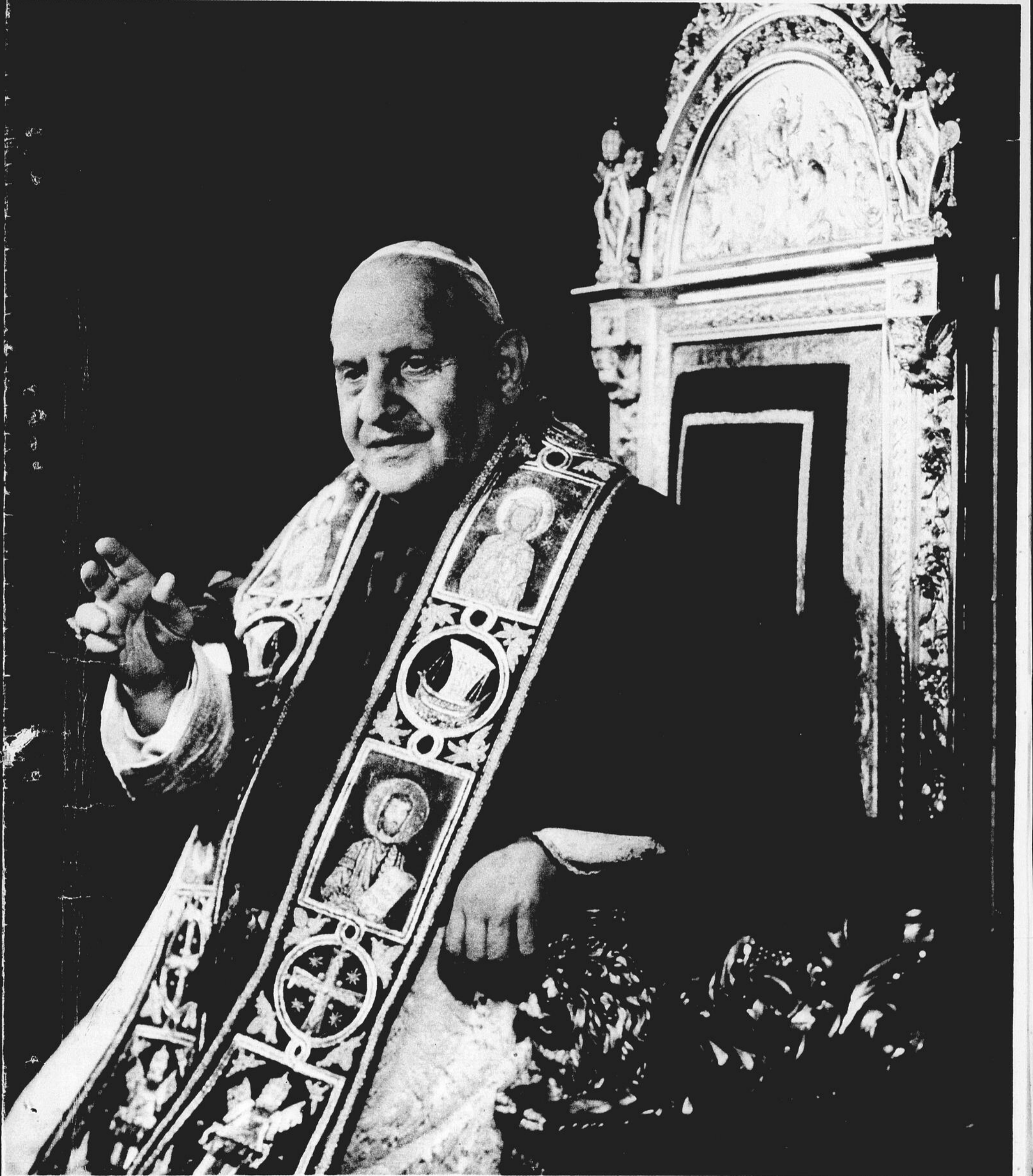


# LE SOLEIL

QUÉBEC, P.Q.

Vol. 2, No 1 — 2 jan. 1960

# Perspectives



SA SAINTETÉ JEAN XXIII



Certaines fois, les pêcheurs de petites morues ont des surprises qui ne sont pas désagréables du tout. Ce pêcheur a trouvé au bout de sa ligne un esturgeon de dimensions fort respectables.

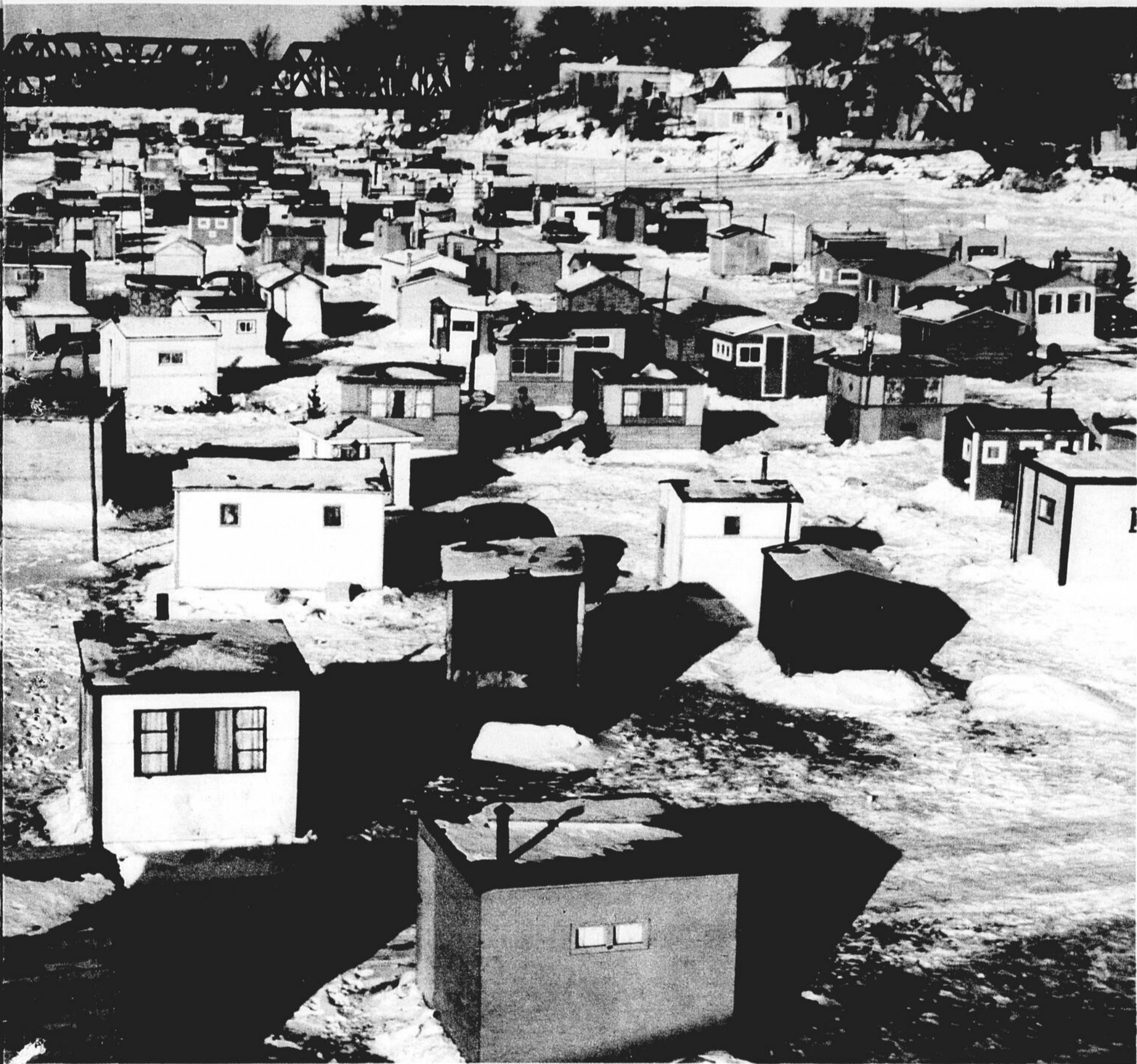


Ste-Anne-de-la-Pérade, à une trentaine de milles au nord de la ville

## Le poisson

Tous les hivers, les cabanes de pêche poussent comme des champignons sur les battures fragiles du Saint-Laurent.

Photos Roger Tessier



Marcel Cognac

de Trois-Rivières, n'est pas le seul endroit où l'on pêche le petit poisson des chenaux, mais c'est sûrement le plus fréquenté. Un carnaval y précède la saison de pêche.

# ne peut dormir tranquille!

**C**HAQUE fin de décembre, de Trois-Rivières, qui fume de toutes ses cheminées d'usine, jusqu'à Donnacona, à quelques milles au sud de Québec, les villages alignés le long du fleuve St-Laurent s'animent et prennent un aspect inaccoutumé. Sur les battures de glace accrochées à la rive, paysans et villageois plantent des maisons comme on plante des oignons. Maisons modestes, il va sans dire, puisque leur existence est aussi éphémère que les grandes gelées. On les dirait presque sorties de la palette d'un peintre tant leurs couleurs sont vives sur le rideau terne de la neige, à perte de vue.

D'autres villages prennent forme, bâtis ceux-là sur le fleuve qui souffle une vapeur dense là-bas, à hauteur de chenal. Avec fièvre, on tisse entre chacune des

cabanes un réseau de fils électriques, de lignes téléphoniques et on accroche même aux toits les tiges qui capteront les images de la télévision.

En moins de quelques jours, les cheminées à tête noire laissent échapper des filets qui montent droit comme des chandelles et des centaines de lumières jaunes scintillent dans les nuits que l'hiver paraît immobiliser pour toujours.

Dans les cabanes où toussent les poêles de fortune, penchés sur des cordes noires que l'eau fait dévier, des hommes, des femmes et des enfants surveillent avec ferveur les moindres oscillations d'une allumette de bois qu'étrangle la corde. Une drôle de moisson vient de commencer, celle de milliers de petites morues qui prendront la route de tous les marchés de la province et feront les frais des jours maigres du Carême.

Si ces morues d'eau douce, qu'on appelle partout poissons des chenaux, servent maintenant à adoucir les rigueurs du jeûne, elles ne furent pas toujours aussi propices à l'épanouissement de la vertu.

En 1856, alors que le bon abbé Onésime Desilets, curé du Cap-de-la-Madeleine, prêchait chaque dimanche le respect de la religion, les poissons des chenaux devinrent une tentation trop grande pour plusieurs de ses ouailles.

Cette année-là, la veille de Noël, malgré les répétitions ardues de la chorale, malgré des cantiques qui fusaient bien au-delà des pauvres vitraux de l'église, seulement trois hommes se présentèrent à la messe de minuit. Femmes et fillettes y étaient aussi nombreuses que les années précédentes, mais le curé, qui avait bon oeil, eut tôt fait de déceler dans (Suite page 4)



**Grand-père**, malgré son âge, n'a pas perdu la tentation de taquiner le menu frélin. Il prépare lui-même une série d'appâts au foie de lard.



**Le premier poisson**, le pêcheur l'examine avec des yeux écarquillés qui en disent beaucoup sur l'envie de ses compagnons. Heureusement, la tribu poissonneuse n'est pas avare de ses sujets.

## Le poisson ne peut...

(Suite de la page précédente)

l'assistance toutes les places vides réservées habituellement aux hommes.

Montant en chaire pour le prône rituel de la messe nocturne, le bon curé Desilets n'était pas tout à la joie de la Noël. Il avait bien découvert, le saint homme, que ses paroissiens, piqués par un démon — sans doute le même dont allait parler, quelques années plus tard, le conteur Alphonse Daudet —, avaient préféré rester sur le fleuve pour embrocher force morues. Rouge d'une colère que ses supérieurs n'auraient sûrement pu lui reprocher, le bon curé lança à la morue un anathème dont elle ne se relèverait jamais.

Durant les années qui suivirent, les récoltes de poissons étaient aussi maigres que celles du blé pendant la triste famine d'Égypte, dont on parle encore d'ailleurs. Atterrés, rongés par le remord, les pêcheurs résolurent de battre humblement la coulpe devant leur curé.

Celui-ci se laissa toucher, mais interdit formellement aux poissons de remonter le fleuve avant le jour de l'an. Depuis ce temps, bon an mal an, les meilleures pêches se font après le jour des Rois!

Si les mœurs du poisson ont quelque peu changé, celles des pêcheurs sont restées les mêmes...

Depuis l'époque des Indiens, premiers locataires des richesses naturelles du fleuve, la pêche aux poissons des chenaux s'accomplit selon des rites bien précis que seul le pêcheur novice ne se croit pas obligé de suivre.

Une fois la cabane montée au-dessus d'une ouverture d'un pied de largeur par une dizaine de pieds de longueur, on installe les agrès de pêche. Contrairement à la truite ou au saumon, le poisson des chenaux a conservé jusqu'à nos jours des goûts d'une grande simplicité.

Il ne perd pas son sang froid devant des leurres artificiels, fussent-ils achetés dans les magasins où l'on parle de pêche dans des termes qui font honneur à la pensée humaine. Malgré tous les efforts déployés par les puristes, la petite morue se contente encore du prosaïque foie de lard ou de boeuf, coupé en cubes.

Il faut bien dire qu'elle a une excuse qui justifie ces goûts prolétariens. Par un nez fin, la petite morue doit compenser la faiblesse de sa vue.

Piqué à l'hameçon, qu'alourdit un plomb, le morceau de foie trouve vite le fond de la rivière et dégage une odeur qu'a vite fait de reconnaître le frélin vert olive.

Suivant les émanations du foie avec un flair qui aurait fait pâlir Sherlock Holmes s'il n'avait eu en plus des yeux et une loupe, le poisson mord l'appât avec appétit.

Les pêcheurs font preuve de tant de dextérité que le poisson ne vit jamais assez vieux pour raconter l'aventure à ses descendants et c'est ainsi que les pêches tiennent toujours du miracle. Du moins on le dit...

Des pêcheurs plus entreprenants, qui connaissent les goûts de nos familles et la maladresse de la morue, ont depuis plusieurs années tiré de cette pêche des revenus impressionnants.

Ils sèment ici et là sous la glace du fleuve, des rivières Batiscan, Ste-Anne et d'autres cours d'eau, des filets en forme de cloche. A l'aube, quand ils les retirent, des milliers de poissons frétilent dans les mailles



**Petit poisson** ne pourra devenir grand, puisqu'il a, bien malgré lui, trouvé la route d'une chaude poêle à frire.

raidies. Ils sont immédiatement étendus sur la glace où ils gèlent vivants, puis expédiés vers les villes de la province.

Benjamin Sulte, historien que la pêche ne laissait pas indifférent, prétend que les pêcheurs du petit village de Champlain firent plus de \$6,000 en une seule saison. A la fin du siècle dernier, c'était une jolie somme. Aujourd'hui encore, le poisson des chenaux compte pour beaucoup dans la vie économique de la Mauricie.

Si la pêche commerciale rapporte à ceux qui la font des profits intéressants, ceux qui pêchent par plaisir laissent aux citoyens de la région des bénéfices qu'ils ne dédaignent pas.

Les propriétaires de cabanes ne les cèdent jamais à moins de dix dollars par soir et le loyer augmente selon la demande. Par les bonnes fins de semaine, le pêcheur du dimanche ne peut espérer trouver un gîte sur la glace à moins d'avoir fait une réservation plusieurs jours à l'avance.

Le poisson des chenaux se retrouve sur toutes les côtes orientales de l'Amérique du Nord, dans le golfe St-Laurent, dans les baies de Terre-Neuve et jusqu'en Virginie, mais celui que l'on pêche de Trois-Rivières à Donnacona, sur les deux rives du fleuve, a une saveur toute particulière. Du moins on le dit...

