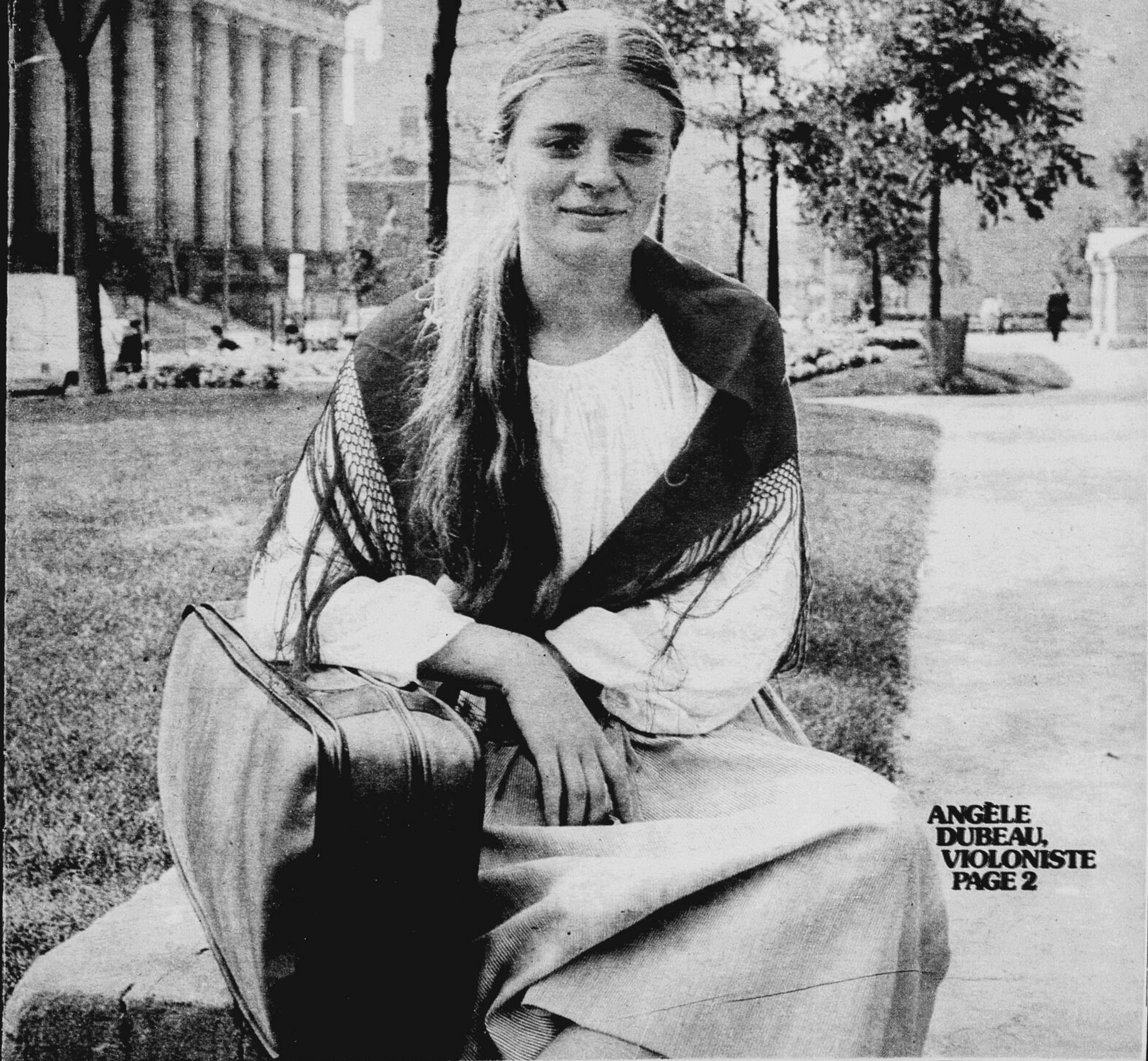


1er octobre 1977 Vol. 19 No. 40

perspectives



**ANGÈLE
DUBEAU,
VIOLONISTE
PAGE 2**

**Angèle Dubeau,
15 ans,
un stradivarius
et beaucoup
de talent**



PAR NICOLE CHAREST

A Saint-Norbert, c'est la maison de la musique. Une grande maison gaie qui depuis plus de vingt ans résonne au diapason d'enfants musiciens.

La musique se trouve aux racines mêmes de l'équilibre et de l'éducation globale. Et, très tôt, ces parents-là ont fait apprendre un instrument à leurs enfants, non pour en faire des artistes, mais pour élargir leur horizon et former leur sensibilité. A 28 ans, Louis prépare un doctorat en biochimie mais joue du piano, Georges souffle dans sa clarinette et Denise, qui est professeur de français, passe du piano au violoncelle. Le quatrième, Martin, a un vrai talent pour le piano; il étudie la musique à l'université McGill. Judith, elle, pratique le piano et la flûte traversière, Pierre fait de l'alto mais surtout du sport; quant à Eric, le dernier venu, à dix ans, c'est déjà un vigoureux trompettiste. Angèle, la violoniste, est la septième dans l'ordre. Et, près du berceau du septième enfant d'une famille, la légende veut que les fées se penchent.

Angèle Dubeau. Tête blonde et archet d'ange, son nom court ces temps-ci sur les accords de Sarasate et de Mendelssohn. A quatre ans, elle commençait ses études de violon dans la classe du père Brunet, à Joliette. A cinq, à un concert des Jeunesses musicales, elle jouait *Sur le pont d'Avignon*, arrangement et variations de Jean Cousineau. Elle savait déjà que le violon deviendrait sa vie.

Cette année, pour ses 15 ans, Angèle Dubeau remporte le premier prix au concours de l'Orchestre symphonique de Montréal et joue en solo à la salle Wilfrid-Pelletier de Place des Arts. Comme un succès ne vient jamais seul, elle gagne le premier prix du Festival de musique du Canada dans la catégorie des 15 ans et moins. A peine lauréate, elle donne en quatre mois une dizaine de concerts, rejoue le 2 août à Joliette avec l'Orchestre symphonique, le lendemain à l'Aréna Maurice-Richard lors des Concerts populaires d'été — «Tout ce que tu veux, je te le donnerai!» lui a dit M. le Maire —, enfin termine son été devant le public le plus exigeant qui soit: celui de ses pairs, les étudiants en musique réunis au Centre d'art d'Orford. Un aussi fulgurant départ est rarissime. Comment le vit-elle?

Le front volontaire, des yeux aux couleurs d'eau limpide, cette belle grande adolescente saine, sans doute ambitieuse, pas sentimentale, a une très grande qualité: le naturel. Son univers ressemble à un arbre dont le tronc est la musique et d'où les branches, nourries par le tronc, se répartissent en chemins, couloirs, étages. La musique lui sert à communiquer avec les autres. Pour sa première interview de presse, elle n'a pas de mots pour exprimer comment elle se perçoit, pour évaluer la dimension qu'elle donne à son existence; mais on sait que déjà elle déteint sur ses sentiments, sur son comportement.

«Les Québécois ne sont pas musiciens», dit-on un peu partout. On devrait dire: «On n'enseigne pas la musique aux Québécois.» On s'occupe de tout à l'école, sauf d'ouvrir les yeux et les oreilles des enfants. C'est pour combler cette lacune que le rôle des parents est si important dans l'initiation artistique de leurs enfants.

M. et Mme Dubeau ne jouent d'aucun instrument mais ils aiment passionnément la musique. Papa, manufacturier de bois de marqueterie, est un homme solide et sûr de lui. Maman, calme, sereine, vive et petite, des yeux clairs, de la gaieté plein la voix, refait la route Joliette-Montréal deux à quatre fois par semaine. Elle a mené Angèle aux Petits Violons de Jean Cousineau puis, à partir de neuf ans, au Conservatoire où celle-ci travaille encore avec Raymond Dessaints. Cousineau lui donna le goût du

violon, Dessaints l'initia à la technique. Avec l'un, elle joua brillamment des pièces par cœur, presque à l'oreille; avec l'autre, elle apprit à déchiffrer une partition, à faire des gammes et des études et encore des gammes. Maman était toujours là, attentive et dévouée, secourable, ni accaparante ni esclave. L'autre mercredi, dans la cafétéria d'Orford, d'un signe, elle rappelait à l'ordre Angèle qui, dans la distraction légitime des avant-concerts, oubliait de rapporter son plateau...

Aussi la plus grande chance d'Angèle est-elle, d'abord, d'avoir eu ces parents-là. La seconde, elle me la confiera tout bas, c'est le violon d'Arthur Leblanc, merveilleux stradivarius dont le son puissant et riche nous emporte. Arthur Leblanc, après avoir écouté Angèle, a accepté de le lui céder. Mais cette chance-là est lourde de responsabilités, qui représente pour cette frêle adolescente un fardeau de plus de 200 000 dollars! Et comme ce n'est pas sûr que je pourrai l'écrire, elle me dira enfin que sa troisième chance, c'est son professeur. C'est tout à fait ce qu'un peu plus tôt dans la journée m'avait soufflé une amie: «Il y a Dieu et il y a Raymond Dessaints et, pour Angèle, je ne suis pas sûre que ce ne soit pas d'abord Dessaints!» Il faut avouer que pour cet homme contesté, au caractère orageux, aux emportements spectaculaires, à l'exigence bourrue, ce n'est pas un mince hommage!

Mais qu'est-ce que cela fait d'être enfant prodige?

«C'est un grand mot, répondra Angèle, la raisonnable. Je ne vois pas la différence. Je me trouve simplement normale. J'aime le violon et j'ai décidé d'en faire une carrière, j'aurais pu tout aussi bien choisir les mathématiques. Pour le reste, j'ai les mêmes activités que tous les jeunes de mon âge: l'école, les réunions entre amis, et puis, aux vacances, la natation, le ski nautique, le baseball.»

Mener de front la classe de violon et la classe tout court, ce n'est facile pour aucun musicien. Si Angèle devient une grande artiste, ce qu'elle espère, elle aura tout de même besoin d'une solide culture. Pas question donc d'abandonner l'école avant d'avoir fini son secondaire. La direction du Séminaire de Joliette, où elle est entrée cet automne en secondaire IV, l'a dispensée de latin, de sciences, d'éducation physique. Le temps ainsi gagné est employé à faire de la musique. Pour travailler sérieusement, avec toute la concentration souhaitable, elle a besoin de quatre à cinq heures de pratique par jour.

