunette • Johanne Tessier

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

Directeur régional (Ontario): Denis Kelly • Chargée de comptes: Diane Soucie
36 King Street East, 4th floor, Toronto, Ont. M5C 1E5 Tél.: 363-8064

Conseil d'administration

Président: Roger Landry

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

ISSN 0380-6790

Mon père avait une sagesse peu commune.»

A onze ans, Sylvie doit affronter la mort du père...

«Le ciel s'écroulait. J'étais aspirée. Ce fut l'angoisse totale, un bouleversement effrayant. Surtout qu'en parlant de ma famille, le mot «attachement» pourrait tout résumer. On s'aime démesurément. On est des inconditionnels. C'est bon mais quand il y en a un qui part, c'est terrible, c'est le grand déchirement. Je n'ai jamais accepté la mort de mon père. J'ai réagi, à l'époque, en devenant un peu un soutien pour ma mère puisque j'étais l'aînée. Je me souviens, un soir, au magasin, j'étais déprimée, et ma mère aussi. Alors on s'est dit: On se déguise pour répondre aux clients? Et on a servi, toutes les deux, des hot-dogs en robe longue «grand soir» avec le service élaboré du Ritz et tout. Ce soir-là, on s'est créé un monde. Toute la famille, mes frères et mes soeurs, ont développé un talent créateur. On n'est pas des gens ra-

tionnels. On est des bohèmes, ma mère a toujours rêvé de former une sorte de famille Trapp avec nous! Elle en parlait souvent mais ça ne se concrétisait pas. Moi, un jour, je me suis dit: Pourquoi pas le réaliser? Sinon je vais le regretter toute ma vie. À 19 ans, je suis partie étudier la musique et le chant classique au cégep d'Alma puis à l'université Laval, à Québec.»

— Donc calée en musique et en opéra?

— En chant, j'ai reçu une très bonne formation, oui. Par contre mes connaissances musicales théoriques sont très ordinaires. L'opéra m'intéressait et j'étais capable de m'y adonner. Quand je chantais, dans les centres culturels ou ailleurs, les gens aimaient ça. Même les jeunes qui ne sont pas particulièrement acquis à l'opéra. J'avais envie de perfectionner le jeu, l'interprétation qui demeurent trop souvent statiques. Mais au bout de deux ans, parce que j'aurais préféré travailler en atelier et monter des

spectacles, parce que l'enseignement théorique me rendait impatiente, pour toutes sortes de raisons, j'ai lâché l'université pour m'enrôler bénévolement dans une petite station de radio, à Québec (CKRL-MF) où j'étais «speakerine» et «agent de développement». On enregistrait des étudiants en musique pour les reproduire à la radio. C'est ainsi que j'ai rencontré des musiciens et commencé à écrire ma musique, mes textes, à chanter, à improviser entre les chansons.

«Savez-vous quand je me sens le mieux en scène? C'est quand je dis vraiment ce que je pense dans mes improvisations. Quand je sens que je peux... quand j'ai l'impression que les gens vont le prendre. Mais il faut que je fasse attention. J'ai tendance à tomber dans une espèce de préchi-prêcha, genre «On est tellement bien ensemble, soyons heureux et pardonnons à ceux qui nous ont offensés, à ceux qui torturent au Chili ou ailleurs». J'ai tendance aussi à tomber dans l'ésotérisme, l'alar-

misme et même le mélo, mais je m'arrête et je tourne ça en riant. Puis d'autres jours, je n'ai plus envie de pardonner du tout, je crie aux gens: «Réveillez-vous!»

— Violente?

— Oui. Et quand je suis violente, je n'ai pas la bonne manière. J'ai eu tellement un bon caractère longtemps! Quand maman disait quelque chose, j'obéissais immédiatement, je détestais les chicanes. J'étais très soumise. Mais aujourd'hui, je me sens très très violente. C'est difficile à contenir. Je l'exprime uniquement sur scène ou quand je suis toute seule. Je me pique des crises. Je n'ai pas le choix, je ne peux pas exprimer ça devant les gens, dans la vie. J'ai un certain souci des autres... Vous comprenez, je ne voudrais pas qu'on me prenne pour une folle! Même une dépression, les gens prennent ça pour de la folie. La moindre petite affaire de travers et les gens crient au fou! Et j'ai un grand défaut, c'est l'orgueil. Je ne voudrais pas que les gens sa-

La crème des crèmes.



de Kuyper 



FUJI... LE SOURIRE DES FÊTES

Durant le temps des fêtes, offrez-vous les plus beaux sourires et conservez-les précieusement... sur film Fuji.

Des couleurs chaudes et naturelles, une image précise de haute qualité. Voilà pourquoi les photographes amateurs et professionnels du monde entier peuvent se fier à Fuji.

Depuis plus de cinquante ans, Fuji a toujours su répondre aux besoins les plus exigeants de sa clientèle. Son expérience et ses recherches dans le do-

main technologique lui permettent aujourd'hui de vous offrir des produits de qualité exceptionnelle, des photos dont vous reparlerez longtemps.

Pour vos sourires des fêtes, fiez-vous à Fuji. Et pour un sourire de plus, nous vous offrons un petit cadeau à l'achat de film Fuji.



11 MILLIONS DE
PHOTOS-SOURIRES
PAR JOUR

chent que j'ai des émotions qu'ils jugeraient folles. J'ai beaucoup d'amis mais je demeure quand même assez fermée. C'est comme la tendresse: je suis portée à toucher les gens, à les embrasser. Mais on n'a pas le temps de se dire les choses. On est préoccupé. Par exemple, je partage un appartement avec ma petite soeur, mais on n'a pas souvent l'occasion de se rejoindre. Sauf que, de temps en temps, on dort ensemble et on se colle les fesses. Alors là, c'est réglé, on s'est dit notre tendresse. Par contre, je suis restée trois ans sans embrasser qui que ce soit. Je n'avais plus le goût. C'était après la mort accidentelle de mon frère de 18 ans. Je ne le prenais pas «pantoute». Trois ans! J'ai beaucoup de mal à accepter de perdre les gens que j'aime. Parce que je n'oublie pas. Il n'y a que le temps...

— La solitude?

— Je vais dire un cliché: on naît et on meurt seul! Donc il faut apprendre à s'arranger seul. J'ai envie de dire aux gens qu'ils ne sont pas seuls à s'arranger seuls. Et si, aujourd'hui, ils s'accrochent à une «star» et moi à une foule, il faut faire des efforts, à côté, pour apprendre à devenir autonome. C'est difficile à apprendre, l'autonomie. Il y a des gens qui ne l'apprennent que par la force des choses, à 50 ans, quand leur partenaire s'en va. Il ne faut pas attendre d'être «pogné» pour apprendre à créer son espace à soi. Moi, des fois j'y arrive et des fois je suis pâte molle. Mais je vise à devenir forte dans ce sens-là.

— Comment abordez-vous l'amour à deux?

— Je suis une passionnée. Exigeante, jalouse (en amitié, par contre, je ne suis pas jalouse). J'éprouve de grandes joies et des peines énormes. Je suis incapable de vivre une relation amoureuse-sexuelle équilibrée. Chaque fois que j'aime, c'est trop. Et les relations mitoyennes ne me satisfont pas, je préfère rester seule. C'est difficile de rencontrer quelqu'un qui t'aime autant que tu l'aimes (et vice-versa!). C'est ce que je cherche. Mais on dirait que dans ce domaine-là, je n'ai vraiment pas le tour. Malgré tout, je n'arrive pas à croire que ça n'existe pas.

À dix-huit ans, Sylvie Tremblay voyageait en France, en Hollande, se faisait embaucher avec un copain dans une manufacture, à Londres, pendant quelques mois, le temps de découvrir que le travail routinier lui faisait horreur.

«De toute façon, le fait de devoir travailler pour survivre, c'est une dure réalité! Si je vivais dans un pays chaud, si je savais pouvoir dormir, la nuit, sans me faire violer, je vivrais sur une plage, coucherais dans un hamac et je boufferais des noix de coco.»

Vécu six ans avec un ami et quelque temps en commune.

«Je suis une individuelle, je prends de l'espace. Je dérange trop dans une commune.»

On peut l'appeler à n'importe quelle heure du jour et de la nuit: «Bon. Viens-t-en à la maison...»

Elle a vingt-huit ans, loge à Québec mais cherche un appartement à Montréal.

«Je n'ai pas le talent de découvrir les appartements «chouette» et pas cher. Ni celui de les décorer. Je m'habille souvent avec les vêtements de mes amies parce que je ne magasine pas, je passe tout mon temps à préparer mes spectacles.»

En société, elle parle peu, préfère écouter. Même si on est six millions,

elle ne croit pas que la parole soit le terrain d'échange idéal.