**C**e qu'il gagne en saveur, il le perd toutefois en grosseur. Quand, au retour d'une soirée fructueuse, muni d'un couteau et d'une paire de ciseaux, le pêcheur se met en frais de préparer le poisson, il en vient à regretter cet avantage.

Par bonheur, les ménagères effacent rapidement cette arrière-pensée. Frite, la petite morue se mange avec délices, mais c'est en gibelotte que les gourmets plus raffinés la préfèrent.

La cuisinière barde de lard le fond d'une cocotte, y couche les poissons et les couvre de pommes de terre et de rondelles d'oignon. Cuit à l'étouffée pendant une demi-heure, le plat fait venir l'eau à la bouche du bec le plus fin.

Il n'en faut guère plus pour rassasier des estomacs que les plaisirs de la pêche avaient dangereusement creusés. L'atmosphère d'une cabane exigüe et enfumée a des inconvénients et le poisson, malgré une fidélité proverbiale, ne mord pas sans arrêt.

Quand, vers les petites heures du matin, un pêcheur lance, "Ça ne mord pas, mais on en prend quand même!", c'est ordinairement parce qu'il est à se faire l'estomac pour le repas du lendemain.

Du moins on le dit! ✓



La bataille d'oreillers fait rage dans cette chambre d'hôtel de Las Vegas où dix jeunes et jolis mannequins, venus pour un concours de beauté, "se délassent et se reposent".



Ce mannequin est pris entre deux feux et, dans l'ardeur du combat, se défend mal.

## Mannequins en liberté

**I**NVITÉS à Las Vegas pour participer à un concours de beauté, dix jeunes mannequins ont fait tout un chahut à l'hôtel où ils passèrent la nuit.

Pour la plupart des jeunes filles, c'était le premier voyage dans la capitale américaine du jeu, et vous pensez bien qu'elles s'en donnèrent à cœur

joie! Elles s'amuserent comme des collégiennes et, le soir venu, on aurait pu croire que, fourbues de fatigue, elle se seraient couchées dès leur arrivée à l'hôtel. Mais, au lieu de s'étendre sagement sur leurs lits, ces demoiselles engagèrent une mémorable bataille d'oreillers qui mit tout l'hôtel en émoi, pendant une bonne partie de la nuit.



La possession de cet oreiller, arme de combat, donne lieu à une dispute acharnée.



Tout l'hôtel a été mis en émoi et maintenant c'est le moment de la détente. ✓

# Un univers nourri de monstres

Portrait en gros plan de la jeune Marie-Claire Blais et des personnages fantastiques qu'elle crée

**U**NE natte de cheveux démesurée, un profil d'écolière, des yeux vert-brun et des lèvres faites pour rire, c'est Marie-Claire Blais.

Née à Québec, Marie-Claire est une nouvelle habitué de la faculté des lettres comme des cours de sciences sociales que dispense à l'Université Laval le R.P. Georges-Henri Lévesque. Cette fille de 20 ans, qu'on prendrait à coup sûr pour une couventine attardée, a déjà écrit trois romans, des centaines de poèmes, des contes et des pièces de théâtre.

"La belle bête", roman que l'Institut littéraire de Québec vient à peine de publier, a lancé Marie-Claire de façon fulgurante et étonné le monde littéraire du Canada français.

Dans quelque temps, on éditera la même oeuvre chez Flammarion, en France. Il aura suffi de quelques mois pour assurer à Marie-Claire une renommée que la plupart des auteurs mettent des années et souvent une vie à atteindre.

Pourtant, dans une conciergerie modeste de la rue St-Stanislas, face à l'enceinte grise de l'Université Laval, j'ai rencontré presque une adolescente, vivant entre quatre murs couverts de photographies tirées d'un magazine populaire américain. Près du lit, qui occupe la moitié de la pièce, des dessins à l'encre font un drôle de collier à l'appareil de téléphone. Ils sont de Marie-Claire.

Sur une table, une quinzaine de volumes d'auteurs différents, une dissertation sur "l'Etranger" d'Albert Camus et une bouteille vide de porto, que l'hôtesse a dû offrir puisqu'elle ne boit, ni ne fume.

C'est dans ce décor fabriqué en trois mois — elle vivait jusqu'alors avec sa famille dans un quartier ouvrier de la capitale — que m'a reçu Marie-Claire, dans

la lumière bleue d'un matin de fin novembre.

Si Marie-Claire ouvre la porte de son appartement avec un empressement ingénu, elle garde jalousement sa vie de toute intrusion. D'une voix adolescente, un peu flûtée, elle évite avec art les questions qu'elle juge indiscrettes. Est indiscret tout ce qui touche à son enfance, aux années de son adolescence, alors qu'elle dut quitter le pensionnat St-Roch en classe de belles-lettres pour gagner sa vie et aider sa famille.

Marie-Claire se contente de laisser savoir qu'elle est née dans "une bonne famille canadienne-française", qu'elle a deux frères et deux soeurs beaucoup plus jeunes qu'elle et a dû occuper six emplois différents en moins de deux ans.

— Je trouve qu'il est très dur de gagner de l'argent. Je ne suis pas faite pour ça!

Tout le reste devient chasse-gardée inviolable comme l'univers fantastique, éclairé de poésie, qui est le sien et celui de ses oeuvres.

La vie a commencé pour elle le jour où le Père Lévesque accepta de la recevoir.

**E**MPLUYÉE de bureau dans une usine de chaussures, elle résolut de rompre définitivement avec des occupations qui ne lui semblaient plus possibles.

Une première lettre écrite avec espoir au professeur de Laval demeura sans réponse. Une deuxième subit le même sort. A la sixième lettre, le Père Lévesque accepta de recevoir l'ancienne élève de pensionnat. Elle arriva à son bureau avec une pleine serviette de textes dactylographiés minutieusement.

— Le Père Lévesque était ma seule chance, m'a dit Marie-Claire avec des yeux qui trahissent encore la reconnaissance qu'elle a pour lui. Il a lu avec patience

tout ce que je lui avais remis, même si je sais qu'il est loin du monde qui m'occupe.

Après une pause, Marie-Claire m'a avoué que le Père Lévesque lui réclama, quelques jours plus tard, une "oeuvre cohérente".

Cette "oeuvre cohérente", ce fut "La belle bête", écrite en quinze jours dans une euphorie dont seule Marie-Claire pourrait apprécier l'intensité.

Le Dominicain se chargea de livrer le manuscrit à l'éditeur Michaud. Si impressionné par ce qu'il avait lu, il réussit à convaincre un homme d'affaires de donner une bourse à Marie-Claire. Forte d'une somme appréciable, la jeune fille quitta emploi et famille pour s'établir au troisième étage d'une conciergerie.

Elle n'a pas cessé d'écrire depuis, de correspondre à l'étranger, avec Vallery-Radot, entre autres, et Julien Green bientôt, découpant avec parcimonie le temps qu'elle accepte de consacrer à la conversation.

Marie-Claire écrit avec fébrilité comme si tout son monde pouvait s'effriter demain matin, la laissant face à une réalité avec laquelle elle ne veut rien avoir de commun.

— J'ai peur de vieillir. Je sais que je ne pourrai alors avoir la même vision. Si je pense à demain, je deviens inquiète.

Cette fille, qui parle avec un léger accent parisien et n'est jamais sortie de son milieu, gesticule nerveusement, lance des regards curieux sur tout, ne semble avoir d'autre désir que de cohabiter avec les êtres qu'elle crée, "des êtres qui doivent exister quelque part, puisque je les vois, puisque je les aime" . . .

Elle écrit par intuition, passionnément.

Toutes les fins de semaine, avec Jeanne Lapointe, professeur à la faculté des lettres, Marie-Claire se



## COMMENT L'AUTEUR VOIT SON ROMAN "LA BELLE BÊTE":

domaine, vit avec son fils, Patrice, et sa fille, Isabelle-Marie. Celle-ci est laide et Patrice, très beau, est idiot.

La mère, qui adore Patrice à cause de sa beauté, ne se rend pas compte de son idiotie et Isabelle-Marie en est très jalouse. Tandis que son frère erre tout le jour avec sa mère, elle travaille sur la ferme.

Un jour que Louise part en voyage, laissant Patrice aux soins d'Isabelle, celle-ci le prive de nourriture afin de le rendre malade. Sa mère revient mariée à un dandy, Lanz, qui enlève à Patrice une partie de l'attention que Louise lui avait toujours portée. Lors d'une danse, Isabelle rencontre un aveugle, Michael, avec qui s'ébauche une idylle qui se terminera par un mariage. Mais Michael, à qui sa jeune épouse avait fait croire qu'elle était belle, recouvre enfin la vue et elle part avec son enfant, une petite fille qui a hérité de la laideur de sa mère.

Pendant ce temps, la vie continuait au domaine de Louise, qui partageait son temps entre Patrice et Lanz, jaloux de son beau-fils au point de le battre un soir à coups de fouet. Plus tard, alors que Patrice fait de l'équitation dans les bois, il lance son cheval à fond de train sur Lanz et le

blesse mortellement.

Louise, atteinte d'un cancer à la joue, reporte maintenant toute son attention sur Patrice, rendant Isabelle-Marie, revenue chez sa mère, chaque jour plus jalouse. Pendant l'absence de Louise, Isabelle plonge la tête de son frère dans l'eau bouillante et celui-ci en garde des marques si affreuses que sa mère ne songe plus maintenant qu'à s'en débarrasser. L'asile semble la seule solution. Elle l'y envoie et apprend finalement d'Anne, la fillette d'Isabelle, le drame qu'elle avait pris pour un accident. Elle chasse sa fille et sa petite-fille, restant seule et rongée par le cancer.

Isabelle revient un jour mettre le feu à la maison de sa mère et se sauve avec Anne. Les deux filent vers la voie ferrée où passera le train dans quelques secondes.

Patrice, évadé de l'asile, revient chez sa mère où il ne trouve que ruines. Comme autrefois, il va se mirer dans un lac voisin pour "y rechercher son beau visage d'autrefois."

"Dans le bleu du ciel qui succédait au bleu de l'eau, la belle bête (Patrice) retrouvait enfin son âme."

Nous avons posé à Marie-Claire Blais douze questions concernant son roman. Elle a répondu

Par Guy Fournier

Rédacteur de PERSPECTIVES

Photos Michel Brault

retire en vase clos et travaille avec une frénésie d'abeille à la correction des prochains textes qu'elle livrera à l'indiscrétion de l'éditeur, des lecteurs ensuite.

Et l'attention dont on la couvre? Les exigences que l'on a pour elle et qui font un peu penser à la fleur dont on respirerait le parfum avec gourmandise de crainte de la voir se faner plus tôt qu'on ne l'aurait voulu?

Marie-Claire en éprouve encore une certaine surprise:

— J'aimerais être aussi sûre de moi que le sont ceux qui m'ont aidée jusqu'à ce jour!

**QUANT** au succès, aux contingences qu'il traîne avec lui et impose avec rigueur, Marie-Claire ne le trouve pas lourd.

— Je voudrais bien continuer d'exercer sur les gens cette fascination.

Si plus d'un parle déjà du phénomène Marie-Claire Blais, plusieurs ont eu pour la jeune fille des paroles sévères et porté sur son roman des jugements définitifs. Les critiques ne la laissent pas indifférente.

— Je les lis peut-être trop, m'a-t-elle dit avant de se plaindre de ce qu'on veuille lui imposer des règles alors qu'elle n'en a pas suivies.

Ses juges les plus sévères, elle les rencontre dans le milieu étudiant de Laval. Les universitaires sont en général plutôt sceptiques sur le génie qu'on lui prête en d'autres milieux.

Marie-Claire n'a qu'un projet immédiat: partir pour un an ou deux à destination de Paris.

Elle emmènera, sans passeport et sans bagage, un criminel prodige, des êtres vampiriques, un violoniste de dix ans, un roi affamé, tous personnages venant d'un monde dont elle seule a la clé.



"J'aimerais être aussi sûre de moi que le sont ceux qui m'ont aidée jusqu'à ce jour", de dire Marie-Claire Blais.

à dix d'entre elles et passé par-dessus celles qui lui demandaient d'expliquer pourquoi son roman se situe dans un milieu exotique et si ses personnages évoluent dans une symbolique.

Voici comment elle voit son oeuvre:

**Q.** Dans quel genre cataloguez-vous votre roman?

**R.** Dans le genre mi-poétique, mi-psychologique. On a dit que c'était un roman-poème. Les critiques sont capables de préciser cela plus que moi, je crois. Mais je désirais dans "La belle bête" un peu de ce rythme fou du poème et de la brièveté dans la description, une sorte d'impressionnisme du roman.

**Q.** Pourquoi le roman n'est-il pas situé dans le temps?

**R.** Je n'aime pas situer ce que j'écris. J'aime tracer du vague autour de mes personnages, comme une vapeur de mystère. Ainsi, on peut les voir comme on veut. On peut les métamorphoser aussi. C'est peut-être aussi parce que je veux travailler plus librement, dans l'espace, sans contraintes.

**Q.** Pourquoi cinq personnages qui sont des monstres?

**R.** Parce que la monstruosité est comme une mère. Tout ce qu'elle envahit est enfanté. Les personnages de "La belle bête" sont monstrueux non par eux-mêmes, mais les uns à cause des autres, les uns dans les autres par les autres. Isabelle-

Marie ne serait pas aussi terrifiante sans Patrice. Louise serait moins vaniteuse sans Patrice. Patrice n'est pas un monstre. Il est innocent. Mais tout ce qui gravite autour de lui est impur. Ainsi, des monstres sont liés sans trop le savoir.

**Q.** Les personnages qui s'affrontent sont-ils une transposition de personnages que vous avez connus?

**R.** Aucunement. Ils sont nés hors de moi et de mon connu. Ils appartiennent ou à un néant (Patrice) ou à une race oubliée dans son mal (Isabelle-Marie). Je les décris parce que je les aime, mais sans les connaître.

**Q.** La vraisemblance vous a-t-elle préoccupée? Vraisemblance des situations, des relations entre les personnages, qui paraissent agir froidement, avec calcul, presque de façon animale?

**R.** Bien, je ne sais trop. A chaque fois que j'écris un roman, je me laisse emporter par la passion de chacun des personnages. Alors je suis la logique des destins que je trace. Peut-être qu'inconsciemment, la logique dont je parle est cette préoccupation de ma vraisemblance à moi...

**Q.** Pourquoi cette quasi-complaisance dans la description de la laideur?

**R.** Il ne s'agit pas de complaisance. Dans la laideur, même l'épanouissement humain est possible. Si le poète n'est pas envoûté jusqu'au fond du coeur par la description des ténèbres ou de la

joie, il lui manque cette violence intérieure qui le marie à son univers.

