

LE SOLEIL **Perspectives** LE MAGAZINE

Semaine du 31 juillet 1982 / Vol. 24 No 31

**MODE
SPLendeur DU BLANC**

**SAM ETCHEVERRY
LA RENAISSANCE DU
FOOTBALL?**



RENAISSANCE DU FOOTBALL À MONTRÉAL?

LA RECETTE DU SUCCÈS: RENONCER A «LA» VEDETTE

■ PAR YVES LÉTOURNEAU

Vous n'y trouverez aucune allusion dans les statuts ou dans les règlements de la ligue Canadienne de football. C'est cependant une loi tacite à laquelle il est impossible de déroger sans s'exposer au pire: le football canadien en son entier et chaque formation individuellement sont condamnés à une voie étroite que les uns qualifient de voie du juste milieu mais qu'il faut appeler par son nom: la « médiocrité ». (Médiocre, de médiocris, latin, qui signifie « qui est entre le petit et le grand ».)

Sous peine de mort, le football canadien doit renoncer aux vedettes et à leurs exigences exorbitantes. Et cela à cause de la présence obligatoire de 19 joueurs canadiens dans l'alignement de chaque formation. Ces joueurs canadiens ont pour la plupart reçu une formation sportive moins poussée que leurs confrères des universités américaines et, par conséquent, ne sont pas autorisés à commander des salaires très élevés. Pour qu'il existe un équilibre salarial au sein d'une équipe, il est nécessaire que les 15 joueurs américains, dits importés, soient des inconnus, au talent certain mais dont les exigences soient relativement modestes. Cet équilibre salarial est à la base même de tout esprit d'équipe indispensable au jeu de football.

Les propriétaires qui ont compris cette loi et s'y sont conformés ont infailliblement prospéré et obtenu des succès sportifs éclatants. Les autres, ceux qui se sont laissés aller à la tentation du « grand », ont tous lamentablement échoué.

La petite histoire du football canadien est remplie d'exemples de ces échecs retentissants dus à de soudains appétits de grandeur. Je me contenterai de raconter les malheurs qu'ont connus trois propriétaires des Alouettes de Montréal:

Léo Dandurand, Sam Berger et Nelson Skalbania.

Quatre ans seulement après leur entrée dans la ligue Canadienne de football, les Alouettes remportaient la Coupe Grey. C'était en 1949. L'équipe s'était cristallisée autour d'un « paria », Frank Filchock. Quart célèbre de la N.F.L., Filchock avait été banni du football professionnel pour avoir refusé de révéler le nom de la personne qui lui avait offert d'arranger un match. Frankie a alors trouvé un refuge à son goût à Montréal et soulevé l'équipe naissante jusqu'à une retentissante victoire en finale de la Coupe Grey de 1949.

L'année suivante, Filchock décide de retourner au football américain qui lui accorde un pardon conditionnel. Il laisse un trou béant au poste de quart. Le propriétaire, Léo Dandurand, prend panique et décide de frapper un grand coup. Il lui faut une vedette. Il va aux Etats-Unis arracher George Ratterman, sorte de Ferragamo avant la lettre, à la N.F.L. Ratterman exige la somme alors jugée fabuleuse de 16000\$ par année pour s'installer chez nous. Léo Dandurand, bon prince, va même jusqu'à lui consentir les services de deux domestiques, payés par les Alouettes, pour veiller à la cuisine et à la garde des enfants. Les épouses des autres joueurs voient d'un mauvais oeil ce traitement de faveur. Pour calmer les aigreurs, Léo Dandurand doit consentir des augmentations de salaire substantielles à certaines autres vedettes. Le mal est fait. Le ver est dans la pomme. L'équipe, la belle équipe de 1949, se morcelle. Les bloqueurs ne font aucun effort pour protéger Ratterman; les receveurs échappent des passes que Ratterman va pourtant littéralement leur porter dans les mains. C'est le désastre. Les Alouettes finissent derniers de leur division.

Le scénario du fiasco est déjà établi avec une telle précision qu'il

nous est impossible d'imaginer que d'autres aient pu retomber dans les mêmes traquenards, les mêmes pièges à ours du vedettariat. Et pourtant, oui.

A l'inverse, le scénario du succès sans nuage pointait à l'horizon des Alouettes.

En 1952, après la démission de Léo Dandurand ulcéré de l'échec de Ratterman, les Alouettes invitent « Peahead » Walker à rebâtir leur formation. Avec un nom comme celui-là, impossible d'avoir la tête enflée. Et c'est justement dans les petites universités que Peahead



Douglas (Peahead) Walker



J.I. Albrecht

s'emploie à recruter ses jeunes Américains. Il va chercher Sam Etcheverry à l'Université de Denver. Il ne s'est même pas déplacé; il a plutôt fait une commande par catalogue. C'est dans une revue de football collégial que « Peahead » découvre Sam dont il aime la pose naturelle au moment de décocher sa passe. Il va recruter Hal Patterson à l'université Kansas State. Il engage des rejets de la N.F.L.: Tex Coulter, des Giants de New York, et Red O'Quinn, des Bears de Chicago. Un parfait inconnu, Tom Hugo, lui vient d'Hawaii. C'est là le noyau de ce qui devait devenir l'équipe la plus glorieuse de toute l'histoire des Alouettes et peut-être de toute l'histoire du Big Four, comme on appelait autrefois la division Est de la L.C.F.

Cette équipe, qui a connu deux dures années, s'est soudée autour de Sam Etcheverry, un meneur dépareillé, un joueur d'un courage exceptionnel, et surtout un « bras d'or ». Un petit exemple fera comprendre l'esprit de corps et de camaraderie qui régnait dans ce groupe. Un jour, lors d'un match contre les Argonauts de Toronto, Jacques Bélec, centre-arrière pas trop costaud, se plaint au caucus d'attaque de s'être fait frapper à coups de genou par l'ailier défensif des Argos. Tex Coulter, géant de 6'3", 270 livres, dit à Jacques: « Changeons d'assignation; bloque mon homme dans la ligne, je m'occupe du tien. » Le ballon est mis au jeu. L'ailier défensif contourne le champ arrière pour aller plaquer Sam Etcheverry, surpris de ne pas trouver Bélec sur son chemin. Soudain, l'avant-bras de Tex Coulter l'atteint avec une telle force entre le casque et l'épaulette que le gars tombe assommé sur le terrain. Les soigneurs sont venus l'aider à se traîner jusqu'au banc des joueurs et Jacques Bélec n'a plus jamais eu d'ennui avec lui. Cette équipe, animée d'un esprit de corps dépareillé, imposait

le respect. Et la force de ces Alouettes venait du fait que tous étaient de grands joueurs mais qu'aucun ne se prenait pour une vedette.

Il faudra attendre plusieurs années avant de réunir un tel groupe.

En fait, c'est Sam Etcheverry lui-même qui devait de nouveau venir appliquer la recette de « Peahead » Walker... et réussir un coup d'éclat à son tour.

Quand Sam s'est amené à l'Autostade en 1970, non seulement il n'y avait plus de vedettes dans cette formation, mais il n'y avait à la vérité pas un seul joueur de football qui pouvait un seul instant se croire indispensable à la vie de l'équipe.

Etcheverry a ramassé les morceaux épars pendant que le super-recruteur, J. I. Albrecht, pourchassait tout ce qui pouvait avoir semblance de joueur de football à travers les Etats américains. Cet effort d'Albrecht a donné un camp d'entraînement d'une centaine de joueurs, parmi lesquels Sam Etcheverry a trouvé des joueurs exceptionnels. Tellement exceptionnels, en fait, que cette équipe a étonné le monde du football canadien en allant décrocher la Coupe Grey. Dans ce groupe, tiré du désastre quelques mois auparavant seulement, il s'était créé un formidable esprit de camaraderie. Il n'y avait pas de vedettes; des leaders uniquement, qui étaient prêts à se rompre le cou pour aller cueillir la victoire. Le succès a été tellement subit que les amateurs n'avaient pas eu le temps d'identifier les vrais héros ni de les isoler de l'ensemble.

J. I. Albrecht, cet étonnant sourcier de talents inconnus, avouait récemment: « Cette formation de 1970 n'a jamais reçu le crédit qui lui revenait. Il y avait plusieurs excellents joueurs dans ce groupe, bien plus qu'on pouvait l'imaginer. Notre victoire en Coupe Grey n'a pas été l'effet du hasard, croyez-moi. »

C'est justement là que tous ces joueurs ont puisé leur inspiration: le besoin d'être reconnus à leur juste valeur. C'est ce qui cimente une formation.

