

28 juillet 1973 Vol. 15, No 30

perspectives

LE DROIT

LA MONTÉE D'EMMANUELLE PAGE 18

LES CITADINS AUX CHAMPS PAGE 2

LA VICTOIRE DE JOCELYNE PAGE 8

LA TRAVERSÉE DU SAHARA PAGE 14

les citadins aux champs, ou le retour à la nature

L'ACHAT DE FERMES
PAR LES GENS DE LA VILLE
EST UNE FORME
DE CONTESTATION URBAINE
TOUT AUTANT
QU'UN INVESTISSEMENT;

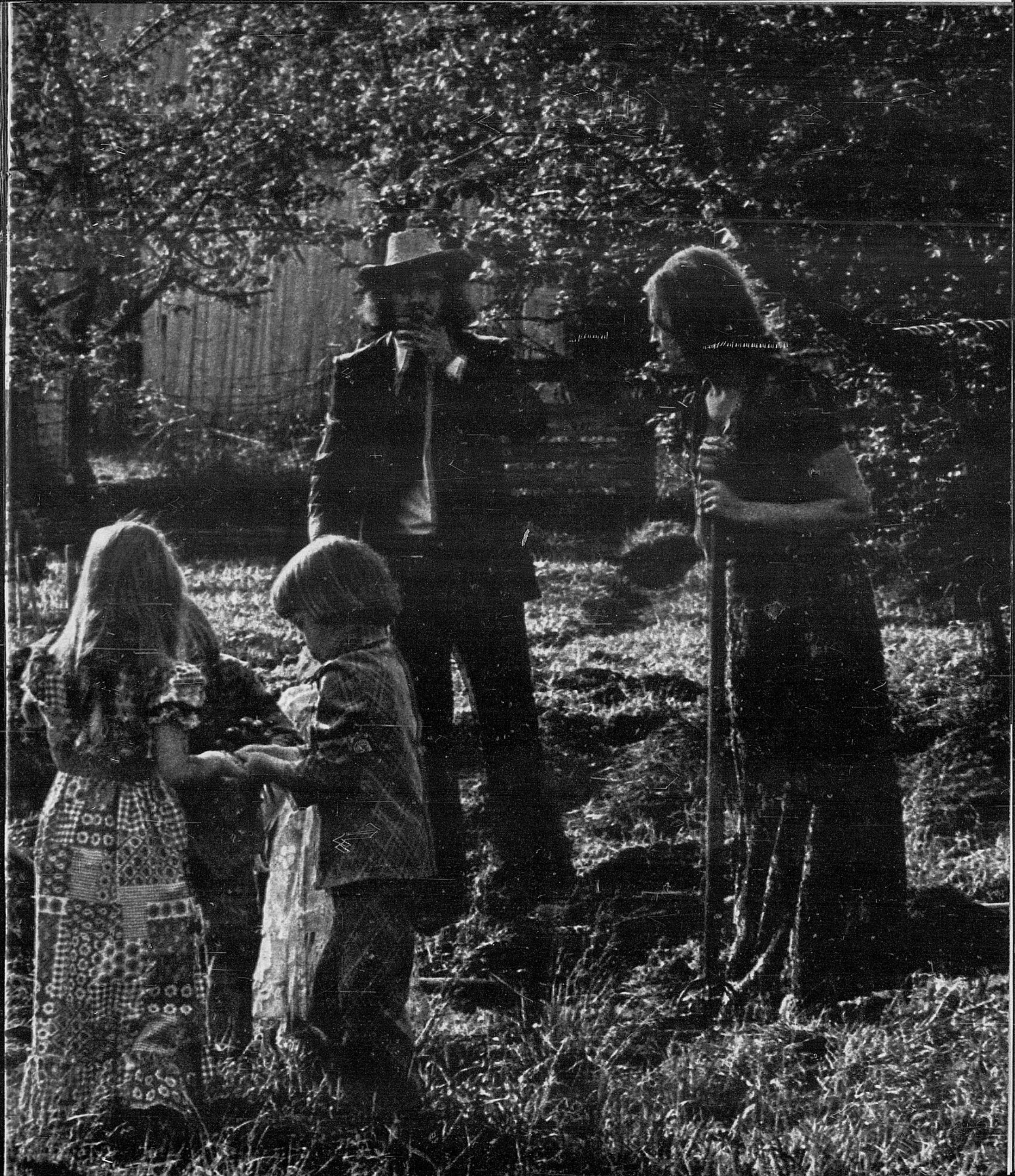
C'EST AVEC BEAUCOUP
DE SYMPATHIE
ET UN PEU
DE SCEPTICISME
QUE LES CULTIVATEURS
DE VIEILLE SOUCHE
LES OBSERVENT

Par Céline Legaré Perspectives

Chaque lundi, Robert se lève à la barre du jour. Les matins à la campagne, quel ravissement pour un petit gars de la ville qui a poussé sur le macadam d'un quartier sans verdure! Mais il a peu de temps pour s'émouvoir du paysage. Il doit franchir les 60 milles qui séparent son domaine de Saint-Jean-de-Matha de son bureau, non sans avoir reconduit sa petite famille dans leur quatre-pièces de Verdun. Quelques heures plus tard, devant sa table de metteur en pages, Robert ressent bien dans ses membres les courbatures de l'apprenti horticulteur. La satisfaction du propriétaire terrien domine pourtant les courbatures.

Suite page 4

Photos Pedro Rodrigues





Les chaleurs d'été invitent aux vêtements légers

Les chaleurs ramènent les petits maillots de bain et les ensembles soleil ajustés. Une protection hygiénique discrète devient alors plus importante que jamais.

Vous voulez une protection sûre, confortable et surtout: invisible. Vous ne voulez pas de l'encombrement et de l'irritation des serviettes, ni de l'embarras des épingles et des ceintures. Vous voulez les tampons Tampax à porter intérieurement.