«Les mots sont traîtres, dangereux. Idéalement, on devrait pouvoir se passer complètement des mots. On devrait juste se ressentir...»

Ça serait la mort des journaux!

RAYMONDE BERGERON

Kleenex
grand format.
Fini les mouchoirs ordinaires...

*Marque déposée de Kimberly-Clark du Canada Limitée

Le PAPA de PÉPINOT et CAPUCINE

Edmondo Chiodini, vous connaissez? Tous ceux et celles qui se souviennent de Pépinot et Capucine en pestant contre les aventures de Goldorak, ce personnage dont l'insipidité n'a d'égal que la profondeur du vide intersidéral qu'il parcourt, auront probablement reconnu en lui le père de ces deux petites marionnettes dont la candeur et la fougue ne sont aujourd'hui plus qu'un beau souvenir.

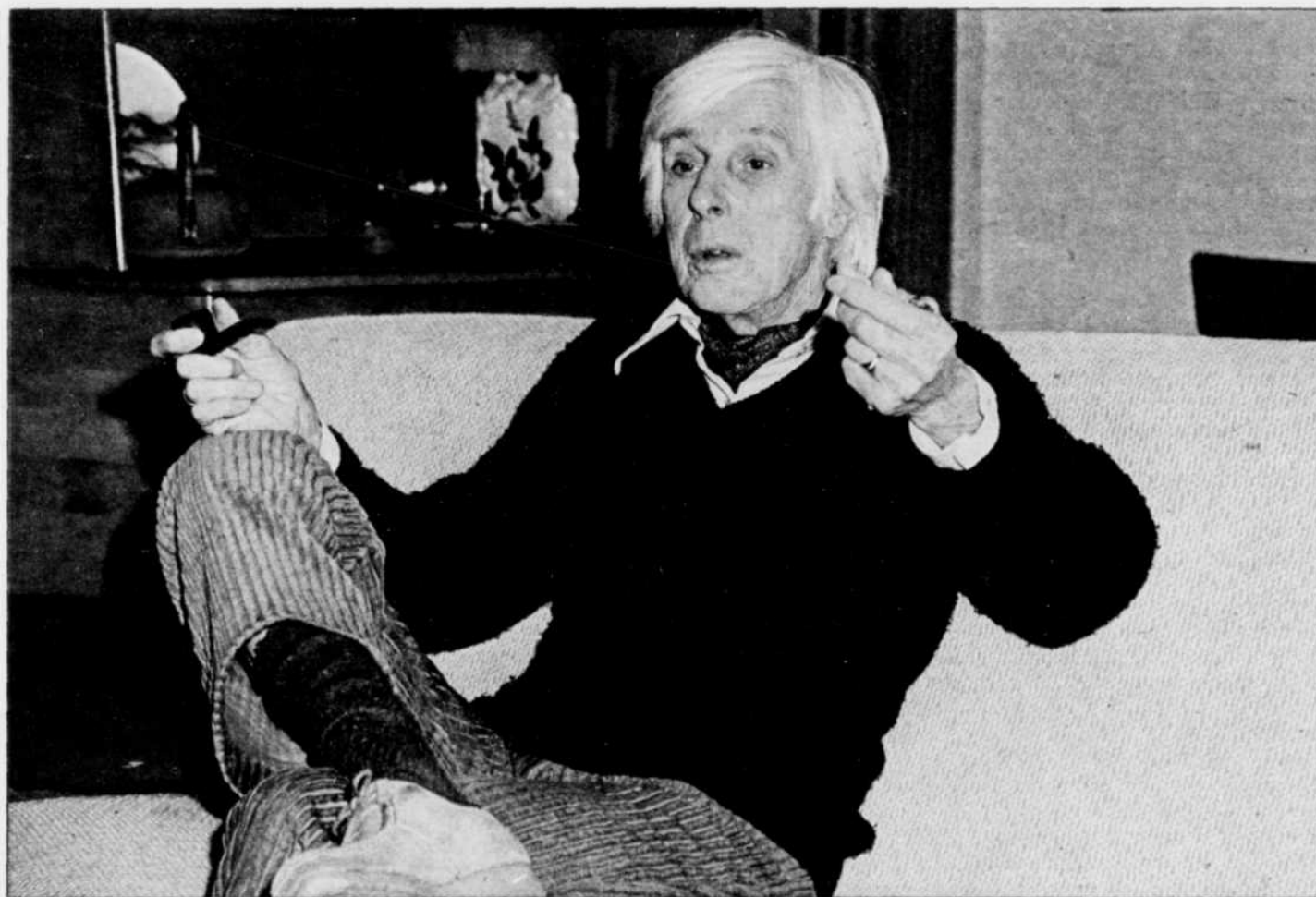
Ne penser à Chiodini qu'en tant que marionnettiste est pratiquement inévitable, bien qu'un peu navrant lorsqu'on découvre les faces «cachées» de cet homme qui, malgré ses 75 ans, affiche un sourire digne du plus grand galopin qu'on puisse imaginer.

Car Chiodini est un homme qui sourit. Un homme dont toute l'oeuvre sourit. Il est aussi sculpteur, des-



sinateur et bricoleur, comme il le dit lui-même. C'est enfin un peintre qui rit beaucoup aujourd'hui lorsqu'il pense aux toiles qu'il vendait jadis aux big shots pour vingt-cinq dollars: des ballerines (c'était la mode) dont les dimensions étaient fonction des fauteuils de salon au-dessus desquels elles allaient trôner...

«Si la vie n'est pas toujours amusante, qu'il y ait au moins quelques rayons de soleil! Il y a des gens qui dessinent bien, mais qui sont tellement cruels... Ils voient en noir, ils



veulent dire au monde que le monde est méchant. Ça, tout le monde le sait que le monde est méchant, que tout est laid. Il faut faire quelque chose de beau. Prenez le peintre français Watteau, c'était beau, c'était gai tout le temps. C'est ça qu'il faut faire.»

Et c'est ce qu'il fait. Les trop rares personnes qui le connaissent autrement que par les marionnettes qu'il fit pour Radio-Canada pendant vingt-cinq ans n'en disconvient point; ses toiles, ses sculptures et ses dessins en sont autant de témoignages. A un point tel que lorsqu'il voyage, Chiodini n'apporte jamais d'appareil photo. Il dessine. Ses carnets de voyage feraient d'ailleurs certainement des cartes postales très populaires.

«Avec un appareil photo, dit-il, je vois ce que je vois. Avec mon crayon, je vois ce que je veux!»

Indiscipliné (de son propre aveu), toute sa vie, cet artiste, qui dit n'avoir travaillé pendant cinquante



ans que pour amuser son entourage, est émouvant, touchant de candeur et de fragilité.

Et surtout pas prétentieux! La plupart de ses dessins sont cachés derrière les meubles du salon! «Ils ne sont même pas encadrés», confie-t-il, l'air désolé de ne pas paraître aussi fier qu'on voudrait qu'il le soit. Vous en doutez? Demandez-lui alors à quoi il attribue l'immense popularité des aventures de Pépinot. Il vous répondra que c'est parce qu'à l'époque, «il n'y avait pas d'autre chose à la télévision»!

MATTHIEU-T. SAUVÉ

Quoi qu'il nous arrive...



Kramer contre Kramer, Tremblay contre Tremblay—les noms diffèrent mais la situation reste la même.

Du jour au lendemain, vous pouvez redevenir célibataire tout en vous retrouvant chef de famille.

Et voilà qui change tout. Car ce qui affecte votre vie privée affecte aussi votre assurance.

Un parent célibataire a besoin d'un régime de retraite, d'une assurance vie et d'une assurance invalidité autant, sinon plus, que le soutien d'une famille constituée de deux parents. Et il en est de même pour la protection du revenu.

Nos représentants ont des solutions à vous proposer.

À L'Impériale, nous avons maintenant un éventail de produits et de services plus diversifié que jamais à vous proposer.

Voilà pourquoi le rôle de nos représentants est si important.

Leur formation professionnelle leur permet de se tenir au fait de l'actualité; ils sont ainsi en mesure de proposer un programme d'assurance complet grâce aux produits que nous sommes en mesure de vous offrir.

Ils le font en vous aidant à évaluer, à remettre en question et à décider ce dont vous avez besoin aujourd'hui et ce dont vous pourriez avoir besoin dans l'avenir.

Communiquez avec un représentant de L'Impériale dès aujourd'hui. Quand subitement on compte sur vous, vous avez besoin de quelqu'un sur qui compter. Quoi qu'il arrive.