Monsieur Sam Berger, le nouveau propriétaire, avait toutefois une tout autre conception d'une équipe de football. Il lui tardait de mettre la main sur « sa » vedette. Il n'a eu de cesse que le jour où il a présenté la gloire de l'université Nebraska, Johnny Rodgers, à la presse montréalaise. Rodgers a eu la chance d'arriver à Montréal au

Hal Patterson



Tex Coulter



même moment que Marv Levy, entraîneur hors pair, l'homme le plus antivedette qu'on puisse imaginer. Une phrase le décrit parfaitement: « Une équipe de football est composée de 24 joueurs. Le quart-arrière est un joueur comme les autres. » Pour Levy, même le « grand » Johnny Rodgers était un joueur comme les autres, recevant le même traitement que les autres. Rodgers a donc pu se fondre dans l'ensemble sans créer de remous autour de lui, servant admirablement l'équipe, jusqu'à ce qu'il fasse sa première crise de vedette en 1976. Johnny n'a pas aimé que Marv Levy échange son grand copain Jimmy Jones aux Tiger Cats de Hamilton. Rodgers a même poussé l'audace jusqu'à s'absenter sans raison d'un meeting de l'équipe avant un match éliminatoire à Hamilton.

Deux jours plus tard, Marv Levy, tremblant encore d'émotion, jurait: « Je ne veux plus de vedettes de collège ou d'ailleurs. Leur réputation est surfaite; ils exigent des salaires exagérément élevés pour l'expérience qu'ils ont. Désormais je ne veux que des anciens joueurs de la N.F.L. ou de la C.F.L., mais des gars qui veulent jouer au foot-

Sam Etcheverry



Red O'Quinn



ball, des gars comme John O'Leary... »

C'est de ce type de joueurs que Levy s'entourait en juin 77. Et avec cette équipe sans vedettes les Alouettes ont connu une étonnante année de succès, emplissant le stade Olympique à ras-bord à chaque match. Le chiffre d'assistance globale de 577 668 spectateurs en une saison ne sera sans doute jamais plus atteint.

Cependant M. Sam Berger a refusé d'épouser le point de vue de Marv Levy. A peine Marv a-t-il pris le chemin de Kansas City où il dirige maintenant les Chiefs (autre formation sans vedettes) que Sam Berger s'énervait à la pensée que le stade allait se vider. Il lui fallait sa vedette pour attirer les spectateurs. Il a jeté son dévolu sur le tout premier choix du repêchage collégial, Tom Cousineau, qu'il arrachait aux Bills de Buffalo de la N.F.L.

Beau coup vraiment! Les joueurs des Alouettes n'ont pas tardé à apprendre quel salaire commandait Cousineau, et qu'en outre ce salaire était garanti. L'effet ne s'est pas fait sentir immédiatement, car Cousineau est arrivé en pleine saison.

Mais quand est venu le temps de renégocier les contrats des joueurs au printemps suivant, Bob Geary, le directeur-gérant, a découvert que les demandes s'étaient ajustées sur le « cas Cousineau », que plusieurs joueurs s'étaient pris à rêver en couleurs. Les négociations se sont tendues jusqu'à craquer dans certains cas. C'était la faute à qui? A l'appétit soudain des joueurs ou au propriétaire en mal de vedette? Il fallait vraiment être aveugle pour ne pas voir que l'équipe s'en allait à la diable, qu'il n'y avait plus aucun esprit de corps et que Tom Cousineau n'attirait pas un chat de plus au stade Olympique.

Accablé de dettes, désabusé, Sam Berger a cherché un acheteur pendant plusieurs mois. Jusqu'à ce que se présente le fameux, l'unique, l'inénarrable, l'insaisissable millionnaire de papier, l'homme de la « filière de Hong-Kong », Nelson Skalbania. Nelson a non seulement déclaré d'entrée son admiration pour M. Sam Berger qui avait eu « l'audace d'engager des vedettes pour plaire à son public », mais il a voulu se constituer toute une formation de vedettes. Le problème est qu'il s'est arrêté à cinq « grosses vedettes »: Ferragamo, « Whiteshoes » Johnson, James Scott, David Overstreet et Keith Gary. Cinq vedettes ne créent pas une équipe, nous le savons. Mais la présence de ces « choux » a été suffisante pour dissoudre jusqu'à l'extinction totale la dernière parcelle d'esprit d'équipe qui pouvait encore subsister au sein des Alouettes.

Il n'est pas besoin de revenir sur les résultats atterrants de cette dernière flambée de vedettisme, la dernière sans aucun doute que connaîtra le football canadien. Car Skalbania a entraîné la mort des Alouettes et la disparition de ce mythe qu'il faut des vedettes pour emplir un stade. On ne peut pas dire disparition complète. Non. Il y a toujours quelque propriétaire en devenir, naïf et mégalomane, qui sommeille en quelque coin de notre pays, millionnaire à l'esprit fécond qui s' imagine avoir découvert le secret de la réussite sportive, et qui brûle de prouver qu'il sait comment mener une entreprise au pignon du monde... alors que ce gars-là n'est rien d'autre au fond qu'un nouveau Skalbania en quête de son Ferragamo...

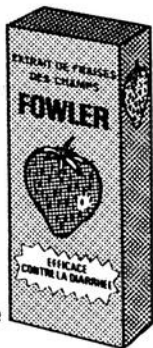
Charles Bronfman, lui, semble avoir compris, avec ses Concordes, les lois tacites du football canadien, la loi inéluctable de la « médiocrité » forcée. Attendons la suite... ●

**Voici ... 2 façons
rapides de soulager
la diarrhée**



Nouveau! Les comprimés pratiques qui s'emportent partout.

Le liquide fiable pour la maison et le travail.



Le nom de confiance des Canadiens pour le soulagement rapide et efficace de la diarrhée.

Gardez FOWLER sous la main



PHOTO BERNARD BOHN

Président et directeur général
Albert Tremblay
Directeur de la publicité
Lorne Treger
Chargés de comptes (Montréal)
Michel Brunette
Johanne Tessier
231 rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6
Tél. (514) 282-2224
Chargée de comptes (Toronto)
Diane Soucie
36 King Street East (4th floor)
Toronto M5C 1E5
Tél. (416) 363-8064
Président du conseil
Roger-D. Landry
Vice-président
Gaston Vachon
Secrétaire
Jean Sisto
Trésorier
Denis Lacasse ISSN 0380-6790.

A LA BARRE DES CONCORDES: SAM ETCHEVERRY



■ PAR YVES LÉTOURNEAU

Sam Etcheverry. Montréal. Deux noms inséparables.

Aux trois inoubliables finales de la Coupe Grey de 1954, 55, 56, Sam représentait Montréal. C'est lui qui nous a offert de ses deux mains la Coupe Grey 1970, la deuxième seulement de l'histoire du football montréalais. Le 14 mai dernier... mais n'anticipons pas.

Entre-temps, que faisait ce héros; entre deux exploits où allait-il se terrer?

Vous ne le saviez sans doute pas: Sam Etcheverry a passé 25 des 30 dernières années ici même, en plein cœur de Montréal. C'est ici qu'il s'était établi à demeure, que ses enfants ont grandi, fait leurs études. Quand Sam est parti de Montréal en 60, c'est parce qu'on l'en a chassé. Ted Workman lui a servi ce coup bas. Je me rappelle avoir vu une grande comédienne pleurer en apprenant le 8 novembre 1960 que Sam avait été échangé aux Tiger Cats de Hamilton. On l'aimait à ce point.

Mais aussitôt que son copain et admirateur, J.I. Albrecht, lui eut fait signe en 1964 de venir l'aider à mettre sur pied les Rifles de la ligue Continentale de football, Sam n'a pas hésité. Il est revenu de Albuquerque au Nouveau-Mexique, seul, pour tâter le terrain. Six mois plus tard il ramenait ici sa petite famille.

Sam avait, pour ainsi dire, Montréal dans la peau. Les Montréalais de leur côté ont toujours gardé une affection particulière pour cet incommensurable héros qui a mis le football canadien au monde à Montréal et dont le nom est indissolublement lié à l'époque la plus glorieuse du football local, celle qui va de 1952 à 1959.

Cependant Montréal n'a pas toujours été tendre pour Sam Etcheverry. Les Montréalais, eux, l'ont toujours acclamé, mais c'est tout de même à Montréal que Sam a encaissé les coups les plus durs à sa fierté d'athlète et à sa dignité d'homme. Quand Sam s'est présenté à l'entraîneur-chef Peahead Walker en juin 1952, la con-

cession des Alouettes s'en allait à la dérive. Pendant huit ans, Sam Etcheverry l'a portée à bout de bras. C'est pourquoi, quand Ted Workman, inexplicablement, a décidé d'échanger Sam et Hal Patterson, en 60 il venait de crever le cœur d'un héros et de ses inconditionnels partisans. Le football montréalais a mis dix ans à s'en remettre.