Ainsi vous êtes à peine consciente de vos règles, parce qu'on ne sent pas les tampons Tampax lorsqu'ils sont bien en place. Et, bien sûr, rien ne révèle leur présence. Vous êtes libre de vous habiller selon la saison. Sans craindre que quelqu'un "puisse savoir".

Les vêtements courts, décolletés et minces sont faits pour l'été. La protection des tampons Tampax est aussi faite pour les petits vêtements courts, décolletés et minces.

La protection interne qui rassure de plus en plus de femmes



CONÇUS PAR UN MÉDECIN
DES MILLIONS DE FEMMES LES UTILISENT

FABRIQUÉS EXCLUSIVEMENT PAR
CANADIAN TAMPAX CORPORATION LTD., BARRIE, ONT.

les citadins aux champs

Depuis six mois, Robert est propriétaire d'une ferme. Une ferme plutôt: 18 acres qu'il a achetés en copropriété avec son beau-frère pour 11 000 dollars. Une bonne maison de huit pièces, entourée d'un verger: les réserves de pommes, les confitures de cerises et de prunes pour une année sont là, à portée de la main. Une bonne maison, aussi confortable l'hiver que l'été, avec sept bâtiments dont une porcherie qu'il a déjà louée à 130 dollars par année. Au début, un cultivateur voisin utilisera son lopin contre le labour de l'automne et le hersage printanier, car la terre réclame des soins constants, mais il s'occupera lui-même du potager dont la première récolte qu'il a préparée avec 40 dollars de semences lui donnera, selon ses calculs, pour mille dollars de légumes. Au prix où ils grimpent au supermarché: une hausse de 14.6 p.c. depuis un an!

Robert s'est-il embarqué dans une aventure? Il ne le croit pas. Chaque année, il flambait 1 000 dollars pour louer un chalet d'été dont il ne restait, en septembre, que quelques photos pour l'album de famille. A deux, ils ont réuni le comptant initial de 1 500 dollars. Ils ont réuni également cet énorme capital que l'on possède quand on a 30 ans, qu'on a de la vaillance, de l'enthousiasme, qu'on sait faire des tas de choses de ses dix doigts — de la plomberie à la menuiserie, de la peinture à la maçonnerie — et qu'on éprouve, en outre, un impérieux désir d'apprendre. Car vivre à la campagne ne s'improvise pas.

Des centaines de citadins le réalisent tout doucement qui achètent un bout de terre à cultiver pour le plaisir. Ce sont quelquefois des membres de professions libérales — médecins, avocats, notaires, ingénieurs ou hommes d'affaires — qui, lorsqu'ils investissent autour des grandes villes, ont bien quelque arrière-pensée spéculatrice. Ils sont les plus argentés parmi cette nouvelle race d'agriculteurs parallèles qui, sur des fermes bien mécanisées de 100 à 300 acres, se livrent à un hobby coûteux comme d'autres font du yatching ou de l'aviation, par hygiène.

Ce sont plus modestement des intellectuels. Ils sont journalistes, instituteurs, employés de Radio-Canada ou professeurs d'université. Ils paient facilement de \$18 000 à \$30 000 pour des fermes de 100 acres et même beaucoup plus petites dont le propriétaire a d'abord vendu aux enchères le roulant,

c'est-à-dire les instruments aratoires et les bêtes.

Ce sont aussi des ouvriers spécialisés. Le salaire de l'électricien, du plombier, du policier, du mécanicien se compare avantageusement avec celui du bibliothécaire, du traducteur, et il s'arrondit de leur fréquente supériorité au bricolage.

Tous ces gens achètent le long du Richelieu, dans Vaudreuil-Soulanges, poussent même jusque dans les régions de Joliette et de Berthier que l'autoroute de la rive nord du Saint-Laurent a singulièrement rapprochées de Montréal. Ceux de Québec et de Trois-Rivières s'installent dans Lotbinière, Dorchester ou du côté de Sainte-Anne-de-la-Pérade. Dans les Laurentides? Si, un peu. Cela dépend toutefois des projets de l'acheteur. La montagne lui offre indéniablement des sites pittoresques mais son sol est pauvre et les potagers en altitude sont certes moins fertiles que ceux des basses terres de la plaine montréalaise mieux caressées de soleil. Selon un agent d'immeuble qui a une longue expérience de ce territoire, la région des Laurentides a d'ailleurs été très morcelée et il est désormais impossible de trouver une maison convenable sur deux ou trois acres de terre pour moins de 30 000 dollars en deçà de Sainte-Agathe. Les clients éventuels se rabattent alors sur les Cantons de l'Est qui leur offrent les mêmes possibilités récréatives en toutes saisons et qui est l'une des régions où le marché immobilier est le plus effervescent depuis quelques années.

"Jusqu'à l'an dernier, nous avions cinq agents sur nos routes; nous en avons désormais 21 et tous sont débordés", nous confie M. Jacques Filteau, directeur du Trust Royal à Sherbrooke, dont les transactions ont doublé de janvier à juin par rapport à la période correspondante l'an dernier. Avec le résultat que les prix montent en flèche: une majoration de 25 p.c. depuis cinq ans, dit M. Filteau.

C'est que les aspirants campagnards désirent être à 90 minutes au maximum de la grande ville parce que, de plus en plus, ils s'installent en permanence dans la vie champêtre, quitte pour certains d'entre eux, dont le travail l'exige, à louer un pied-à-terre où ils iront dormir quatre nuits sur sept. Demain, quand la semaine de quatre jours aura pénétré dans les moeurs industrielles, c'est le pied-à-terre urbain qui deviendra l'habitation secondaire.

L'habitation secondaire? On en a aujourd'hui une conception bien différente. Hier, c'était cet abri fragile où l'on campait joyeusement dans l'inconfort de juin à septembre. Peu importe si les murs étaient disjoints, si l'on s'éclairait à la lampe au kérosène, si une pompe tenait lieu de robinetterie et si l'on devait descendre au lac pour ses ablutions quotidiennes. On avait obtenu ce toit pour une chanson. Désormais, ruraux et citadins vivent entourés des mêmes équipements domestiques. Ils possèdent des motoneiges et pratiquent les sports d'hiver, du ski de fond à la raquette. Le marché de ces cabanes rustiques s'est donc complètement tari. A 7 000 ou 10 000 dollars, elles demeurent très chères d'ailleurs puisque, au prix de la main-d'oeuvre, il en coûtera autant pour les rendre habitables l'année durant.