Pour un avenir
assuré, compétence
personnalisée

L'IMPÉRIALE

L'une des compagnies
du Groupe La Laurentienne

Meilleurs voeux de
CRAVEN "A"
 la première famille de
 cigarettes douces



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler.
 Moyenne par cigarette -
 Craven "A" Ultra légère: King Size: "goudron" 1 mg, nic. 0.1 mg.

Craven "A" Spéciale douce: "100": "goudron" 9 mg, nic. 0.9 mg.
 King Size et Régulière: "goudron" 4 mg, nic. 0.4 mg.

Craven "A" King Size: "goudron" 12 mg, nic. 0.9 mg.
 Régulière: "goudron" 8 mg, nic. 0.5 mg.

Craven Menthol Spéciale douce: "100": "goudron" 9 mg, nic. 0.9 mg.
 King Size: "goudron" 4 mg, nic. 0.4 mg.

CHAUVE QUI PEUT!



— Tu devrais te faire castrer...
Je me retournai vers ma femme qui me regardait en souriant alors que j'essayais, à l'aide du séchoir, de me coiffer de telle

sorte qu'on ne puisse voir mes tempes de plus en plus dégarnies. Jusqu'à tout récemment, la calvitie me préoccupait si peu que je me payais la tête chauve de tous mes amis et collègues. J'évite maintenant le sujet. Le printemps dernier, après avoir terminé son travail Roberto, mon coiffeur soigneux, prit son miroir à main et l'ajusta derrière ma tête pour que je puisse en voir la partie cachée dans la grande glace devant moi.

— Vous avez donné un coup de ciseau?

— Pardon?

Roberto a trop bon caractère pour se fâcher contre un client, mais il avait haussé le ton, juste assez pour montrer qu'il avait mal pris ma remarque. Il n'en restait pas moins que là, au bout de ma raie, on apercevait une pointe de cuir chevelu.

— Monsieur veut-il parler de ça? demanda Roberto frappant du bout de l'index à l'endroit précis que je viens de mentionner.

— Ouais...

— C'est pas un coup de ciseau, c'est un coup de vieux: y'a plus de cheveux!

Une tonne de briques s'écrasant sur un faible pou n'aurait pas fait plus d'effet. Comme quelqu'un à qui on apprend une maladie en phase terminale, je ne pus d'abord le croire. Roberto m'avait mal coiffé. Plutôt que de retourner au bureau, je me rendis à la maison où, dans le secret de la salle de bains, j'essayai avec un peigne mouillé de placer les mèches rebelles pour qu'elles regarnissent entièrement l'arrière du crâne. Peine perdue. Roberto avait donc coupé mes cheveux trop courts.

Tous les jours qui suivirent, après m'être rasé, je m'examinai l'arrière du crâne à l'aide d'un miroir à main. Deux mois plus tard, les cheveux me couvraient entièrement les oreilles, mais cet embryon de tonsure était

toujours visible. Je crois même qu'il grandissait, comme ma consternation. Désormais, plus un cheveu ne tomba de ma tête dans le lavabo, sur mon pupitre, sur les épaules de mon veston ou sur l'oreiller sans que je courre vérifier dans la glace son lieu d'origine. Venait-il des tempes qui ne pouvaient plus supporter de démissions, de cet endroit du crâne où la tonsure sauvait jadis les curés, du moins pour un temps, de l'appréhension qui me rongeaient, ou était-il simplement tombé de la nuque, assez poilue pour résister encore longtemps à un exode qui ne serait pas trop massif?

Je me mis à lire toutes les annonces des cliniques capillaires. Je demandai à ma femme de prendre des renseignements à leur sujet. J'ose à peine l'avouer, j'eus même la faiblesse de faire venir — à l'adresse du bureau, mais à un nom fictif — des dépliants sur les prothèses capillaires. Par téléphone et sous le couvert du plus strict anonymat, j'appris tout sur les greffes de cheveux. Ces recherches me laissèrent prostré: à part la perruque, rien ne pouvait m'assurer d'une tête bien garnie, partout où il faut.

Au début de mon calvaire, ma femme m'aïda à porter cette croix, mais elle se lassa vite et ne prit plus qu'en riant ma crainte morbide de la calvitie. Par acquit de conscience, elle restait attentive à tous les remèdes qu'on lui signalait ou dont elle pouvait apprendre les vertus par les journaux ou la télévision.

— Le professeur Max Feughelman, d'Australie, a découvert l'ultime remède contre la chute des cheveux.

— La castration? Mais t'es complètement folle...

Elle ne l'était pas du tout: la nouvelle de l'agence France-Presse expliquait, noir sur blanc, qu'à l'exception de très rares cas, un médecin ne peut rien faire d'autre que la castration pour épargner à son patient l'ignominie d'un crâne chauve. Mais l'efficacité du «traitement» est garantie.

— Qu'est-ce que tu en penses? demandai-je à ma femme, non sans inquiétude.

— C'est sûr qu'un homme chauve, dit-elle précipitamment, c'est beaucoup moins séduisant.

Ça me l'a coupé!

Pas de fumée sans feu

L'hiver est revenu avec ses risques d'incendie accrus. Au Centre de formation des pompiers de Montréal, on offre des cours en maniement des extincteurs pour les groupes de 15 personnes et plus. Ces groupes ont l'occasion de pratiquer les techniques de survie et de secourisme dans une «maison enfumée», c'est-à-dire une maison type qu'on peut enfumer à volonté.

De plus, les pompiers offrent des conférences dans les écoles pour sensibiliser les enfants à la nécessité des plans d'évacuation. On propose également aux jeunes des visites de casernes: 8 000 enfants de Montréal ont participé à ces visites l'an dernier.

Ces services sont réservés aux résidents de Montréal. Pour plus de renseignements, s'adresser au Centre de formation des pompiers, 6700 rue Notre-Dame, Montréal. Tél.: (514) 872-3796.

Economiser l'énergie durant le temps des Fêtes:

- 1° N'allumer les décorations de Noël que de 19 heures à l'heure du coucher.
- 2° Remplacer les ampoules des guirlandes de lumières par des ampoules de faible intensité (par exemple remplacer les ampoules extérieures de 10 watts par des ampoules de 7 watts et les ampoules intérieures de 7 watts par des ampoules de 5 watts).
- 3° Utiliser des minuteries électriques pour allumer et éteindre les lumières (Remarque: la consommation d'électricité des différentes minuteries varie; vérifier l'énergie consommée avant d'acheter l'appareil).
- 4° Décorations d'arbres de Noël: placer l'arbre dans un coin de la pièce et ne disposer les lumières que sur la partie visible.
- 5° N'allumer les lumières intérieures que lorsque des personnes se trouvent dans la pièce.
- 6° Durant les Fêtes, décorer à l'aide d'ampoules colorées d'intensité plus faible qu'à l'ordinaire afin d'économiser l'électricité tout en gardant une ambiance de fête.
- 7° Augmenter les effets d'éclairage au moyen de décorations

réfléchissantes autant que possible.

8° Remplacer les ampoules actuelles de 100 watts par des ampoules de 75, 60 ou 40 watts.

9° Profiter de l'esprit des Fêtes et maintenir la consommation d'énergie à un niveau constant en économisant l'énergie dans les autres pièces de la maison.

(Les manufacturiers de décorations de Noël)

Renseignements touristiques par téléphone

Grâce à son nouveau service de renseignements touristiques, l'Ontario est à la portée de tous les touristes canadiens et américains.

Quatre nouvelles lignes ont été installées à l'intention des personnes téléphonant de l'extérieur de Toronto pour demander des renseignements touristiques.

Le numéro est le suivant 1-800-268-3736 pour le service en français.

L'une des attractions touristiques à visiter durant les Fêtes, c'est le village de pionniers de Black Creek au nord de Toronto. A Noël, toute la famille y trouve un plaisir particulier. Les festivités se poursuivent jusqu'au 3 janvier. On se croirait revenu dans un petit village rural du Canada vers 1850. Les maisons sont décorées de manière à montrer comment la période des Fêtes était célébrée dans les foyers d'époques et de milieux différents. On y fait cuire du pain et des biscuits, on y pique des courtepoinces et, bien sûr, on y prépare Noël. Les enfants apprécient surtout la grange Dalziel, qui présente la collection de jouets du XIX^e siècle la plus complète du Canada.

Recensement de Noël 1981

Chaque année, les clubs d'ornithologues d'Amérique organisent à Noël un grand recensement d'oiseaux. Au Québec, une quinzaine de recensements s'effectuent entre le 18 décembre et le 3 janvier. Ces recensements sont organisés soit par des clubs régionaux, soit par des individus lorsque les clubs sont inexistantes.