**Q.** Pourquoi votre roman fait-il abstraction de l'amour?

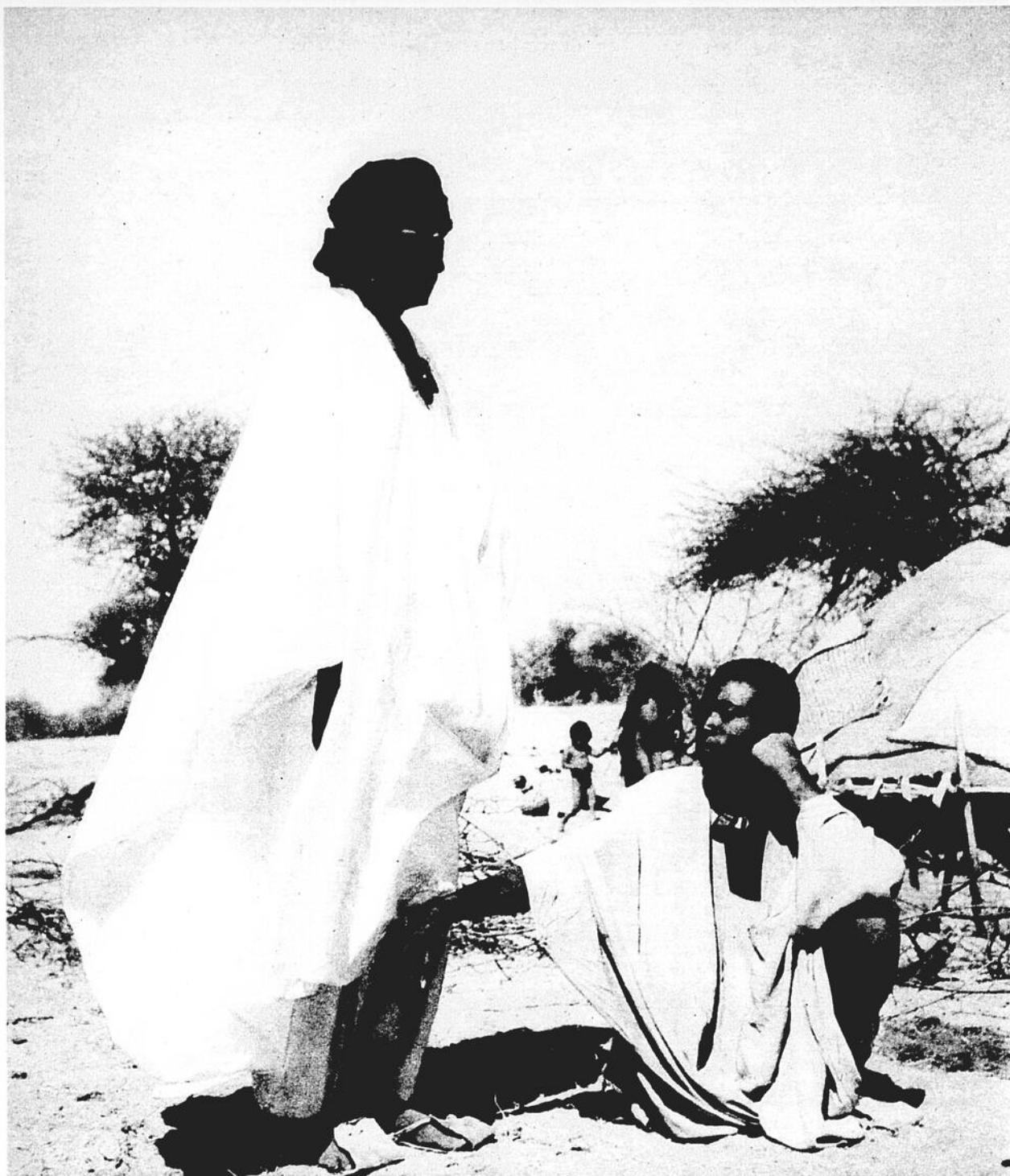
**R.** Il ne fait pas abstraction de tout amour. Il montre des amours qui ne vont pas jusqu'au bout... mais au moins des amours qui naissent. Pensons à Michael, à Isabelle-Marie, ils s'aiment et soudain ils désapprennent l'amour; pensons à l'amour de Louise envers son fils. Il y a l'ombre de l'amour maternel sous cette indomptable vanité.

**Q.** Considérez-vous votre roman amoral? Vos personnages cruels et méchants?

**R.** Mon roman n'est pas amoral. La vérité que l'on voit, que l'on pressent n'est pas amoral en soi. Mes personnages sont cruels et méchants parce qu'ils ne savent pas agir autrement. Ils sont engloutis mutuellement par l'ignorance. Ils ne cherchent pas à se connaître. Quand on écrit de la monstruosité (qui contient une forme de la beauté en soi, sans cela il n'y aurait pas d'espoir), il ne faut pas hésiter à la pénétrer. Sans cela, il y aurait mensonge.

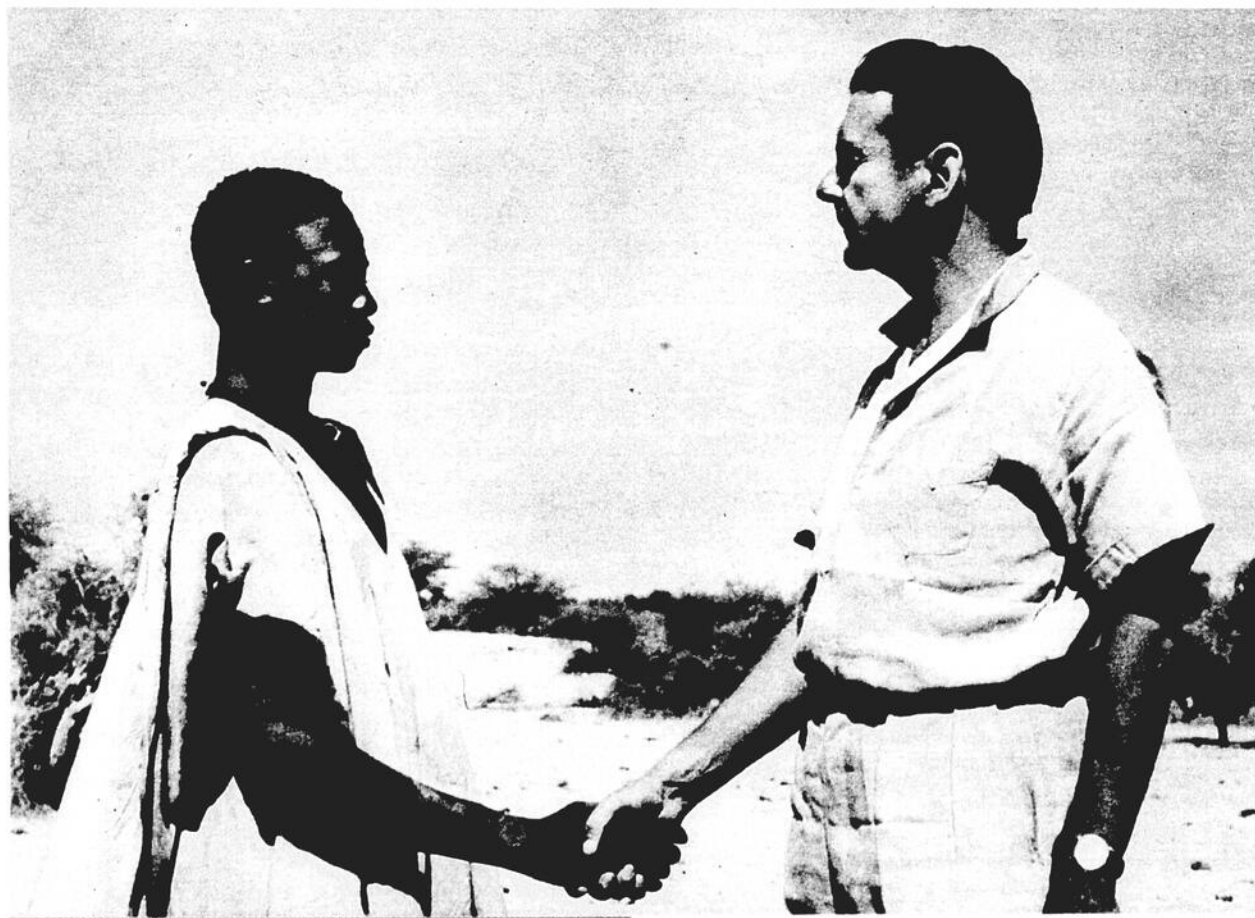
**Q.** Trois jeunes filles romancières sont connues chez nous: Françoise Sagan, Pamela Moore et Claire France. Pensez-vous avoir quelque affinité avec l'une ou l'autre?

**R.** Non! Nous sommes très différentes. Le cri de chaque âme est différent.



**À VENDRE**

Ibrahim se tient humblement accroupi aux pieds de son maître qui va le vendre comme du bétail.



**LIBÉRÉ**

Le marché conclu, lord Maugham l'émancipe aussitôt et lui serre la main comme à un homme libre.



Leurs chameaux rapides aident les Touareg à rejoindre vite un esclave fuyant à pied.

## DES HUMAINS TRAITÉS COMME DES ANIMAUX

SECOND ARTICLE

# J'achète un esclave pour \$100

**P**OUR le profane, le nom du Sahara évoque une image romanesque de solitude majestueuse et terrifiante. Mais le souvenir que lord Maugham en a gardé en est plutôt un qui lui soulève le coeur. Il y a vu, en effet, des hommes, des femmes et des enfants vivre dans un esclavage abject, comme il le racontait ici la semaine dernière.

Neveu du grand romancier anglais Somerset Maugham et romancier lui-même, lord Maugham s'était rendu, avec le journaliste Michael Davidson, à Tombouctou, au Soudan, pour vérifier la nouvelle selon laquelle l'esclavage existe toujours dans le Sahara et que les autorités françaises sont impuissantes à l'abolir. Après avoir interrogé secrètement plusieurs esclaves dans cette ville, ils décidèrent de se rendre au camp d'une tribu targuie, dans le désert même, pour observer la vie des esclaves de plus près.

Deux Touareg, Salehoun et Mehdi acceptèrent d'être leurs guides. Ceux-ci croyaient que lord Maugham cherchait seulement à rassembler la matière d'un nouvel ouvrage et ne se doutaient pas que le noble pair projetait d'acheter lui-même un esclave, afin de bien faire la preuve que l'esclavage persiste là-bas et d'alerter ainsi l'opinion publique.



C'est parfois à un vieillard malpropre, comme ce marabout, qu'appartenra une . . .

. . . jeune esclave comme celle-ci, qu'il traitera comme une vulgaire marchandise.

## L'auteur espère que ces photos soulèveront la colère du monde civilisé contre la traite des Noirs

Par Lord Maugham

**P**ENDANT les longues heures de notre parcours dans la brousse, je me disais parfois que si nos guides touareg avaient su d'avance le vrai but de mon expédition au Sahara, ils nous auraient sûrement refusé leur concours. Et, si par hasard ils avaient découvert notre dessein alors qu'ils étaient en notre compagnie, ils nous auraient certainement tués sitôt que nous aurions été assez loin de Tombouctou et de sa garnison.

Ayant perdu notre route à plusieurs reprises, nous dûmes demander notre chemin à des chameliers de passage. Les Touareg sont un peuple essentiellement nomade, qui campe rarement deux soirs de suite à la même place; même nos guides n'étaient pas sûrs de pouvoir retrouver rapidement le campement de leur tribu. A cause de la difficulté de la marche, nous devions souvent consulter notre boussole. Aussi ai-je compris à quel point il est malaisé aux autorités françaises, malgré leur longue connaissance de la région, de venir à bout du trafic des esclaves chez leurs administrés. En effet, comment imposer une loi à des hommes sans cesse en mouvement et qui ignorent où ils dormiront, le soir suivant?

Enfin, nous aperçûmes plusieurs tentes en peaux de chèvre, de couleur feuille morte, que Salehoun reconnut comme celles de son clan. Des membres de celui-ci nous accueillirent selon la politesse arabe, par l'offrande traditionnelle d'une gourde de lait. Au physique, ce sont des hommes d'une belle prestance. Ils portaient de longues robes indigo qui les couvraient jusqu'aux pieds et des voiles qui dissimulaient presque tout leur visage. Ils nous observaient avec ruse et froideur. C'était décidément une race de maîtres, comme l'indique leur nom de Touareg!

Le même après-midi, je pus saisir la pointe de sadisme qui émane à fleur de peau chez tant d'entre eux. Je désirais prendre quelques photos des petits esclaves qui sont chargés de veiller au soin du bétail, car j'avais entendu de sinistres récits sur les mauvais traitements qu'on leur inflige. Nous partîmes donc à la recherche du troupeau de la tribu et le trouvâmes, peu après, paisamment.

Un garçonnet de sept ans, tout nu, gardait les bêtes. Ses membres étaient chétifs. Son estomac exhibait la saillie caractéristique de la dénutrition. Quand il nous vit arriver, ses yeux exprimèrent l'effroi; il s'enfuit aussitôt. Salehoun lui lança un ordre brusquement, en faisant claquer ses doigts, comme s'il avait appelé un chien. Le gamin s'arrêta, tout craintif, et revint lentement vers

nous. Mon guide glapit un autre commandement après quoi l'enfant se mit à trotter. Puis, un jeune "noble" lui happa le bras vivement et le secoua. L'homme souriait, mais sa voix était sèche et son ton, aigu. Les autres Touareg riaient, brocardaient le garçonnet et le menaçaient, d'un air farouche. Le gamin commença de pleurer et tremblait de tous ses membres, tandis que les rudes cavaliers du désert s'esclaffaient de rire, devant la terreur de l'enfant. J'eus la conviction que, si Michael et moi n'avions pas été présents, ces hommes l'auraient battu, non pour le punir mais à seule fin de s'amuser.

De retour au camp, j'eus l'occasion de constater encore davantage jusqu'à quel point les Touareg considéraient les Bellahs comme des êtres inférieurs. Nous venions de nous asseoir, pour prendre le repas du soir, lorsqu'une jeune et jolie esclave, nue jusqu'à la ceinture, s'approcha de nous, portant sur sa tête un immense plat de riz. Mes hôtes ne semblaient lui porter aucune attention. Je demandai à Mehdi qui elle était. Il planta ses bâtonnets — qui servent aux Touareg de fourchettes — dans le riz grumeleux et rance, en avala une bouchée et répondit enfin: "Elle appartient à ce vieux marabout que vous voyez là-bas."

Les marabouts sont une espèce de moines musulmans vivant à l'écart. On les redoute à cause de leurs prétendus pouvoirs magiques. Les amulettes ou grigris de la fabrication desquelles ils tirent le plus clair de leur revenu peuvent, croit-on là-bas, apporter le malheur et même la mort à leurs porteurs, et même, dans certains cas, le bonheur et le salut. Ces êtres rébarbatifs sont, le plus souvent, de crasseux vieillards à l'odeur repoussante. Le marabout propriétaire de cette superbe esclave ne faisait malheureusement pas exception à la règle. . .

Celle-ci venait de remplir à nouveau nos assiettes. Tout en la regardant s'éloigner de sa démarche harmonieuse, je questionnai de nouveau Mehdi: "Elle ne cesse pas de travailler. Ne lui accorde-t-on donc jamais de repos?"

Mon voisin se contenta de grommeler vaguement.

Obstiné, je repris: "Est-elle mariée?"

— Oui, à un autre esclave. Elle dort, certaines nuits, dans la tente de son mari et, d'autres, dans celle du marabout. Cela dépend du caprice de son maître.

Autrement dit, elle n'était pour lui rien de plus qu'un meuble ou qu'une tête de bétail. Son existence offrait un amer contraste avec celle des épouses et des filles de

nos hôtes. Ces femmes ne travaillent jamais et passent tout leur temps à manger, dans l'espoir d'accroître leur poids, car l'obésité est une marque de beauté féminine, chez les Touareg. J'interrogeai Mehdi à leur propos.

"Il est vrai, me répondit-il, qu'elles mènent une vie oisive. Mais elles doivent obéir à des règles morales très sévères. A la différence des Européens, nous considérons l'adultère, par exemple, comme une offense des plus graves. Si une femme targuie se rend coupable de ce crime, on l'attache à un poteau, puis, en présence de toute la tribu, l'esclave le plus robuste du camp lui administre soixante coups de fouet. C'est la seule occasion où un esclave peut porter la main sur une femme de notre race. Il arrive parfois que certaines meurent sous les coups."