Certes, il faut dire la virtuosité et l'aisance avec lesquelles Angèle fait vibrer les cordes de son instrument, mais, sur le «lancement» dont elle fut cette année l'objet, tous n'accordent pas leurs violons! Dans ce vaste panier de crabes qu'est le monde musical, les langues vont bon train. Il va la brûler! dit-on. Dessaints ne pense qu'à sa gloire.» On reproche à Angèle son jeune âge, l'organisation de son programme, l'exhibitionnisme des pièces qu'elle interprète. Ah! ce côté morceau de bravoure des *Zigeunerweisen* de Sarasate!

Ce qui est sûr, c'est qu'Angèle, au milieu de tant d'honneurs, a su garder la tête froide. Avec sang-froid et courage, elle s'intègre, douce, gentille mais sûre d'elle-même, dans ce gigantesque mécanisme qui doit faire d'elle une soliste. En septembre, elle est rentrée simplement à la maison. Elle fait ses quatre heures de pratique quotidienne, suit les cours de l'école et ceux du Conservatoire. Elle prépare aussi, avec juste ce qu'il faut d'audace, un nouveau programme dont un concerto de Paganini est la pièce maîtresse. S'il lui arrive de prendre un coup de trac, elle se remet en dévorant du chocolat. Elle est épataante. Elle veut tout bien faire. Elle fait tout bien. On lui promet une très belle carrière ●



Dans la grande photo, Angèle Dubeau pendant une répétition de l'orchestre des Concerts d'été du Conservatoire du Québec. Ci-dessus, en compagnie de son professeur, Raymond Dessaints et, plus haut, soliste avec l'Orchestre symphonique de Montréal, lors d'un concert à Joliette.

JEAN-LUC GODARD NOUS PARLE **Euh! oui... non... bof!**

PAR GÉRARD BOULAD

Jean-Luc Godard, l'homme le plus célèbre et le plus controversé du cinéma français, du cinéma européen, de ces quinze dernières années, était de passage à Montréal le mois dernier, invité par le Festival canadien des films du monde. Il est reparti, mais il doit revenir bientôt pour mettre au point, avec Serge Losique, directeur du Conservatoire d'art cinématographique, une série de travaux audiovisuels sur l'histoire technique du cinéma et de la télévision. En attendant son retour parmi nous, voici une entrevue exclusive pour *Perspectives* accordée à Gérard Boulad, journaliste et critique de cinéma.

On ne présente pas Godard (Jean-Luc). Pour peu que l'on soit cinéphile, c'est un nom, un personnage, un style qui comptent. Même quand on n'a pas vu tous ses films, on est resté marqué par certains d'entre eux: *A bout de souffle*, *Pierrot le fou*, *la Chinoise*, *les Carabiniers*, *Alphaville*, *Deux ou trois choses que je sais d'elle*, et d'autres d'un abord «difficile». Et quand je dis «marqué», cela ne signifie pas nécessairement séduit; nombre de spectateurs en ont été plus ou moins irrités, déconcertés. Mais ses thuriféraires sont légion, ses commentateurs très sérieux et son style indéfinissable. Aussi la conférence de presse qu'il accorda aux journalistes de tous bords, vers la fin du Festival, fut-elle très suivie: d'autant plus suivie qu'une légende tenace l'entoure: Godard annonce toujours sa venue, mais il ne vient jamais. J'en avais fait l'expérience à Venise en 1972. Et, comme l'a souligné mon confrère du *Devoir*, Jean-Pierre Tadros: «Il joue avec les paradoxes avec une telle subtilité... qu'il laisse son auditoire décontenancé. Mais qui oserait s'en plaindre?»

Eh bien, ne vous en plaignez pas! Car, au sortir de cette conférence de presse, Jean-Luc Godard a bien voulu passer une demi-heure à parler en particulier pour *Perspectives*, ce dont je lui suis très reconnaissant... sauf que je n'aurais pas dû le prendre au sérieux. Paradoxes pour paradoxes, j'aurais sans doute mieux fait de lui demander, par exemple, s'il allait au cinéma — ou s'il lui arrivait de voir des films pornos... Le résultat aurait certainement été plus drôle. Mais je l'ai pris au sérieux, et voici ce que cela a donné:

Au point où vous en êtes, dans le cinéma, vous cherchez, il me semble, d'autres perspectives que celles que vous avez explorées?

C'est-à-dire... oui et non. J'ai l'impression, pendant vingt, vingt-cinq ans, de



PHOTO CANADA WIDE

m'être battu dans une prison. Maintenant, si c'est une prison, peu importe qu'elle soit un peu plus la nôtre et qu'on se rende compte de ce que l'on a fait. On s'est rendu compte qu'il y avait des perspectives, que ce n'étaient pas les nôtres, mais qu'on était souvent forcé de les parcourir. On aimerait revenir avant l'invention de la perspective pour retrouver les nôtres. Moi, ça ne me gêne pas que le siècle aille à reculons, mais si c'est dans un bon mouvement, pour essayer de repartir à zéro en s'apercevant que le zéro a changé. Mais ce n'est pas ça, on revient en arrière dans un mauvais mouvement... L'avion va plus vite, mais j'ai quand même mis, pour venir de Londres à Montréal, un jour et demi, parce qu'il y avait des grèves ou autre chose. On parle des progrès de la vitesse, en réalité il n'y en a pas.

(Vous avez vu le ton du préambule. Tout cela débité d'une voix douce, égale, si douce, si égale, si neutre, si indifférente... Je suis sûr que vous brûlez d'en savoir davantage sur les «perspectives» — le choix de ce mot est heureux — et les idées de Godard. Voici la suite, mais par courts extraits, en allant, comme on dit, à l'essentiel (?).

La technique et les «règles»

Vous cherchez donc à revenir sur des sources originelles par l'exploration des ressources de la vidéo, n'est-ce pas?

On se sert des moyens à notre disposition sans exclusive. Quand ces moyens sont un peu plus neufs, bon, ça me donne, à moi, le sentiment — des fois erroné, des fois pas — d'être dans la position de Lumière, d'Edison ou de

quelqu'un de moins connu... le sentiment d'agir au moment où la matière dont on se sert n'est pas encore trop «solide» — même si c'est un objet solide (socialement il n'est pas solidifié). Moi, une machine m'intéresse au moment où je me sens machine autant que je me sens homme, parce que ce sont des mains qui ont fait ça, et c'est des mains qui peuvent le prêter à d'autres...

En somme, vous vous intéressez au moyen plus qu'à la fin.

Dans chaque moyen, il y a une fin: mais il n'y a pas qu'une fin, il n'y a pas qu'un scénario...

Il y a une fin, qui est quand même la communication, le langage.

Non, la communication est un moyen. Moi, par exemple, j'aime bien les voyages (A des moments, ça me fatigue parce que les gens n'y pensent pas comme ça, puis je me sens trop seul). Mais enfin, ce qui m'intéresse, c'est d'être «entre»...

Entre deux choses...

Oui, c'est-à-dire que quelque chose m'intéresse si je la sens elle-même entre deux états: solide, liquide...

Dans un nombre de vos films, il y a des parties spécialement consacrées au langage, des parties où vous faites discuter longuement des personnages célèbres: Raymond Devos, Brice Parain, Francis Jeanson. Cela donne un peu l'impression de «cadences» dans un concerto. Est-ce que vous ne les conceviez pas ainsi?

Comme une cadence? Oui, comme un moment de la chaîne, une cadence...

En général, vous n'avez pas cherché apparemment à construire vos films?

Ben... Construire comme on construit un mur, avec un peu de terre, un peu de brique, un peu...

Il semble que vous ayez plutôt cherché à déconstruire le cinéma classique.

On y a été amené forcément, puisque de nulle part on ne nous donnait aucune règle valable pour le construire normalement. On s'est trouvé à faire du cinéma avec une série de règles qui ne servaient pas, qui étaient fausses.

Les règles de l'I.D.H.E.C. (Institut des hautes études cinématographiques)?

Oui, mais c'est qu'elles ne nous servaient pas. Si on vous donne des règles pour faire des oeufs au plat et que l'oeuf que vous faites est toujours brûlé, vous en voulez à la personne qui vous a donné ces règles. Alors, on leur en voulait à la fois de nous donner ces mauvaises règles et de nous forcer à en inventer de nouvelles, car on a fait plus d'erreurs que normal. On aurait pu en faire moins...

Vous avez dit, dans une interview à Ecran 75, je crois «Je ne cherche pas à communiquer quelque chose, je cherche à communiquer avec quelqu'un.» Pensez-vous que, dans la salle obscure, quand le spectateur est voyeur, une communication se produit entre l'auteur du film et le public, et entre le public et son voisin? Souvent on reste face à soi-même et, ce qu'on retrouve, c'est une projection de soi. A la limite, celui qui fait du cinéma ne se parle qu'à lui-même.

Oui, un peu. C'est pour ça qu'il faut faire de plus petites choses. La télévision devrait rendre cela possible. On y trouve un tas d'émissions après lesquelles on peut parler au voisin: des matchs de football, par exemple. Un film de Straub ou de Godard, on ne peut pas: dans cet ordre d'idées, c'est à la fois bien et pas bien... et c'est peut-être moins bien que *Ben-Hur*, d'une certaine manière...

Où un film sur les Olympiques, par exemple. Peut-être que le sport est finalement le seul catalyseur possible de la communication.

Oui, je pense que le sport, c'est intéressant, c'est un moyen de communiquer. Je le trouve encore plus intéressant aujourd'hui, pour moi qui aime bien cela, c'est-à-dire communiquer contrairement aux autres, communiquer un «truc technique»: comment taper dans un ballon, un truc qu'on puisse utiliser après, une «information» comme pour un policier, un révolutionnaire aussi. Le sport est plus intéressant que la musique, qui empêche de communiquer et qui est devenue une telle entreprise de frustration que, finalement, on ne communique plus que le désir de communiquer, c'est-à-dire rien du tout. Alors, si, par hasard, tout le monde danse ensemble, ça va; mais comme la société n'est pas faite pour ça, le lendemain ça va «contre»... Si on se saoule la gueule ou n'importe quoi — qu'on écoute la musique, qu'on danse ensemble — après, ça ne servira pas au boulot. Alors que ça devrait, qu'il faudrait que le boulot change. Donc il faut que la musique change aussi...