S'il n'y a pas de recensement dans votre région vous pouvez alors organiser un vous-même. La C.O.Q.,

qui s'occupe du recensement de Noël dans la région de Québec seulement, met à votre disposition des documents concernant le recensement. Ces documents, pour des raisons d'économie, sont envoyés systématiquement aux membres de la région de Québec seulement. Les membres des autres régions qui désiraient ces documents sont priés de communiquer avec

Marcel Darveau,
341, Saint-Joseph, app. 3
Charlesbourg-Ouest (Québec),
G2K 1H1 Tél: (418) 627-3071.

Réjouissance = prudence

L'arbre de Noël se retrouve dans presque la totalité des foyers durant la période des Fêtes. Les conifères utilisés n'offrent aucun danger si on sait bien s'en servir. Il y a toutefois certaines règles de prudence que la Ligue de sécurité du Québec désire rappeler au public.

- 1° Lorsque vous achetez un sapin de Noël, assurez-vous que les aiguilles soient bien vertes et non cassantes.
- 2° Conservez votre arbre à l'extérieur dans la cour ou sur le balcon jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'installer. Sinon, coupez la base en biseau et laissez-la tremper dans l'eau en attendant.
- 3° Avant de décorer votre arbre, taillez-en la base et installez le sapin dans un contenant rempli d'eau. Le sapin conservé de cette façon ne risquera pas de s'enflammer à cause d'une trop grande sécheresse.
- 4° Vérifiez dans le contenant la teneur en eau au moins à tous les deux jours.
- 5° N'employez comme élément décoratif que de l'équipement approuvé par «Canada standards Association».
- 6° Assurez-vous que les douilles et les fils électriques soient en parfait état.
- 7° N'empilez pas trop près de l'arbre les cadeaux enveloppés de papier.
- 8° Utilisez toujours des décorations ininflammables ou ignifugées.
- 9° Éteignez toujours les lumières du sapin avant de vous coucher et ne laissez jamais un animal seul dans la maison avec un arbre illuminé, il pourrait heurter le sapin et le faire tomber.

Jeux d'hiver 83

Pour la première fois depuis 1967, les Jeux d'hiver du Canada auront lieu au Québec, plus précisément dans quatre villes du Saguenay/Lac-Saint-Jean, du 17 février au 2 mars 1983.

Les épreuves de quatorze des dix-huit disciplines auront lieu dans les villes presque jumelles de Chicoutimi et Jonquière ou dans un rayon d'environ 10 kilomètres. Les villes d'Alma et de La Baie, un peu plus éloignées, seront le théâtre d'une discipline par semaine de compétition.

A part les 4 000 bénévoles impliqués dans les Jeux de l'hospitalité,

on prévoit la participation de 2 412 athlètes, 456 entraîneurs, 352 officiels majeurs et 451 officiels mineurs, soit une armée de 3 671 personnes.

Sur un terrain adjacent au pavillon des sciences de l'université du Québec à Chicoutimi, un vaste complexe sportif est actuellement en construction. Ce complexe oeuvre de l'architecte Jacques Cou-

tu, sera terminé en juillet 1982. Pendant les Jeux, il abritera le badminton, le volleyball, la gymnastique et le ping-pong. Le complexe sera équipé, entre autres, d'un stade couvert.

Après les Jeux, le complexe sportif sera cédé à l'université par la Société des jeux d'hiver du Canada 1983 et deviendra un précieux actif pour toute la population de la région.

Le tabou

28 ml (1 once) de vodka KAMOURASKA
28 ml (1 once) de rhum blanc AVISO
2 c. à thé de jus d'ananas
2 c. à thé de jus de citron
Quelques gouttes de sirop de sucre candi ou une pincée de sucre en poudre
56 ml (2 onces) de glace concassée
Brindilles de menthe (facultatif)

Reunir les ingrédients dans un mélangeur électrique. Agiter durant 15 secondes à haute vitesse. Garnir de minces tranches de fruits et de menthe (facultatif).

Scorpion

42 ml (1½ once) de rhum blanc AVISO
56 ml (2 onces) de jus d'orange
28 ml (1 once) de brandy FRANÇAIS
2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à thé d'essence d'amande
84 ml (3 onces) de glace concassée

Verser tous les ingrédients dans un mélangeur électrique. Agiter pendant 20 secondes à basse vitesse. Verser et ajouter des glaçons. Garnir d'une tranche d'orange.

Café aux épices

28 ml (1 once) de brandy FRANÇAIS
1 tasse de café très chaud
Cannelle, clous de girofle, muscade

Rassembler les épices dans un sac en coton. Immerger dans le café durant une quinzaine de minutes, puis ajouter l'alcool.

...l'exotisme en toute simplicité!

Et rappelez-vous
la modération
à bien meilleur goût

SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
La cave à vin des Québécois

A TABLE

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



JOYEUX NOËL

Les recettes qui suivent font partie pour la plupart de notre patrimoine culinaire depuis des générations. Nous y ajoutons une petite touche de nouvelle cuisine québécoise avec la charlotte de volaille du soir de réveillon. Bon appétit!



SAVOUREUX RIZ "CINQ MINUTES" AUX LÉGUMES

Un plat vite fait dont tous raffoleront! Mélanger 1½ tasse (350mL) d'eau, 1 tasse (250mL) de pois congelés, ½ tasse (125mL) de céleri tranché, 2 c. à table (25mL) de beurre, 1 c. à thé (5mL) de sel et ½ c. à thé (2mL) de poudre d'oignon. Amener à ébullition. Ajouter en remuant 1½ tasse (350mL) de riz MINUTE RICE. Couvrir, retirer du feu et laisser reposer 5 minutes. Donne 4 portions. Délicieux avec des côtelettes de porc!

LE RIZ À GRAIN LONG, PRÊT EN CINQ MINUTES



MINUTE
RICE



* Marques déposées de
General Foods Inc.

Pour recevoir d'autres délicieuses recettes Minute Rice, envoyer 25¢ à Solutions simples pour le souper, C.P. 339, Port Credit, Ontario L5G 4L9

A TABLE

SOUPE AU CHOU ROUGE

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 2½ heures

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Jarret de boeuf	450 g	1 lb
Eau froide	1,5 l	1½ pinte
Lard salé en dés	60 g	2 oz
Oignon émincé	125 ml	½ tasse
Céleri émincé	60 ml	¼ tasse
Chou rouge émincé	500 ml	2 tasses

Sucre	1 pincée	1 pincée
Vinaigre	5 ml	1 c. à thé
Tomate pelée hachée	250 ml	1 tasse
Sel frais moulu	au goût	au goût
Poivre frais moulu	au goût	au goût
Persil haché	15 ml	1 c. à table

MÉTHODE

COMMENCER LA CUISSON du jarret à l'eau froide et laisser mijoter à feu doux durant 2 heures environ, en prenant soin d'éliminer l'écume à la surface.
FAIRE FONDRE le lard salé.
FAIRE REVENIR les légumes dans le

gras du lard salé jusqu'à transparence.
AJOUTER le sucre et le vinaigre, puis les tomates. Donner quelques bouillons et mettre de côté.
Découper le jarret de boeuf en dés et le joindre aux légumes.
Ajouter le bouillon de cuisson du boeuf et laisser mijoter environ 30 à 45 minutes.
ASSAISONNER au goût et garnir de persil haché.

PÂTE DE VEAU DE NOËL

Préparation: 50 minutes
Cuisson: 20 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Beurre	60 ml	¼ tasse
Noix de veau en dés	675 g	1 lb 8 oz
Carotte en dés	125 ml	½ tasse
Pomme de terre en dés	250 ml	1 tasse
Céleri en dés	60 ml	¼ tasse
Oignon haché	60 ml	¼ tasse
Sel frais moulu	au goût	au goût
Poivre frais moulu	au goût	au goût
Clou de girofle moulu	1 pincée	1 pincée
Bouillon de poulet	750 ml	3 tasses
Sherry	45 ml	3 c. à table
Farine grillée	125 ml	½ tasse
Eau	125 ml	½ tasse
Pâte Brisée*	500 g	1 lb 2 oz
Oeuf battu	1	1

MÉTHODE

FAIRE SAUTER au beurre le veau et les légumes.
ASSAISONNER au goût.
MOILLER avec le bouillon de poulet et le sherry et cuire de 10 à 12 minutes environ.
Passer le bouillon (jus de cuisson) au chinois fin. Mettre de côté.
DÉLAYER la farine dans l'eau.
Épaissir le jus de cuisson.
Recouvrir de sauce les légumes et la viande.
DIVISER la pâte en deux. Abaisser chacune des deux parties.
Foncer un moule à tarte de 23 cm (9 po).
Verser la préparation tiède sur la pâte.
BADIGEONNER avec l'oeuf battu le bord de la pâte.
Couvrir avec la seconde abaisse.
Pincer les bords de la pâte.
Pratiquer des incisions sur l'abaisse du dessus pour laisser échapper la vapeur.
Cuire pendant 10 minutes à 200°C (400°F), puis encore 10 minutes à 150°C (300°F).
Servir chaud.