Et qui l'a guéri? Sam Etcheverry, que Red O'Quinn, en 1970, a ramené comme entraîneur-chef des Alouettes cette fois. Et ça n'a pas entraîné. Six mois après son engagement, Sam menait les Alouettes à la Coupe Grey. Ce qu'il n'avait pu accomplir comme quart, il l'a réussi du premier coup comme entraîneur!

Dès l'année suivante, la série noire de Sam commençait. 1972 fut une année désastreuse. Le propriétaire, Sam Berger, par souci d'économie avait parqué les joueurs dans des roulottes en plein stationnement de l'Autostade durant toute la durée du camp d'entraînement à 500 pieds des abattoirs! La grogne s'est installée dans l'équipe qui est devenue ingouvernable et, après une saison médiocre de 4 victoires 10 défaites, Sam Berger désignait du doigt son bouc émissaire: dehors Sam Etcheverry!

Cette fois-là Sam a quitté le football... définitivement. Mais il est demeuré à Montréal. Pourquoi cet attachement à une ville où il venait pour une deuxième fois d'être humilié?

«J'ai toujours beaucoup aimé Montréal. Je me suis fait des amis dès que je suis arrivé ici en 1952. On ne demeure pas huit ans dans une même ville sans en connaître les gens. Je suis allé continuer ma carrière avec les Cards de St.Louis en 61 et 62. En 63, j'ai signé un contrat avec les 49ers de San Francisco. C'est là que j'ai mis fin à ma carrière. J'ai passé 63 et le début de 64 à Albuquerque. Quand J.I. Albrecht m'a demandé de revenir à Montréal, en 64, pour bâtir les Rifles, il s'agissait d'une nouvelle ligue, je n'étais pas sûr de l'avenir, mais après une année j'ai décidé de faire venir ma famille. J'ai couru un risque. Quelques mois plus tard, le propriétaire décidait de déménager la concession à Toronto. Moi j'ai choisi de demeurer à Montréal.

«Durant toutes ces années de football professionnel, nous avons changé d'adresse 42 fois. Le nomadisme commençait à nous peser. Les enfants s'étaient fait des amis. Moi-même j'avais une licence de courtier, alors j'ai bifurqué vers le monde des affaires. Mon premier

employeur à Montréal a été Bache, courtier dont le siège social est à New York. Après mes trois années comme entraîneur de 70 à 72, je suis allé travailler pour Greenshields Inc. Les affaires ont été très bonnes pour moi à Montréal. Je gagnais davantage avec Greenshields que je gagne présentement comme président des Concordes, vous savez...» et Sam Etcheverry éclate de rire. S'est-il «fait avoir» encore une fois par sa passion du football?

«Non, blague à part, je suis bien payé ici, l'équipe est bien structurée financièrement, il n'y a pas de problèmes. Mais ce qui a rendu la proposition de Charles Bronfman intéressante a été le fait que je devenais actionnaire des Concordes à 10%. Il ne me reste plus qu'à rentabiliser l'opération, à en faire un succès et il est évident que mon 10% prendra de la valeur...»

L'expert financier de Greenshields a donc appris à comptabiliser son talent. Sam sait maintenant une chose. Les propriétaires sont gens de calcul; les gloires passées n'ont de valeur pour eux qu'à condition de rapporter des profits. Il n'est entré aucune naïveté dans sa décision de revenir pour une quatrième fois au football. À 52 ans, Sam a toujours son regard d'aigle, un regard qui ne vous lâche pas; et ces deux yeux noirs qu'il plante dans les vôtres découragent les pitreries. Charles Bronfman a dû en prendre bonne note.

Quart-arrière, entraîneur, homme d'affaires montréalais, Sam est aussi un père de famille typiquement montréalais. «Mes deux fils, Mike et Steve, ont dû aller s'établir à Calgary après leurs études universitaires à Bishop; ils n'arrivaient pas à trouver de travail ici. Ce n'est pas une question de langue. Plusieurs de leurs amis qui parlent français n'en trouvaient pas non plus. J'ai également une fille qui enseigne à Calgary. Les enfants, on dirait, aiment mieux s'éloigner de leurs parents...» ceci dit comme pour les excuser leur «infidélité» à Montréal. Le plus jeune fils, Jim, vend des billets de saison pour les Concordes et demeure avec ses parents tout comme Jennifer, 14 ans, qui est encore aux études.

Encore une fois, donc, Sam met l'épaule à la roue du football montréalais. Ce football canadien qu'il s'est employé, lui américain, à sortir du bourbier, est toujours retombé d'un cran plus bas, chaque fois que Sam lui a tourné le dos, ou qu'on lui a tourné le dos. Y a-t-il là une leçon à retenir? ●

LA PASSE CLASSIQUE PARFAITE

LES YEUX—Lorsqu'il recule dans la "poche protectrice", voyez comment le quart-arrière surveille les défenseurs adverses, et non ses propres receveurs. La raison est simple: il sait d'avance où ses receveurs vont se placer et doit décider en une fraction de seconde si un défenseur est en position d'intercepter la passe ou non. Si le défenseur est trop bien placé, le quart choisira alors de courir ou de se débarrasser du ballon.

LES ÉPAULES—Les meilleurs passeurs de style classique reculent directement vers l'arrière, les épaules presque parallèles à la ligne de mêlée, de façon à voir clairement le jeu se dérouler.

LES JAMBES—La vitesse d'exécution étant essentielle, le quart doit reculer sans perdre un instant, tout en suivant des yeux le déroulement de l'action. Au moment du tir, il déplace son poids d'une jambe à l'autre pour plus de puissance.

LES BRAS—Quand il recule, le quart-arrière tient le ballon bien haut pour être fin prêt à décocher la passe dès qu'un receveur se démarque. Notez comment il élève le ballon à hauteur de son oreille, les doigts bien appuyés sur la couture. Puis, d'un coup sec du poignet, il lui donne un mouvement rotatif qui confère à la passe vitesse et précision.

LA PASSE CLASSIQUE PARFAITE—Cette passe de style classique est très populaire tant chez les instructeurs que les quarts du fait que le passeur a toujours une vue d'ensemble du jeu: toutes les possibilités lui sont donc offertes, de la courte passe rapide à la longue passe. Bien exécutée, elle est une arme des plus efficaces qu'il s'agisse de gagner quelques verges pour un premier essai ou d'y aller pour le touché.

Plus vous en apprenez sur ce sport, plus vous l'appréciez. Et plus vous appréciez la satisfaction, plus vous profiterez du bon goût Player's.

PLAYER'S. UN GOÛT À TA MESURE.

Player's Navy Cut

Player's Filtre

Player's Légère

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 rég.: "Goudron" 14 mg, Nicotine 1.0 mg. Player's Filtre, format rég.: "Goudron" 17 mg, Nicotine 1.2 mg.

SPLendeur DU BLANC



Marrakech: (ci-dessus)

C'est la ville rouge, probablement l'une des plus belles du Maroc et l'une des plus animées aussi avec sa place du Marché (Djemaa El Fna) où l'on côtoie musiciens, danseurs, oiseleurs et les inévitables charmeurs de serpents avec leurs boîtes remplies de cobras. Il y a aussi la palmeraie, en pleine ville, qu'il faut voir absolument, et les monuments. Comme le Palais Baadia, qui n'est pas ouvert au tourisme

tous les jours, puisqu'il est toujours utilisé par la famille royale lorsqu'elle se déplace à Marrakech. C'est dans la cour intérieure de ce palais que nous avons photographié cet ensemble jupe et blouse en broderie de coton blanc de John Warden. (Boutique John Warden, rue Crescent, Montréal.) ●

Fès: (ci-contre)