La maison de ferme, vaste, solide, bien entretenue, offre donc plus d'attrait pour son prix. Pour un bon nombre, elle supplante la maison de banlieue, surtout que cette banlieue se fait de plus en plus lointaine. On met plus de temps à se rendre à Saint-Vincent-de-Paul qu'à Châteauguay. Surtout que cette banlieue, dont les sociologues ont dénigré l'uniformité et les petites décadences, représente une manière de conformisme que plusieurs rejettent.

Car l'engouement des citadins pour la campagne n'obéit pas à de simples impératifs économiques. Bien sûr, le niveau de vie des Québécois a sensiblement augmenté et ceux-ci ont désormais des épargnes à consacrer à la maison de leurs rêves. Les croisades écologiques ont fait leur petit bonhomme de chemin et cette maison de leurs rêves, certains la préfèrent au milieu d'un champ plutôt qu'en bordure de l'avenue d'un quartier neuf. Le champ offre des possibilités d'alléger le budget alimentaire. Et puis, les scandales de la construction pullulent qui apprennent aux aspirants propriétaires à se méfier des maisons tout juste édifiées, aux façades faussement élégantes et qui n'ont pas subi l'épreuve du temps. En outre, tout le monde est à la recherche de son petit espace vert.

Dans l'attirance des citadins vers les campagnes, il y a des projets à long terme. On songe à la retraite dans une ambiance agreste et, en attendant, on loue la propriété occasionnellement. Parmi ces néo-campagnards, on compte des naturistes, des végétariens qui veulent faire pousser leurs poireaux



Ça contente.



BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL

AVIS: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.

les citadins aux champs

et leurs brocolis sans produits chimiques. Il y a aussi des sentimentaux.

"C'est un peu pour retrouver le climat de mon enfance que j'ai acheté ma ferme près de la frontière américaine, il y a 15 ans", nous confie un urologue, fils de cultivateur.

Les offres d'achat et les contrats de vente cachent enfin pour plusieurs une démarche philosophique. Le phénomène hippie pénètre subtilement les milieux bourgeois et l'intelligentsia. Heurtés par les multiples agressions de la ville, par sa pollution, par le stress qu'elle impose, par la rudesse qu'inflige aux rapports humains toute promiscuité, bien des citadins sont à la recherche d'autres valeurs qu'ils croient avoir trouvées à la campagne.

Les citadins aux champs marquent-ils un nouveau retour à la terre, un cran d'arrêt à l'exode rural? Pas du tout. En 15 ans, le nombre des agriculteurs est tombé de 85 000 à 50 000 et ce ne sont pas les quelque 600 *gentlemen farmers* que dénombre notre ministère de l'Agriculture qui vont renverser la vapeur!

La régression de la population agricole — 4 p.c. de la population active — produit, d'autre part, avec l'abandon de sols trop arides, une certaine fusion des meilleures terres, ce qui en améliore la productivité. Celle-ci a augmenté, en effet, de 8 p.c. par année depuis dix ans, soit deux fois plus rapidement que dans le secteur manufacturier.

Non. Le retour à la terre des citadins est plutôt un retour à la nature, une forme de contestation, commente le chef d'un syndicat d'agriculteurs. Le phénomène se répète dans les sociétés industrialisées. En France, techniciens, professionnels, fonctionnaires achètent des fermes abandonnées suivant la formule coopérative. En Ontario, la clientèle des fermiers amateurs a doublé en deux ans et la ferme se vend désormais beaucoup plus que le simple chalet. Ces gens ne trouvent plus dans l'atmosphère mondaine des endroits de villégiature fashionables l'évasion qu'ils recherchent. Au contact des fermiers, des villageois, en sollicitant leurs conseils, en fréquentant les encans, ils découvrent un nouveau mode de vie fait de frugalité et de simplicité. Ils apprennent à puiser intelligemment dans les ressources de la région. Ils vont à la pêche, chassent le canard. Ils épousent un rythme différent, modifient peu à peu leurs attitudes, leurs préju-

gés, sont en quête d'un équilibre dans le travail manuel, d'une autonomie dans le travail productif.

"A la campagne, le foyer n'est pas seulement consommateur. J'ai appris de ma voisine à mieux me suffire à moi-même sans courir toujours au magasin comme on le fait en ville. Elle m'a montré à faire le pain, à tricoter, à mettre mes tomates en conserves", reconnaît une réalisatrice d'émissions culturelles. Ses week-ends sont consacrés à une autre forme de culture, celle des légumes, qu'elle juge tout aussi gratifiante.

Comment les fermiers de vieille souche, qui ont une longue expérience du sol et des bêtes, réagissent-ils à cette nouvelle invasion des néophytes de l'agriculture? Ceux-ci ont-ils contribué à faire grimper le prix du lopin, rendant l'expansion difficile aux agriculteurs professionnels, comme cela se produit en Ontario?

Pas encore, selon M. Hubert Melanson, directeur général des bureaux et laboratoires régionaux, au ministère de l'Agriculture. La plupart des fermiers amateurs n'ont pas les moyens d'acheter les meilleurs sillons, surtout quand ceux-ci sont dotés d'un drainage souterrain. L'installation d'un tel système coûte 100 dollars l'acre. Rien que dans la plaine de Montréal — la région la plus fertile de la province —, 20 000 acres ont été ainsi aménagés l'année dernière. Cela hausse sensiblement la valeur des bonnes fermes. Du côté de Saint-Rémi, 200 arpents de sol atteignent aisément 50 000 dollars et sans équipement encore, affirme pour sa part M. Emille Yelle qui appartient à une grande famille de fermiers, dans cette région.