***PÂTE BRISÉE**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Graisse végétale	250 ml	1 tasse
Farine tout usage	400 ml	1½ tasse
Sel	5 ml	1 c. à thé
Eau froide	85 ml	½ tasse

MÉTHODE

INCORPORER la graisse végétale à la farine.
AJOUTER le sel.
AJOUTER l'eau froide d'un seul coup et mélanger délicatement.
Façonner en boule et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures avant d'utiliser.

VISCOUNT

LA PLUS DOUCE.



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Viscount 1 Ultra Douce Régulier: Goudron 0.4 mg, Nicotine 0.4 mg/King Size: Goudron 0.7 mg, Nicotine 0.7 mg
Viscount Extra Douce et Menthol King Size: Goudron 3 mg, Nicotine 0.3 mg/Régulier: Goudron 5 mg, Nicotine 0.5 mg

BÛCHE DE NOËL

Préparation: 1 heure

Cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS	1 BÛCHE	
	Métrique	Impérial
Oeufs	3	3
Sucre	250 ml	1 tasse
Essence de vanille	5 ml	1 c. à thé
Essence d'amandes	3 ml	½ c. à thé
Lait	125 ml	½ tasse
Beurre	30 ml	2 c. à table
Farine à pâtisserie	300 ml	1¼ tasse
Sucre à glacer	q.s.*	q.s.*
Gelée d'abricots	125 ml	½ tasse
Sirop d'érable	125 ml	½ tasse
Sucre à glacer	250 ml	1 tasse
Cacao	30 ml	2 c. à table
Beurre mou	250 ml	1 tasse
Café fort froid	45 ml	3 c. à table
Sucre à glacer	q.s.*	q.s.*

MÉTHODE

BLANCHIR (c'est-à-dire faire mousser jusqu'au double du volume) le mélange d'oeufs et de sucre.

AJOUTER la vanille et l'essence d'amandes.

TIÉDIR le lait et y faire fondre le beurre.

INCORPORER très délicatement la farine aux oeufs battus.

Ajouter lentement le lait tiède sans trop travailler la pâte.

Cuire au four à 200°C (400°F) sur une plaque à biscuits beurrée et enfarinée, pendant 15 minutes.

Après cuisson, couper les côtés croustillants et démouler sur une serviette saupoudrée de sucre à glacer. Laisser refroidir.

MÉLANGER la gelée d'abricots et le sirop d'érable, en garnir le gâteau et rouler. Laisser au froid.

TAMISER le sucre à glacer et le cacao.

AJOUTER le beurre et le café et bien fouetter.

Décorer au goût avec ce glaçage.

SAUPOUDRER à l'aide d'un tamis le sucre à glacer.

*q.s.: quantités suffisantes. ▶

Procurez-vous un ME Super Pentax et devenez un photographe comblé.

Un cadeau éblouissant

Achetez le fameux ME Super 35 mm SLR Pentax superavantageux et vous recevrez un cadeau éblouissant. Nous vous offrirons tout à fait gratuitement le populaire flash AF 160 Pentax avec l'étui.



Comment devenir un photographe comblé.

En achetant un ME Super Pentax chez un détaillant Pentax participant entre le 15 octobre 1981 et le 16 janvier 1982, vous recevez un flash AF 160 Pentax avec l'étui.

Pour de plus amples renseignements, passez chez votre détaillant Pentax ou écrivez à Pentax Canada Inc.

6770 Côte de Liesse,
St-Laurent, Québec,
Canada H4T 1E3.

PENTAX

L'INNOVATION ... POUR L'INSPIRATION



A tous les parrains un grand merci à l'occasion de Noël

Nous voulons dire merci à tous les Canadiens attentifs qui ont aidé les enfants souffrant de la faim, dépourvus et handicapés du monde cette année.

Votre soutien mensuel a permis d'offrir la nourriture, les vêtements, l'éducation et l'attention médicale spéciale là où ils sont les plus nécessaires.

Votre fidèle parrainage a redonné espoir quant à l'avenir aux enfants n'ayant connu que la pauvreté et le désespoir.

Si vous n'êtes pas déjà parrain, mais voulez célébrer Noël en offrant le cadeau de l'amour, veuillez poster le coupon ci-dessous.

Je voudrais devenir le parrain d'un garçon , d'une fille , dans le pays suivant: Indes, Kenya, Philippines, Sri Lanka, le pays où le besoin se fait le plus sentir. Vous trouverez ci-joint mon don de 18,00 \$ pour le premier mois , ou de 216,00 \$ pour une année complète. Il m'est impossible de devenir le parrain d'un enfant, mais j'aimerais offrir mon aide avec un don de _____ \$.

Veuillez m'envoyer de plus amples renseignements . Nous sommes une organisation charitable No. 0211987-01-13 donnant droit à déduction des impôts. Sur demande, nous envoyons un relevé vérifié. P-12-7

Nom _____
 Adresse _____
 Ville _____
 Prov. _____ Code postal _____

LA FONDATION CHRÉTIENNE DU CANADA POUR ENFANTS

2021, AVENUE UNION, BUREAU 915,
 MONTREAL, QUEBEC H3A 2C1
 Peter G. Harris, Directeur national
 Frank J. Whilsmith, Directeur du développement

HAI K A R A T E

LOTION
APRÈS RASAGE

Gare à vous en l'employant.



Année internationale
des personnes handicapées

GRATUIT



COLLECTION DE TIMBRES DES ÉTATS-UNIS

Incluant mission Viking, jeux olympiques spéciaux, etc., en tout 25 timbres qui rehausseront votre collection. Nous incluons aussi une sélection de timbres pour examen. Achetez-en ou non, retournez le reste. Annulez en tout temps.

Veuillez inclure 25 cents pour les frais de poste et de manutention.

Écrivez sans tarder!

JCF C.P. 837-A St-Rédempteur
 P.Q. G0S 3B0 (510 Gosselin, Bernières)

À TABLE

RAGOÛT DE LAPIN AUX GRANDS-PÈRES

Préparation: 45 minutes
 Cuisson: 1 heure

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Lapin (gros)	1	1
Farine grillée	q.s.*	q.s.*
Oignon émincé	250 ml	1 tasse
Saindoux	45 ml	3 c. à table
Bouillon de volaille	750 ml	3 tasses
Cidre	250 ml	1 tasse
Carotte en dés	125 ml	½ tasse
Pomme de terre en dés	250 ml	1 tasse
Céleri en dés	60 ml	¼ tasse
Laurier	½ feuille	½ feuille
Sarriette	1 pincée	1 pincée
Thym	1 pincée	1 pincée
Sel frais moulu	au goût	au goût
Poivre frais moulu	au goût	au goût
Maïs en grains	125 ml	½ tasse
Haricots verts	125 ml	½ tasse
Petits pois	125 ml	½ tasse
Poudre à pâte	5 ml	1 c. à thé
Farine	250 ml	1 tasse
Oeufs	2	2
Lait	125 ml	½ tasse
Sel frais moulu	au goût	au goût
Poivre frais moulu	au goût	au goût
Muscade	au goût	au goût
Farine grillée	q.s.*	q.s.*
Eau	q.s.*	q.s.*

MÉTHODE

COUPER le lapin en morceaux réguliers et le fariner.
 FAIRE REVENIR le lapin et l'oignon dans le saindoux.
 MOILLER avec le bouillon et le cidre. Laisser mijoter durant ½ heure.
 AJOUTER les légumes et les aromates.
 Cuire pendant 15 minutes.
 AJOUTER le maïs en grains, les haricots verts et les petits pois, et laisser mijoter environ 5 minutes.
 TAMISER la poudre à pâte et la farine.
 MÉLANGER les oeufs, le lait et les assaisonnements, et ajouter à la poudre à pâte et à la farine. En faire une pâte plutôt épaisse.
 Façonner en boule à la cuillère et pocher dans le ragoût.
 ÉPAISSIR le ragoût avec la farine grillée diluée dans l'eau.
 Servir chaud.

*q.s.: quantités suffisantes.