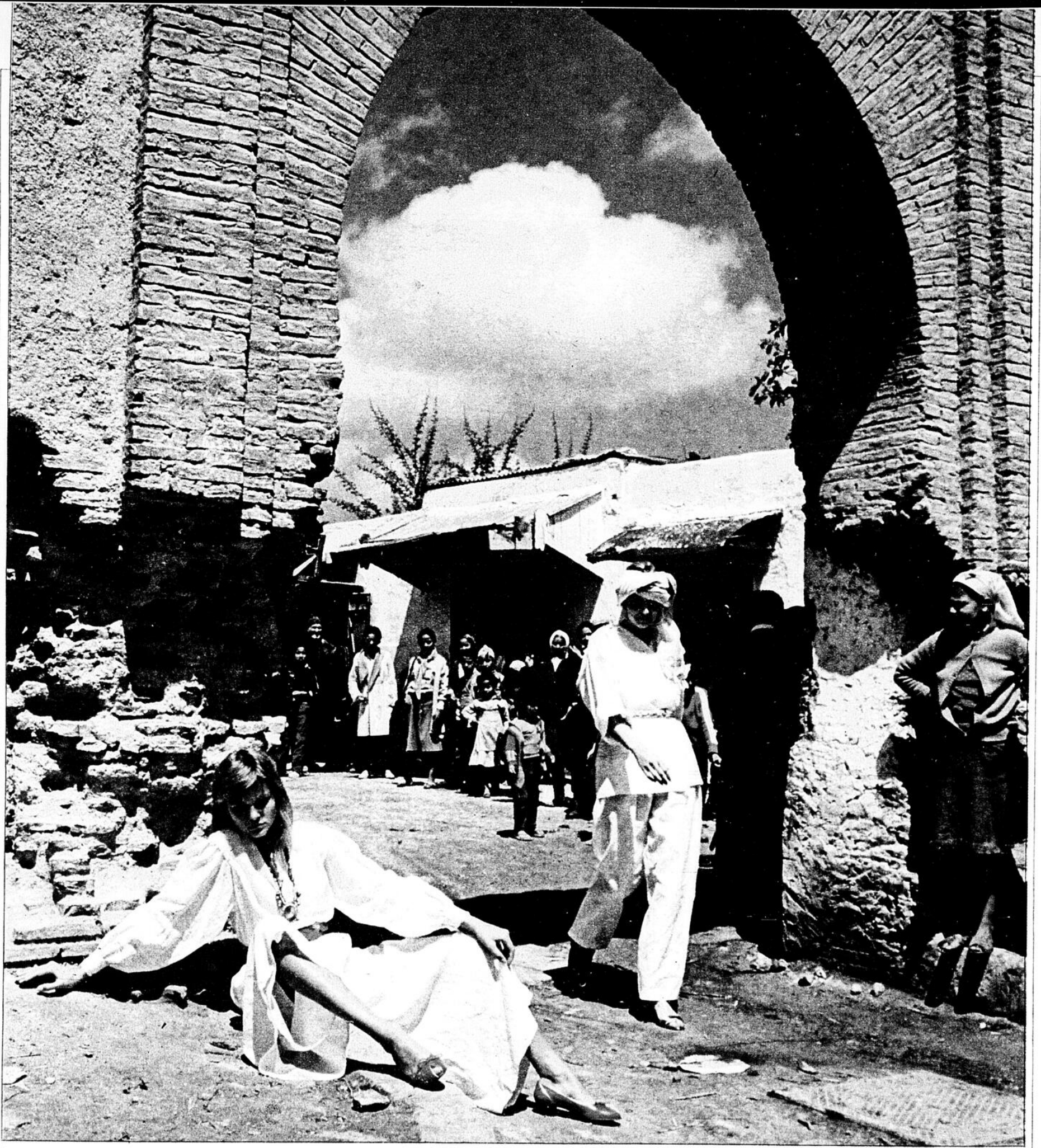
C'est la ville des teinturiers et des maroquinières; celle des tanneurs aussi. On voit, sur les collines en-

tourant la ville, les peaux qui sèchent au soleil, rouges couleur de sang quand elles sont mouillées puis graduellement devenant d'un beige clair. C'est aussi la ville qui donna naissance à la première université du monde, celle de Quaraouiyine edifiée sous le règne de Yahia Ben Idriss. Elle fut pendant longtemps le siège du gouvernement, mais quand on décida de l'installer à Rabat, Fès n'en devint pas pour autant une ville morte: la

ville est l'une des préférées de Sa Majesté Hassan II qui n'a cessé d'encourager son développement. Dans l'une des nombreuses rues en escalier, nous avons choisi de photographier un ensemble robe et sarouel en voile de coton de Santuja ceinturé d'une large bande de madras. Sur la tête, un bonnet folklorique marocain, incrusté de verre et de coquillages. (Santuja, Ogilvy's, Montréal.) ➔



PHOTOS PIERRE McCANN



Mode

Meknès: (ci-contre)

C'est la ville de l'académie militaire. Ancienne ville fortifiée ses murailles servent encore à entourer la vieille ville et sont couvertes de mosaïques. Par des petites portes dans les murs, on pénètre dans des ruelles grouillantes. C'est aussi la ville voisine de Volubilis, site archéologique de 98 acres, découverte à l'occasion d'un tremblement

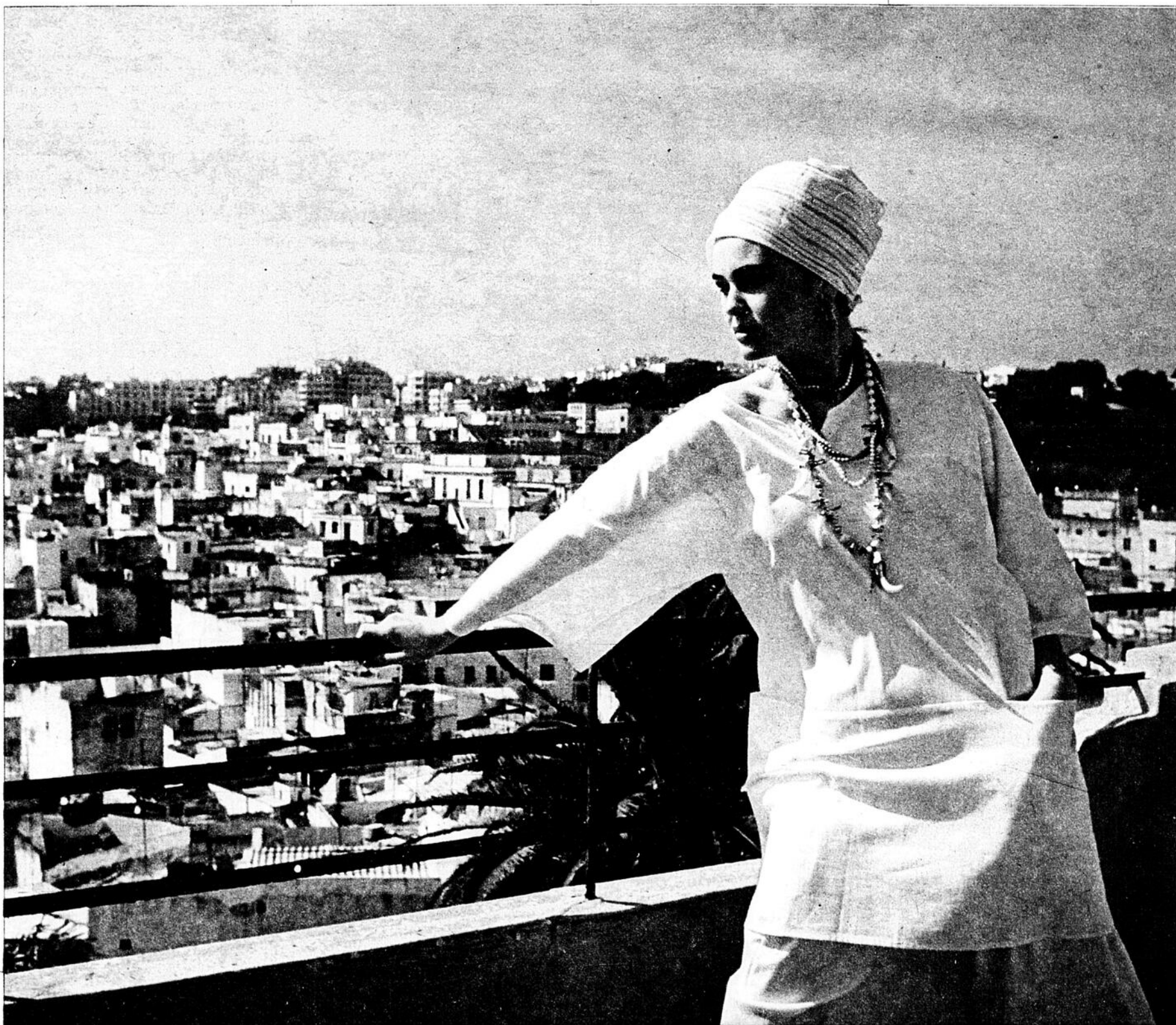
de terre en 1755. Au premier plan, jupe-culotte en lin avec chemisier assorti, de Déborah Kuchmé, et, en lin également, deux pièces de Jean-Charles de Castelbajac. (Entre Nous, rue Laurier). Chaussures Cristina.