Au cours du même repas, Michael demanda à Salehoun, d'un air aussi naturel que possible: "Que diriez-vous si je vous proposais d'acheter un de vos esclaves: ce grand gaillard là-bas qui tient une lance, par exemple?"

Salehoun accueillit la proposition avec beaucoup de sérieux. "Je n'ai qu'à me louer de ses services, déclara-t-il. Mais si je n'en étais pas satisfait et s'il consentait à me quitter, j'accepterais votre offre. C'est un bon serviteur. Il vaut à peu près deux cents dollars de votre monnaie."

— Et combien coûterait la belle esclave du vieux marabout? ajoutai-je.

— Les femmes valent plus cher que les hommes, me répondit-il. Celle-là vaut certainement trois cents dollars. Mais vous pourriez acheter un jeune garçon pour pas plus de soixante-dix dollars.

**I**L DEVENAIT urgent d'exécuter mon projet. Même si la pensée qu'on pouvait acheter un être humain comme on ferait d'un cheval ou d'un chien me révoltait, je tenais plus que jamais à réaliser mon plan. J'avais la ferme conviction que c'était là le seul moyen de provoquer un sursaut de révolte chez les peuples libres et de les inciter à intervenir pour mettre fin à cet ignoble trafic. Mais il me fallait procéder avec une extrême prudence. J'allais enfreindre la loi française en achetant un esclave. De plus, je tenais à m'assurer qu'aucun de mes amis africains ne risqueraient d'être traduits en justice pour ce délit.

Je ne poursuivis donc pas plus longtemps cette conversation, bien que Salehoun et Mehdi parussent disposés à la continuer. J'aurais pu conclure un marché avec eux sur-le-champ, mais Niang M'baye, notre chauffeur sénégalais nous accompagnait (Suite à la page suivante)



## En pleine croissance!

Chaque jour, les laits à formules de nourrissons Farmer's Wife se gagnent de nouveaux "clients". Si tant de médecins les prescrivent, c'est que les troubles digestifs sont très rares... les augmentations de poids, plus régulières chez les bébés nourris à ces laits spéciaux pour nourrissons.

Les cinq titres Farmer's Wife sont tous des lait de vache purs, desquels on a retiré une partie seulement de l'eau. Ces laits de confiance sont ensuite spécialement traités pour devenir plus digestibles. Ils sont homogénéisés en vue du fractionnement des globules de gras en parti-

cules facilement digestibles. Et ils sont spécialement traités à la chaleur afin de rendre les protéines qu'ils contiennent plus faciles à digérer par les nourrissons. Tous les cinq laits Farmer's Wife ont un *double facteur de sécurité* pour protéger la santé de votre bébé. Tout d'abord, chaque boîte émaillée à l'intérieur est nettoyée et stérilisée *avant* d'être remplie. Ensuite, la boîte et le lait pour nourrissons qu'elle contient sont stérilisés à nouveau pour garantir une pureté absolue. Ainsi, le produit est exempt de contamination et peut être conservé en toute sécurité, sans réfrigération, jusqu'à ouverture de la boîte.

Consultez votre médecin au sujet de la prescription du lait à formule Farmer's Wife qui convient la mieux à votre bébé. Achetez ce qu'il y a de mieux et soyez tranquille. En vente partout dans les épiceries et les pharmacies.

# Farmer's Wife

PRESCRITS PAR PLUSIEURS MÉDECINS—APPROUVÉS PAR LES MAMANS AVISÉES



Yeux et nez seuls visibles sous le "litham", Salehoun observe la vente d'Ibrahim, la main en arrêt sur les poignées de son sabre et de sa dague.

## J'achète un esclave...

(Suite de la page précédente)

dans cette première expédition chez les Touareg et je jugeai qu'il valait mieux pour lui qu'il ne fût mis au courant ni de mes intentions ni des nouvelles démarches que je projetais.

Nous partîmes sans avoir accompli notre dessein, mais je convins avec Salehoun et Mehdi qu'ils me rencontrassent de nouveau, à Tombouctou. Quand ils se présentèrent chez moi, je leur déclarai, cette fois ouvertement, que je désirais acheter un esclave. Ils ne firent aucune objection et promirent même de m'y aider. Quelques jours plus tard, ils revinrent me voir et dirent: "Tout est réglé. Pouvez-vous partir demain, dès l'aube, pour le désert?"

Aucune précaution ne me parut inutile pour empêcher qu'on sût que nous partions, dans quelle direction et dans quel but. Je ne craignais pas seulement les foudres des Français mais bien plus encore celles des Touareg. D'ailleurs, Salehoun et Mehdi eux-mêmes semblaient nerveux et inquiets plus que de coutume. Au vrai, ils parlèrent à peine durant tout le trajet, sauf pour discuter de la route à suivre.

Six heures de route nous amenèrent au campement. Deux guerriers d'âge moyen nous y accueillirent. Nous fûmes bientôt rejoints par un autre Touareg, qui était voilé. Salehoun murmura: "Voici mon cousin. C'est à lui que vous devez vous adresser. Il consent à vous vendre un de ses esclaves." Tout notre groupe se rendit alors à la tente dudit cousin, située en bordure du camp. Un esclave d'une vingtaine d'années était accroupi à l'entrée. Il était grand, vigoureux et bien proportionné. La profonde dignité naturelle de ses allures démentait son jeune âge. Ce colosse aurait pu renverser aisément d'une seule bourrade n'importe lequel des guerriers qui nous entouraient. Salehoun me prévint: "Voilà l'esclave que mon cousin accepte de vous céder. Il s'appelle Ibrahim."

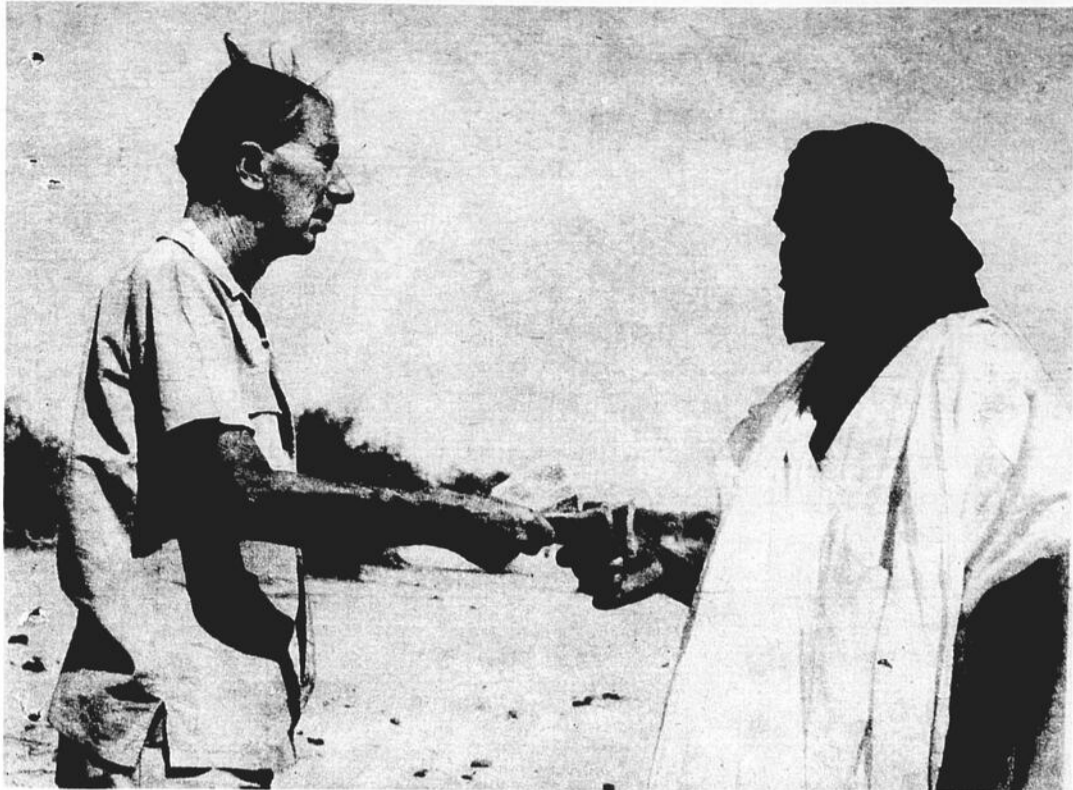
Malgré sa puissante stature, Ibrahim était entièrement soumis à son maître et gardait les yeux patiemment fixés sur lui, dans l'attente de ses ordres. Son propriétaire m'invita à m'asseoir près de lui, sur le tapis servant de seuil à sa tente, et se mit à vanter les mérites de sa "marchandise". "Il a les membres sains et le souffle long, me dit-il. C'est un travailleur qui ne rechigne pas à la besogne. Il est fort comme un cheval et..." Je coupai court à ces commentaires car tout ce marché me dégoûtait et je tenais à en avoir bientôt fini. Le cousin de Salehoun conclut: "Je suis prêt à vous vendre cet esclave pour 25,000 francs. Il consent à me quitter et à vous suivre."

Je répondis que j'acceptais ce prix et je fis un signe à Michael, qui tendit à mon hôte la somme convenue: environ \$100 en monnaie anglaise. Je photographiai la scène car je voulais offrir au monde une preuve irréfutable de l'abominable traite d'esclaves qui se perpétue de nos jours en Afrique.

Marché conclu, Ibrahim quitta sa place, près des pieds de son ancien maître, et vint s'accroupir près des miens sans prononcer un mot. Je demandai alors à Salehoun de se faire mon interprète: "Dites-lui que je l'émancipe et qu'il est maintenant un homme libre."

Complètement médusé, le jeune guerrier touareg resta silencieux un moment. Puis, impassible, il traduisit mes paroles. A son tour, la figure d'Ibrahim prit et conserva un instant une expression morne et vide, comme s'il se refusait à me croire. Enfin, tous ses traits se plissèrent de joie. Salehoun répéta ma déclaration et je tendis la main au jeune homme. Il la contempla avec fixité, puis, lentement, il se leva, la saisit et la serra quelques instants.

L'homme qui, une minute plus tôt, était encore son maître, nous observait avec étonnement. Visiblement, il ne lui était jamais arrivé d'assister



L'auteur a tenu à rapporter cette preuve photographique de ses avancés: la scène où son compagnon, Michael Davidson, remet en son nom au cousin de Salehoun le prix de la vente d'Ibrahim.



Ibrahim est définitivement un homme libre car lord Maugham l'a invité à s'asseoir, en égal, sur le tapis, aux côtés de son ex-maître.

à pareille chose. Et le regard que je surpris sous ses paupières à demi baissées indiquait qu'il entendait bien ne plus jamais répéter cette expérience . . .

Je me déplaçai légèrement, pour faire place à Ibrahim, et je commandai encore à Salehoun: "Expliquez-lui qu'il est désormais l'égal de son maître et qu'il peut venir s'asseoir à côté de nous." Salehoun hésita. Il semblait avoir de la difficulté à avaler sa salive. Demandant à un Bellah de s'asseoir au même rang que ses maîtres, c'était un peu, à ses yeux, comme si on avait insisté pour faire coucher un chien dans un lit à baldaquin. Enfin, il se décida. Ibrahim sourit et vint prendre place près de nous.

"Dites-lui maintenant, demandai-je, de serrer la main de votre cousin." Salehoun se plia à ma requête et Ibrahim tendit sans hésitation sa main à son ancien propriétaire. Celui-ci fit d'abord grise mine et demeura hésitant pendant plusieurs secondes. Puis, très lentement, il allongea à son tour le bras et serra la main du jeune Noir qui, quelques instants auparavant, était encore son esclave. La tension qui régnait jusque-là entre nous tous disparut enfin, et la conversation reprit son cours normal.

Mais, tout en y prenant part, je parvenais difficilement à m'y intéresser. Deux idées contradictoires s'agitaient en mon esprit. D'une part, j'éprouvais une vive satisfaction d'avoir rendu un homme à la liberté; de l'autre, je ne pouvais m'empêcher d'éprouver du dégoût d'avoir acheté un être humain avec moins de cérémonies que s'il se fût agi de l'achat d'un taurillon, au marché à bestiaux.

**M**AIS bientôt, Ibrahim me tira de cette rêverie. Etreignant mes mains dans les siennes, il se mit à me parler avec vivacité dans sa langue à lui. Même si je ne comprenais pas un traître mot, je saisis, à son regard et à son émotion, qu'il me remerciait. Je lui donnai \$15, pour s'initier à sa nouvelle vie d'homme libre. Son ancien maître fut irrité de mon geste. Il se plaignit d'avoir été dupe en cette affaire et tenta de m'extorquer une somme supplémentaire. N'y parvenant pas, il s'éloigna en grognant, sans même me saluer.

— Qu'est-ce qui lui arrive? demandai-je à Mehdi. Il avait pourtant semblé satisfait de la somme convenue . . .

— Le Coran affirme, fit mon guide en souriant, que la meilleure action qu'un croyant puisse accomplir, c'est de rendre sa liberté à un esclave. Le maître d'Ibrahim avait l'occasion de poser lui-même ce geste; mais il ne l'a pas fait et vous a même revendu cet esclave. De plus, en libérant Ibrahim, vous lui avez fait sentir à quel point il a manqué à son devoir. Aussi sa conscience le tracasse-t-elle; il cherche à l'apaiser en barguant avec vous."

— J'espère pour notre bien à tous, intervint Salehoun, l'air sombre, que personne ne dira mot de ce qui est survenu aujourd'hui, quand nous serons rentrés à Tombouctou.

Je l'assurai que ni Michael ni moi ne songions à en parler. Puis je le questionnai sur le passé d'Ibrahim. Ce

dernier, m'apprit-on, est né esclave et l'était demeuré jusqu'à sa libération par moi. Ses parents étaient morts; et lui-même était encore célibataire. "Ibrahim est particulièrement heureux de sa libération, ajouta Salehoun, parce qu'il sait que, même quand les Français quitteront le Soudan, son ex-maître ne pourra venir le réclamer. Au temps où il était esclave, il n'aurait pu se marier sans la permission de son maître. Maintenant, il peut épouser qui lui plaît; et ses enfants seront à lui. Quand un esclave devient père, ses enfants appartiennent à son maître, qui peut en disposer à son gré. Il peut revendre les parents et garder leurs rejetons ou inversement, comme il arrive fréquemment."

Puis je demandai à Ibrahim lui-même quels étaient ses projets. Le brave garçon songeait à s'établir à Tombouctou et à chercher un emploi de tailleur de pierre. Il devait avoir hâte de quitter le camp au plus tôt,



A Londres, l'auteur se remet de sa mystérieuse maladie contractée en Afrique et se repose dans son jardin.

pensai-je; et, comme nous nous préparions à partir, je lui offris une place en voiture. Il refusa poliment l'invitation, expliquant qu'il voulait faire ses adieux à ses amis. Cela me fit comprendre que, malgré leur oppression, les esclaves parviennent à établir certains rapports humains entre eux, qui apportent quelque adoucissement à leur infortune.

Salehoun et Mehdi décidèrent, eux, de revenir avec moi. Je m'en réjouis car, ainsi, je ne serais pas obligé de me fier seulement à ma boussole pour retrouver ma route. Lorsque nous remontâmes dans la Land Rover, Ibrahim vint nous serrer une dernière fois la main, le visage radieux. A mesure que nous nous éloignions du

camp, je retournais de temps en temps la tête pour apercevoir encore Ibrahim, qui continuait de nous saluer de la main, debout près d'une tente.