GALANTINE DE PORC ET POULET

Préparation: 25 minutes
 Cuisson: 1½ heure

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Longe de porc désossée	750 g	1 lb 10 oz
Gousses d'ail	2	2
Sel frais moulu	au goût	
Poivre frais moulu	au goût	
Mirepoix:		
— oignon émincé	1	1
— carotte émincée	1	1
— céleri émincé	1	1
Thym	1 ml	¼ c. à thé
Eau	250 ml	1 tasse
Cuisses de poulet	2	2
Eau	pour couvrir	
Feuille de laurier	½	½
Oignon	1	1
Céleri en branche	1	1
Sel frais moulu	au goût	
Poivre frais moulu	au goût	
Carotte	1	1
Persil	2 branches	
Sherry	45 ml	3 c. à table
Gélatine en poudre	90 ml	½ tasse

MÉTHODE

PIQUER le porc avec l'ail et assaisonner.
 Rôtir au four à 170°C (325°F).
 AJOUTER la mirepoix, le thym ainsi que l'eau, 30 minutes avant la fin de la cuisson.
 POCHEZ les cuisses de poulet dans l'eau, avec le laurier, l'oignon, le céleri, le sel, le poivre, la carotte et le persil.
 Découper le porc en tranches minces et le poulet en dés.
 Réunir les deux fonds de cuisson et les filtrer.
 Réduire le volume à 1 litre (35 onces).
 AJOUTER le sherry et la gélatine préalablement gonflée dans un peu d'eau, et faire chauffer pour bien dissoudre la gélatine. Filtrer de nouveau.
 Garnir le fond du moule avec les tranches de porc et les cubes de poulet.
 Verser la gelée et faire prendre au froid environ 1 heure.
 Servir la galantine démolée avec de la gelée de canneberges.



CHARLOTTE DE VOLAILLE DU SOIR DE RÉVEILLON

Préparation: 1½ heure
Cuisson: 1 heure

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

Poulet de 1,4 à		
1,8 kg (3 à 4 lb)	1	1
Farine	q.s.*	q.s.*
Huile d'arachide	60 ml	¼ tasse
Carotte en dés	125 ml	½ tasse
Céleri en dés	125 ml	½ tasse
Oignon en dés	125 ml	½ tasse
Abattis et os de poulet		
Cidre	250 ml	1 tasse
Crème à 35%	500 ml	2 tasses
Cannelle	2 ml	½ c. à thé
Muscade	1 ml	¼ c. à thé
Clou de girofle	1 ml	¼ c. à thé
Pommes	4	4
Beurre	45 ml	3 c. à table
Épinard	1 paquet de 285 g	1 paquet de 10 oz
Beurre	45 ml	3 c. à table
Oeufs entiers	6	6
Jaunes d'oeufs	3	3
Sel frais moulu	au goût	au goût
Poivre frais moulu	au goût	au goût
Tranche de pain de mie	q.s.*	q.s.*
Beurre	q.s.*	q.s.*
Sauce brune de volaille	125 ml	½ tasse
Beurre doux	60 ml	¼ tasse

MÉTHODE

ENLEVER la peau du poulet, le désosser, couper en cubes et fariner.
LES FAIRE REVENIR à l'huile.
Mettre de côté.
FAIRE REVENIR dans une cocotte les légumes en dés avec les abattis (sauf le foie) et les os du poulet.
DÉGLACER (c'est-à-dire dissoudre les sucs de viande qui se sont caramélisés au fond de la cocotte) au cidre.
MOUILLER avec la crème fraîche.
AJOUTER la cannelle, la muscade et le clou de girofle.
Ajouter les morceaux de poulet et garder en ébullition lente pendant environ 1 heure. Recouvrir d'eau si nécessaire.
ÉPLUCHER les pommes, les couper en quartiers et les faire revenir au beurre.
BIEN LAVÉ les épinards et les faire sauter au beurre jusqu'à ramollissement de la feuille.
Retirer les morceaux de poulet de la cocotte et les réserver dans un bol à mélanger, avec les pommes et

les épinards. Bien mélanger le tout. Filtrer le jus de cuisson au chinois très fin de façon à obtenir 750 ml (3 tasses) de liquide.
AJOUTER les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs. Fouetter le mélange.

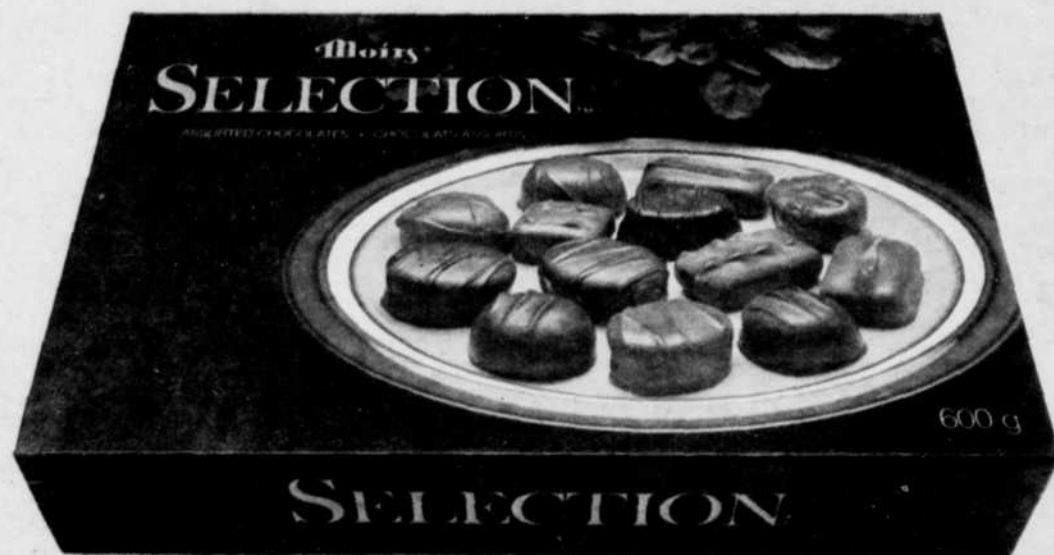
Verser le tout sur les morceaux de poulet et la garniture. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
RECTIFIER l'assaisonnement.
BEURRER des tranches de pain de mie et les faire rôtir au four.
Masquer les côtés et le fond d'un moule à charlotte avec les tranches de pain de mie.
Verser la préparation dans le moule et faire cuire à feu moyen (180°C -

350°F) durant environ 1 heure. Démouler la charlotte sur un plat de service.
SERVIR avec le restant du fond de cuisson filtré, réduit, enrichi de sauce brune de volaille et monté au beurre.

*q.s.: quantités suffisantes.►

SELECTION

DE MOIRS



UNE PETITE GÂTERIE BIEN CHOISIE!

Découvrez ces friandises crémeuses et chocolatées. Vous aurez autant de plaisir à les offrir qu'à les goûter. Elles se révèlent être à la fois un achat avantageux et... une petite gâterie bien choisie!



Moirs

À TABLE

CARRÉS AUX DATTES

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

INGRÉDIENTS	1 DOUZAINÉ	
	Métrique	Impérial
Dattes hachées	450 g	1 lb
Cassonade	250 ml	1 tasse
Beurre	45 ml	3 c. à table
Eau	250 ml	1 tasse
Cannelle	1 pincée	1 pincée
Jus de citron	45 ml	3 c. à table
Beurre	125 ml	½ tasse
Cassonade	250 ml	1 tasse
Farine	375 ml	1½ tasse
Sel	3 ml	½ c. à thé
Bicarbonate de soude	5 ml	1 c. à thé
Flocons d'avoine	500 ml	2 tasses
Essence de vanille	5 ml	1 c. à thé

MÉTHODE

MÉLANGER les dattes, la cassonade, le beurre, l'eau, la cannelle et le jus de citron, et laisser mijoter à feu doux pour bien épaissir le mélange, en prenant soin de remuer souvent. Mettre de côté.

FAIRE UN MÉLANGE crémeux avec le beurre et la cassonade.

AJOUTER la farine, le sel et le bicarbonate de soude tamisés, les flocons d'avoine et la vanille, et bien mélanger le tout.

Déposer la moitié de la pâte dans un moule carré enduit de beurre. Garnir avec les dattes.

Couvrir avec ce qui reste de pâte. Cuire pendant 30 minutes dans un four à 180°C (350°F).

Laisser refroidir puis découper en carrés.

Servir.

PUNCH AUX CANNEBERGES

Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS	2 litres — 1¼ pinte	
	Métrique	Impérial
Eau	375 ml	1½ tasse
Sucre	250 ml	1 tasse
Jus de citron	90 ml	½ tasse
Jus de canneberges	750 ml	3 tasses
Jus de pamplemousse	250 ml	1 tasse
Soda au gingembre (ginger ale)	750 ml	3 tasses

MÉTHODE

PRÉPARER un sirop cuit avec l'eau et le sucre.

MÉLANGER les trois jus et le sirop, puis laisser refroidir.

AU MOMENT de servir, ajouter le soda au gingembre et des glaçons. Décorer avec des tranches de citron.

Servir glacé.