Godard et le féminisme

On sait ce que vous pensez des festivals. Mais vous ne croyez pas que dans certains cas, pour certains films, ça peut aider?

Oui, ça peut aider... mais en fait, c'est tout autre chose... Voyez-vous, les gens s'ennuient, ça leur donne l'occasion de voyager, c'est comme les congrès. Enfin, il ne faut pas raconter

Suite page 6

du Maurier Spéciale

Disponible en format King size ou 100 mm.



Découvrez-en toutes les douceurs.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—100mm: "goudron" 15 mg, nicotine 1.0 mg. King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.9 mg.

"Avec vous, jusqu'aux bouts du monde"
Patrick et Hélène

Vous sentez le cœur des bois s'agiter en vous, votre "petite nature" peut supporter la vraie la grande, il n'y a que des "bouts du monde" pour vous contenter et votre humour résiste à toutes les intempéries. Alors, ne rêvez plus d'aventure, vivez-la à travers nos huit destinations, et ce pour moins de \$1300, tout compris (départ du 24 déc. au 15 avril)



AMAZONIE: descente en pirogue (4 semaines)
ANDES: expédition à dos de mule (4 semaines)
GALAPAGOS: découverte d'une faune unique (4 semaines)
MAROC: caravane de chameaux (3 semaines)
GUATEMALA: fêtes chez les Indiens de Nuevo Progreso (3 semaines)
MEXIQUE: descente du canyon Del Cobre en canot pneumatique (3 semaines)
SENEGAL: découverte du fétichisme africain (4 semaines)
THAILANDE: la jungle à dos d'éléphant (4 semaines)



CLUB AVENTURE

* tous les programmes sont aussi disponibles sur la base de 2 ou 3 semaines.

CLUB AVENTURE VOYAGES INC., 399, boul. LABELLE, CHOMEDEY, LAVAL H7V 2S5
TEL.: 688-4632 (nous acceptons les frais d'appel)
détenteur d'un permis du Québec



DEUXIÈME GUERRE MONDIALE

Une collection historique de 35 timbres authentiques du temps de guerre et après-guerre représentant des chars d'assaut, avions de bombardement, des soldats, sous-marins, Hitler, Churchill, Stalin, etc., des miniatures de l'Afrique du Sud, une émission de la France Libre, un timbre australien de la paix, souvenir FDR, beaucoup d'autres. Tous les timbres authentiques d'Allemagne, de l'Italie, de la Russie, de la Pologne, de la Chine, etc., pour 10c seulement. Vous recevrez aussi d'autres superbes timbres pour examen gratuit. Achetez ceux que vous désirez et retournez le reste, ou retournez-les tous, avec droit de décommander en tous temps. En outre un catalogue illustré de 40 pages des occasions philatéliques. Envoyez 10c aujourd'hui! H.E. HARRIS, Dep. R-73, Boston, Massachusetts 02117 U.S.A.



Extraordinaire collection de Monnaies de papier étrangères pour seulement 10¢!

Précieuse collection de monnaies rarement vues et difficiles à se procurer: monnaie autrichienne de 1920 à cours provisoire, billet d'un cent de Hong Kong, billet de \$10 de l'occupation japonaise, billets de la Bulgarie et de Formose. Tous des billets très recherchés et tous pour 10 cents seulement! Vous recevrez aussi pour examen d'autres billets fort intéressants. Achetez le nombre que vous voudrez de ces derniers ou même aucun, renvoyez le reste, annulez n'importe quand votre inscription au service, la collection restera votre propriété. Harris Bank Notes, Dep. BD-57, Boston, Mass. 02117 U.S.A.

DENTITION DOULOUREUSE

Baby Ora-Jel fabriqué spécialement pour soulager la douleur. Des millions de mères comptent sur



Baby orajel
pour un soulagement rapide



Baby orajel

Des tests cliniques l'ont prouvé!
DEEP HEATING agit pendant des heures!

soulagement durable des douleurs arthritiques

- muscles endoloris
- courbatures de la grippe

La chaleur a des propriétés thérapeutiques reconnues pour soulager les douleurs arthritiques, muscles endoloris et ankylosés, courbatures de la grippe. Des tests cliniques ont prouvé qu'un massage de 30 secondes avec Mentholatum DEEP HEATING® RUB — ou LOTION — procure des heures de chaleur. Le soulagement dure! Et DEEP HEATING agit vite... pénètre jusqu'au centre douloureux, pour vous soulager. Utilisez Mentholatum DEEP HEATING pour un soulagement durable des douleurs arthritiques, muscles endoloris et courbatures de la grippe.

Mentholatum deep heating
onguent ou lotion, à chaleur pénétrante

JEAN-LUC GODARD

des histoires...

Vous voyez ça sous l'angle de la rigolade, de l'amusement...

L'ennui, l'amusement, un peu comme ça, oui...

Pensez-vous que le cinéma ait été marqué par la nouvelle évolution de la femme? D'après vous, les femmes sont-elles toujours aliénées, différemment ou de la même façon?

Elles ont plus de possibilités que les hommes dans le cinéma ou dans la télévision, mais on ne leur laisse pas beaucoup la place. C'est un monde de garçons, de types... Leur style, leur manière de produire est différente, plus féminine, mais on en trouve peu.

Il y a plus de réalisateurs femmes qu'il y a dix ou vingt ans.

Oui, mais il y a beaucoup plus d'ouvrières en usine aussi, et ce n'est pas ça qui aide à la promotion de la femme.

Vous-même, en général, feriez-vous davantage confiance à une femme qu'à un homme dans le travail?

En ce qui concerne le cinéma, oui... Mais enfin, moins confiance pour être capable de faire quelque chose.

????

Ben, supposez qu'elle n'ait eu aucun contact préalable avec les milieux du cinéma, quels qu'ils soient...

Qu'elle soit encore vierge au sens cinématographique du mot?

...qu'elle ait envie de dire quelque chose, de raconter quelque chose, à ce moment-là elle va se dire: «Est-ce que je peux le faire avec ça?». Puis elle dira: «Ah bon, et si j'appuie sur telle touche?...». Tandis que les garçons, pas du tout: ils ont tout de suite plein d'idées, ils savent toujours!

Godard

"personne déplacée"

Vous travaillez maintenant avec une équipe régulière dans la vidéo, n'est-ce pas?

Dans le cinéma et la vidéo, les deux ensemble.

C'est à Grenoble que ça se passe?

Non, on a quitté Grenoble. On a gardé notre société en France, mais on s'est installé plutôt en Suisse, près de Genève.

Vous n'avez pas de rapports avec le cinéma suisse actuel?

Je n'ai de rapports avec personne... Si, un peu, mais on ne s'entend avec personne.

Vous préférez travailler dans le système suisse plutôt que dans le système français quand même.

Ah non, non! On est des Français — ça nous coûte cher, du reste, parce qu'on vit en Suisse avec l'argent français. Non, non... je suis expatrié, on est des expatriés!

C'est marrant tout de même, parce que vous étiez né Suisse!

De nationalité, oui, c'est un peu comme en Amérique... La Suisse, c'est une petite Amérique en Europe... On se sent surtout exilé...

Exilé à Genève?!

Non: exilé dans notre travail, oui. Exilé, c'est-à-dire: personne déplacée...

C'est du paradoxe! Dire que vous êtes une personne déplacée, alors que vous êtes Jean-Luc Godard, que partout on vous recherche, on vous fait venir dans

des festivals... Et dans des festivals que vous contestez!

Non, je ne conteste pas, moi. Je viens ici parce que ça rend service à Losique. Je lui rends service, c'est normal... Et puis, comme on tient à ce projet, ça nous fait un peu de pré-publicité pour lui, pour cette production...

Une production canadienne?

Non, non... Notre histoire du cinéma et de la télévision — avec, dans une première étape, des cours de cinéma donnés au Conservatoire.

Très intéressant: apprendre à faire du cinéma «pas comme tout le monde»!

Apprendre? Bof! Faut pas apprendre; faut se dire que ça ne s'est pas passé comme les gens croient que ça se passe. Se dire: On ne sait pas ce qui s'est passé, donc allons voir un peu....

Godard et les jeunes

Que diriez-vous à un jeune qui veut faire du cinéma actuellement?

Je ne lui dirais rien, j'essaierais de voir ce qu'il veut. Surtout, je ne lui dirais pas «Fais comme ça», je lui dirais...

Les pièges à éviter?

Oui, c'est-à-dire c'est ce qui se passe en général: quand les gens me disent «je veux faire du cinéma ou je veux faire de la photo», alors, moi, j'essaie de leur dire: «Une photo de quoi?...» — et comme les trois quarts, à ce moment-là, ça ne les intéresse pas, donc moi, ça ne m'intéresse pas non plus...

Vous ne pensez pas qu'il y ait quelque chose à faire dans l'optique des jeunes? Vous parliez, tout à l'heure, d'un projet de film sur un tour de France accompli par deux enfants.

Oui, mais j'aime en parler en dehors de... — c'est ce qu'on est obligé de faire tout le temps! — Je n'aime pas en parler parce que... parce que... ça ne sert à rien. Le langage n'est pas fait pour ça.

Etes-vous concerné par la réaction des gens devant vos films en général? Est-ce que ça vous est égal que les gens reçoivent vos films comme une expression de liberté, de langage cinématographique nouveau, ou qu'ils en ressentent de l'irritation — comme c'est arrivé?

Non, ça m'intéresse de savoir, des fois que...

Oui, enfin, tout juste!

Non, pas du tout! Maintenant plus qu'avant sans doute, mais ça m'intéresse.

Est-ce que votre fille voit vos films?