Mais il me fallut bientôt penser à d'autres soucis. Mes guides étaient de plus en plus nerveux, et leur nervosité nous envahit à notre tour. J'avais le bizarre et déplaisant pressentiment que nous n'avions pas fini d'entendre parler de ce marché clandestin. Dès que nous fûmes rentrés à Tombouctou, je versai aux deux hommes les \$25 que je leur avais promis, après quoi nous commençâmes nos préparatifs de départ pour l'Angleterre.

**L**e lendemain, en revenant d'une course en ville, je trouvai la lourde porte de notre demeure solidement verrouillée. A Tombouctou, ce n'est pas la coutume. Du moment qu'il se trouve quelqu'un au logis, la porte principale reste constamment ouverte. Les visiteurs pénètrent sans attendre et annoncent leur présence en frappant deux fois dans leurs mains. Or je savais qu'il y avait sans cesse un de nous à la maison: soit Mike, soit notre cuisinier, Mohamen. Je tambourinai du poing sur la porte, et Mohamen vint ouvrir. Sitôt que je fus entré, il la referma vivement. Je vis qu'il était bouleversé.

"M'sieu, bégaya-t-il, deux Touareg vous recherchent. Ils sont venus ici. Ils avaient l'air furieux et m'ont paru dangereux."

Mike aussi fut témoin de leur venue. Il était sur le toit-terrasse, en train d'écrire. Les deux intrus montèrent droit jusqu'à lui et s'écrièrent: "Où est votre ami? Où est le docteur qui verse des gouttes dans les yeux des gens?" C'est de moi qu'ils voulaient parler. Durant mes visites dans les campements, j'avais aperçu un grand nombre d'enfants — et d'adultes aussi — qui souffraient de maux d'yeux; et, comme ma pharmacie portative renfermait de la lotion anti-ophtalmique, je m'en étais servi pour les soigner.

Sans même attendre que Michael eût répondu, le plus vieux des deux Touareg ajouta: "Je suis un marabout. Votre ami a porté son regard sur ma femme. Personne n'a le droit de regarder la femme d'un marabout."

Mike leur répondit que je n'avais approché l'épouse de personne, que j'étais d'ailleurs absent et qu'il ignorait le moment de mon retour.

"Dans ce cas, riposta le marabout, nous allons l'attendre ici."

Cette fois, ce fut Mike qui perdit patience. "Vous n'en ferez rien et vous allez partir tout de suite."

Frémissant de rage, le plus jeune des Touareg s'exclama à son tour: "Qui oserait se dire votre ami parmi les nomades? . . . Pourquoi tenez-vous tant à vous rendre dans le désert? . . . Pourquoi distribuez-vous de l'argent à tant de gens? . . ." Et les deux hommes lui posaient d'autres questions insidieuses, pendant que Mike les forçait à redescendre l'escalier puis, à sortir. Une fois dans la rue, ils hurlèrent: "Vous ne vous en tirez pas comme cela!"

Le récit que Mike me fit de l'incident le rendait presque amusant; mais je savais, (Suite page 20)

# LE SOLEIL

# PERSPECTIVES

ANNÉE  
BISSEXTILE

# CALENDRIER 1960



JANVIER

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 31	25	26	27	28	29	30



FÉVRIER

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29					



MARS

DIM	LUN	MAR	MFR	JEU	VEN	SAM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



AVRIL

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30





MAI

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



JUIN

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



JUILLET

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30



AOÛT

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



SEPTEMBRE

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



OCTOBRE

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29



NOVEMBRE

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



DÉCEMBRE

DIM	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Photo PERSPECTIVES

Pendant la saison froide, nous avons besoin d'aliments chauds et reconstituants, tel ce beau pain de viande où se mêlent heureusement boeuf haché et sauce aux pommes.

LA  
BONNE  
Cuisine

# Un régal bon marché: le boeuf haché

Réconfortants et toujours appréciés, des plats qui feront les délices de papa et des enfants

**L**A PLUPART des ménagères appréhendent souvent à la sauvette un aliment qu'elles proclament pourtant l'un de leurs favoris: le boeuf haché. Ce boeuf, qu'il soit du steak de première qualité ou qu'il provienne d'une coupe moins cher, elles le traitent souvent de façon inadmissible. Elles aimeraient bien pouvoir servir à leur famille quelque chose de savoureux, de tendre; mais elles écrasent complètement leurs galettes de hamburgers et ne cessent de les aplatir, avec une spatule, pendant tout le temps de leur cuisson.

Nous trouvons tous franchement délicieux les hamburgers qu'on nous sert à notre comptoir favori. Et nous en sommes encore à nous demander pourquoi les hamburgers que nous préparons à la maison sont tellement différents, tellement moins exquis. C'est que, voyez-vous madame, les cuisiniers de ces établissements

ne l'ignorent pas, pour que la viande soit à son meilleur, il faut y toucher le moins possible.

Un excellent cordon-bleu recommande d'ajouter de l'eau à la viande avant de former les petits pâtés ou les galettes de hamburgers et c'est là une excellente suggestion. Deux cuillerées à table d'eau dans une livre de viande hachée suffisent à garder à celle-ci toute sa tendreté. Nos grands-mères avaient coutume, d'ailleurs, d'ajouter à la viande hachée une tranche de pain imbibée d'eau. Notre pain de viande à la sauce aux pommes est une illustration de ce principe.

Le boeuf haché est un aliment miracle et vous pouvez l'accommoder de toutes les façons. Essayez nos hamburgers de luxe et c'est avec orgueil que vous les offrirez à n'importe lequel de vos invités. Les boulettes, pour leur part, conservent toujours la faveur populaire et rien de tel, vraiment, que le boeuf en casserole.

## NOS RECETTES

### PAIN DE VIANDE À LA SAUCE AUX POMMES

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 livre de boeuf haché                    | 1 oeuf, battu                  |
| ½ livre de porc maigre, haché             | 2 cuil. à thé de sel           |
| 1 tasse de miettes de pain sec            | 1 cuil. à thé de poudre à pâte |
| 2 tasses de pommes de terre crues, râpées | 2 cuil. à table d'oignon haché |
| 1 boîte de 15 onces de sauce aux pommes   |                                |

CHAUFFER le four à 350°.

(Suite page 16)

# Le bacon au petit goût de fumé coupé dans les morceaux de choix du centre!



## Savourez le Bacon Premium Swift

(spécialement bon avec des gaufres dorées et croustillantes)

Seuls les morceaux de choix du centre sont assez bons pour le Bacon Premium Swift. C'est pourquoi sa texture et ses proportions de gras et de maigre sont juste à point. L'exquis petit goût de fumé que vous aimez a été obtenu en fumant les morceaux lentement au-dessus de braises odorantes de bois franc.

Nous croyons que vous aimerez servir le Bacon Premium Swift avec des gaufres bien dorées... et beaucoup de beurre et de sirop d'érable! Cela fait un plat merveilleux pour le déjeuner ou le souper. Essayez-le: achetez du Bacon Premium Swift bientôt!



### Nouveautés culinaires

par *Martha Logan*



#### SAUCISSES ET FÈVES DE LIMA EN CASSEROLE

1 livre de Saucisses Pur Porc Brookfield Swift  
1 gros oignon, finement haché  
1 1/2 tasse de sauce tomate  
1/4 cuillerée à thé de sel  
Poivre  
1/4 cuillerée à thé d'origan  
1/4 cuillerée à thé de basilic  
3 1/2 tasses de fèves de Lima cuites ou en boîtes

Faire rissoler ensemble les saucisses et l'oignon jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Retirer les saucisses de la poêle et les fendre en deux dans le sens de la longueur. Egoutter l'excédent de graisse. Remettre les moitiés de saucisses dans la poêle. Ajouter la sauce tomate et les assaisonnements. Disposer les fèves de Lima et la sauce en lits superposés, dans un plat-casserole de 1 1/2 pinte, en terminant par la sauce. Faire cuire 45 minutes à four modéré (350°F.). 6 portions.

#### SAUCISSE BRAUNSCHWEIGER ET BACON PREMIUM SWIFT

1/2 livre de Bacon Premium Swift.  
1/4 tasse de graisse fondue du bacon  
1 livre de Saucisse Braunschweiger Premium Swift, coupée en tranches de 1/2 pouce  
1/4 tasse de farine  
1 cuillerée à soupe de beurre  
1 cuillerée à soupe de jus de citron  
1 cuillerée à soupe de persil haché

Faire rissoler le bacon à la poêle comme indiqué sur l'emballage. Enrober la saucisse Braunschweiger de farine et la faire rissoler légèrement des deux côtés dans la graisse fondue du bacon. La retirer de la poêle. Verser la graisse de bacon. Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit brun. Disposer le bacon et les tranches de saucisse Braunschweiger sur un plat. Ajouter quelques gouttes de jus de citron, le beurre et le persil. 4 portions.

# Swift

pour mieux servir votre famille

## Un régal bon marché...

(Suite de la page 14)

**METTRE** tous les ingrédients ensemble, dans un grand bol, et les mêler légèrement. Bien tasser dans un moule à pain de 9 x 5 x 3 pouces et cuire pendant 1½ heure. (6 à 8 portions).

### BOEUF AU PIMENT

1½ livre de boeuf haché	1 petite feuille de laurier
¼ de tasse de beurre ou de gras de bacon	¼ de tasse de persil haché
2 piments verts, coupés en fines languettes	½ tasse de céleri haché
2 oignons de moyenne grosseur, tranchés mince	½ cuil. à thé de thym
2 tasses de tomates cuites	1½ cuil. à thé de sel
1 boîte de 6 onces de pâte de tomate	¼ de cuil. à thé de poivre

**FAIRE REVENIR** le boeuf dans le beurre ou le gras de bacon en se servant d'une casserole épaisse. Ajouter tous les autres ingrédients.

**COUVRIR** et laisser mijoter pendant 30 minutes. (6 portions)

### HAMBURGERS DE LUXE

1½ livre de steak de boeuf dans la ronde, haché	Du poivre, fraîchement moulu
1½ cuil. à thé de sel	½ de tasse de beurre, amolli
3 cuil. à table de câpres, rincées	1 cuil. à table de persil haché
½ de tasse de vin rouge canadien, sec	1 clou de girofle, écrasé
½ cuil. à thé de glutamate de sodium (facultatif)	8 pains à hamburger
	De la sauce chili, réchauffée

Des tranches très minces d'oignon sucré

**MÊLER** légèrement avec une fourchette le steak, le sel, les câpres, le vin, le glutamate de sodium et le poivre.

**DIVISER** en 8 portions et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient bien à point.

**MÊLER** le beurre, le persil et le clou et étendre à l'intérieur des pains à hamburger, préalablement entrouverts.

**ENVELOPPER** les pains dans du papier d'aluminium et les mettre dans un four chaud pour environ 15 minutes.

**ENDUIRE** l'intérieur des pains de sauce chili réchauffée, et introduire dans chacun d'eux un pâté de viande et une tranche d'oignon. (8 portions).

### BOEUF AU CHOU

½ livre de boeuf haché	3 cuil. à table de farine
1 cuil. à table d'huile à salade	1 cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de sel	¼ de cuil. à thé de poivre
½ chou, de grosseur moyenne, haché grossièrement (environ 4 tasses)	1½ tasse de lait
3 cuil. à table de beurre	1 tasse de chapelure fraîche
	2 cuil. à table de beurre

**CHAUFFER** le four à 350°.

**FAIRE REVENIR** le boeuf dans l'huile, en se servant d'une casserole épaisse. Ajouter au chou 1 cuil. à thé de sel; couvrir d'eau bouillante et laisser cuire jusqu'à ce que le chou soit tendre mais encore croquant (environ 5 minutes). Egoutter.

**FAIRE FONDRE**, pendant ce temps, le beurre dans une casserole. Y saupoudrer la farine, 1 cuil. à thé de sel et le poivre et laisser mijoter un peu.

**RETIRER** du feu et ajouter le lait, d'un seul coup, en mêlant bien. Remettre la casserole sur le feu et cuire, en brassant constamment, jusqu'à consistance lisse et épaisse.

**DÉPOSER** dans une casserole d'une pinte, le boeuf, le chou et la sauce blanche. Couronner de chapelure et parsemer de noisettes de beurre.

**CUIRE** environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne. (4 portions).

## CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LE BOEUF HACHÉ

**UNE LIVRE** de boeuf haché et vous servez quatre personnes. Mais vous pourrez tout aussi bien en régaler cinq ou six si vous combinez votre boeuf à d'autres ingrédients.

Il faut manipuler la viande hachée avec beaucoup de précautions. Elle sera plus juteuse, plus tendre si vous ne tassez pas trop vos petits pâtés ou vos galettes. Les ingrédients des pains de viande doivent être mêlés très légèrement.

Si vous devez utiliser votre boeuf haché le même jour, enveloppez-le sans serrer, dans du papier ciré, en laissant les bouts du paquet ouverts et placez au réfrigérateur.

Mais si vous désirez conserver votre viande une bonne semaine, divisez-la en petits pâtés ou en galettes que vous placerez entre des carrés de papier ciré. Enveloppez ensuite le tout dans du papier métallique et placez dans le compartiment à congeler de votre réfrigérateur.

Si vous voulez congeler complètement votre viande, séparez vos pâtés par des feuilles de ce papier spécial qu'on trouve sur le marché pour usage dans le congélateur. Enveloppez ensuite dans du papier métallique ou du papier à l'épreuve de l'humidité et employez au plus tard dans les trois mois.

### CHOUCROUTE ET BOULETTES

1 livre de boeuf haché	2 cuil. à table d'huile à salade
1 tasse de chapelure	1 boîte de 15 onces de choucroute
¼ de tasse d'oignon haché	1 cuil. à table de vinaigre
1 cuil. à thé de sel	3 cuil. à table de cassonade
Du poivre, fraîchement moulu	2 tasses de pommes, coupées en dés
1 oeuf, battu	1 cuil. à table de graines de carvi

**CHAUFFER** le four à 375°.

**MÊLER** légèrement le boeuf, la chapelure, l'oignon, le sel, le poivre, l'oeuf et le raifort. Former 8 boulettes.

**FAIRE CHAUFFER** l'huile dans une casserole épaisse et brunir les boulettes sur tous les côtés.

**MÊLER** la choucroute, le vinaigre, la cassonade, les pommes et les graines de carvi et déposer le tout au fond d'une casserole d'une pinte et demie. Disposer les boulettes de viande sur le dessus.

**COUVRIR** et cuire pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres, en enlevant le couvercle pour les 15 dernières minutes de cuisson. (4 portions).

### FÈVES ET BOEUF EN CASSEROLE

1 livre de fèves de Lima, sèches	1 boîte de 10 onces de crème de tomate, condensée
1 cuil. à table de sel	1½ tasse d'eau
1 livre de boeuf dans la ronde, haché	1 cuil. à table de sel
¼ de tasse d'oignon haché	¼ de tasse de cassonade
2 cuil. à table d'huile à salade	2 cuil. à thé de moutarde sèche
¼ de livre de lard salé, coupé en lanières	

**LAVER** les fèves, les couvrir d'eau froide et les laisser tremper toute une nuit. Les égoutter et les couvrir d'eau bouillante. Ajouter 1 cuil. à table de sel et faire mijoter, à couvert, pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les fèves soient tendres. Egoutter.