Tanger: (ci-dessous)

Port d'entrée du Maroc quand on vient par la mer et que l'on a contourné Gibraltar, Tanger est une

ville mystérieuse et secrète. Ses rues en escalier et ses ruelles permettent de découvrir, à chaque tournant, des choses surprenantes. La casbah, grouillante, colorée et animée pendant la journée devient une véritable foire après le coucher du soleil alors que se retrouvent des centaines et des centaines de Marocains et de touristes qui se croisent et s'entrecroisent dans les

rues étroites. Vue des toits, Tanger est différente, elle a des airs de métropole et c'est justement sur la terrasse d'une boutique de confection de vêtements que nous avons photographié cet ensemble de François Guenet: tunique à poches plaquées et jupe droite en popeline de coton blanche. (Boutique François Guenet, 3868 rue Saint-Denis, Montréal.) ●



UNE ÎLE HORS DU TEMPS: ANTICOSTI



■ PAR PIERRE GINGRAS

Le premier contact est froid, la plupart du temps décevant. Située au milieu du golfe du Saint-Laurent, à l'écart du monde depuis la nuit des temps, l'île d'Anticosti ne se laisse pas apprivoiser au premier clin d'oeil.

Quant aux chevreuils, ne les cherchez pas à votre descente d'avion ou en arrivant au quai. Anticosti n'est pas un jardin zoologique. En fait, votre premier contact réel avec ce morceau de terre perdue sera le nuage de poussière soulevé par les véhicules qui vous mèneront

au village de Port-Menier, le seul centre habité de l'île situé à quelques kilomètres de l'unique piste de l'aéroport. Et si par malheur vous vous retrouvez dans le nuage en question, vous comprendrez que l'île aurait pu faire fortune comme site de tournage de westerns. Ici, le calcaire se fait lit de rivières, canyons ou falaises. Mais souvent, il est aussi poussière. Parfois, l'après-midi, au milieu du village, un bon petit coup de vent et vous ferez un saut instantané au Sahara, en plein simoun. Anticosti ne vit pas encore à l'âge du bitume. C'est ce qui fait son charme.

Mais si vous prenez le temps de réaliser que vous êtes ailleurs et que ce village de 42 maisons et de 300 habitants ne connaît nulle copie au monde, vous commencerez à vivre au rythme de l'île, à ouvrir les yeux sur une nature exceptionnelle, à prendre le temps de voir passer le temps, comme dit Vigneault.

Les premiers qui sauront vous prouver que vous ne vous êtes pas trompés en mettant le pied sur ce morceau de calcaire de 222 kilomètres de long, sont les chevreuils. Bien sûr, Anticosti n'est pas une cage. Mais derrière l'hôtel, après le

souper, juste avant la brunante, jetez un coup d'oeil sur la «baissière». Ils seront là, cinq ou six, peut-être une quinzaine, l'oreille dressée, à brouter sous le regard des curieux.

Si vous allez faire un tour ou allez camper à Baie-Sainte-Claire, vaste champ au bord de la mer qui fut jadis la capitale de l'île sous le règne du chocolatier Menier, ce sera peut-être le choc de votre vie de touriste. Il s'agit d'un spectacle unique en Amérique du Nord; une partie de la plaine africaine reconstituée dans le golfe. Ici, les frêles gazelles seront devenues cerfs de Virginie aux grands yeux et d'un seul regard vous pourrez peut-être en voir une centaine ou plus. Si vous êtes discrets, si vous vous faites chasseurs d'images l'espace d'un instant, vous pourrez sûrement en approcher quelques-uns et réaliser à quel point ces bêtes sont magnifiques. Ici, les chevreuils sont partout. Ils disparaissent ou apparaissent comme de jolis fantômes fauves, aussi furtifs mais toujours présents.

PEUT-ÊTRE SE FERONT-ILS CONTEURS

Il n'y a pas que des chevreuils sur cette terre qui fut jadis propriété de Louis Jolliet et plus tard, à la fin du siècle dernier, de Henri Menier qui voulut y aménager un monde idéal. Anticosti c'est aussi, c'est surtout, diront les fonctionnaires du Gouvernement du Québec, le propriétaire des lieux, 300 personnes, presque toutes fonctionnaires de la province, qui n'attendent que d'être apprivoisées. Ils sont souvent discrets comme leurs chevreuils, mais une fois la conversation amorcée, le verbe est limpide et abondant. Peut-être vous feront-ils part de leurs appréhensions devant la politique de Québec qui veut faire de leur village une municipalité dirigée par ses propres citoyens, un précédent dans l'île.

Peut-être se feront-ils aussi conteurs et vous convaincront-ils que Louis-Olivier Gamache, un des premiers colonisateurs des lieux, fut un naufrageur qui attirait les navires sur les hauts-fonds grâce à des feux de grève ou encore, qu'à une certaine époque, le cannibalisme était «pratique courante», même si on ne connaît qu'un seul cas rapporté. Si vous êtes friand d'histoire, vous découvrirez que

Gamache était «un bon diable» et que le reste du récit tient plus de la légende que de la réalité. Mais à Anticosti la légende fait partie de l'atmosphère. Ni les historiens, ni la télévision n'ont réussi à lui ravir ses pouvoirs. Aussi laissez-vous enivrer par le récit de ces 300 naufrages survenus autour de l'île ou encore par l'époque où Henri Menier régnait en maître absolu. Laissez-vous raconter la façon dont la Consolidated Bathurst a incendié le château Menier qui était une petite merveille d'architecture, comme pour effacer un souvenir encore trop vivace dans la tête des gens. Le court règne de Menier et de son frère a été somme toute, assez agréable. Mais laissez les gens vous en dire plus. Ils savent les mots...

Pour le touriste cependant, les souvenirs ne suffisent pas. L'île offre de nombreuses surprises agréables aux amants de la nature. Car, vous l'avez deviné, Anticosti n'est pas l'endroit pour les amateurs de plages et de grands hôtels. Ici, il faut un peu l'âme d'un découvreur ou de celui qui est à la recherche d'inusité pour apprécier à sa juste valeur un ou deux troupeaux de phoques, ou encore, les nombreux oiseaux qui vivent sur les rivages ou, encore, l'aigle à tête blanche l'emblème national des États-Unis, qui a trouvé dans ce coin perdu un des derniers refuges dans l'est de l'Amérique.

Vous pourrez aussi explorer, probablement pour la première fois de votre vie, des cavernes dont celles de la rivière Patate, près de Vauréal, où l'une d'entre-elles offre un système de galeries et de salles de plusieurs centaines de mètres de longueur. D'ailleurs, le sous-sol calcaire de l'île est considéré comme un véritable fromage de gruyère par les spéléologues, ces hommes des cavernes d'aujourd'hui. Par exemple, la rivière aux Saumons, sur une partie de son cours, disparaît soudainement sous terre.

Et puis prenez la peine de découvrir la limpidité des eaux de ces rivières à saumons, d'y pêcher ce roi des eaux ou encore la truite de mer (pêche à la mouche seulement) sur une base quotidienne. (Réservations sur place.) Si le cœur vous en dit allez jeter un coup d'oeil sur les hautes falaises du versant nord où encore à la chute Vauréal. Si elle se résume à un mince filet d'eau en période de canicule, elle est impressionnante quand le niveau de l'eau est normal. Le canyon de Vauréal vaut à lui seul une longue promenade. Le dépaysement sera total. Calcaire, disait-on! Penchez-

vous un peu, regardez-le, ce calcaire, vous y verrez des milliers de fossiles de végétaux et de mollusques d'une époque où les dinosaures n'avaient pas encore vu le jour.

Pour vous rendre à Vauréal, partez tôt le matin car vous ne pourrez camper sur place. Et chemin faisant, attardez-vous à la baie McDonald ou à la baie au Caplan qui sont de toute beauté. Un peu plus loin, c'est la pointe Carleton avec son phare, comme pour souligner l'épave du *Wilcox*, bateau de bois échoué, tout près, depuis 1954.

Sur le chemin du retour ou encore en vous promenant dans un des nombreux sentiers qui jalonnent la route principale, peut-être rencontrerez-vous un orignal qui, comme le chevreuil, a été introduit par Menier ou encore, courant ensemble, un renard roux, un renard argenté et un autre croisé, c'est-à-dire noir et roux comme dans les dessins d'enfants à la peinture à l'eau.

Par-dessus tout, il y a le silence, un ciel d'une clarté rare et des couchers de soleil que les tropiques pourraient envier.



POUR MÉMOIRE

Si l'aventure vous tente, si vous avez besoin de voir de nouveaux espaces, prenez le chemin de l'île. Elle est ouverte pour la première fois au grand public cette année. Ses secrets sont encore nombreux. L'hôtel local offre 26 chambres (réservations) et deux terrains de camping rustiques vous attendent (7 \$ par jour) à Baie-Sainte-Claire là où le chevreuil vient prendre sa bouffée quotidienne d'air salin. On peut aussi louer quelques chalets. Les visiteurs y sont infiniment moins nombreux qu'aux îles de la Madeleine et il coûtera toujours plus cher pour s'y rendre qu'à Miami. Mais à Anticosti vous visiterez un endroit que seuls de très rares privilégiés ont pu visiter à fond dans le passé, une île hors du temps ●

Guy Fournier

S.V.P. M. L'INSPECTEUR!