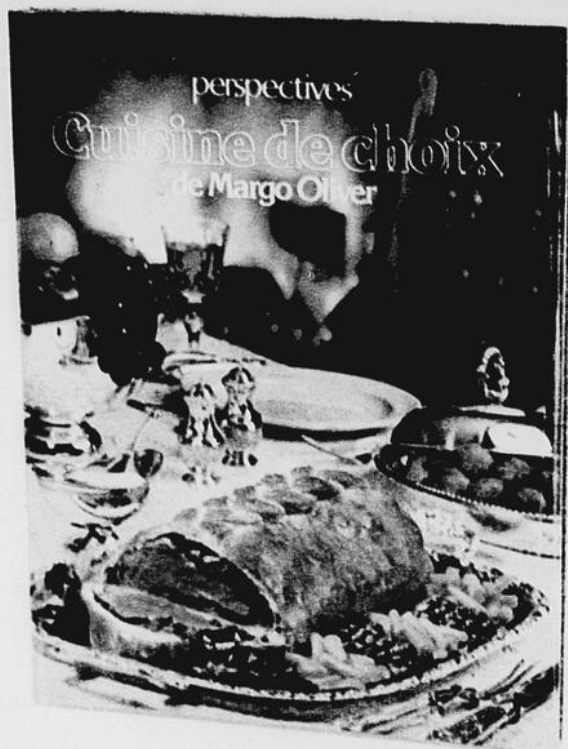
Non... ou tout juste un ou deux. Ils sont tous interdits aux moins de 18 ans, vous savez. Certains pourraient l'amuser, d'autres l'ennuieraient un peu probablement...

Vous êtes un père libéral ou sévère?

(un grand soupir...) — Bof! Ni libéral, ni sévère, non... Libéral enfin... On s'en fout un peu... Alors voilà!

Là-dessus, l'entretien s'est clos. Des amis de Godard l'attendaient déjà depuis un bout de temps. Et je suis resté devant cette bande enregistrée «historique», que je tiens à la disposition de tous les «incons» (inconditionnels) de Godard. C'est ce qu'en termes de philosophie moderne, structuraliste, on appelle un beau «contenant». Quant au «contenu»... «bof!», comme dirait Godard (Jean-Luc)...●

Enfin vous posséderez la collection personnelle de recettes de Margo Oliver, Cuisine de choix



De belles illustrations et une reliure solide

La valeur d'un bon livre de cuisine se fait sentir à son utilisation, et le livre CUISINE DE CHOIX de Margo Oliver est conçu pour résister à toute usure. La couverture étant laminée, vous pouvez l'essuyer avec un linge humide. Le format est de 8 1/2" x 11", le caractère facile à lire et l'index complet. Non seulement vous trouverez la liste, par ordre alphabétique, de toutes les recettes à la fin du livre, mais aussi, au début de chaque chapitre, la liste des recettes qu'il contient. Chose utile chaque fois que vous avez décidé du plat que vous offrirez mais ne savez quelle recette particulière à suivre.

Ce magnifique volume renferme plus de 32 pages de photographies en couleur, ainsi que des douzaines d'illustrations par Carlo Italiano. Il enrichira votre collection de livres de recettes.

Édition de luxe

CUISINE DE CHOIX est également offert en édition de luxe, somptueusement illustré de photographies en quadrichromie. Attrayante et robuste couverture pleine toile; pour seulement \$12.95 l'exemplaire.

Essai gratuit de 10 jours, sans obligations de votre part

Nous vous invitons à feuilleter le livre de Margo Oliver, CUISINE DE CHOIX, chez vous, pendant 10 jours, sans obligation d'achat. Si après 10 jours vous ne jugez pas que ce livre serait un enrichissement pour votre collection, vous n'aurez simplement qu'à nous le renvoyer. Mais n'attendez plus, remplissez le certificat d'essai gratuit de 10 jours et envoyez-le par le prochain courrier. Et si vous décidez de garder ce magnifique volume, il sera à vous pour seulement \$9.95 (ou \$12.95 pour l'édition de luxe) plus de légers frais de poste et d'emballage. N'hésitez plus, commandez-le dès aujourd'hui!

Envoyez votre bon de commande à:
Les Editions Optimum Ltée
Case Postale 4090, Place d'Armes
Montréal, P.Q. H2Y 3M1

dans votre propre cuisine:

Voici le livre de recettes le plus récent de Margo Oliver, celui que vous voudrez avoir à portée de la main pour toute grande occasion ou simplement pour vous aider à préparer vos menus de tous les jours.

Qu'est-ce qui fait d'une recette, une recette de choix?

"Elle est un peu compliquée, peut-être, mais vaut un plat si spectaculaire qu'il devient, à coup sûr, le clou d'un repas. Ou, bien que toute simple, elle permet de recevoir avec beaucoup d'élégance. Mais il se peut qu'elle ne donne qu'un bon plat de famille, toujours aimé. Quoiqu'il en soit, une recette trésor en est toujours une que nous tenons beaucoup à conserver.

Le livre que voici est fait de recettes trésors. Construit comme la plupart des ouvrages de cuisine, il se divise en chapitres traitant toute la gamme des plats, des soupes aux desserts. Mais chacune des recettes qu'il contient a été choisie par mes lecteurs, ceux de ma chronique dans Perspectives. C'en est une au sujet de laquelle ils m'ont écrit et qu'ils m'ont demandée... et redemandée quand ils l'avaient perdue."

Toutes les recettes ont été essayées, toutes les pages conçues pour vous!

Toutes les recettes de ce livre, peu importe qu'elles soient simples ou compliquées, ont été soigneusement mises à l'essai par Margo. Et toutes les instructions touchant l'une ou l'autre de ces recettes sont rassemblées sur la même page; donc pas besoin d'essayer de tourner les pages avec vos coudes quand vos mains sont pleines de farine!

Tous les onze chapitres de ce livre sont dûment indexés et abondamment illustrés. Voici quelques-unes des recettes que vous y trouverez:

- Canardeaux à l'orange
- Rôti de côtes roulé relevé
- Pain d'agneau aux fines herbes
- Chou farci de jambon
- Poulet Marengo vite fait
- Sole avec sauce aux crevettes
- Galette de pommes de terre à la suisse
- Pain à la cannelle et aux raisins
- Sablés aux amandes
- Croustillants à la rhubarbe
- Torte de la Forêt-Noire.
- Fudge au chocolat à l'ancienne
- Café irlandais

Et beaucoup d'autres. Plus de 400 recettes qui pourront satisfaire tous vos besoins et tous vos goûts.

Un cadeau idéal pour tous vos amis.

Les Editions Optimum Ltée

Case Postale 4090, Place d'Armes
Montréal, P.Q. H2Y 3M1

P021071

S.V.P., envoyez-moi _____ exemplaire(s) de CUISINE DE CHOIX de Margo Oliver, à \$9.95 chacun (ou \$12.95 pour l'édition de luxe) (plus de légers frais de poste et d'emballage). Il est entendu que, si je n'en suis pas satisfait, je peux renvoyer le livre en deçà de 10 jours sans rien vous devoir.

Envoyez-moi _____ exemplaire(s) de l'édition de luxe à \$12.95 chacun.

Cocher la méthode de paiement choisie:

Facturez-moi plus tard (plus \$1.00 pour frais de poste et d'emballage).

Chèque ou mandat poste ci-joint (l'éditeur acquittera les frais de poste et d'emballage).

Mettre à mon compte Chargex ou Master Charge. No de compte: _____ (plus \$1.00 pour frais de poste et d'emballage).

NOM _____

ADRESSE _____

APP. _____

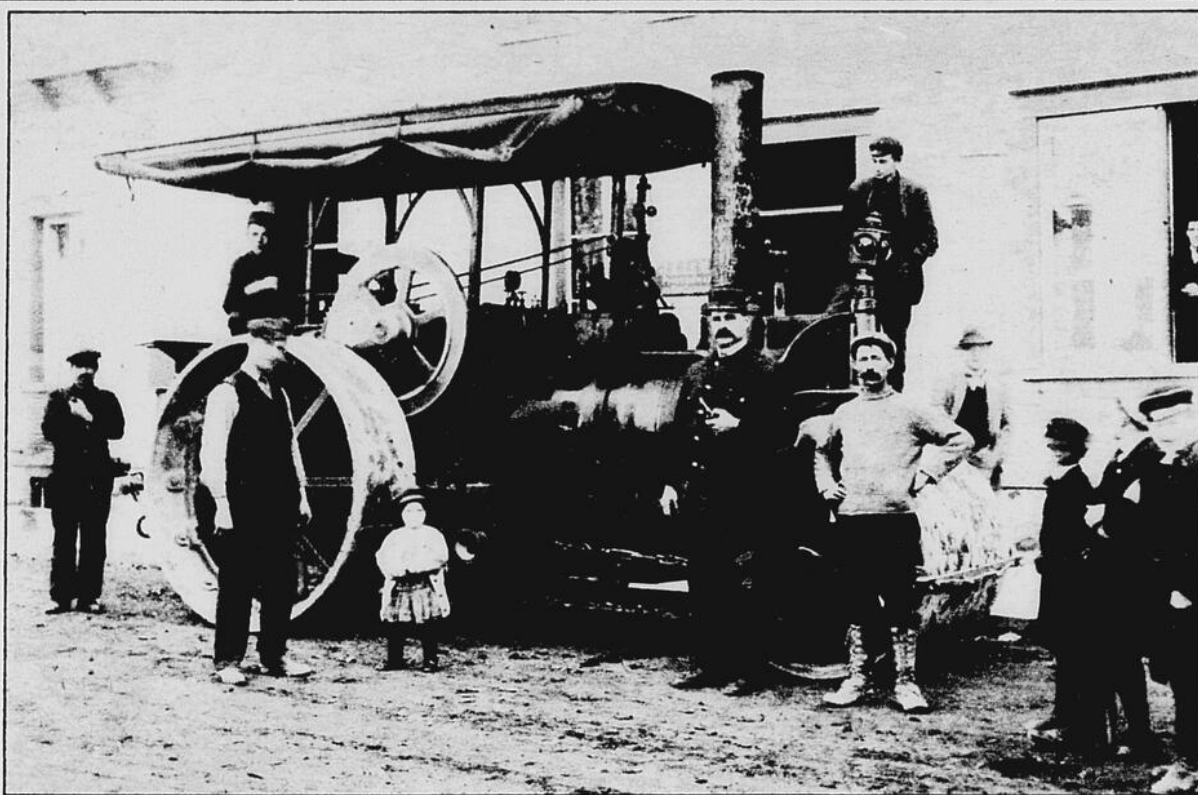
VILLE _____

PROV. _____

POSTAL CODE _____

SIGNATURE _____

Délai de 3 semaines pour livraison



Deux scènes prises
à Chicoutimi en 1910:
le rouleau
compresseur devant
la maison
du photographe Lemay
et la rue Racine.