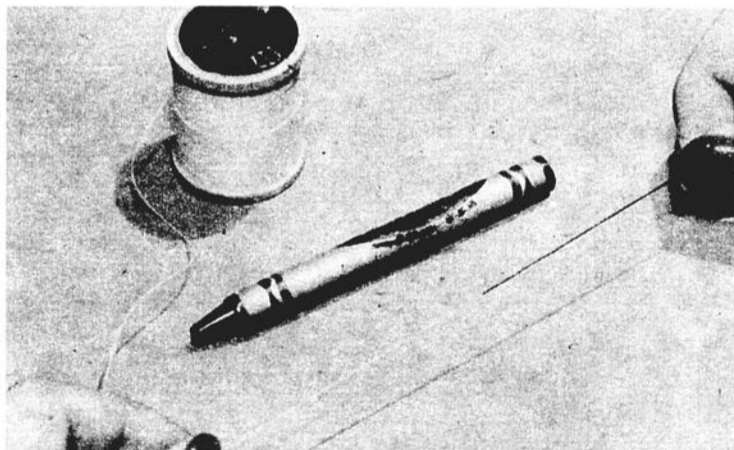
**CHAUFFER** le four à 375°.

**FAIRE BRUNIR** le boeuf haché et l'oignon dans l'huile à salade, en se servant d'une casserole épaisse.

**MÊLER** le boeuf et les fèves. Ajouter la soupe, l'eau, 1 cuil. à table de sel, le sucre et la moutarde et mêler légèrement.

**VERSER** dans une casserole de 2½ pintes. Disposer sur le dessus du plat les lanières de lard salé. Cuire une heure, à couvert, et une autre heure sans couvercle. (8 portions).

## DEUX CONSEILS



Avant de recharger votre bobine de machine à coudre, passez un bout de votre fil sur du crayon rouge. C'est un excellent moyen de savoir avec précision quand votre bobine sera bientôt épuisée.



Pour vous éviter de faire un tri le jour de la lessive, séparez votre manne au moyen d'une planche; un côté pour le blanc et l'autre pour les couleurs.

# Bobby Hull

## *Black Hawks de Chicago*

R

OBERT MARVIN "BOBBY" HULL n'est pas seulement un bon joueur de hockey, il est aussi un joueur spectaculaire.

Fort de ses 195 livres, il patine avec la rapidité de l'éclair et fonce comme un bélier dans la zone adverse. Pourtant, malgré les apparences, Hull a le sourire facile.

Après 146 parties dans la Ligue Nationale, il était déjà, au début de la saison, bien installé parmi les vedettes du circuit. Il n'avait que 18 ans quand il signa son contrat avec les Hawks, en octobre 1957. Hull devenait ainsi le plus jeune joueur à faire partie du club, volant l'honneur à Mush Marsh, qui avait fait ses débuts en 1929, à l'âge de 19 ans.

Pour l'organisation des Hawks, c'était un fleuron bien mérité, puisqu'elle avait contribué seule à son épanouissement.

Né à Pointe-Anne, Ontario, le 3 janvier 1939, on le remarqua au moment où il patinait avec des enfants de son âge sur un étang glacé de Belleville. C'est à Bob Wilson, éclairer du Chicago pour l'est du pays, que revient le mérite d'avoir pu prévoir les possibilités de cet adolescent de 14 ans.

Hull joua d'abord à Hespeler pour une équipe junior B et, l'année suivante, permit à Woodstock de remporter le championnat de l'Association du hockey junior B d'Ontario.

Il ne resta qu'une saison avec les Teepees de St. Catharines, accumulant 71 points en 49 parties et menant son club au championnat encore une fois. Dans les milieux du hockey, on ne tarissait pas d'éloges à son endroit.

Quand la direction des Hawks lui demanda de se rapporter au camp d'entraînement à l'automne de 1957, elle n'avait d'autre intention que de l'encourager et lui donner un avant-goût du sport professionnel. Mais Hull avait d'autres vues! On constata rapidement qu'il ne pouvait être question de renvoyer dans un circuit mineur un joueur qui allait imprimer au club un élan dont il avait grand besoin.

Mûr pour les défis constants du hockey majeur, Hull a démarré en lion. A sa première saison, il compta 13 buts et obtint 34 assistances, perdant par quatre points le titre de recrue de l'année au profit de Frank Mahovlich, des Leafs de Toronto.

L'an dernier, passant du centre à l'aile gauche, il accumula 18 buts et 32 assistances pour faire mentir le dicton qui veut qu'une recrue ralentisse à sa deuxième saison.

Hull, qui est célibataire, travaille sur une ferme, près de Belleville, Ont., pendant l'été. Son sport préféré, après le hockey évidemment, est le golf.

**Photo Louis Jaques**

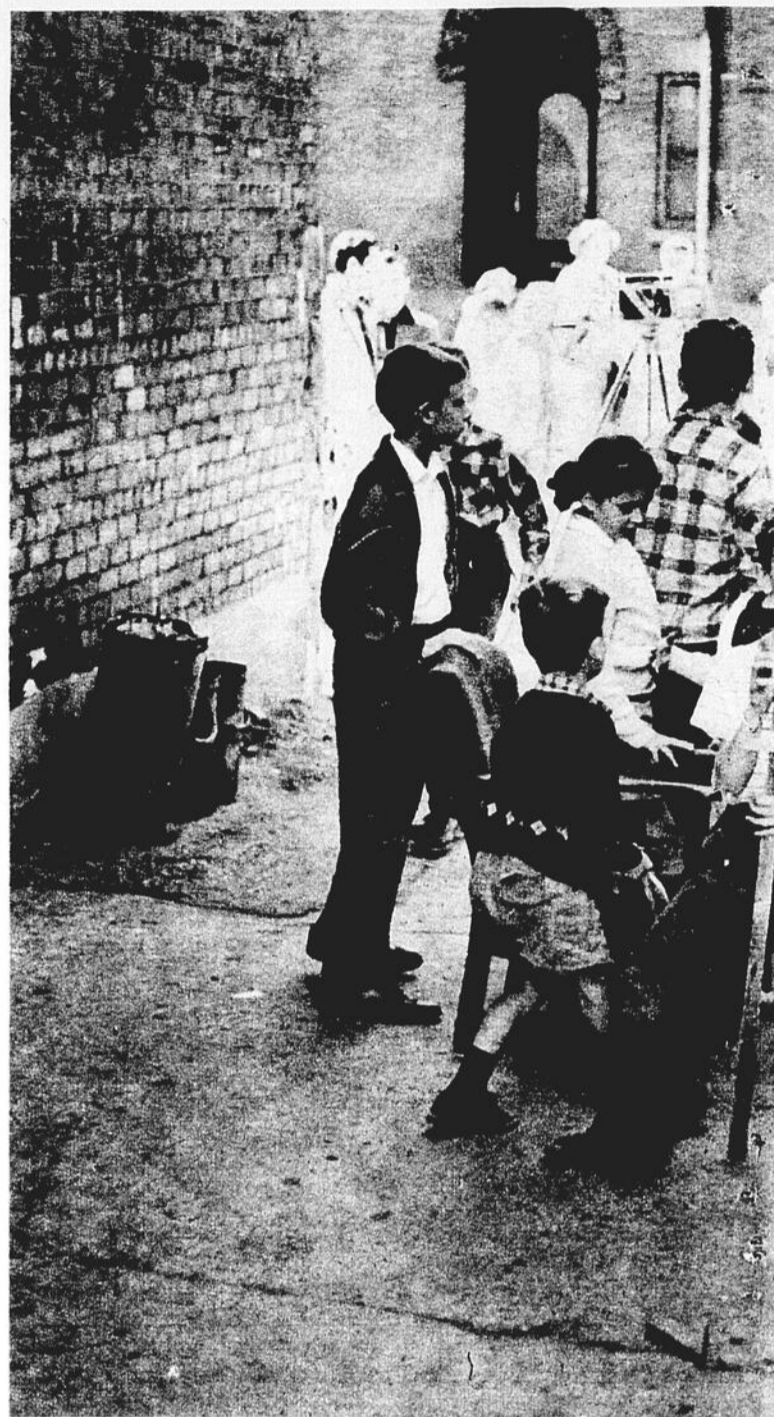
Photographe de PERSPECTIVES

**Cinquième d'une série  
de photos des joueurs  
de la Ligue Nationale**





Caméra sur l'oeil, Guy Borremans filme une scène de rue en dépit des regards indiscrets des passants.



Dans le quartier St-Henri, à Montréal, les cinéastes n'ont pas

# Un art pour riches seulement?

**Un jeune cinéaste fait la preuve qu'il est possible de tourner un film sans appuis financiers**

**L**E peintre ou l'écrivain peuvent se permettre d'être pauvres. Entendez par là qu'une feuille de papier et une plume, qu'une toile, des pinceaux et de la peinture coûtent relativement peu. Mais le cinéaste, lui — quand on sait que les budgets de films se chiffrent par centaines de milliers de dollars —, ne peut se payer ce luxe. Il lui faut être riche, ou faire des miracles.

Que le cinéaste se fasse poète alors! Mais voilà: il y a des poètes qui désirent s'exprimer avec une caméra, comme d'autres prennent la plume ou le pinceau. Il ne reste donc plus que la solution du miracle, qui se traduit dans la vie de tous les jours par foi, persévérance, serrage de ceinture et brin de folie.

Un jeune cinéaste de Montréal, Guy Borremans, Belge de naissance, a voulu démontrer, avec trois compagnons de route — Jean Bertrand, professeur à l'école des Beaux-Arts, Jean Faucher, qui fait son professorat à la même école, et Marthe Mercure, comédienne — et une dizaine de volontaires occasionnels, que même sans puissants appuis financiers il est possible de réaliser un film. Il est vrai qu'il a toujours douté que le film arrive jamais à terme. Peu importe puisque le film "Quel est ton visage" (titre provisoire et sans point d'interrogation, comme dans "Aimez-vous Brahms") aujourd'hui est né: 35 minutes d'images, un an de travail, \$2,500 de frais.

**Par Jean Bouthillette**  
Rédacteur de PERSPECTIVES

**Photos John Max**

C'était, il faut l'avouer, une entreprise assez invraisemblable. Imaginez quatre personnes qui ne connaissent du cinéma et sa technique que ce qu'ils en ont lu et qui s'attellent à la tâche de tourner un film. Un seul point était acquis: Guy Borremans est photographe. Les images en soi ont donc toute garantie de qualité. Mais pour le reste — scénario, découpage, direction des acteurs, prises du son, montage — il a fallu improviser.

Le tout a commencé par six mois de tâtonnements, suivis de six mois d'abandon. Puis en mai dernier, nouveau départ, pour le tournage cette fois. Mais comme l'équipe n'est pas libre en semaine — il faut gagner sa vie —, on met les bouchées doubles les samedis et dimanches. D'abord trouver une maison abandonnée — le scénario l'exige. Dans une vieille Austin, l'équipe parcourt la région de Montréal et trouve finalement un camp d'été non occupé, à Oka. Chacun fouillant dans ses poches, on trouve suffisamment d'argent pour acheter de la pellicule. Puis un jeune homme enthousiaste, Yves Gélinas, s'offre à fournir l'équipement technique.

On peut donc enfin monter à Oka, qui dans la vieille bagnole, qui en scooter, qui en autobus.

Silence, on tourne!

Il y a bien le trépied qui s'écroule au beau milieu d'une prise de vues, la voiture qui prend feu et que l'on doit pousser pour ne pas retarder le tournage, le réalisateur qui grimpe dans un arbre pour une prise en plongée et qui risque de se casser les reins. A la ville c'est pire: à St-Henri, où une scène de rue est tournée, la police arrête les cinéastes sous prétexte qu'ils provoquent un attroupement; rue Ste-Catherine, les flâneurs et les dévoreuses de grands magasins se retournent et font risette à la caméra, au désespoir du réalisateur. Il y a encore la température incertaine (le soleil est le seul réflecteur qu'on puisse se payer), le jeune premier qui est malade, la pellicule qui manque faute d'argent et, pour couronner le tout, cette impression désespérante de piétiner sur place parce que le film n'est pas tourné dans sa continuité. On perd le fil. Des collaborateurs se découragent, d'autres claquent les portes. Rien ne va plus. Et pourtant, il est fait le film, et monté, et prêt pour la projection. L'équipe en est la première surprise: comment avons-nous pu...

— Depuis plus d'un an, avoue Guy Borremans, j'ai trop travaillé au film, trop touché à tout: je ne le vois plus. Ne me demandez pas s'il est bon ou mauvais, je ne le sais pas. Et d'ailleurs ce n'est pas de première



manqué d'admirateurs parmi les enfants. Quelques-uns d'entre eux feraient d'excellents acteurs.

Parmi les visages de femmes que le héros du film "Quel est ton visage" poursuit, il y a celui, charmant, de Monique Vallier, étudiante au Conservatoire.



importance. Ce qui comptait, c'était de le réaliser, de transformer en expérience concrète des connaissances purement théoriques, de démontrer qu'avec peu d'argent on pouvait quand même faire du cinéma.

Quant aux possibilités d'exploitation commerciale du film, Guy Borremans ne se fait aucune illusion. D'abord le métrage est d'une durée inhabituelle: 35 minutes; puis le sujet est audacieux: "Quel est ton visage" est un essai sur l'amour dans un contexte psychologique et social hostile. Un jeune homme rêve d'une femme, mais des contraintes l'empêcheront de réaliser son amour, jusqu'à l'émancipation finale.

IL ne reste donc plus au réalisateur qu'à montrer son film à des amis et à le présenter à un ou des festivals de film expérimental, ce que Borremans souhaite, qui aimerait qu'on lui dise si son film a une valeur artistique. Après quoi il pourrait s'attaquer à des longs métrages, avec l'appui, si possible, de producteurs prêts à risquer de l'argent dans pareille entreprise. Mais cela, c'est une autre histoire. Contentons-nous d'un exploit à la fois!



Lors de sa visite à Montréal. Jacques Tati a rendu visite à l'équipe de Guy Borremans. ✓



## Un savon exceptionnel qui adoucit, en la nettoyant, la peau délicate de bébé

Voici un savon *exceptionnel* destiné à un être *exceptionnel*, votre bébé! Le SAVON BABY'S OWN *adoucit*, tout en la nettoyant délicatement, la peau douce et tendre de votre bébé, parce qu'il contient de la lanoline. Le SAVON BABY'S OWN rafraîchit la

peau de votre bébé et répand sur lui un parfum durable. Vous savez que ce savon est *pur*: vous pouvez donc l'employer en toute confiance. Rien n'est trop bon pour votre poupon... achetez plusieurs pains de SAVON BABY'S OWN, dès *aujourd'hui!*

## RASEZ-VOUS DE PLUS PRÈS avec n'importe quel rasoir électrique



UTILISEZ LA LOTION **williams** *Llectric shave* AVANT LA BARBE

- Élimine la transpiration; le rasoir glisse mieux.
- Permet de vous raser de plus près.
- Lubrifie la peau; vous vous rasez plus confortablement.

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat obtenu avec votre rasoir électrique, essayez la lotion "LECTRIC SHAVE" de WILLIAMS. Appliquée *avant* la barbe, c'est la lotion qui permet à tout rasoir électrique de raser de plus près. N'oubliez pas qu'il n'y a qu'une lotion LECTRIC SHAVE, celle de Williams. Demandez la lotion LECTRIC SHAVE DE WILLIAMS!

Fatigué au milieu de la journée? Vous le devez peut-être à un

## SANG APPAUVRI\*

**GERITOL**  
vous remontera vite



**VOUS VOUS SENTIREZ PLUS FORT**  
après 7 jours seulement—ou votre argent vous sera remis

Si vous êtes sans cesse fatigué et déprimé, n'oubliez pas que la véritable cause est peut-être une anémie ferriprive due à une déficience de fer dans le sang. Afin de *reprandre rapidement vos forces*, prenez GERITOL, le tonique rapide qui commence à renforcer le sang en 24 heures seulement. Le même jour, le fer contenu dans GERITOL circule dans le courant sanguin, apportant *force et énergie* à tout l'organisme. Si vous êtes sans cesse fatigué et déprimé à cause de la pauvreté de votre sang, prenez GERITOL, *tous les jours*, sous forme liquide ou en comprimés. Vous reprendrez rapidement vos forces, en 7 jours seulement, sinon votre argent vous sera remboursé!