— Est-ce que je pourrais voir l'inspecteur, s'il vous plaît?

— C'est moi! répondit un jeune homme qui n'avait pas plus de 25 ou 30 ans.

Les manches de chemise roulées jusqu'aux coudes, le col ouvert sur sa poitrine presque sans poil, en jeans et en escarpins, ce jeune homme qui n'avait pas plus l'air d'un inspecteur de police que d'un livreur d'épicerie, sortit un revolver de sa ceinture et le posa sur son bureau afin de montrer un peu d'autorité. Décidément, la police française a bien changé. Elle ne ressemble même plus au gendarme de Saint-Tropez.

— Nous venons au sujet d'un vol, dis-je après un moment d'hésitation.

— Simple ou avec effraction?

— Plutôt simple, je crois.

— On se fait voler nos deux sacs, me glissa ma femme à l'oreille, et tu trouves ça simple?

Je n'eus pas le temps de lui répondre. En moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire, l'inspecteur avait glissé des feuilles de couleur dans une machine à écrire qui datait de l'ère napoléonienne et il déclina la litanie des vols simples:

— Tiroir-caisse, à la tire, à l'étalage, appareil automatique, autre ou filouterie?

Quand j'expliquai, ne sachant quoi répondre, qu'on nous avait piqué nos sacs dans une salle de cinéma, il leva les deux bras au ciel, puis rabattit le droit pour peser sur une clé de la machine inscrivant la lettre «x» dans le petit casier précédant les mots «autre larcin».

— Et qu'est-ce que vous aviez dans vos sacs?

— De l'argent, nos passeports, mon permis de conduire, des bijoux...

— Vous transportez vos bijoux dans votre sac? demanda-t-il à ma femme, qui avait la larme à l'oeil depuis le malheureux incident.

— Je ne voulais pas les laisser à l'hôtel.

— Pour quoi faire

— Parce que j'avais peur de me les faire voler...

Ma femme se laissa choir sur le banc de bois — unique chaise de la pièce —, les yeux pleins d'eau.

Sans doute pour ne pas l'émouvoir davantage, l'inspecteur glissa son revolver dans sa ceinture afin de le soustraire à notre vue. Il prit ensuite nos noms et adresses et nous fit détailler par le menu le contenu complet de nos sacs.

— Je suppose que vous aviez posé vos sacs par terre?

— Ils étaient à nos pieds, en effet.

Comme il protestait de la tête et faisait des mains un geste d'impuissance, j'en conclus que nous avions eu tort.

— A Paris, quand on va au cinéma, monsieur, on n'apporte pas son sac. On le laisse à la maison. À la rigueur, on peut garder son sac sur ses genoux, mais il faut toujours l'avoir à l'oeil. Vous étiez au cinéma du boulevard Saint-Germain, j'imagine?

Je fis signe que oui, pensant qu'il n'était pas très malin d'avoir deviné, puisque ce cinéma se trouve à quelque distance seulement du commissariat où nous étions.

— Savez-vous combien on rapporte de vols chaque semaine à ce cinéma? Au moins une trentaine.

— Le propriétaire pourrait surveiller un peu, dis-je timidement.

— Là n'est pas la question. Il n'y a plus de morale aujourd'hui. Tout le monde vole. Vous n'avez remarqué personne autour de vous?

— Euh... non. Nous étions à peine 10 dans la salle.

— Ce n'est pas étonnant. Ces voleurs-là travaillent par-dessous les fauteuils. On doit garder l'oeil sur son sac constamment. Qu'est-ce que vous avez vu?

— Personne, comme je vous ai dit.

— Je parlais du film. Quel film êtes-vous allés voir?

— *La Passante du Sans-Souci* avec Romy Schneider.

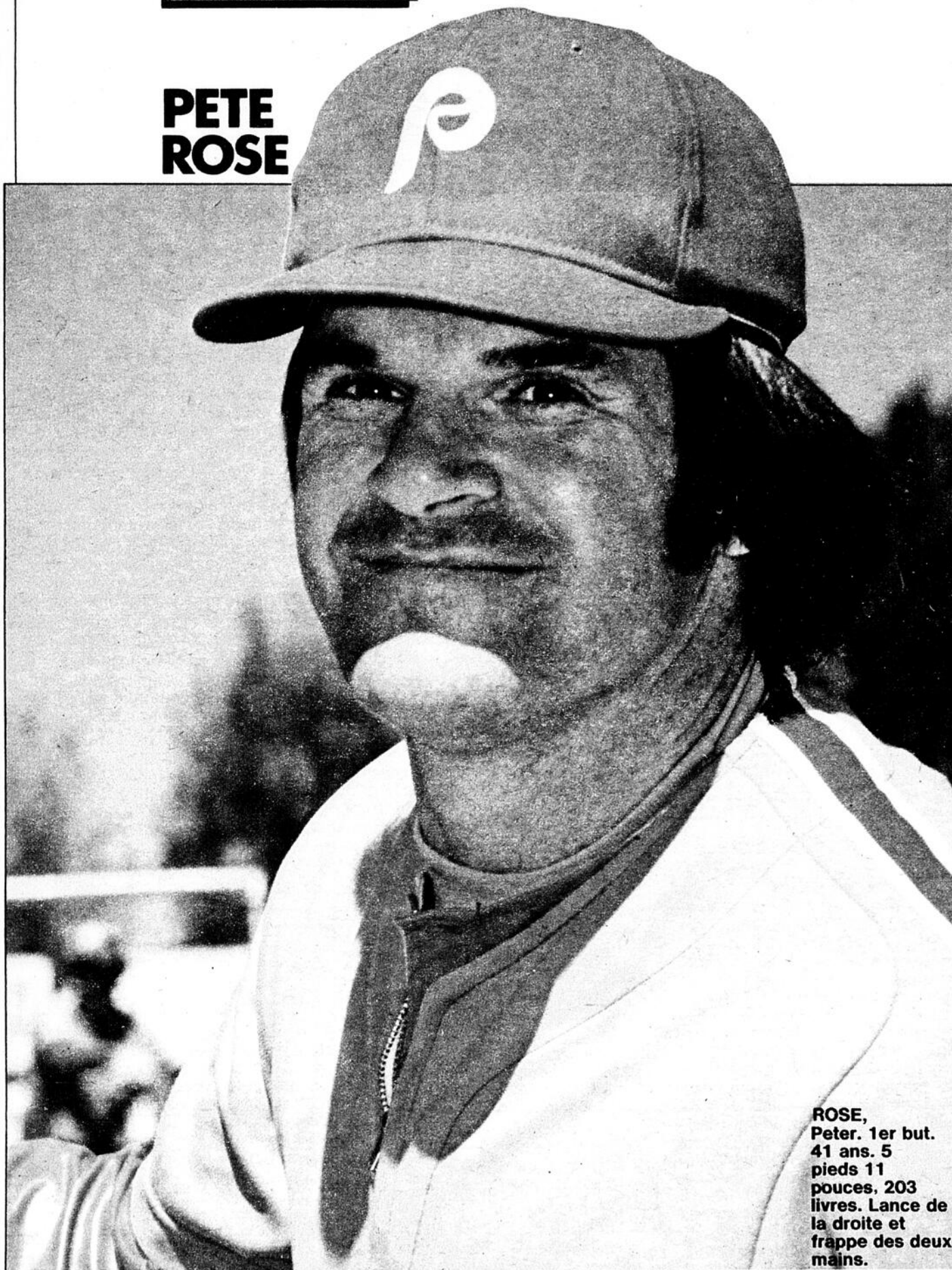
— Bon film?

— Euh, oui... pas mal, pas mal.

— Voilà, reprit-il en hochant la tête et en nous regardant comme si nous étions des imbéciles. Comment voulez-vous surveiller votre sac si le film est pas mal? Les bons films, monsieur, quand on ne veut pas se faire voler, on attend et on les regarde à la télévision!

Q. u. F.

PETE ROSE



ROSE,
Peter. 1er but.
41 ans. 5
pieds 11
pouces, 203
livres. Lance de
la droite et
frappe des deux
mains.

DES FILLES ET DU BASEBALL

■ PAR RÉJEAN TREMBLAY

La toute première fois que j'ai vu Pete Rose en personne, c'était à Philadelphie, un matin, au petit déjeuner. J'accompagnais le Canadien qui avait vaincu les Flyers de Philadelphie.

Juste à la table d'à côté, dans le coffee-shop du Sheraton, Pete Rose enfilait une copieuse assiettée d'oeufs brouillés arrosés de café et de jus d'orange. J'avais trouvé qu'il n'avait pas du tout l'allure d'un homme de 37 ans dans son complet vert pomme et ses cheveux rabattus sur le front.