Les cultivateurs craignent que les nouveaux propriétaires ne laissent leurs terres en friche, exposant ainsi les sols voisins à l'aridité. Aucune loi au Québec n'oblige l'acheteur d'une ferme à poursuivre son exploitation et c'est ainsi que d'excellents sols de l'île Jésus ont été à jamais perdus dans les lotissements urbains. Le Gouvernement du Québec vient tout juste de s'aviser de cette extraordinaire imprévoyance dans une province déjà trop dépendante de l'importation pour se nourrir et s'apprête à exercer des contrôles. Même si ces derniers demeurent encore des sujets de discussions ministérielles, on annonçait, le mois dernier, la création possible d'une banque de terres agricoles au sud de Montréal afin d'empê-

cher que les sols riches ne tombent entre les mains des spéculateurs.

Pour l'instant, les apprentis fermiers semblent peu préoccupés de plus-value. Ils vouent encore à la nature un culte de convertis et se laissent aisément convaincre de louer leur terre. Ils y trouvent un double avantage. A dix dollars l'acre, ils acquittent les frais d'entretien et de taxes tandis que le sol reste en état de produire pour le jour où ils décideront de s'en occuper

collège Macdonald à un cours spécialement conçu pour eux. Les étudiants qui étaient 135 l'an dernier seront aisément 300 l'an prochain, affirme la direction. Deviendront-ils la relève de demain, mieux que les fils de cultivateurs qui aspirent au salariat parce qu'ils ont vu trimer leur père pendant des années pour un revenu de gage-petit?

A cet égard, M. Paul Couture, président de l'Union des producteurs agri-



Robert (chapeau de paille) et son beau-frère, entourés de leur femme et de leurs enfants, sur leur ferme de 18 acres achetée il y a six mois: une bonne maison de huit pièces, sept bâtiments, un grand potager et de l'air pur à revendre...

eux-mêmes.

Car, conscients de leur inexpérience, la plupart procèdent par étapes, dont la première commence au potager. Ceux-là sont des fermiers du week-end qui gardent leurs occupations professionnelles à la ville et projettent d'ajouter à leurs cultures qui une basse-cour, qui des chevaux, qui une serre à mesure qu'ils auront progressé en agronomie. Moins autodidactes, certains de la région montréalaise se sont inscrits au

coles, demeure très réservé. "Parmi ces nouveaux venus, les agriculteurs à temps partiel conserveront leurs terres plus longtemps que les autres", estime-t-il.

M. Couture est un industriel de la terre. Du côté de Saint-Prospère, il exploite en société avec son frère un domaine de plus de 2 000 acres. Il n'est pas hostile à cette ferveur des gens de la ville pour la vie champêtre, comparable à la séduction qu'exerce la

ville sur les fils de fermiers. L'inconnu est toujours irrésistible. M. Couture trouve même cette ferveur touchante, mais son réalisme et son expérience lui font observer le phénomène avec un mélange de sympathie et d'inquiétude, surtout à l'endroit de ceux qui se recyclent en agriculture et souhaitent éventuellement en faire leur activité principale. Certains sont convaincus que le marasme de l'agriculture est dû en grande partie aux procédés artisanaux de leurs prédécesseurs. Ils sont dynamiques, modernes, ils sont sans préjugés face aux techniques nouvelles. Ils feront mieux.

Cet enthousiasme contient une vaste dose d'illusions sur lesquelles M. Couture souffle doucement, raisonnablement, non pour dissuader mais pour éclairer.

Il se demande, par exemple, comment deux familles peuvent vivre décemment sur 80 acres de culture maraîchère ou sur une ferme céréalière de 200 acres — des minima — alors qu'un seul agriculteur y vivait. Car bien des jeunes se mettent à deux pour acheter une terre, l'un conservant son emploi à la ville tandis que son partenaire se consacre pleinement aux travaux des champs. Pour la répartition des tâches, l'arrangement est commode. Qu'on soit amateur ou professionnel, on peut difficilement faire de l'agriculture à ses moments perdus. S'il pleut pendant trois week-ends d'affilée, il faudra semer en semaine et les bêtes, comme les hommes, doivent manger tous les jours. L'aide-fermier? Il est rare. L'usine, le bâtiment lui offrent davantage que des gages à 50 dollars par semaine. Et puis, même chichement payé, l'aide-fermier entame lourdement le revenu annuel de l'agriculteur permanent, environ 4 000 dollars net lorsque la ferme est le moins hypothéquée, le double quand elle est entièrement payée.

Les cultures, les élevages spécialisés, apparaissent à bien des nouveaux fermiers comme des avenues prometteuses. Elles le sont. Quand le lapin — cet animal prolifique par excellence — se vend 1.25 dollar la livre, il devient rémunérateur d'en remplir des clapiers. Quand les fromages d'importation oscillent entre deux et trois dollars la livre, un éleveur de chèvres pourrait atteindre l'aisance en fabriquant un savoureux chabichou local.

Ce n'est donc pas l'imagination qui

manque à ces fermiers sans racines dans le milieu rural. Ni leur bonne volonté qui est immense, ni leur souci de prendre conseil, ni leur goût du labeur, encore que bien peu d'entre eux sachent que le cultivateur travaille au moins 14 heures par jour. Ils sont plus instruits que le fermier d'hier mais il leur manque cette connaissance de la nature et de ses impondérables qu'aucun livre ne confère. Dans leurs prévisions, il y a peu de place pour les revers, les intempéries, les maladies d'animaux qui peuvent anéantir une récolte, décimer un troupeau. Ainsi, cet ingénieur, rompu à la planification industrielle, calculait admirablement à un sou près le rendement de ses champs de maïs sans prévoir que deux étés pourris sabraient ses bénéfices et, avec eux, ses projets de mécanisation qui réclament des investissements considérables. Ainsi, ce trio d'experts — un agronome, un vétérinaire et un comptable — ont dû sacrifier leur cheptel après quelques années d'exploitation. Non seulement la protéine de soya — indispensable aux bêtes — est-elle passée de 120 à 600 dollars la tonne en deux ans, mais les complexités de la mise en marché les accablèrent à la faillite. Car ce n'est pas tout de produire, il faut vendre quand on veut vivre de la terre.