\*Attribuable à l'anémie par manque de fer

Leur effet émollient positif permet d'éliminer les mucosités infectées du rhume qui provoquent l'irritation de la gorge. Des médicaments spéciaux se combinent avec votre salive pour former une solution antibactérienne qui réduit et aide à expulser les mucosités chargées de bactéries. Vous obtenez un soulagement rapide et efficace.



Les  
Smith  
Brothers  
médicamenteuses  
aident  
à éliminer  
les irritations  
de la gorge

ÉGALEMENT À LA MERISE ET AU MENTHOL



Soulagement rapide des

### RHUMES DE POITRINE

pour toute la famille

Rien n'égale l'huile de moutarde, le camphre et les salicylates du Musterole pour faire circuler le sang riche et frais qui libère la congestion des bronches... détend les muscles de la poitrine... facilite la respiration.

La formule moderne Musterole pénètre profondément et ses vapeurs ouvrent les tubes bronchiaux. Soulage le malaise des rhumes de 3 façons. Vous pouvez voir et sentir le Musterole à l'oeuvre.

En tubes ou bouchons-doux pour enfants, régulier et très fort. Satisfaction ou remboursement.

### MUSTEROLE

### FIN AUX ENNUIS DE LA CONSTIPATION ET DES LAXATIFS

Nujol amollit les matières, lubrifie l'intestin pour un passage facile. Recommandé pour constipation chronique et hémorroïdes. Idéal pour mères enceintes grâce à son action douce. Brisez l'habitude des laxatifs avec Nujol ou argent remboursé.



Midol soulage plus rapidement les douleurs menstruelles parce qu'il agit de trois façons — soulage les crampes, calme le mal de tête, chasse le cafard. Maintenant, Thérèse prend Midol au premier signe de douleurs menstruelles.



## Perspectives

est le seul  
magazine de  
langue  
française  
qui vous  
apporte  
chaque  
semaine  
des articles  
et des  
reportages  
photographiques  
sur toutes les  
manifestations  
de la vie  
canadienne



Pour mesurer la hauteur exacte du kilt, le tailleur doit faire mettre son client à genoux.

## J'achète un esclave...

(Suite de la page 11)

moi, qu'il ne pouvait être pris à la légère. Les Touareg font bon marché de la vie humaine. Ce sont aussi des gens qui ne laissent jamais une insulte impunie. Plus tard, le même jour, trois autres Touareg cherchèrent à entrer chez nous; mais je leur vociférai l'ordre de déguerpir, d'abord en français — langue dans laquelle je me débrouille passablement — puis en arabe. Mes visiteurs en restèrent cois et je leur fermai la porte au nez.

DÉSORMAIS, nous la laissâmes constamment fermée. Et, dans nos sorties du soir, nous prenions soin d'éviter les ruelles étroites et les encoignures mal éclairées. Mais nous demeurions exposés à d'autres mésaventures. La dernière journée de notre séjour à Tombouctou, nous dûmes recevoir un flot incessant de visiteurs. Les uns venaient seulement nous dire au revoir; les autres avaient diverses affaires à conclure avec nous. Tous devaient passer près du vestibule, où Mohamen préparait nos repas sur un brasero. Il leur aurait été facile de verser du poison dans la marmite, au passage. Et je suis maintenant convaincu qu'un d'eux l'a fait.

Heureusement pour nous, nous ne touchâmes guère à nos assiettes durant notre dernier repas à Tombouctou. Mohamen nous avait préparé des fèves au lard, que nous trouvâmes peu appétissantes, Michael et moi,

et n'en mangeâmes que quelques bouchées. Quand nous montâmes nous coucher, une sensation d'épuisement nous envahit. Le matin suivant, nous prîmes place sur le vapeur fluvial qui devait nous conduire à Gao. Et, le même soir, en venant m'allonger sur ma couchette, je me sentis fortement indisposé. Pris d'un accès de fièvre, je crachais le sang.

Le lendemain, ma température atteignait 104 degrés. Quand le bateau accosta à Gao, j'étais si malade que j'eus tout juste la force de me traîner jusqu'à l'hôtellerie, bien qu'elle ne fût distante du quai que de trois minutes de marche. Mike dénicha un médecin militaire français qui m'injecta de la streptomycine et de la quinine. Ma fièvre n'en persista pas moins et monta même jusqu'à 105 degrés. Tour à tour, je transpirais puis grelottais jusqu'à entendre les dents me claquer dans la bouche. La journée suivante, le docteur m'administra de la strophine et de la morphine; et je perdis à peu près toute conscience. Quand je m'éveillai, la fièvre était enfin tombée; mais je me sentais encore très faible.

Puis c'est Michael qui dut s'aliter. Il fut incapable de quitter son lit pendant les trois jours suivants. Il nous fallut près d'une semaine de repos avant de nous sentir assez vigoureux pour reprendre notre voyage. Le médecin vint nous saluer, à notre départ par

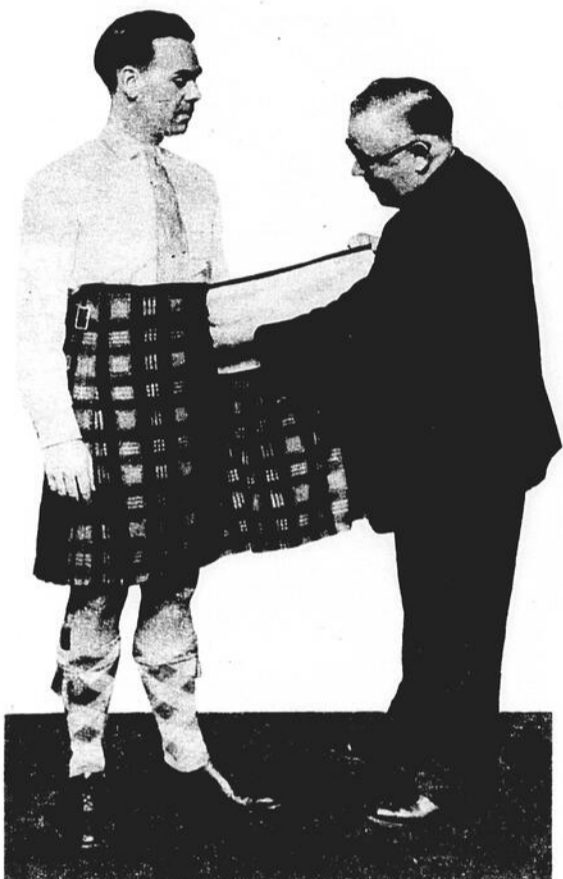
# A combien de pouces du sol?

Quand on mesure le kilt et ses 24 pieds de tissu

**L**ES Ecossais se moquent pas mal des blagues qu'on fait sur ce qu'ils portent sous le kilt. C'est que, pour eux, le kilt est plus qu'une simple pièce de vêtement car les couleurs et les dessins de l'étoffe (ou tartan) évoquent le clan auquel ils appartiennent. Longue de vingt-quatre pieds, la pièce d'étoffe est bien ajustée à la taille et tombe bien droit en plissés également répartis.

Selon une tradition qui n'a pas varié, le kilt doit arriver juste au-dessus du genou. Pour être sûr de ne pas se tromper, un tailleur consciencieux fait mettre son client à genoux pour prendre ses mesures.

C'est tout un art que d'enrouler les vingt-quatre pieds de tissu plissé dont est fait le kilt, si cher à tous les fils d'Ecosse. ✓



avion pour Londres, et il nous révéla que nous avions souffert d'une forme d'empoisonnement dont il ne pouvait déceler la cause. "J'ai bien cru que vous alliez mourir quand je vous ai vus pour la première fois, nous a-t-il dit. Vous auriez d'ailleurs succombé si vous n'aviez pas été soignés tout de suite."

Quand nous arrivâmes à Londres, j'étais encore faible, à ce point qu'on dut me conduire à l'hôpital sur-le-champ. On me crut d'abord atteint de malaria. Mais après plusieurs prises de sang, les spécialistes constatèrent que j'avais été victime d'un poison violent. Je ne ressortis de là qu'au bout de dix jours. Mike, un peu plus chanceux, s'en tira avec une semaine d'alitement.

J'ai rapporté tous ces détails sur notre santé parce que j'y vois une conséquence directe de notre chasse aux marchands d'esclaves. Je suis convaincu que certains Touareg qui nous en voulaient ont essayé de nous supprimer. Ces accusations peuvent paraître mélodramatiques, mais il ne faut pas oublier que, chez ce peuple, on ne se fait pas scrupule de battre à mort un esclave. Le Targui n'accorde jamais quartier à ses ennemis et n'en implore pas d'eux, non plus. Ces gens-là voient dans la répression de la traite des Noirs une tentative de modifier de force leur mode de vie tout entier; et ils n'allaient sûrement pas laisser agir librement deux Anglais sans armes et trop curieux à leur gré.

Hélas non! l'esclavage n'est pas en voie de disparaître. Et j'ai même toutes raisons de croire que ce régime va étendre considérablement son emprise, à mesure que les Français se retireront de l'Afrique. Le Soudan français n'est d'ailleurs pas la seule contrée du globe où il persiste. Il infeste également les colonies britanniques et la vaste Nigeria, entre

autres. Comme les Français, les Anglais font tout en leur possible pour l'extirper de ces régions; mais ce n'est pas facile. Quant à l'Arabie Séoudite, où l'esclavage est légal, il y a peu à espérer, à moins que ses gouvernants ne se convertissent brusquement à des vues plus humaines. La chose est très improbable car de fortes sommes sont en jeu.

Mais je maintiens qu'on peut garder espoir quant aux territoires français et britanniques, même si nos administrateurs coloniaux s'en retirent peu à peu. Cet espoir repose sur une nouvelle façon d'aborder ce problème, en recourant à une organisation internationale plutôt qu'aux pressions physiques ou morales exercées par un seul Etat, si puissant et si libéral fût-il. C'est une tâche dont les Nations Unies, par exemple, pourraient se charger. Il faut envoyer dans les pays sous-développés où règne l'esclavage des conseillers et des techniciens qui ne se laissent pas influencer par les intérêts mesquins de leur seule patrie.

**C**ES conseillers doivent se faire les amis des peuples qu'ils visiteront. C'est ainsi seulement qu'on réapprendra aux esclaves le sens du mot liberté. Et c'est ainsi qu'on montrera à leurs maîtres que ce qu'ils considéraient comme un mode normal d'existence est une forme diabolique d'oppression et qu'il peut être remplacé par un nouveau style de vie. Ce n'est qu'à ce moment que nous aurons fait un progrès décisif dans la suppression de ce cancer.

Tout ce que je souhaite pour ma part, c'est que les cent dollars que j'ai versés pour acheter Ibrahim portent plein intérêt, en faisant honte aux indifférents et en les forçant à agir dès maintenant contre les marchands d'esclaves. ✓

## Fiston



Résolutions du nouvel an  
Je ne casserai plus les carreaux  
Je ne salirai plus mes vêtements  
Je ne dirai plus de bêtises  
Je ne martyriserai plus le chat  
Je ne hurlerai plus quand on ne dira d'aller au lit



# LE SIROP MATHIEU

*Toujours un favori*

depuis 1890  
**TOUX  
RHUMES  
BRONCHITES  
GRIPPE**



**LE SIROP IDÉAL**

— pour toute la famille !

La semaine  
prochaine,

## Perspectives

racontera,  
en images,  
comment nos  
garde-pêche  
prennent sur  
le fait les  
pêcheurs qui  
ne respectent  
pas la loi

Vous lirez dans

## Perspectives

plusieurs autres  
articles qui ne  
manqueront pas de  
vous intéresser



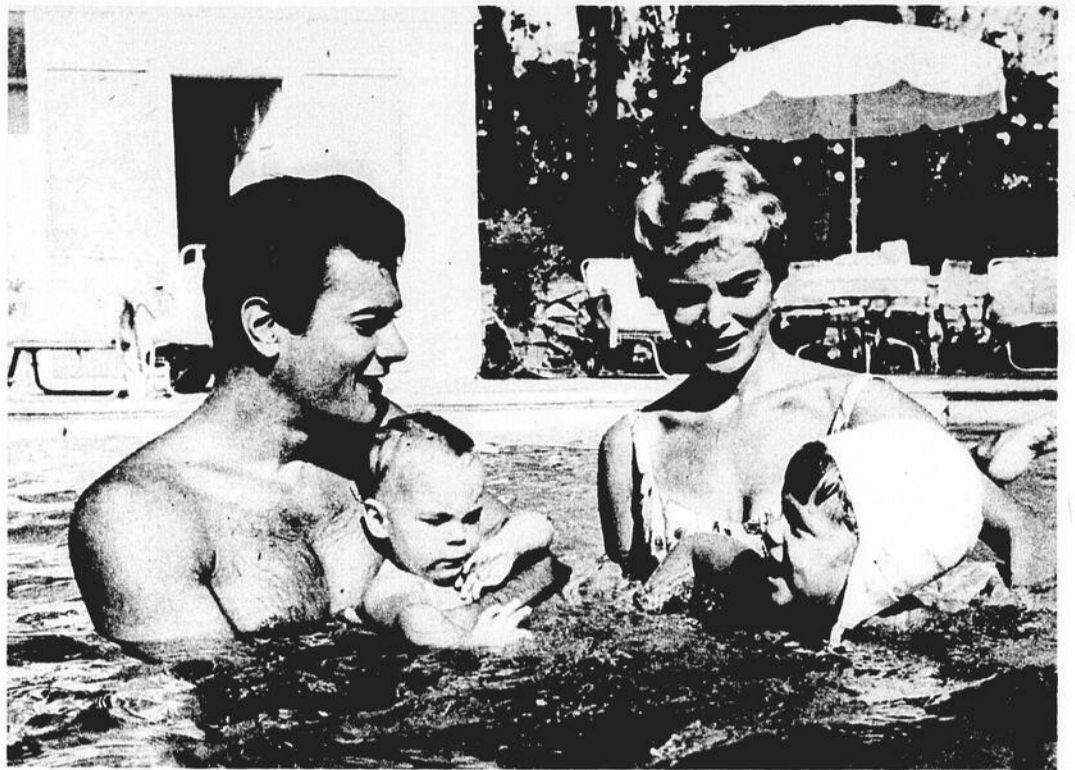
**Aigreurs...  
indigestion...  
vite soulagées!**

Les dérangements d'estomac sont souvent causés par la tension, l'énerverment ou une nourriture trop riche. Pour un soulagement rapide, croquez un ou deux Tums au goût agréable. Les Tums neutralisent rapidement l'excès d'acidité. Ils soulagent ainsi les aigreurs de l'indigestion... font disparaître cette sensation de lourdeur. Vous pouvez prendre des Tums à toute heure et en tout lieu... pas besoin d'eau.



pour l'estomac

Achetez le paquet économique de 3 rouleaux



Toute la famille est dans la piscine; Tony et Janet enseignent la natation à leurs deux filles.

# Loin des projecteurs

**P**OUR l'acteur Tony Curtis, quel contraste entre la cohue des plages new-yorkaises, où, enfant, il apprit à nager, et l'intimité de sa magnifique piscine privée de Beverly Hills, à Los Angeles, où il peut aujourd'hui, en toute tranquillité, enseigner la natation à ses deux filles, en compagnie de sa femme, l'actrice Janet Leigh.