GALETTE AUX FRUITS

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 40 minutes

INGRÉDIENTS	1 UNITÉ	
	Métrique	Impérial
Beurre	165 ml	⅔ tasse
Farine	750 ml	3 tasses
Lait	175 ml	¾ tasse
Farine	q.s.*	q.s.*
Beurre fondu	15 ml	1 c. à table
Cassonade	125 ml	½ tasse
Cannelle	5 ml	1 c. à thé
Fruits confits	125 ml	½ tasse
Noix hachées	125 ml	½ tasse
Sucre	5 ml	1 c. à thé
Oeuf	1	1
Glace:		
—eau	q.s.*	q.s.*
—sucre à glacer	250 ml	1 tasse
—essence de vanille	2 ml	½ c. à thé
—fruits confits	30 ml	2 c. à table
—noix hachées	45 ml	3 c. à table

MÉTHODE

SABLER (c'est-à-dire en faire un mélange d'aspect granuleux) le beurre et la farine.

AJOUTER le lait et pétrir délicatement.

ENFARINER légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en rectangle de 23 x 38 cm (9 x 15 po).

BADIGEONNER la pâte de beurre fondu.

SAUPOUDRER avec de la cassonade, de la cannelle, des fruits confits et des noix.

Rouler sur le sens de la longueur, sceller les bords, humecter les bouts et coller pour former une couronne.

Couper avec les ciseaux en tranches de 2,5 cm (1 po) de largeur jusqu'aux trois quarts de la base de la couronne.

Écarter les tranches.

MÉLANGER le sucre et l'oeuf et en badigeonner la couronne.

Cuire au four à 190°C (375°F) jusqu'à obtention d'une coloration dorée.

GLACE

BIEN MÉLANGER les ingrédients jusqu'à consistance crémeuse (assez épaisse).

Verser sur la galette une fois refroidie.

Servir.

*q.s.: quantités suffisantes.



Des pellicules tenaces?
Il n'y a pas 36 façons
de régler la question!



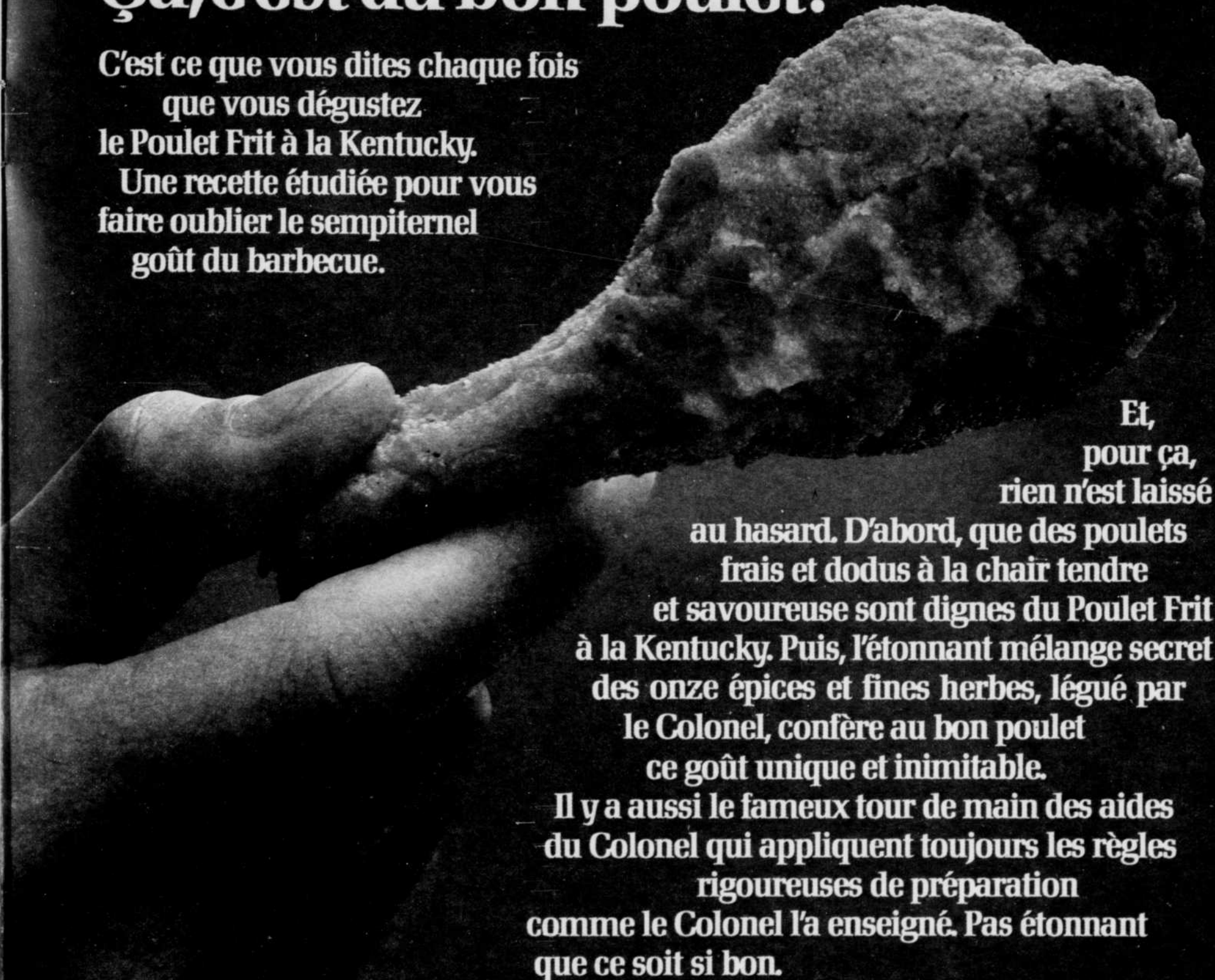
Selsun*, un shampooing médicamenteux vraiment efficace qui traite le problème à la racine et laisse vos cheveux propres et en santé. Essayez Selsun, vous verrez vite la différence. En vente dans les pharmacies.

"Ça, c'est du bon poulet!"

C'est ce que vous dites chaque fois
que vous dégustez

le Poulet Frit à la Kentucky.

Une recette étudiée pour vous
faire oublier le sempiternel
goût du barbecue.



Et,
pour ça,
rien n'est laissé

au hasard. D'abord, que des poulets
frais et dodus à la chair tendre
et savoureuse sont dignes du Poulet Frit
à la Kentucky. Puis, l'étonnant mélange secret
des onze épices et fines herbes, légué par
le Colonel, confère au bon poulet
ce goût unique et inimitable.

Il y a aussi le fameux tour de main des aides
du Colonel qui appliquent toujours les règles
rigoureuses de préparation
comme le Colonel l'a enseigné. Pas étonnant
que ce soit si bon.

Y avez-vous goûté récemment?