Dans ce but, plusieurs nouveaux fermiers sollicitent des prêts du crédit agricole, qu'ils ne peuvent obtenir lorsque, même sérieux, leurs projets de terroir ne constituent pas leur principale activité. Ces refus entraînent bien des désenchantements.

Enfin, une autre illusion qu'entretennent ces paysans en chemise polo tout juste débarqués de la ville, c'est qu'il en coûte trois fois rien pour vivre à la campagne. Ils oublient que l'inflation n'épargne personne et qu'ils auront — eux et leurs enfants surtout — besoin de distractions. Celles-ci seront d'autant plus coûteuses qu'ils s'en seront éloignés.

La ferme, un investissement pour l'avenir? Pour beaucoup de sueurs, son rendement est inférieur à 5 p.c., concluent les cultivateurs chevronnés.

Mais les citadins qui viennent s'installer parmi eux — les amateurs surtout, une majorité — sont moins à la recherche de la rentabilité maximum que d'un mode de vie. Pour cela, ils sont prêts à y mettre le prix. Au moins, le même qu'à la ville. En qualité, ils sont sûrs de jouer gagnant. ●

Quand meubles et tapis sont nettoyés par frottage, à la vapeur ou par shampoing; ou quand "vous le faites vous-même" au moyen de poudre, mousse ou par vaporisateur, beaucoup sinon toute la saleté grasseuse et tenace s'incruste, entretenant des parasites avant de resurgir.

Avec **Duraclean**, la saleté s'en va!

Les fabricants de tapis et de tapisseries d'ameublement vous recommandent les experts Duraclean pour l'entretien de leurs produits.

Il savent que lorsque la saleté est extirpée, tapis et tapisseries d'ameublement durent plus longtemps et gardent leur éclat.



DURACLEAN INTERNATIONAL
3-4M7 Duraclean Bldg., Deerfield, Ill. 60013

- Donnez-moi plus d'information ainsi que le nom de votre agent le plus près de chez moi.
 Sans obligation de ma part, faites téléphoner chez moi un expert Duraclean pour me donner des explications supplémentaires sur vos services.

Nom _____
Adresse _____
Ville _____ Arr. _____
Province _____

Ne laissez pas la diarrhée gâcher vos projets

Combien d'agréables vacances ou autres projets ont été gâchés par une attaque soudaine de diarrhée. Mais grâce à l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler vous êtes à l'abri de ces désagréments. Cet excellent produit, à base d'herbes et de racines, agit rapidement et n'occasionne pas de constipation.

Fowler est un remède qui a fait ses preuves. Depuis plus de 120 ans, les Canadiens connaissent son efficacité et savent qu'il apporte un soulagement rapide aux adultes et aux enfants. Alors, n'attendez pas la prochaine alerte, ayez toujours sous la main l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler.

EXTRAIT Dr FOWLER
de fraises des champs du

PERSPECTIVES

est publié chaque semaine par Perspectives Inc.
231 rue Saint-Jacques
Montréal

Président
Jean-Guy Faucher
Vice-président
Jean Robert Bélanger
Secrétaire
Guy Gilbert
Trésorier
Roch Desjardins
Directeur de la rédaction
Pierre Gascon

Président fondateur
A.-F. Mercier

VIENT DE PARAÎTRE UN LIVRE DE RECETTES RÉVOLUTIONNAIRE

PERSPECTIVES LES MENUS DE MARGO OLIVER

Le tout nouveau livre de recettes de Margo Oliver est destiné à connaître le même succès que son premier et sensationnel best-seller. Les Menus de Margo Oliver, c'est un livre de recettes d'une conception entièrement nouvelle. 475 de vos recettes préférées sont groupées en 110 menus complets. 191 pages avec 34 photos en couleurs magnifiques. Sept grande divisions. Chaque recette a été éprouvée par Margo Oliver dans la cuisine de Perspectives.

Édition régulière
SEULEMENT \$5.95
Également disponible
en édition de luxe
\$8.95

REMPLISSEZ ET POSTEZ CE BULLETIN AUJOURD'HUI
N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT

PERSPECTIVES
Les Menus de Margo Oliver
B.P. 1848
Place d'Armes, Montréal

Oui, envoyez-moi... exemplaire(s) en édition de luxe
et... exemplaire(s) en édition régulière
Facturez-moi plus tard :
Ci-inclus mon chèque (j'économise les frais d'expédition).

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE _____ ZONE _____ PROV. _____



VIVE LA CANADIENNE!

C'est pour une petite Québécoise de Shawinigan, Jocelyne Bourassa, que le sportsman montréalais Jean-Louis Lévesque avait organisé cette grande fête populaire appelée La Canadienne.

Plus de 46 000 personnes y ont pris part. Comme cela se passait au Golf municipal de Montréal, on en a profité pour faire un petit tournoi. Et c'est Jocelyne, eh oui, celle que l'on fêtait — qui incidemment est golfeuse de son métier

— qui a gagné. Du coup, la joie a redoublé. Jocelyne s'est affirmée dès la première ronde