Agées respectivement de trois ans et d'un an, Kelly Lee et Jamie s'ébattent dans l'eau sans se douter du travail acharné que leurs

parents ont dû accomplir pour pouvoir leur offrir un tel luxe. Et quelle joie pour Tony et Janet lorsqu'ils trouvent le temps de jouer avec elles!

L'époque où les deux acteurs devaient lutter durement pour se faire connaître est maintenant passée. Heureusement pour eux, leur vie mondaine à Hollywood ne les empêche pas d'avoir une vie familiale intense qui fait actuellement d'eux l'un des couples les plus heureux et les plus équilibrés de la capitale du cinéma.



Avec un ami, Kelly Lee traverse la piscine sous la surveillance de ses parents. ✓



Théo Chentrier vous parle

## LA NOUVELLE ANNÉE

DÈS LA plus haute antiquité, les hommes ont bien été obligés de remarquer que, chaque année, le cycle des saisons recommençait et que le soleil revenait au même point de l'horizon pour se lever et se coucher, comme un mortel. Les astronomes ont été là de tout temps pour le signaler avec précision à tous ceux qui ne savaient rien au juste de cette habitude du ciel et de la terre. C'est pourquoi l'astronomie est la plus ancienne des sciences.

La question était de savoir à quelle date faire commencer la ronde nouvelle. Pour les Egyptiens et les Chaldéens, les plus vieux astronomes de l'Occident, l'année commençait à l'un des deux moments où le soleil, dans sa course, passe à l'équateur céleste, c'est-à-dire à ces périodes de l'année où le jour est égal à la nuit. Ces deux peuples, aussi vénérables que géniaux, choisirent l'équinoxe d'automne, vers le 22 septembre, pour marquer une année nouvelle. Les Grecs, eux, fixèrent leur choix sur le premier septembre. Quant aux Romains, c'est l'équinoxe du printemps, soit vers le 21 mars, qui les guida.

L'Empereur Jules César réforma tout cela, et, en l'an 45 avant J.-C., fixa le jour de l'an au premier janvier. Mais il devait se déplacer bien des fois. En France, sous les Mérovingiens, de 428 à 752, la nouvelle année se souhaita le 1er mars; sous les Carolingiens, de 752 à 987, à la Noël. Au temps des Capétiens, à partir de 987, on fit commencer la nouvelle année avec la fête de Pâques, ce qui faisait que le jour de l'an changeait tous les ans. Ainsi, par exemple, en 1347, Pâques et le jour de l'an tombèrent le 1er avril, et l'année suivante, le 20 avril. Pour éviter pareilles complications — personne n'avait de calendrier chez soi, et pour cause — on fixa la date au 1er avril. Premier avril, poisson d'avril: surprise. Ce n'est qu'en 1563 que Charles IX restitua au premier janvier l'honneur d'ouvrir à nouveau l'année, malgré l'opposition vigoureuse du Parlement et de la population.

En Angleterre, la nouvelle année commença le 15 mars jusqu'au milieu du XVIIIe siècle. Chose extraordinaire, les Anglais en eurent assez de ne pas faire comme tout le monde; en 1751, le Par-

lement décréta que désormais on ferait comme sur le continent et que la prochaine année commencerait le 1er janvier. En 1751, l'année anglaise n'eut donc que neuf mois, ce qui provoqua une grande émotion dans le pays.

Si nous avons une juste idée des transformations continues qui se sont accomplies au cours des siècles, dans les usages et dans les moeurs, nous crierions moins au scandale devant des façons nouvelles de vivre et de penser. L'ignorance nous fait vivre devant l'horizon fermé de nos quelques années d'existence. C'est pourquoi quelqu'un qui veut se cultiver et devenir un homme doit toujours élargir dans le présent et approfondir dans le passé, en toutes matières, le champ de ses connaissances.

Et les étrennes du jour de l'an? On en attribue l'institution au roi des Sabins qui, au dire des légendes, partagea le trône avec Romulus, fondateur et premier Roi de Rome. Au commencement de l'année, on eut l'idée de lui offrir quelques branches d'arbre coupées dans un bois consacré à la Déesse Strenua (d'où étrennes), déesse de la Force. Le roi passa une excellente année, ce qu'il attribua aux branches qu'on lui avait offertes. Cette expérience ayant paru concluante, tout le monde se mit par la suite à offrir chaque jour de l'an des branches d'arbres à ceux à qui on souhaitait le bonheur; puis ce furent des rameaux de verveine, plus tard des figues, des dattes ou du miel... La mode des étrennes a fait depuis le tour du monde.

Saviez-vous que le 3 janvier est la fête de sainte Geneviève? Dès le XVIe siècle, lorsque le jour de l'an fut fixé au premier janvier, la population parisienne voulut associer la bergère de Nanterre aux fêtes du nouvel an. Elle avait sauvé Paris de l'invasion des Huns, commandés par Attila, de ces mangeurs de viande crue, m'avait-on dit à l'école dans ma toute petite enfance, qui mortifiaient leur viande en la plaçant entre leurs fesses et la selle de leur cheval, ce qui me donna un jour l'idée de m'asseoir sur le bifteck que ma mère venait d'acheter...

Donc, le lendemain du jour de l'an, dès six heures du soir, des milliers de parisiens accou-

raient à l'église St-Etienne-du-Mont où était déposée la châsse de la sainte. Bien entendu, la plupart devaient rester dehors, et ils assistaient comme ils pouvaient à la messe de minuit, car pour sainte Geneviève comme pour la naissance de l'Enfant-Jésus, on célébrait une messe de minuit.

Pendant toute la journée du 3 janvier, les fidèles faisaient toucher quelque objet au cercueil de la sainte. Ces fêtes se perpétuèrent jusqu'en 1793, avec une fidélité touchante, et ce ne fut que le 21 novembre de cette année-là que le Conseil révolutionnaire de Paris fit brûler les restes de sainte Geneviève en Place de Grève. Telle est l'intelligence des Révolutions.

APRÈS les solennités du nouvel an et de la Sainte Geneviève, vient l'Epiphanie qui, dans la pensée populaire, est devenue la fête des Rois. Autrefois, cet anniversaire donnait lieu, dans les églises mêmes, où est né le théâtre français, comme on sait, à la représentation d'un vrai mystère, où les Mages étaient figurés par des chanoines. L'usage du gâteau des Rois date de fort loin. Nous avons une charte de Robert, évêque d'Amiens en 1311, qui en parle comme d'une pratique déjà ancienne. C'est lui qui spécifia que ce gâteau devait être fait d'une pâtisserie *feuillée*, composée uniquement de beurre (doux), de farine et d'oeufs frais, comme il se fait encore aujourd'hui. Qu'est-ce que vient faire la fève là-dedans? Celui qui la trouvait était élu roi pour l'année, comme un véritable roi Mage, et chaque corporation élisait ainsi un roi; plus tard l'habitude passa dans les familles. Nous savons que sa royauté ne dure qu'un instant, et je vois mal un père de famille à qui elle aurait été échue se prévaloir de sa royauté pour se faire obéir... Pourquoi une fève? Aristote nous dit que de temps immémorial les suffrages s'exprimaient par des fèves. Il n'y avait pas de papier pour fabriquer des bulletins de vote.

En Angleterre, jusqu'à George III y compris, c'est-à-dire jusqu'en 1820, les souverains offrirent en personne l'or, l'encens et la myrrhe à l'Enfant-Jésus dans sa crèche, le jour de l'Epiphanie.

Voilà mon histoire pour aujourd'hui. Là-dessus, bonne année à tous.

coups d'oeil et

## Perspectives



Que ferait-on sans les petits poissons des chenaux?

### Pitié pour nous, pêcheurs!

Dans la région de Trois-Rivières, le petit poisson des chenaux, dont nous vous entretenons en page 2, n'est pas seulement un *microgradus morhua* (et on dira que le latin est une langue morte!), c'est presque une institution. Le petit poisson figure, par exemple, dans les armoiries de la ville de Trois-Rivières; il attire plusieurs milliers de touristes, sert de prétexte à un grand carnaval d'hiver à Ste-Anne-de-la-Pérade et à d'innombrables rencontres qui n'ont habituellement rien de désagréable. Raymond Douville, sous-secrétaire de la province et historien, a même écrit que la "petite morue" forme une part importante de notre vie sociale". A Ottawa, les députés aux prises avec les grands problèmes internationaux n'ont pu éviter un jour de se pencher sur ceux de la pêche aux petits poissons. L'hiver dernier, les navires emprisonnés par les glaces dans le port de Montréal ont repris très tard la route de la mer. Dans leur hâte de retourner à leurs ports d'attache, les capitaines ont exagéré la vitesse des navires, qui ont déplacé tant d'eau que les battures de glace ne purent résister. Du Cap-de-la-Madeleine à Champlain, les pêcheurs aux abois remisèrent leurs

cabanes avant qu'elles ne soient emportées par le courant. L'affaire ne devait pas rester là. Forts de leurs droits séculaires, les pêcheurs ont logé à Ottawa une vigoureuse protestation. Elle n'a rien arrangé pour l'an dernier, mais les autorités fédérales ont promis de veiller à ce que la même situation ne se répète plus.

### Travail de laboratoire

Le film "Quel est ton visage", que Guy Borremans vient de réaliser avec une équipe réduite au minimum et de faibles moyens financiers (voir page 18), ne comporte pas de dialogues. La trame sonore n'en est pas moins complexe pour autant. Il y a d'abord les bruits naturels, enregistrés sur une première bande, puis une deuxième porte le commentaire poétique du film. La troisième est un commentaire musical. Pour réaliser cette dernière, le réalisateur a réuni un petit orchestre de jazz qui a improvisé au fil des images. Les trois trames obtenues, il a fallu les fondre en une seule, qu'on a incorporée à la bande-images.

Pierre Gascon

# BAYVIEW VOUS FAIT ÉPARGNER \$ 20.00

SUR CES ARTICLES DE MARQUES RÉPUTÉES, AVEC CADEAU INCLUS!

**80 MORCEAUX**

**COUVERTURES KING COT**

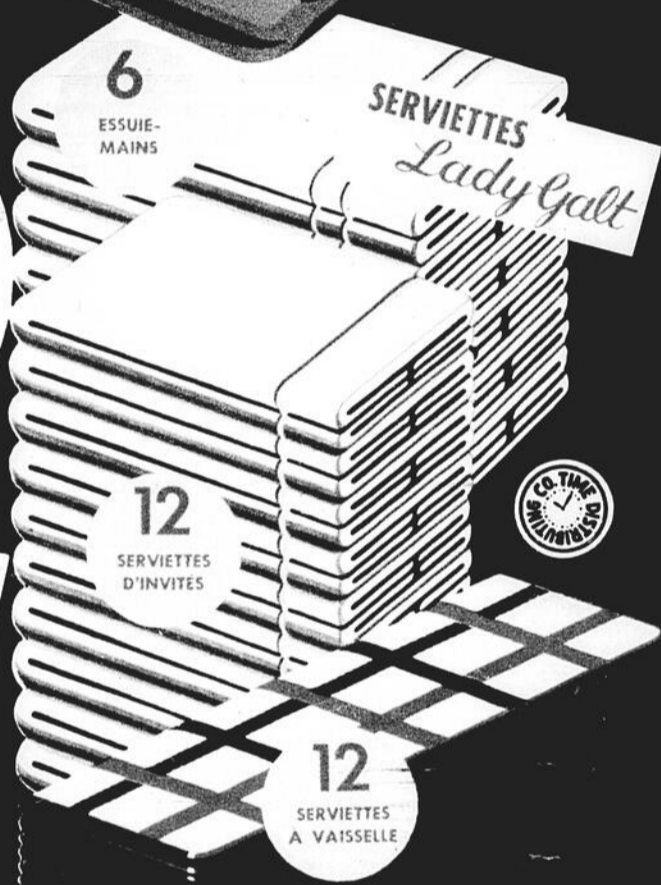
**TROUSSEAU SPÉCIAL**

**Draps et taies d'oreillers WABASSO**



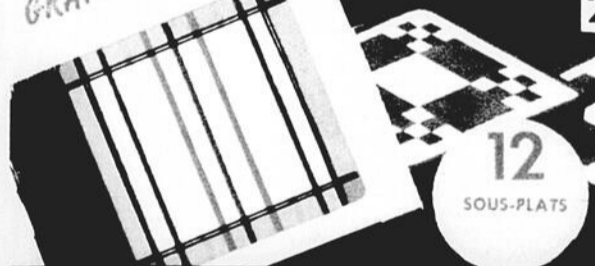
REG. \$69.50

**SEULEMENT \$49.50**  
**\$1.-COMPTANT**  
**\$1. PAR SEMAINE**  
**\$5. PAR MOIS**



Vous pouvez maintenant avoir cet ensemble complet de 80 MORCEAUX au prix le plus bas depuis des années et à des conditions de paiement très faciles. Vous obtenez ce qui est nécessaire pour toutes vos chambres: DRAPS et TAIES D'OREILLERS de qualité WABASSO, SERVIETTES DE BAIN LADY GALT, DÉBARBOUILLETES, LINGES À VAISSELLE et SOUS-PLATS, et des COUVERTURES KING COT dans un choix de 3 couleurs (prière d'indiquer) PLUS... notre CADEAU GRATUIT de 20 LAVETTES et SAC D'EN-  
 TREPOSAGE.

- 2 COUVERTURES
- 4 DRAPS
- 4 TAIES D'OREILLERS
- 4 DÉBARBOUILLETES
- 4 SERVIETTES DE BAIN GRAND FORMAT
- 6 ESSUIE-MAINS
- 12 SERVIETTES D'INVITÉS
- 12 LINGES DE TABLE
- 12 SOUS-PLATS
- 20 LAVETTES



À VOTRE CHOIX, TROIS GAMMES DE COULEURS ASSORTIES



**SEULEMENT \$**

"COMPTANT MINIME ET CONDITIONS FACILES DE CRÉDIT"

**BAYVIEW CREDIT JEWELERS**  
 54 est, rue Wellington, Toronto 1, Ont.

COMPTANT AVEC CE COUPON

**POSTEZ CE COUPON MAINTENANT!**

Bayview Credit Jewelers (Commandes postales) Dépt "T" P-2-1-60  
 54 est, rue Wellington, Toronto 1, Ont.

• VEUILLEZ M'EXPÉDIER UN ENSEMBLE (80 MORCEAUX) DE COUVERTURES, DRAPS ET SERVIETTES. OFFERT À UN PRIX SENSATIONNEL, ET NE MANQUEZ PAS D'Y JOINDRE MON CADEAU GRATUIT, LE TOUT POUR SEULEMENT \$49.50.  
 Couleur: ROSE  BLEU  JAUNE

NOM \_\_\_\_\_  
 ADRESSE \_\_\_\_\_  
 VILLE \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_  
 Ma gare de fret est à \_\_\_\_\_

INDIQUEZ LE MODE DE PAIEMENT ✓  
 \$1 ci-joint et \$1 par semaine   
 \$1 ci-joint et \$5 par mois   
 \$1 ci-joint et \$2 par semaine   
 \$1 ci-joint et \$10 par mois   
 \$1 ci-joint, solde sur livraison   
 Paiement intégral ci-joint   
 Je paierai la somme totale, C.O.D.   
 PAS DE FRAIS D'EXPÉDITION AVEC COMMANDES ACCRÉDITÉES D'AVANCE OU CONTRE REMBOURSEMENT

**Commandez par la poste aujourd'hui! Crédit amical à chacun... Partout au Canada**

SATISFACTION GARANTIE OU REMBOURSEMENT • COMMANDES EXPÉDIÉES PROMPTEMENT