Il avait consacré une demi-heure à la lecture des journaux de Philadelphie. Son nom faisait d'ailleurs la manchette. Il devait participer la journée même à une conférence de presse pour annoncer qu'il avait signé un contrat de quatre ans, évalué à 3,2 millions de dollars.

Sans lever la tête, Pistol Pete avait lu les histoires qui le concernaient sans tiquer de l'oeil. J'avais noté également qu'il avait limité sa lecture aux sections de sport et aux bandes dessinées.

«Ça ne me surprend pas du tout, avait noté Bill Lee, quand j'avais raconté l'anecdote à l'ancien lanceur des Expos de Montréal. Pete Rose représente tout ce que l'Amérique peut engendrer de détestable et de méprisable. Le refus de vieillir, le refus de mûrir, le refus de prendre conscience du reste du monde, le refus de traiter les femmes comme des êtres humains, le refus de relaxer au jeu, le refus d'ouvrir son esprit à d'autres formes de pensée que l'*American Way of Life*, le refus d'être un homme complet».

Une Porsche grise, une blonde de 27 ans qui est *cheerleader* pour les Eagles de Philadelphie, des petites amies dans chaque ville de la ligue Nationale, une chevelure brouillonne qui lui tombe sur les yeux, une condition physique exceptionnelle pour un homme de 41 ans, un enthousiasme d'adolescent pour le jeu, des lectures qui se limitent aux pages sportives, Pete Rose aurait-il vendu son âme au diable pour rester éternellement jeune?

— C'est quoi ces histoires-là? On vieillit quand on accepte de vieillir! m'avait-il répondu lors d'une conversation, l'automne dernier, au stade Olympique. On m'a toujours dit qu'on pouvait préserver son corps convenablement, en gardant un esprit jeune et en s'entraînant toujours avec soin. C'est ce que je fais. Si vous cessiez d'écrire sur mon âge dans vos foutus journaux, qui se préoccuperait de mes 41 ans? Je vais continuer à jouer tous les jours, à frapper 200 coups sûrs par année, à conserver une moyenne de 300 et à me battre pour chaque pouce de terrain tant que mes réflexes ne me lâcheront pas. C'est la seule échéance que je ne pourrai pas éviter. Le reste, c'est de la foutaise!

C'est facile d'interviewer Pete Rose. Si vous voulez parler baseball et filles. Parce que Rose prétend que d'accorder des entrevues aux journalistes fait partie du baseball. Les filles aussi. Et qu'il est prêt à tout pour remettre au baseball ce qu'il en a reçu: «C'est vrai. Mes souliers, je les dois au baseball. Mes voitures, mes maisons, ma célébrité, l'air que je respire, c'est le baseball qui me les ont donnés. Et dans ma vie, il n'y a que le baseball. Et je joue au baseball comme son inventeur pensait qu'il devait être joué. En vingt ans de carrière, je n'ai jamais lancé la balle au mauvais but, je n'ai jamais négligé de couvrir un coéquipier quand c'était possible de le faire. Et chaque jour, à toutes les fois que je saute sur le terrain, je suis aussi excité que la toute première fois. C'est d'ailleurs aussi vrai pour les filles...»

Ses romances ont été largement publicisées. A cause de son divorce, il y a deux ans, à cause d'une poursuite en paternité la même année et finalement à cause d'une des déclarations d'amour les plus spectaculaires jamais vues ces dernières années.

Une de ces flammes, une jeune femme de San Francisco, était venue à Philadelphie pour rencontrer Pistol Pete. Et l'avait manqué. Elle loua tout simplement un avion publicitaire qui alla tourner en rond au-dessus du Veteran Stadium en traînant l'inscription:

PETE-C U IN FRISCO-LOVE-CHRISTY

Pete se gratte la tête quand on lui parle de l'incident... télévisé dans des millions de foyers.

«Moi, ça m'aurait plutôt amusé... c'est ma blonde régulière qui a moins apprécié».

Comme dirait Jean-Pierre Roy: C'est le baseball! ●

«Accord est très savoureuse et douce à la fois.»

Denise Théberge,
Montréal

Pour ceux qui recherchent la parfaite harmonie du bon goût et de la douceur: Accord.



«Accord, la seule à réunir douceur et saveur.»

Claude Mercier,
Montréal

«Pour une ultra-douce, Accord a un goût de vraie cigarette. Bravo!»

Marcelle Deschênes,
Beloeil

«...une cigarette douce, satisfaisante et ayant vraiment du goût, Accord.»

Gérard Cadotte,
Ste-Dorothée

«...une cigarette douce, mais qui goûte quelque chose.»

Gilles Boivin,
Montréal

«C'est vrai: une cigarette légère et qui a du goût, Accord.»

Lina Petit,
Otterburn Park

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.



AU COIN DE LA BAIE



MENU

L'Arc-en-ciel de
fruits de mer
Mousse de foies
de volaille
Potage aux
nageoires de
morues
Filets de morue
Walters
Filets de morue
fruités

Métis-sur-Mer, entre Sainte-Flavie et Matane, possède l'un des plus riches et des plus attrayants paysages qui soient. Une plage longue de quelques milles relie les villages. Et le visiteur qui a troqué l'autoroute pour le chemin en bordure du Saint-Laurent découvre un monde insoupçonné. Le long du fleuve, des maisons cossues protégées par des haies de conifères. Devant ces maisons, un long ruban de sable et de cailloux sur lequel on peut marcher ou aller à cheval. Surprise ! Certains y font même du motocross.

En regardant le fleuve en direction de Matane, on distingue les rochers qui ont donné leur nom au village voisin : Les Boules. S'ils ont déjà eu une forme arrondie, ces îlots de pierre ont maintenant une forme conique et leur intérêt réside en ce qu'ils abritent des milliers d'oiseaux dont le piaillagement finit par se confondre avec le bruit de l'eau sur les quais et celui du vent qui paraît ne jamais vouloir mourir. Voilà la halte qui attend le visiteur sur le point d'entreprendre l'imman-



Carmen Cyr et
Claude Cyr,
propriétaires du
restaurant Au
Coin de la Baie à
Métis-sur-Mer.

quable pèlerinage en Gaspésie.

S'il arrive à Métis-sur-Mer avant que le soleil ne se couche, il aura le temps de faire une promenade à pied avant de dîner, puis de dormir. A Métis-sur-Mer, on peut combiner les plaisirs et l'amateur des belles et bonnes choses y trouvera tout ce qu'il cherche, entre autres une auberge où il sera assuré de bien manger : Au Coin de la Baie.

Restaurant et auberge, Au Coin de la Baie n'est peut-être pas un château, mais il faut y entrer pour découvrir un parfum qui retient : celui d'une cuisine originaire, composée de poissons et de crustacés, ce qui, même à la porte de la Gaspésie, est parfois difficile à trouver.

Depuis un an, le chef-propriétaire, Claude Cyr, et sa famille mettent à profit les ressources du cru pour offrir l'inattendu et l'inédit. De cette maison, créée en 1950 par Jean-Baptiste Mackell et sa femme, les Cyr ont tout conservé, y compris une réputation et une renommée qu'ils promettent d'entretenir.

Leur menu parle de la morue, des nageoires jusqu'aux tripes, en passant par le foie et la langue. Il parle de sole, de la merveilleuse crevette de Matane et de saumon dont la rivière Métis était autrefois si riche. Au Coin de la Baie, c'est un peu plus que des noms de plats. C'est une manière d'apprêter et d'enrichir. Dans la mousse de foies de volaille, entrent des noisettes. Certains poissons sont marinés, alors que d'autres sont présentés en feuilleté. Quant à ceux à qui le poisson est contraire, ils peuvent goûter au boeuf ou au lapin, tous deux ennoblis par l'arôme des foies.

La semaine prochaine, dans notre série sur la cuisine québécoise ; l'apport des Néo-Québécois.

L'ARC-EN-CIEL DE FRUITS DE MER

Préparation: 15 à 20 minutes

Cuisson: 1 heure

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Gélatine neutre	30 ml	2 c. à table
Eau	30 ml	2 c. à table
Morue	225 g	8 oz
Oignon haché	85 ml	1/3 tasse
Crevettes de Matane	225 g	8 oz
Estragon	3 ml	1/2 c. à thé
Origan	1 ml	1/4 c. à thé
Sel		au goût
poivre		au goût
Lard salé en tranches minces	60 g	2 oz
Saumon	225 g	8 oz
Grosses crevettes	12	

MÉTHODE

FAIRE GONFLER la gélatine dans l'eau froide 5 minutes et faire chauffer jusqu'à dissolution.

PASSER au hache-viande la morue, l'oignon, les crevettes de Matane, puis ajouter les assaisonnements, la gélatine dissoute encore tiède et bien mélanger.