Le Saguenay du début du siècle vu par Eudore Lemay

PAR PIERRE DEMERS

Au Québec, il existe quelques collections réputées de photographies anciennes prises par des professionnels de renom. Tels Livernois (300 000 négatifs déposés aux Archives nationales du Québec et aux Archives publiques du Canada) et Notman (400 000 négatifs au musée McCord, à Montréal), pour ne nommer que les plus importants. Mais beaucoup d'autres collections du Québec d'hier restent à découvrir et à diffuser.

Ainsi, très peu de Québécois (et de Saguenéens) savent qu'un fils du poète Pamphile Lemay (1837-1918), Eudore Lemay, a fait de la photographie

professionnelle dans la région du Saguenay de 1906 à 1947. Et qu'il a laissé une précieuse collection de plus de 65 000 négatifs (sur verre ou sur acétate), conservés soit à la Société historique du Saguenay, soit chez ses deux filles qui demeurent à Chicoutimi.

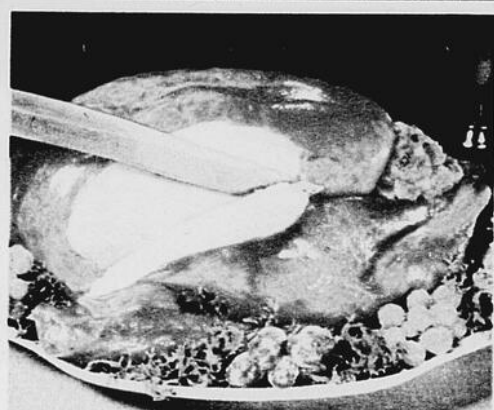
C'est une de celles-ci, Aline, qui l'a remplacé comme photographe de 1947 à 1967 et qui, depuis, veille avec soin sur sa collection.

Eudore Lemay naît à Québec, en 1874. Son père, avocat et poète romantique de la génération de Louis Fréchette, l'encourage, dès l'âge de 15 ans, à satisfaire son curieux penchant pour un nouveau moyen

d'expression encore très peu répandu au Québec: la photographie. Eudore Lemay fait "ses classes" comme apprenti photographe chez Montminy, à Québec. Il y apprend la technique pendant trois ans, sans recevoir de salaire. Montminy (une autre collection mal connue déposée aux Archives nationales du Québec) est surtout célèbre dans la Vieille Capitale comme portraitiste. Il photographie les politiciens, notables, membre du clergé et hommes d'affaires importants de l'époque. C'est chez lui que Pamphile Lemay amène tous les siens pour la traditionnelle séance de photo de famille.

Suite page 10

UN DINDON BUTTERBALL, C'EST BIEN JUTEUX... ET PAS QU'À FLEUR DE PEAU.



L E DINDON BUTTERBALL* SARROSE DE LUI-MÊME. AUX ENDROITS OÙ IL EST IMPOSSIBLE DE L'ARROSER À LA MAIN. VOTRE DINDON SERA DONC TENDRE ET JUTEUX, ET VOTRE REPAS DU JOUR D'ACTION DE GRÂCES INOUBLIABLE.

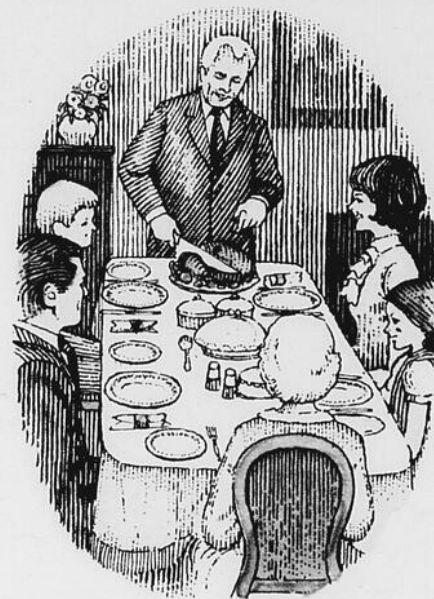


Cette année au Jour d'Action de Grâce, vous pourriez passer des heures à arroser votre dindon vous-même. Mais même dans ce cas, sa chair serait peut-être desséchée, car en réalité, tout ce que vous faites, c'est d'arroser la peau.

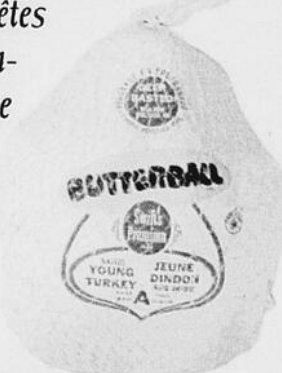
Un dindon Butterball fait les choses en profondeur. Il s'arrose de lui-même sous la peau, partout où la chair pourrait se dessécher. Votre dindon sera donc plus juteux. Ça, vous pouvez compter dessus.

Le dindon Butterball Premium de Swift, arrosé en profondeur, a la réputation d'être digne de confiance. Toujours croustillant à l'extérieur, juteux et succulent à l'intérieur.

Avec un dindon Butterball, vous avez aussi plus de temps pour profiter du jour de fête. Vous pouvez vous détendre, sachant qu'il sera bien doré et délicieux.

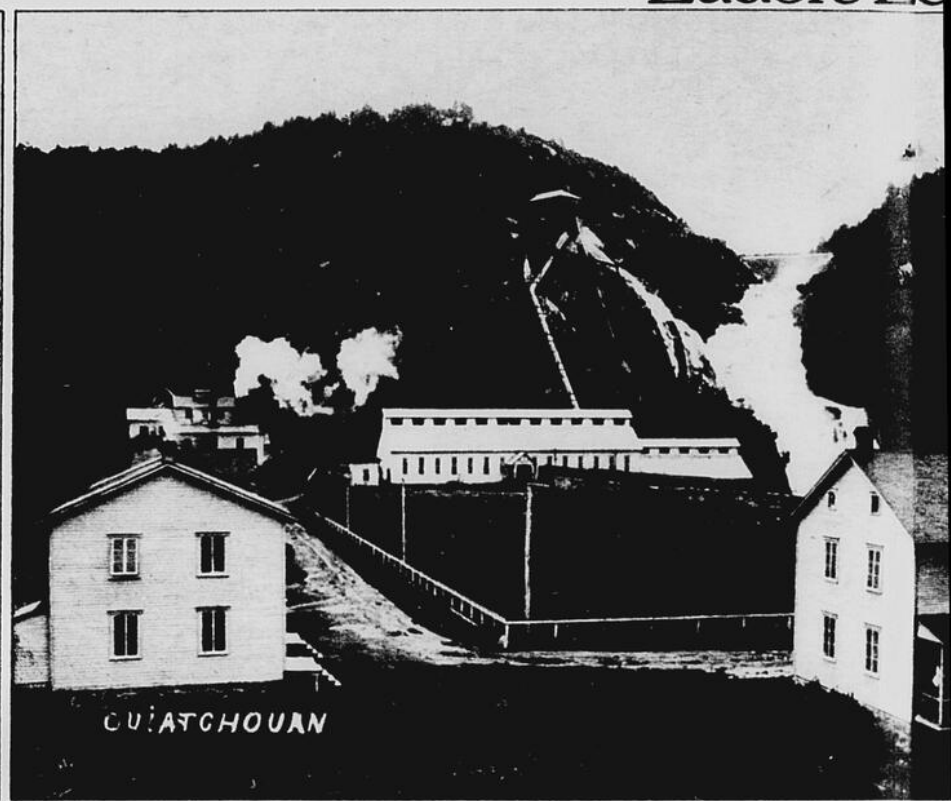


Cette année, pour l'Action de Grâce, choisissez un dindon Butterball Premium de Swift, arrosé en profondeur. Le dindon Butterball est pour les cuisinières expertes, mais surtout pour celles qui veulent le devenir. Et votre repas des fêtes aura un cachet comme aucun autre jour de l'année.



*Butterball est une marque déposée.

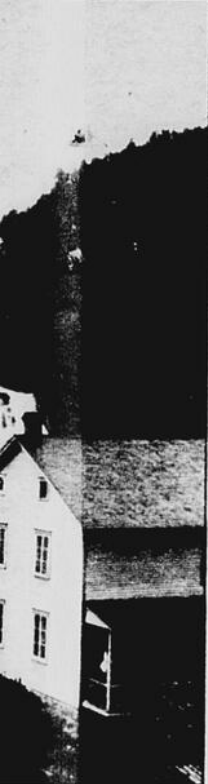
Eudore Le



LAISSEZ-VOUS T



e Lemay



A gauche, le transport du bois dans un chantier (1909) et le moulin de Val-Jalbert (1907); ci-dessus, une rue de Kénogami en 1927.

Chez Montminy, Alfred Dubuc, industriel de renom, vient régulièrement de Chicoutimi faire prendre son "portrait officiel". Cet homme d'affaires, qu'on considère au Saguenay comme le chef de file de la grande industrie de la région, rencontre Eudore Lemay en 1905, dans les studios de Montminy. Il lui propose un travail de photographe professionnel pour ses entreprises du Saguenay. Eudore Lemay accepte et part, en 1906, s'installer à Chicoutimi avec sa femme et sa fille Aline, âgée de deux ans.

Son nouveau patron lui fournit un grand logement, rue Racine, à Chicoutimi, dans l'édifice de la Compagnie d'électricité du Saguenay, propriété, bien sûr, d'Alfred Dubuc. Il y installe un studio assez bien équipé avec le plafond vitré qu'on appelait à l'époque le "sky light". Comme travail, Lemay commence par photographier les travaux de construction entrepris par Dubuc: par exemple, la manufacture de pulpe située sur la rivière Chicoutimi, son chemin de fer et ses nombreux barrages et édifices de toutes sortes. Il capte ainsi sur ses négatifs de verre la plupart des usines, édifices publics, chantiers d'importance du Saguenay. Ses nombreuses photographies des premières industries du Saguenay et celles de l'aménagement du port de Chicoutimi peuvent être considérées comme des documents historiques uniques.

Il exécute aussi, pour la société de pulpe de Chicoutimi d'Alfred Dubuc, des commandes de portraits du personnel, qu'il monte sous forme de mosaïque. Il prend aussi une série de photos, précieuses aujourd'hui, du village de Val-Jalbert en pleine activité, à l'époque où la pulperie de l'endroit venait d'être rachetée par Dubuc. La collection de photographies d'Eudore Lemay sur les entreprises Dubuc et la famille Dubuc constitue une documentation rare sur un industriel québécois d'envergure.