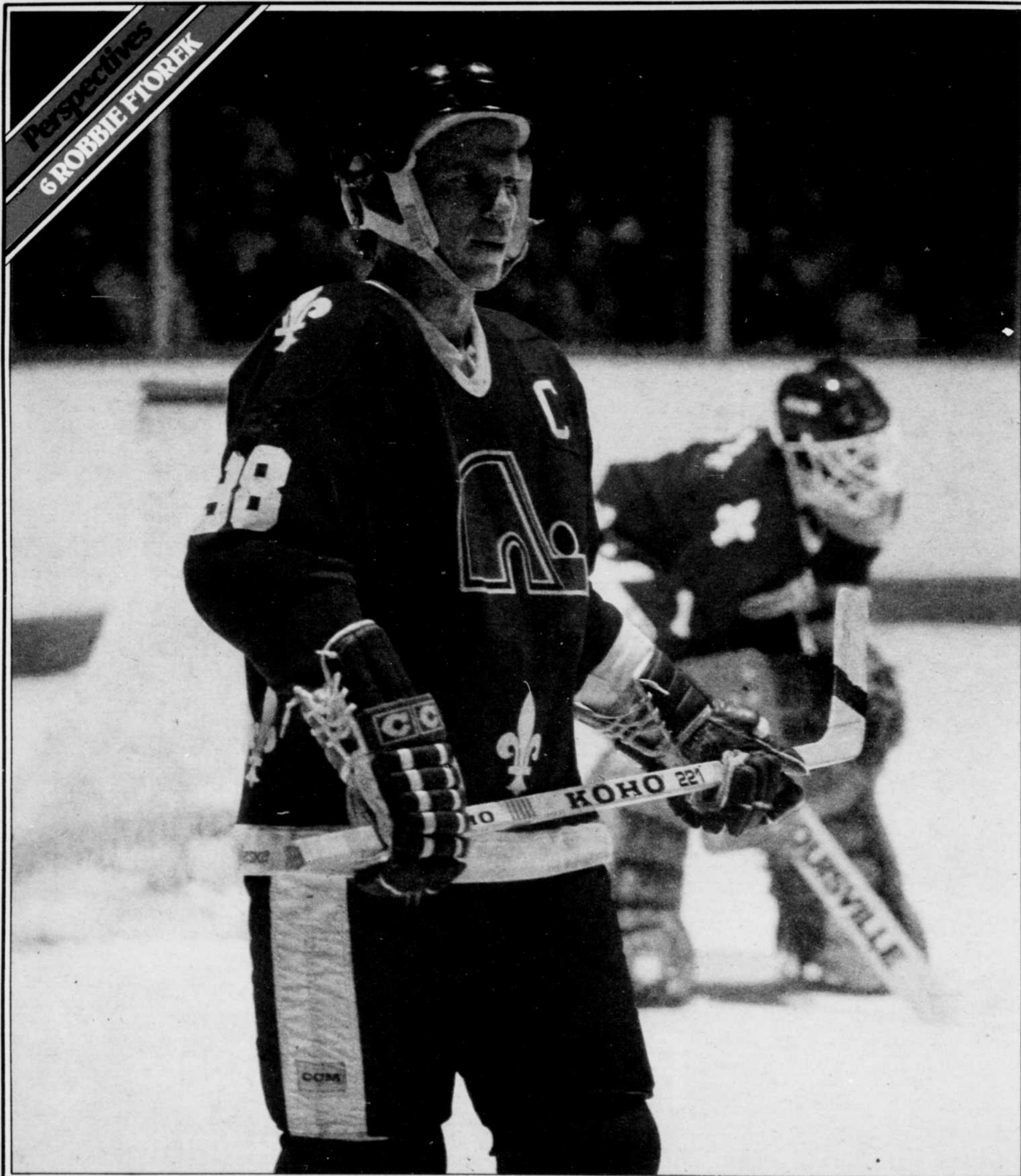
Poulet Frit à la Kentucky



Ça, c'est du bon poulet!

Perspectives

6 ROBBIE FIOREK



Du toupet, ce Ftorek!

Tintin!

Tintin Ftorek!

La même blondeur, le même toupet, le même air décidé quand Tintin décide de foncer sur le méchant Rastapopoulos, mais surtout, la même propension à se mêler des affaires des autres, la même obligation morale d'aider tout le monde.

On dirait une caricature, la caricature du petit leader parfait.

On aime Robbie Ftorek. Ou bien on le trouve un tantinet ridicule. Michel Bergeron, son entraîneur, l'adore. Tellement, qu'il a fait de l'Américain le capitaine de son équipe. Même si Marc Tardif était plus célèbre, André Dupont plus expérimenté, Dale Hoganson plus âgé.

«Un leader comme Robbie Ftorek, ça n'a pas de prix! C'est incroyable ce que ce gars-là fait pour l'équipe. Qu'un nouveau joueur arrive en ville, Robbie l'accueille chez lui en attendant qu'il se dénicher un appartement; si quelqu'un dans l'équipe éprouve des difficultés personnelles, Robbie le sait et va essayer avec discrétion de l'aider. Dans le vestiaire, personne ne peut évaluer le travail de Robbie Ftorek; personne ne peut deviner à quel point cet homme peut faire passer l'équipe avant ses succès personnels.»

Robbie Ftorek travaille fort. Il travaillait fort avec les Roadrunners de Phoenix de la défunte Association mondiale de hockey, il a tiré le collier avec les Stingers de Cincinnati, et à Québec, si on peut lui reprocher une certaine arrogance, on ne peut certainement pas l'accuser de ne point travailler avec acharnement.

C'est justement ce souci du bien-être de l'équipe qui a placé Ftorek au coeur d'une controverse la saison dernière. C'est à sa suggestion que les joueurs des Nordiques ont décidé de fermer

la porte du vestiaire aux journalistes après les exercices quotidiens de l'équipe. Geste qui a fait rugir les chroniqueurs de hockey de la Vieille Capitale, qui y ont vu un moyen de censurer l'information, puisque c'est l'entraîneur Michel Bergeron qui filtrait les nouvelles en accueillant, jour après jour, les journalistes.

«Nous n'avons jamais pensé à censurer l'information, s'est défendu Ftorek avec son air buté habituel quand je l'avais questionné à ce sujet. Nous avons tout simplement voulu que les joueurs puissent avoir un coin à eux où relaxer après un exercice, garder une certaine intimité quand ils ont à se parler dans la face pour clarifier certaines situations...»

Même si j'arrive difficilement à prendre au sérieux le petit ton sec de Ftorek quand il répond à des questions, ou ses allures de boy-scout qu'amplifient sa fine blondeur et sa petite taille, il faut rendre à César ce qui lui revient et à Tintin ce qu'il mérite.

Et Ftorek a du mérite. Petit, fragile, il a le coeur plus gros que le Colisée. Il ne recule devant personne, fonce dans le tas sans hésiter et peut exceller quand la situation est corsée.

À Québec, il n'a jamais retrouvé la touche magique qui lui avait permis de franchir le cap des cent points à Phoenix. Mais il faut dire à sa décharge que ce n'est pas ce rôle de marqueur qu'on lui demande de jouer chez les Nordiques.

«Qu'il marque des buts ou pas, Robbie Ftorek demeure toujours très utile à son équipe. Ce qu'il fait, personne, à l'exception de ses coéquipiers et de son entraîneur, ne peut l'évaluer avec justesse.»

Ce dernier jugement sur Tintin Ftorek, il est de Dupont, avec un «T», André de son prénom, défenseur des Nordiques, sans Dupond, avec un «D», pour répéter...

«Je dirais même, je dirais plus...»

RÉJEAN TREMBLAY

**FTOREK, Robbie. Centre. 29 ans.
5 pieds 8 pouces, 160 livres.
Lance de la gauche.**

Mont Sainte-Anne

Player's Filtre

Player's Légère

Player's, un goût à ta mesure

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Player's Légère, format régulier: "goudron" 14 mg, nicotine 1.0 mg.
Player's Filtre, format régulier: "goudron" 17 mg, nicotine 1.2 mg.

**PLUS DE 6 MILLIONS
DE PERSONNES
DECOUVRENT MAINTENANT**

POURQUOI LES CONDITIONS MONDIALES NE FONT QU'EMPIRER . . .

**OU
ELLES NOUS MENENT . . .
COMMENT
ELLES VONT VOUS AFFECTER . . .**



VOICI UNE NOUVELLE revue et les journaux de la seule *La Pure Vérité* — les *explications*. Cette revue révèle les *causes* de la consommation conjugaux. Aujourd'hui, deux cents pays, lisent les conditions mondiales, ou

La Pure Vérité est une revue illustrée. Elle paraît chaque semaine entièrement **GRATUITE!** sans abonnement, sans frais, ou rien. Nous ne vous rendons pas lisiblement le coupon et vous pouvez également nous écrire à Montréal P.Q. H3C 1C5 CA



LES EVENEMENTS MONDIAUX, LES TENDANCES SOCIALES, LA VIE DE FAMILLE SONT EXPOSES DANS LA PURE VERITE

Oui, je désire recevoir *La Pure Vérité* — pendant un an — GRATUITEMENT, afin de me tenir au courant de *ce qui se passe de par le monde*, et de savoir où tout cela va nous mener. Je comprends qu'il n'y a rien à payer, et cela ne m'engage à rien. Plus tard, si je le désire, je pourrai renouveler gratuitement mon abonnement.

- M
 Mme
 Mlle

NOM (EN CARACTERES D'IMPRIMERIE)

ADRESSE

CODE POSTAL

PTC284F

F022&1

**E,
SUR**

ix s'installera au
menace commu-
terre économique

s de l'homme? . . .
sur la drogue, les
pression?

ne santé . . . Se
nettent la stabilité

. Les prophéties
asse-t-il après la
épondre . . .

TOUT AUSSI

LES EV LES TENDANCES SOCIALES, LA VIE DE FAMILLE SONT EXPOSES DANS LA PURE VERITE



UN ABONNEMENT GRATUIT SANS AUCUN ENGAGEMENT

AUCUNE ENGAGEMENT — PAS DE RELANCE

Oui, je désire recevoir *La Pure Vérité* — pendant un an — GRATUITEMENT, afin de me tenir au courant de *ce qui se passe de par le monde*, et de savoir où tout cela va nous mener. Je comprends qu'il n'y a rien à payer, et cela ne m'engage à rien. Plus tard, si je le désire, je pourrai renouveler gratuitement mon abonnement.

- M
 Mme
 Mlle

NOM (EN CARACTERES D'IMPRIMERIE)

ADRESSE

CODE POSTAL

Notre adresse: *La Pure Vérité*, B.P. 121, Succ. A Montréal P.Q. H3C
1C5 CANADA

PT-A-41F

F022&1

V.10840-1