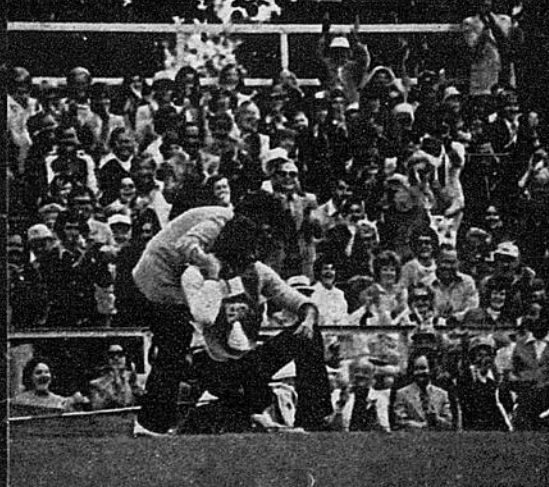
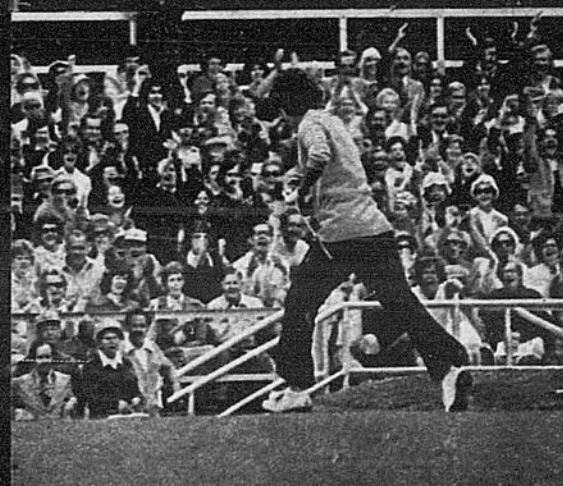
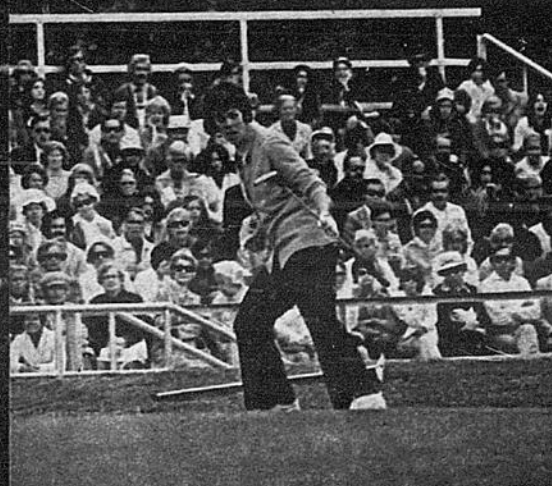
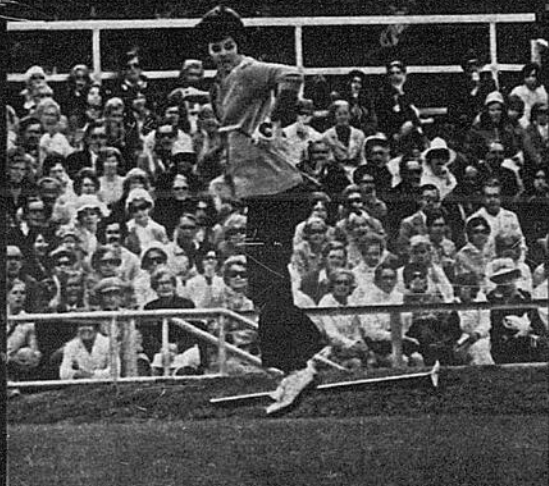
avec un 68 (5 coups sous la normale). La voici, dans ces pages, au 18e trou, réussissant un long coup roulé. Et la danse,

interrompue par le tournoi, reprend. Jocelyne tourne, saute,

roulé les hanches, embrasse son caddy Mario Brisebois

(également de dos sur la photo de gauche) et termine son rigodon dans les bras de Mary Bryan qui jouait avec elle ce jour-là.

Oui, ce fut une bien belle fête!



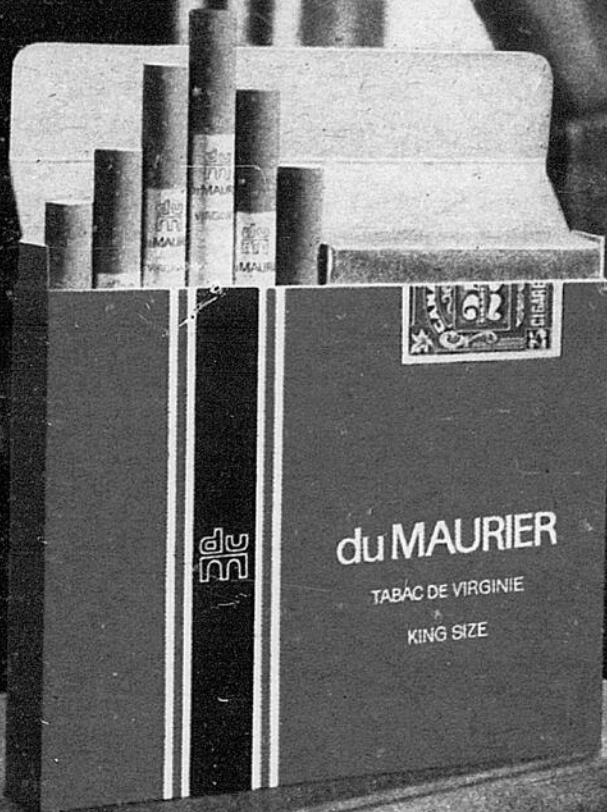
John Turner



BAISSE DE TAXES
SUR LES ALIMENTS
ESSENTIELS
TELS QUE ::

PEPSI
COKE
CHERRY BLOSSOM
OH HENRY
ETC...

Signature



Un rendez-vous avec Virginie

C'est un rendez-vous avec le goût.
Le goût raffiné de la du Maurier,
de ses fins tabacs de Virginie.