Après la faillite de Dubuc vers les années 1915, Suite page 12

TRANSPORTER

Grâce à Sansui, il n'y a pratiquement plus ni temps ni espace. On a la douce sensation de planer dans un univers sans frontières.

Un univers où l'on ne sait guère distinguer la reproduction sonore de la réalité musicale. A tel point que vous vous surprenez parfois à applaudir vos airs préférés.

De la puissance? Ca oui! Mais une puissance qui vous donne une sonorité d'une incroyable netteté, même à plein "régime".

Quel que soit votre univers, depuis la musique de chansonniers et de jazz jusqu'aux rythmes endiablés du rock, voici venu le moment de partir à la conquête des plus hautes sphères de la clarté stéréophonique.

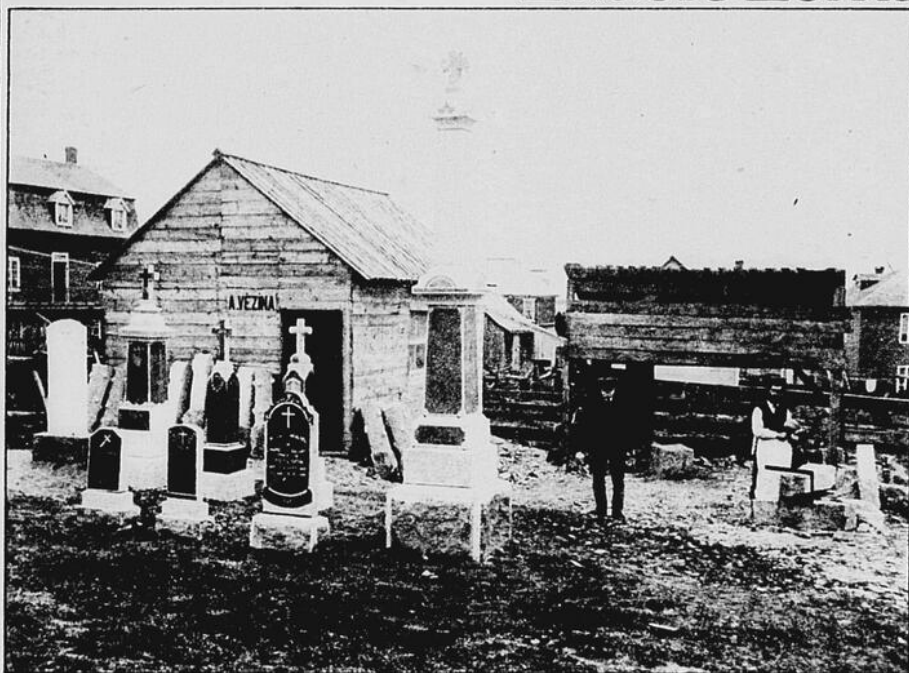
Une vaste gamme d'éléments vous est offerte à des prix très bas. Et pour tout achat, vous bénéficiez d'une garantie de cinq ans.

Laissez-vous transporter dans l'univers sans frontières de Sansui. Vous n'en retiendrez pas!

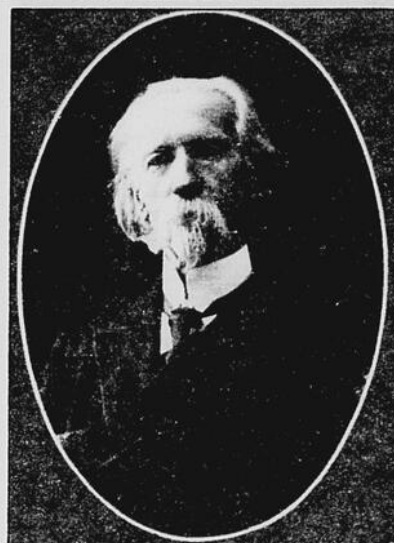


LE CONQUÉRANT DE L'UNIVERS SONORE

Eudore Lemay



Ci-dessus, le tailleur de pierres Vézina;
en haut, le poète Pamphile Lemay
et sa fille Aline;
ci-contre, le photographe Eudore Lemay
et l'industriel Alfred
Dubuc, photographié par Montminy.



Lemay commence à diversifier ses activités de photographe professionnel. Il fait en studio des centaines et des centaines de portraits individuels ou de groupes. Le dimanche après la messe, les clients se retrouvent nombreux dans son logement-studio. Il leur propose de les photographier près de la table de pool ou devant les quelques décors d'intérieur aménagés par sa femme. Ses clients réguliers viennent des quatre coins de la région.

Quand des groupes de Montagnais viennent de Pointe-Bleue faire leur portrait, Aline et ses soeurs vont se cacher. Mais, à partir de 1925, Aline devient la principale collaboratrice de son père. Elle développe les "photographies d'amateurs", fait les retouches nécessaires pour que le client soit satisfait de son portrait, et monte ces mosaïques de photographies qui prennent un temps fou.

Un autre employé, Edgar Lavoie, fait les photos de studio quand Lemay doit s'absenter pour remplir des commandes dans la région.

A cette époque, le métier de photographe constituait une activité professionnelle plus ou moins rémunératrice et particulièrement accaparante. En studio, il fallait profiter de la lumière du jour pour travailler. Également toujours se méfier dans la manipulation des délicats négatifs sur verre. Les procédés de développement étaient longs et capricieux. En plus d'être patients, les photographes devaient consacrer tout congé à leur profession. Aline Lemay me raconte que son père n'a jamais pris de vacances de sa vie de photographe. En plus, les jours trop courts d'automne le mettaient de mauvaise humeur.

Il y avait aussi les clients auxquels il fallait s'adapter. Eudore Lemay essayait de trouver une pose idéale, une mise en scène pour chacun d'eux. Ses clients provenaient de toutes les classes de la société, mais les membres du clergé, les notables, les grandes familles

de Chicoutimi et les clients particuliers (comme le "pépère" Bacon, de Rivière-du-Moulin) revenaient plus souvent. En jetant un coup d'œil sur les négatifs déposés à la Société historique, on s'en rend vite compte.

Le studio Lemay préparait aussi des photographies pour les passeports, et de nombreuses mosaïques d'étudiants et de membres de communautés religieuses. Mais ce ne sont pas ces centaines de portraits pris en studio qui attirent le plus d'intérêt sur la collection Lemay. Ses "vues" (terme de l'époque signifiant les photos prises à l'extérieur) du Saguenay d'autrefois nous captivent davantage.

Il a photographié une région qui passait à l'ère de l'industrialisation. Il a principalement capté sur ses négatifs de verre les premières images des édifices publics d'une ville comme Chicoutimi. On retrouve, dans sa collection, une série imposante d'images de magasins, de maisons bourgeoises et populaires, d'usines, de petites industries, de places publiques, de sites historiques, de rues, de campagnes aujourd'hui complètement défigurées par les "développeurs" immobiliers.

Eudore Lemay a capté à sa façon, de 1906 à 1947, un Chicoutimi (et un Saguenay) maintenant perdu, comme Notman a capté, à la fin du XIXe siècle, un Montréal maintenant métamorphosé.

De temps en temps, il nous propose des photographies, prises à l'extérieur, de personnages issus du milieu populaire comme la naine Catherine Tremblay, surnommée "La Pinoche" (photo prise en 1909), le tailleur de pierres tombales Vézina dans sa cour (1909), ou ce groupe d'orphelins pensionnaires à l'hôtel-Dieu de Chicoutimi en 1915. Ces photos, mieux que des documents écrits, situent le décor d'une époque difficile à préciser.

Eudore Lemay appartient à cette première généra-

tion de photographes québécois essentiellement documentaristes. Comme il arrive avec peine à maîtriser convenablement la technique de la reproduction photographique, il ne lui vient pas à l'idée de pratiquer un style de photo plus abstrait, plus expérimental. Lemay est un photographe réaliste comme son maître Montminy. Dans ses photographies extérieures, ses paysages, il tend vers l'équilibre et la juste proportion de l'image. Il lui suffit de reproduire le plus fidèlement possible sur la photographie ce qu'il voit dans sa lentille. Ses préoccupations ne vont pas tellement vers la photo sociale, voire politique. Il photographie les employés des moulins de Dubuc et de Price au début du siècle, des travailleurs de constructions importantes de Chicoutimi, de la compagnie du téléphone Saguenay, les enfants qui travaillent dans des conditions difficiles, mais sans trop insister. Il exerce son métier de photographe professionnel honnêtement, avec la conscience de faire un travail nouveau et prometteur, sans plus.

Autre élément d'importance: Eudore Lemay a photographié abondamment les fêtes et rencontres de la famille de Pamphile Lemay, en plus des événements marquants dans la vie de sa propre famille. Sans oublier, bien sûr, ses activités professionnelles de photographe. Ses quelques centaines de photographies familiales réunies en albums sont également conservées par les soeurs Lemay de Chicoutimi. Elles ajoutent une touche de plus à la richesse de la collection.

Dire qu'au Québec des dizaines de photographes professionnels ont pratiqué leur métier, comme Eudore Lemay, depuis le début du siècle! Des dizaines de photographes comme Lemay, complètement méconnus et dont les collections de négatifs dorment dans des tiroirs!

On n'a pas fini de remplir notre album de famille...

Le goût naturellement léger



La légèreté de la nouvelle TL n'a rien de commun avec la douceur des cigarettes actuelles.

Faite d'un mélange nouveau de tabacs légers, cueillis au moment même où ils sont à leur plus blond, c'est la première cigarette à vous offrir cette qualité exceptionnelle... un goût naturellement léger!

Pour les fabricants de la nouvelle TL, l'important ce n'est pas le filtre... c'est le tabac. Et c'est bien naturel!