BARDER le fond d'un plat avec les tranches de lard, y déposer la moitié de la préparation de morue, puis le saumon coupé en lanières et les grosses crevettes allongées et recouvrir du reste de la préparation.

Couvrir et faire cuire au bain-marie pendant 1 heure au four à 170°C (325°F). Laisser refroidir et servir froid.

MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE

Préparation: 5 à 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Noisettes	45 ml	3 c. à table
Calvabec	15 ml	1/2 oz
Liqueur de noisette	15 ml	1/2 oz
Foies de volaille	175 g	6 oz
Oignons hachés	175 ml	3/4 tasse
Sel		au goût
Poivre		au goût
Crème à 35%	125 ml	1/2 tasse

MÉTHODE

PASSER AU MÉLANGEUR électrique les noisettes, le calvabec et la liqueur de noisette.

AJOUTER les foies, les oignons, le sel et le poivre et défaire jusqu'à consistance crémeuse.

FOUETTER la crème fermement et y ajouter la première préparation. Mélanger délicatement le tout à la spatule et déposer dans des moules de 60 ml (2 oz-volume).

Faire cuire au bain-marie recouvert d'un papier d'aluminium durant environ 15 minutes, au four, à 220°C (425°F).

Décorer avec des noisettes.

POTAGE AUX NAGEOIRES DE MORUES

Préparation: 15 à 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Nageoires de morue ou bajoues	350 g	12 oz
Eau	1,25 l	5 tasses
Cardamome		1 pincée
Sel		au goût
Poivre		au goût
Carotte en julienne	90 ml	1/3 tasse
Céleri en julienne	90 ml	1/3 tasse
Panais en julienne	90 ml	1/3 tasse
Oignon haché fin	60 ml	1/4 tasse
Crème à 35%	125 ml	1/2 tasse
Menthe fraîche ou séchée		au goût

MÉTHODE

FAIRE POCHE les nageoires dans l'eau et les assaisonnements durant 6 minutes. Retirer les nageoires.

AJOUTER les légumes dans le jus de cuisson des nageoires et faire cuire environ 10 minutes.

DÉFAIRE la chair des nageoires, l'ajouter avec la crème juste au moment de servir et saupoudrer le potage de menthe.

FILETS DE MORUE WALTERS

Préparation: 10 à 15 minutes

Cuisson: 4 minutes de chaque côté

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Morue en filet	900 g	2 lb
Beurre	60 ml	1/4 tasse
Champignons frais	500 ml	2 tasses
Crevettes de Matane	200 g	7 oz
Echalote sèche émincée	60 ml	1/4 tasse
Crème à 35%	500 ml	2 tasses
Sel		au goût
Poivre		au goût
Poivre rouge		au goût
Bouillon de poisson	250 ml	1 tasse
Madère ou calvabec	90 ml	3 oz
Fécule de maïs	30 ml	2 c. à table
Oignons en rondelles	375 ml	1 1/2 tasse

MÉTHODE

FAIRE REVENIR les filets de morue dans le beurre, 4 minutes de cha-

que côté. Retirer du poëlon et garder au chaud.

FAIRE REVENIR très légèrement dans le poëlon les champignons, les crevettes et les échalotes.

AJOUTER la crème, les assaisonnements, le bouillon de poisson et le madère.

LIER légèrement avec la fécule de maïs.

FAIRE REVENIR vivement les oignons dans du beurre pour qu'ils restent croquants.

Dresser le filet sur une assiette, déposer les oignons sur le dessus et napper avec la sauce.

Le filet peut s'accompagner de têtes de violon et de pommes de terre duchesse.

N.B.: la chair du poisson devrait être transparente.

FILETS DE MORUE FRUITÉS

Préparation: 15 à 20 minutes

Cuisson: 4 minutes de chaque côté

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Sel		au goût
Poivre		au goût
Filets de morue frais	900 g	2 lb
Beurre	45 ml	3 c. à table
Jus de pêche	125 ml	1/2 tasse
Sauce:		
Pêches		3
Vinaigre	15 ml	1 c. à table
Muscade	3 ml	1/2 c. à thé
Jus de citron	30 ml	2 c. à table
Oranges		2

MÉTHODE

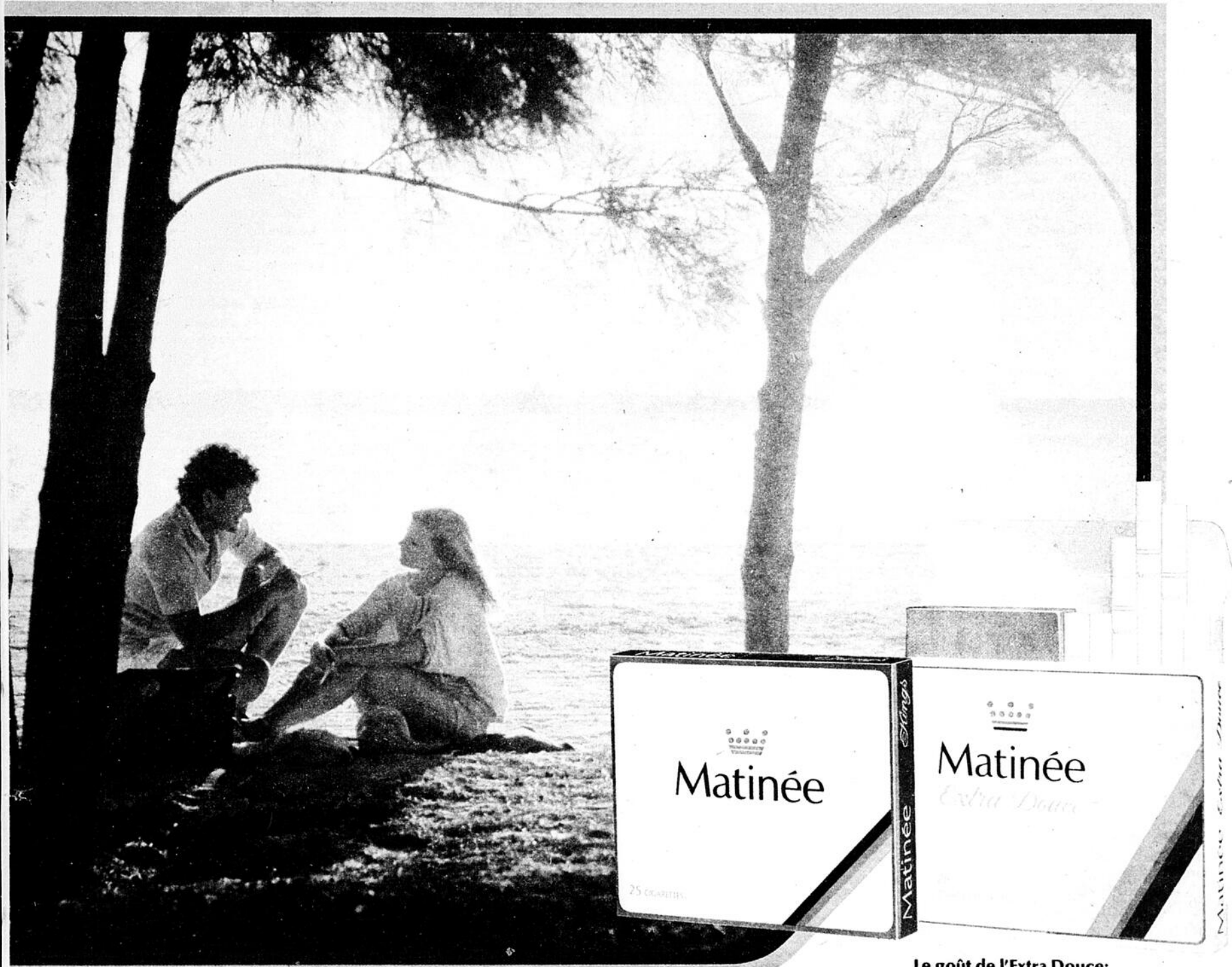
ASSAISONNER les filets avec le sel et le poivre, les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents (4 à 5 minutes de chaque côté). Retirer les filets.

DÉGLACER le plat de cuisson avec le jus de pêche.

Sauce: PASSER les pêches au mélangeur électrique avec le vinaigre, la muscade, le fond de cuisson des filets (beurre et jus de pêche) et le jus de citron.

Déposer le filet sur une assiette. DÉCORER avec des oranges en quartiers ou rondelles et napper avec la sauce chaude. ●

Matinée



La douceur qui se goûte.

Le goût de l'Extra Douce:
une agréable surprise.

Choisissez votre douceur, gardez le goût.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette: Matinée: Régulier: "goudron" 8 mg — nicotine 0.5 mg. King Size: "goudron" 11 mg — nicotine 0.8 mg.
Matinée Extra Douce: King Size: "goudron" 4 mg — nicotine 0.4 mg.