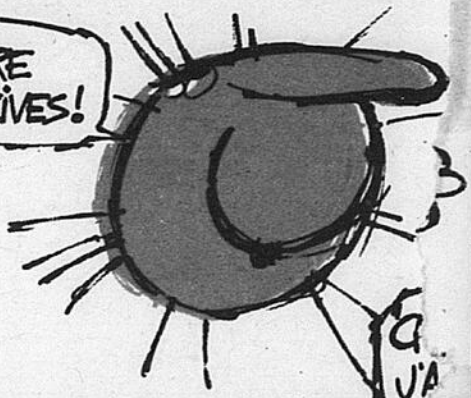
un rendez-vous avec le goût



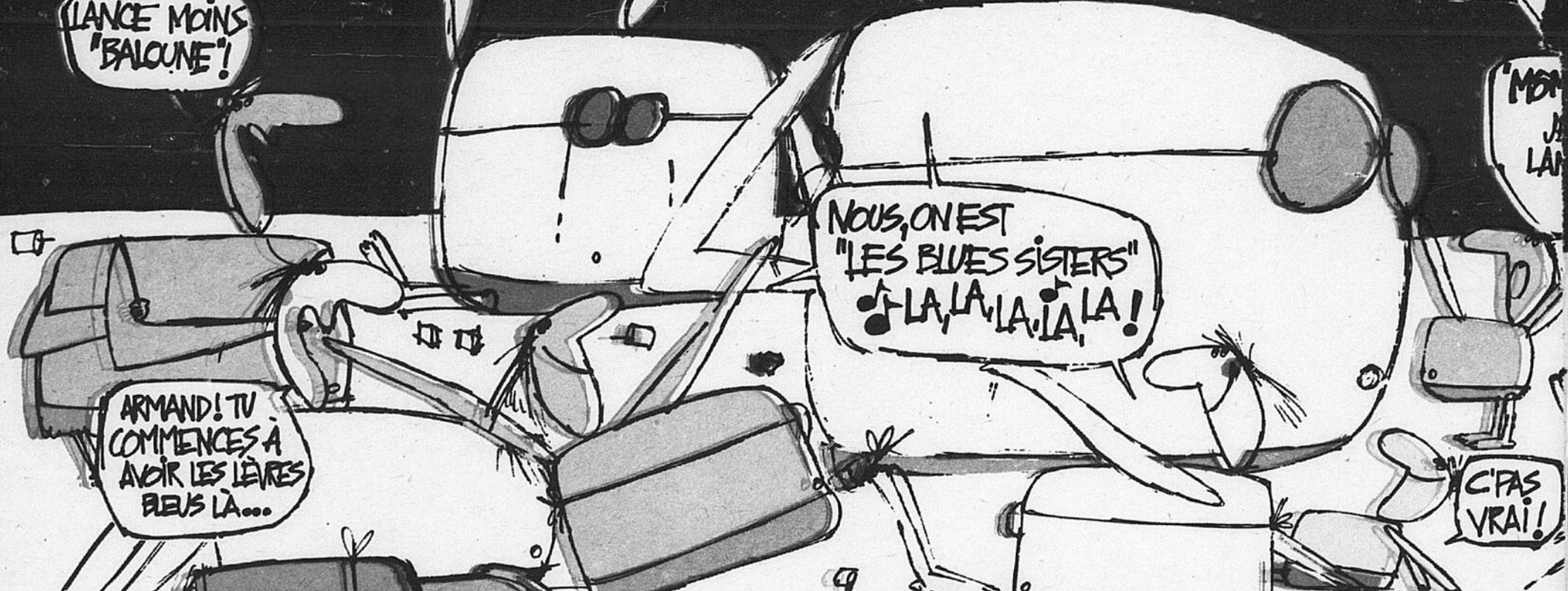
ALEAU

"CH' TU" PLUS BRUNE
QUE DENISE?"

COMMENCE À ÊTRE
TEMPS QUE T'ARRIVES!



LANCE MOINS
"BALOUNE!"



NOUS, ON EST
"LES BLUES SISTERS"
LA, LA, LA, LA!

"MON
JA
LAN"

"C'PAS
VRAI!"

ARMAND! TU
COMMENCES À
Avoir LES LÈRES
REUS LÀ...

ENLÈVE-TOI
DE LÀ TI-GARS!

REGARDE
JOU! J'AI FAIT
LE TEST AVEC
TA MONTRE!

RON-PI-CHOO

1-2... 2-3... 1

QUI VEUT
M'ÉTENDRE,
MON SINTAN?

"J'VA BEN
FINIR PAR
M'Y METTRE
UN JOUR..."

AAAAAH! NOOOON!

NÉBULOSITÉS
CROISSANTES,
CHANCE DE PLUIE DANS
L'APRÈS-MIDI
RISQUE D'ORAGE
DANS
LA SOIRÉE...



"PAS TOUT SEUL,
J'EMMENÉ MA
"GANG"...

"WAN!"
JEAN-LUC NOUS
A MIS DU SABLE
DANS FACE!

DO NOT
DISTURB

Y'A PERSONNE QUI
VEUT JOUER AVEC MOI!

MAIS ON A PLUS
D'ÉTÉS QU'ON
AVAIT...

Y'A PAS ASSEZ
D'MONDE "CITÉ"
ON DEVAIT DESCENDRE
À FLATTSBURGH!

AIÉÉÉÉÉ!
J'COMMENCE
À "PLEUMER"!!

VIENS-TU TE
BAIGNER
MINOU?

PAS TOUT
DE SUITE
PITOU...

VRUM-VRUM

"C'É TOO MUCH!"

ON VA TU CHERCHER
LE "PITIT AVANT"?

ENFIN!
D'LAIR PUR!

OH, NON!!!
LA GROSSE PATATE
ARRIVE!!!

UNE AUTRE
PETITE PARTIE
D'ÉCHES?

PAPA! J'AI PERDU
MA BAGUE DE
PREMIÈRE
COMMUNION!

GÉRARD!
OÙ ASTU ENTERRÉ
TON "PITIT FRÈRE"?

CÉLINE! MÈS
TON "CASSE"
DE BAN!

OUF! Y FAIT-TU
CHAUD!

GLOOP

MOI, CA FAIT VINGT ANS
QUE JE PASSE TOUS MES
ÉTÉS KI...

J'ESPÈRE QU'ILS
VONT REMARQUER MON
NOUVEAU MAILLOT...

AH! CA C'É UNE
POUSSÈRE DANS
TON CARBURATEUR.

M'MANI
CA FAIT DIX
MINUTES QUE
PIERROT NAGE
EN DESSOUS
D'EAU!

JE VEUX
AVOIR DES
LUNETTES EN
PLASTIQUE
ROSE...