La nouvelle "TL"

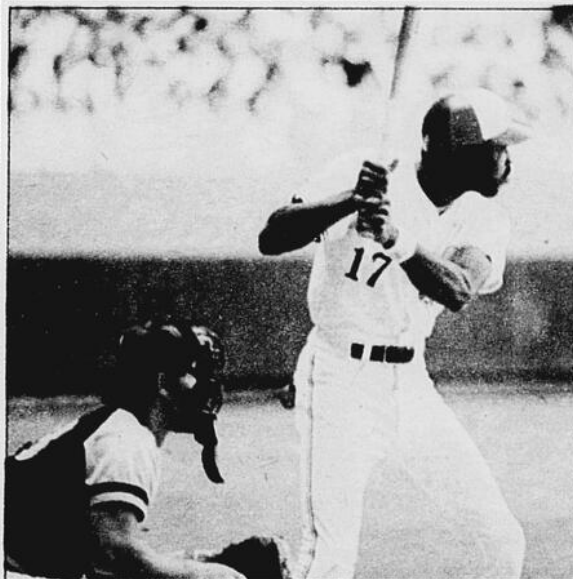
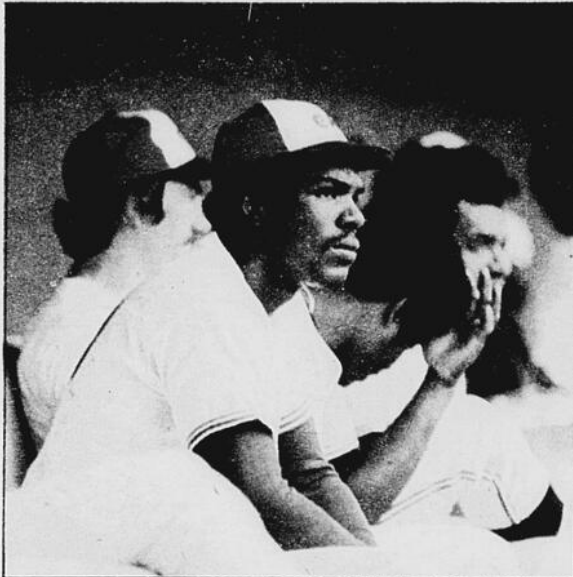
RÉGULIER ET KING SIZE

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette. Régulier: "goudron" 12mg, nicotine 0.8mg. King: "goudron" 14mg, nicotine 0.8mg.



TOUT UN TRIO!

Trois nouveaux dieux du stade olympique: de g. à dr., Warren Cromartie (49), champ gauche; André Dawson (10), champ centre; Ellis Valentine (17), champ droit. Dans le même ordre, à dr.: un vol de but semble se préparer; réflexion — ou tension — dans l'abri des joueurs; au marbre, tous muscles à l'affût.



Ils sont les benjamins des Expos. Et leur avenir. Déjà on les considère, dans les deux circuits majeurs, comme les voltigeurs les plus prometteurs du baseball, pris comme trio ou individuellement, et autant à la défensive qu'à l'offensive. Ils sont à la fois piliers et force de frappe des Expos. Warren Cromartie, qui patrouille l'aile gauche, a eu 24 ans il y a deux jours. Après un séjour à Québec, où il a pris le temps d'épouser Carole Ringuet, puis à Memphis et Denver, il a fait le saut avec les Expos en août 76. Mais ce n'est que cette saison qu'il a donné sa pleine mesure. André Dawson patrouille le champ centre. Il a 23 ans, une taille de guêpe et des muscles d'acier (6' 3", 180 livres). Après deux saisons époustouflantes dans les mineures, il monte chez les Expos en septembre 76 et s'affirme d'emblée. La saison qui se termine a confirmé son remarquable talent. Autre géant (6' 4", 205 livres), Ellis Valentine, qui joue au champ droit, a lui aussi 23 ans. Coureur rapide, bras puissant, il est le plus redoutable frappeur des Expos. Il a joué 12 parties à Montréal en 75, conservant une moyenne au bâton de .364; 94 parties en 76 (moyenne de .279). Et toute la présente saison il s'est maintenu au-dessus de .300 •



Il s'
dan
un
Ma
de
et v
pei
tou
rou
est
qua
de l
du l
com
ou
Le s
est
Il fa
séar
qu'e
veu
la r
Dan
sem
une
diffé
garn

L'É

Un n
pâtis
à fou
pinc
seuls

LES

Le be
marg
satis
celle
pas a
l'emp
pâtis
agré
garni
avan
pâtis
garni
préfé

LA C

Les p
non le
en un
biscu
papier
les pâ
ne pa
semai
temp
comm

PÂT

(recet

1½ ta
⅓ de
tamis
½ tass

L'école de cuisine de Margo Oliver

43^e leçon: les pâtisseries danoises

Il suffit de lire une recette de pâtisseries danoises pour s'imaginer qu'il faut être un expert pour réussir cette friandise.

Mais cette pâte feuilletée, au riche goût de beurre, est facile et agréable à faire et vous serez bien récompensé de votre peine quand vous la dégusterez, encore toute chaude. Il faut du temps pour rouler et congeler la pâte mais le mieux est d'en préparer, en une seule fois, une quantité suffisante pour, disons, servir de bonnes pâtisseries au petit déjeuner du lendemain et garder en réserve, au congélateur, quelques autres pâtisseries ou une brioche.

Le secret des pâtisseries danoises, s'il en est un, consiste en un peu de patience. Il faut refroidir la pâte entre chaque séance de roulage, suffisamment pour qu'elle soit facile à manipuler; et si on veut la pâte vraiment feuilletée, il faut la rouler et la réfrigérer cinq fois. Dans cette leçon et dans celle de la semaine prochaine, nous expliquerons une recette de base et toutes les différentes façons de façonner et de garnir ces délicates pâtisseries.

L'ÉQUIPEMENT

Un mélangeur et une planche à pâtisserie, un rouleau à pâte, un moule à four, un couteau bien aiguisé et un pinceau de cuisine sont à peu près les seuls ustensiles nécessaires.

LES INGRÉDIENTS

Le beurre a un goût fin mais la margarine peut le remplacer de façon satisfaisante. La farine qu'on utilise est celle à tout usage. La cardamome n'est pas absolument nécessaire mais j'aime l'employer car elle donne aux pâtisseries une saveur particulièrement agréable. Il faut toujours préparer la garniture qu'on prévoit utiliser bien avant le moment d'en fourrer les pâtisseries. Ne jamais utiliser une garniture encore tiède; il est même préférable qu'elle soit réfrigérée.

LA CONGÉLATION

Les pâtisseries façonnées, non cuites et non levées se congèlent bien, disposées en une couche simple sur une plaque à biscuits ou un carton recouvert de papier d'aluminium. Couvrir également les pâtisseries de papier d'aluminium et ne pas les garder plus de quatre semaines. Laisser reposer 1 heure, à la température de la pièce, et cuire comme nous l'indiquons.

PÂTISSERIES DANOISES

(recette de base)

1½ tasse de beurre froid
⅓ de tasse de farine à tout usage,
tamisée
½ tasse d'eau tiède

2 cuil. à thé de sucre
2 paquets ou enveloppes de levure sèche

1 oeuf, légèrement battu

¼ de tasse de sucre

¾ de tasse de lait froid

1 cuil. à thé de sel

½ cuil. à thé de cardamome moulue (facultatif)

Approximativement 3 ¼ tasses de farine à tout usage

Couper le beurre aussi finement que possible, avec un mélangeur à pâtisserie, dans ¼ de tasse de farine. Mettre le mélange sur une grande feuille de papier ciré et le ramasser ensemble, du bout des doigts.

Manipuler aussi peu que possible: le mélange ne doit pas se réchauffer. Couvrir d'une autre feuille de papier ciré et rouler le mélange, entre les feuilles, en une galette très mince d'environ 15 x 7 pouces. Réfrigérer pendant la préparation de la pâte.

Brasser ensemble, dans un grand bol, l'eau tiède et 2 cuil. à thé de sucre jusqu'à ce que ce dernier soit dissous. Saupoudrer de la levure et laisser reposer 10 minutes. Bien brasser.

Ajouter, en brassant, l'oeuf, ¼ de tasse de sucre, le lait, le sel et la cardamome.

Ajouter 2 tasses de farine, en battant jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique. Ajouter suffisamment de ce qui reste de farine pour que la pâte soit un peu molle sans être collante. Pétrir, jusqu'à ce que ce soit bien souple, sur une planche légèrement enfarinée.

Rouler en une abaisse carrée de 16 pouces de côté.

Retirer une feuille de papier ciré du mélange beurre et farine et retourner ce dernier sur l'une des moitiés de l'abaisse; enlever l'autre feuille de papier ciré. Replier la moitié libre de l'abaisse sur le beurre et presser légèrement, tout autour, pour le bien enfermer. Avec un rouleau à pâte, marteler délicatement la pâte et la rouler en une abaisse de 18 x 12 pouces. Plier l'abaisse en trois en ramenant chaque bout de l'abaisse sur le centre de façon à obtenir un morceau de pâte de 12 x 6 pouces.

Réfrigérer 30 minutes. (Si le temps presse, refroidir plutôt la pâte au congélateur pendant 15 minutes. Mais ne pas la laisser congeler!) Marteler alors légèrement et rouler en un carré de 16 pouces. Replier cette abaisse sur elle-même, d'abord en deux, ensuite en trois, comme nous l'avons déjà expliqué. Bien refroidir. Répéter cette opération à trois reprises. (On aura donc roulé et refroidi la pâte cinq fois.) Si la pâte devient difficile à manipuler, la refroidir un peu plus longtemps.

Tailler, garnir et décorer la pâte, après le dernier refroidissement. Terminer les

Suite page 18

Vous pouvez
**gagner un compte
d'épargne de \$10,000
avec Sylvania.**

**Ou l'un des vingt-cinq prix
supplémentaires de \$100
"d'argent de poche."**



une idée lumineuse pour animer votre vie!

ECONOMISEZ L'ÉNERGIE!
Suivez les conseils pratiques de Sylvania.
Lisez la fiche de participation au concours.

MODE DE PARTICIPATION AU CONCOURS:

1. Écrivez sur la fiche de participation au concours ou sur une feuille de papier ordinaire votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone. Ces indications—en lettres mou- lées—devront être accompagnées d'un morceau d'emballage de lampe d'éclairage, de lampe-éclair ou de lampe de projecteur, avec le symbole du Blue Dot et les mots "Qualité Blue Dot" (ou encore d'une reproduction faite à la main—à l'exclusion de procédés photomé- caniques—des mots "Qualité Sylvania Blue Dot"). Envoyez le tout à: SYLVANIA: CONCOURS COMPTE D'ÉPARGNE, C.P. 9803, Saint-Jean, Nouveau-Brunswick, E2L 4P1. Le symbole du Blue Dot ne se trouve pas sur certains emballages Sylvania, comme il est requis ci-des- sus. Dans ce cas, veuillez envoyer, comme preuve d'achat, une partie identifiable de l'em- paquetage.

2. Vous pouvez participer au concours aussi souvent que vous le désirez pourvu que chaque fiche de participation soit envoyée séparément dans une enveloppe convenablement affran- chie. Toutes les fiches de participation deviennent la propriété de la Corporation GTE Sylvania.

3. Il sera ouvert au nom du gagnant ou de la gagnante et dans l'institution d'épargne de son choix, au Canada, un compte d'épargne de \$10,000. Il sera également distribué vingt-cinq prix de \$100 chacun, avec un maximum d'un prix par personne, par groupement ou par organisation. Tous les prix seront remis en dollars canadiens.

4. Les gagnants seront choisis au hasard parmi toutes les fiches de participation acceptables reçues avant le 31 décembre 1977, date de clôture du concours. Les participants choisis devront, avant d'être déclarés gagnants, répondre en un temps préalablement établi à une question d'arithmétique destinée à établir leurs connaissances. Il ne sera accepté aucune correspondance, à l'exception de celle qui aura lieu avec les participants choisis.

5. Le concours est ouvert à tous les résidents du Canada à l'exception du personnel de la Corporation GTE Sylvania, de ses agences de publicité et de promotion des ventes, de l'orga- nisation chargée d'adjudger le concours, ainsi que des familles immédiates de ces personnes. La décision des juges sera sans appel. Le concours est sujet à toutes les lois fédérales, provinciales et locales susceptibles de s'y appliquer.

Le concours se termine le 31 décembre 1977.

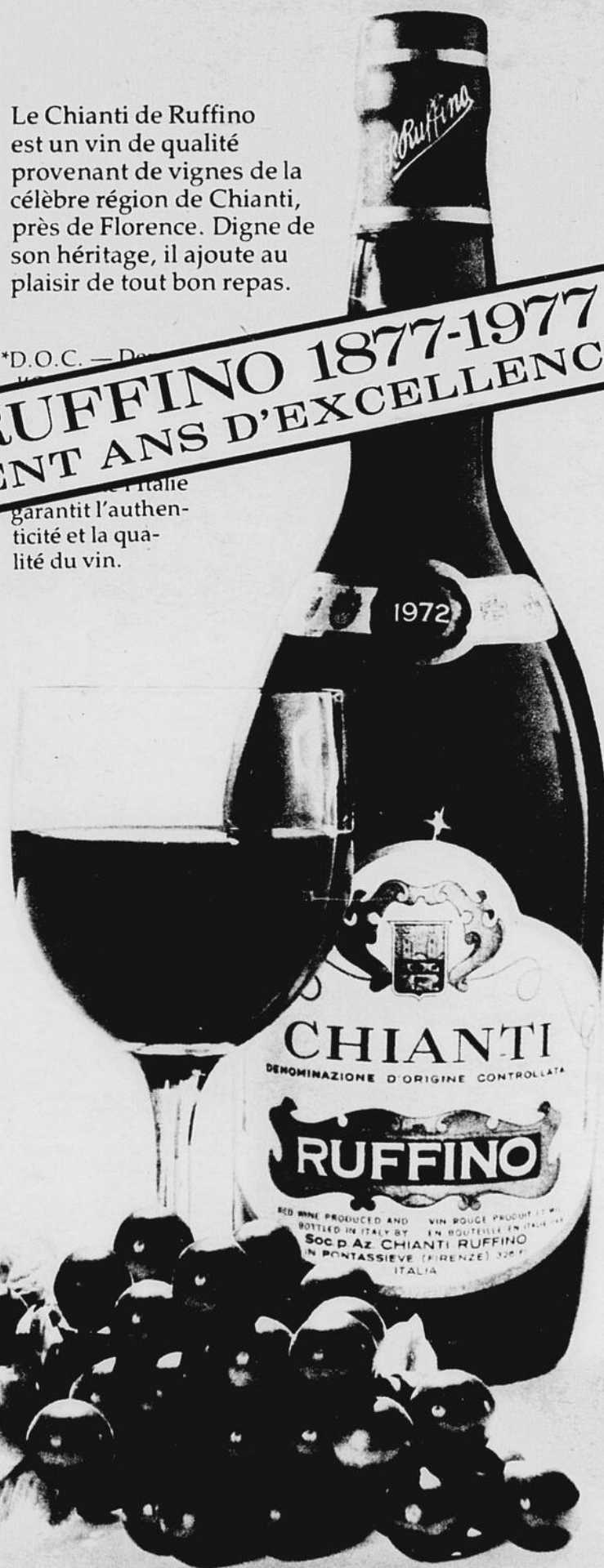
LA CORPORATION
GTE SYLVANIA
CANADA CORPORATION

RUFFINO

Le Chianti de Ruffino est un vin de qualité provenant de vignes de la célèbre région de Chianti, près de Florence. Digne de son héritage, il ajoute au plaisir de tout bon repas.

RUFFINO 1877-1977
CENT ANS D'EXCELLENCE

*D.O.C. — De
Italie
garantit l'authen-
ticit  et la qua-
lit  du vin.



Ruffino, le Chianti le plus savour  au Québec et dans le reste du monde, est mis en bouteille en Italie.

les pâtisseries danoises

pâtisseries comme suit, à moins que d'autres indications ne soient données dans la recette employée. Mettre les pâtisseries sur une plaque à biscuits légèrement graiss e, les badigeonner d'eau froide et les saupoudrer généreusement de sucre. Laisser reposer 30 minutes et réfrigérer ensuite 30 minutes. Cuire au four, à 375 F, environ 25 minutes.
(Environ 36 pâtisseries individuelles)

COMMENT FAÇONNER LES PÂTISSERIES

En torsade — Rouler la pâte en une abaisse carrée, de 18 pouces de côté et de 1/4 de pouce d'épaisseur. Y tailler des lanières de 1/2 pouce de largeur. Prendre une lanière, un bout dans chaque main, et tordre en directions opposées pour former un câble. Tordre jusqu'au moment où le câble se tord lui-même en forme de "8". Joindre les deux extrémités du câble en les pressant ensemble sur la plaque.

En escargot — Faire d'abord un câble, comme pour la torsade. Fixer l'une de ses extrémités sur la plaque et enrouler le câble sur lui-même, à partir de ce point, pour obtenir une forme d'escargot. Replier le bout du câble par en-dessous.

En noeud — Faire un câble, comme pour la torsade, mais ne pas l'allonger à plus de 9 pouces. Faire alors un noeud lâche et replier les extrémités du câble par en-dessous sur la plaque.

En bonnet turc — Faire un noeud, comme ci-dessus, mais en le plaçant non pas au centre du câble mais à l'une de ses extrémités. Passer alors le bout le plus long du câble au centre du noeud et le tirer par en haut.

En «S» — Procéder comme pour la torsade mais replier l'un des bouts du câble en direction opposée pour former une «S».

En bretzel — Procéder comme pour faire une «S» mais replier les deux bouts du câble dans la même direction pour obtenir la forme des bretzels du commerce.

En formes simples — Faire une abaisse de 1/4 de pouce d'épaisseur et y tailler des carrés de 4 pouces de côté. Mettre, au centre de chaque carré, 1 cuil.   thé de confiture ou de l'une des garnitures dont les recettes sont données ici. Finir de l'une des façons suivantes: a) ramener les coins au centre, les humecter et les presser ensemble pour souder la pâte; b) ramener tous les coins ensemble en les tirant un peu vers le haut, les humecter et les presser ensemble pour souder la pâte; c) joindre deux coins opposés pour former des chaussons.

GARNITURES ET GLACES

GARNITURE AUX PRUNEAUX OU AUX ABRICOTS

1 tasse de pruneaux ou d'abricots secs, hachés
1 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
1 cuil.   thé de zeste d'orange râpé

Faire mijoter les fruits secs, auxquels on aura ajouté l'eau, pendant 20 minutes. Faire tourner au mélangeur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le sucre et le zeste d'orange, en mêlant bien. (1 tasse)

GARNITURE AUX AMANDES

1/4 de livre d'amandes, mond es
1/2 tasse de sucre
1 cuil.   thé d'essence d'amande
1 oeuf

Passer les amandes au hachoir, en utilisant le couteau le plus fin. Ajouter le sucre et l'essence d'amande et bien mêler. Ajouter l'oeuf et travailler le mélange, à la cuillère, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement liés. (1 tasse)

GARNITURE AU SUCRE ET   LA CANELLE

1/4 de tasse de beurre ramolli
1/4 de tasse de sucre
2 cuil.   thé de cannelle
1/4 de tasse de raisins secs sans pépins

Mêler tous les ingrédients. (1/2 tasse)

GARNITURE   LA CARDAMOME

2 tasses de raisins secs dorés
1/3 de tasse de beurre ramolli
2 tasses de sucre à glacer, tamisé
1 1/2 cuil.   thé de cardamome
1 1/2 cuil.   table de lait

Couvrir les raisins d'eau bouillante et laisser reposer 5 minutes. Bien égoutter et laisser refroidir. Faire un mélange avec tous les autres ingrédients et ajouter les raisins. (2 tasses)

GARNITURE AU FROMAGE

1 tasse de fromage cottage en crème
1 oeuf, battu
1 cuil.   table de miel liquide
1 cuil.   thé de zeste de citron râpé
1/4 de cuil.   thé de muscade ou de macis
1 pincée de sel

Passer le fromage au tamis. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mêler. (1 tasse)

GARNITURE AU BEURRE

1/2 tasse de beurre ramolli
1 tasse de sucre à glacer, tamisé
1/4 de cuil.   thé de vanille

Mêler tous les ingrédients. (1/4 de tasse)

GLACE   L'OEUF

Battre 1 oeuf légèrement et en badigeonner les grandes pâtisseries comme nous l'expliquerons la semaine prochaine, dans la 44e leçon.

GLACE COULANTE

1/2 tasse de sucre à glacer
Approximativement 1 cuil.   table de lait

Mêler les deux ingrédients, en utilisant suffisamment de lait pour que la glace soit coulante au point de s'échapper d'une cuillère.

La semaine prochaine: pâtisseries danoises variées.



ROTHMANS DE PALL MALL
MONDIALEMENT RÉPUTÉE DEPUIS 1890

Le meilleur tabac qui se puisse acheter



Les cigarettes Rothmans sont aujourd'hui vendues dans plus de 160 pays,
100 lignes aériennes et 150 lignes maritimes.

Avis : Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler. • Goudrons 18 mg. Nic. 1.3 mg.