Y'A DU BEAU
MONDE HEIN?

CG

**DEUX MOIS DURANT,
D'ALGER
À NIAMEY,
IL M'AURA FALLU
SUIVRE
2 400 MILLES
DE PISTES,
SURMONTER LA FAMINE,
AFFRONTER
TANTÔT LE FROID(25° F),
TANTÔT LA CHALEUR(140° F),
POUR DÉCOUVRIR
ET APPRÉCIER
LES INESTIMABLES
RICHESSES
DU DÉSERT**

par Simon Labrecque

Peu d'endroits sur terre ont su résister à la curiosité de l'explorateur. Pour prétendre aujourd'hui à la découverte, il faut penser aux plus profondes jungles de l'Amérique du Sud. Et encore!

Pourtant, tous ces siècles durant, le grand désert du Sahara aura jalousement caché d'insoupçonnables et riches secrets.

Par-delà les images connues du soleil brûlant, des chameaux, des vautours, des carcasses d'animaux morts, des scorpions, des serpents et des fourmis blanches, cette mer de sable renferme bien d'autres mystères et réserve d'incroyables surprises à celui qui a la témérité de s'y aventurer.

Je sais maintenant que la température du désert varie de 25° à 140° Fahrenheit; que sa population dépasse le million et comprend une race des plus beaux et grands hommes du monde (les Touareg); que certaines oasis sont de purs paradis de verdure où le climat sec, guérisseur, vient à bout du rhumatisme et de quoi encore, en un rien de temps; que le désert est traversé par une chaîne de montagnes et que ces massifs de roc noir sans végétation sont pourtant habités, et que pour survivre les indigènes chassent le gibier à travers les cavernes au moyen de lances.

PLEIN SUD VERS L'INCONNU

La tempête de neige fait rage dans la région montagneuse de l'Atlas saharien. La route est fermée pour trois ou quatre jours et aucun véhicule ne peut descendre vers le sud. L'attente est longue et les voyageurs s'accumulent à la station d'autocar.

Un fouillis indescriptible règne au départ de l'autobus d'Alger, ce matin du 6 février. Les bagages sur le toit et sous les sièges, des Arabes entassés sur les banquettes ou accroupis dans l'allée, et nous voilà partis! A chaque village c'est l'arrêt et de nouveaux passagers montent à l'arrière de l'autobus. Tout au long du trajet, le contrôleur doit parcourir plusieurs fois l'allée pour vendre ses billets en évitant tous ceux qui ont pris siège par terre.

Toute la journée c'est la lutte pour ouvrir ou fermer les fenêtres ou les rideaux. Quelques voyageurs au cœur fragile sont munis d'un gobelet qui sert à recevoir l'excès de salive mélangée à quelques aliments et dont le contenu, trop souvent, est jeté par la fenêtre et alors repoussé par le vent sur les vitres arrières. Mais seuls les étrangers semblent dégoûtés, tout cela faisant partie des moeurs arabes.

A chaque arrêt c'est la course vers la sortie; parfois



le contrôleur interdit à quiconque de descendre. C'est l'empilage aux extrémités; les bébés pleurent, les femmes crient, la chaleur monte, monte.

Et c'est l'engueulade!

Vers la fin de la journée on arrive à Ghardaïa, première agglomération à la porte du désert. Au fond d'un canon, six villages, construits sur des collines, dominant la région. Au sommet, six mosquées, où brille "l'oeil de Dieu qui veille", ont été érigées il y a plusieurs siècles par de riches commerçants et sont restées intactes à travers les âges. Une muraille de pierre entoure chacun des villages et seul le piéton a le droit de circuler à l'intérieur.

A l'entrée, un panneau a été placé à l'intention des touristes, sur lequel est inscrit: "Interdit de fumer et de photographier les gens sans leur consentement." Et sur ce même écriteau on demande aux touristes de tenir leur compagne par la main et, en plus, on les prévient qu'il est interdit de porter la mini-jupe. Les femmes arabes sont sans doute les plus voilées d'Afrique puisqu'elles ne laissent paraître qu'un seul oeil. Les hommes se font un devoir d'être généreux, polis et accueillants avec tous ceux qu'ils rencontrent. On m'a même dit que celui qui vole n'est pas jeté en prison, on lui donne du travail et de l'argent!

A cet endroit le climat est le plus tempéré du désert.

Une atmosphère religieuse baigne la région et on ne peut s'étonner de ces vibrations merveilleuses. Les maisons sont de couleurs pastel et, au-dessus de chaque porte, on aperçoit une main sculptée dont trois doigts sont élevés pour interdire l'entrée au mauvais esprit. Une promenade à travers le fouillis de rues nous fait découvrir le charme d'une population vivant au même rythme que ses ancêtres.

Chaque voyageur qui traverse le désert doit attendre plusieurs jours le véhicule qui voudra bien le transporter au village suivant. Un ingénieur français descend travailler à un chantier de pétrole à 400 milles au sud de Ghardaïa et me propose d'y venir. J'accepte avec grand plaisir tout en sachant qu'il me restera 250 milles de route à parcourir entre le chantier et In-Salah, le village suivant.

A la fin de la journée, on arrive à destination. La route goudronnée a disparu depuis longtemps et seul le chantier de forage de pétrole me tient compagnie. Au milieu d'un océan de roches, jouant de la flûte, j'attends qu'un véhicule s'arrête pour me conduire à In-Salah. La folie me gagne et rien n'a plus de sens. En une heure il est passé trois ou quatre véhicules, tous pleins d'ailleurs de pneus de rechange, de bidons d'essence et d'eau; des bagages sur le toit, en avant, en arrière, partout... Ils ne se sont même pas arrêtés!

Finalement, la Land-Rover d'une compagnie d'essence s'arrête. Le chauffeur arabe me fait monter à côté d'un autre voyageur. Un silence inquiétant règne dans la voiture. Le conducteur fonce à vive allure et manque à plusieurs reprises s'écraser sur des chameaux affolés.

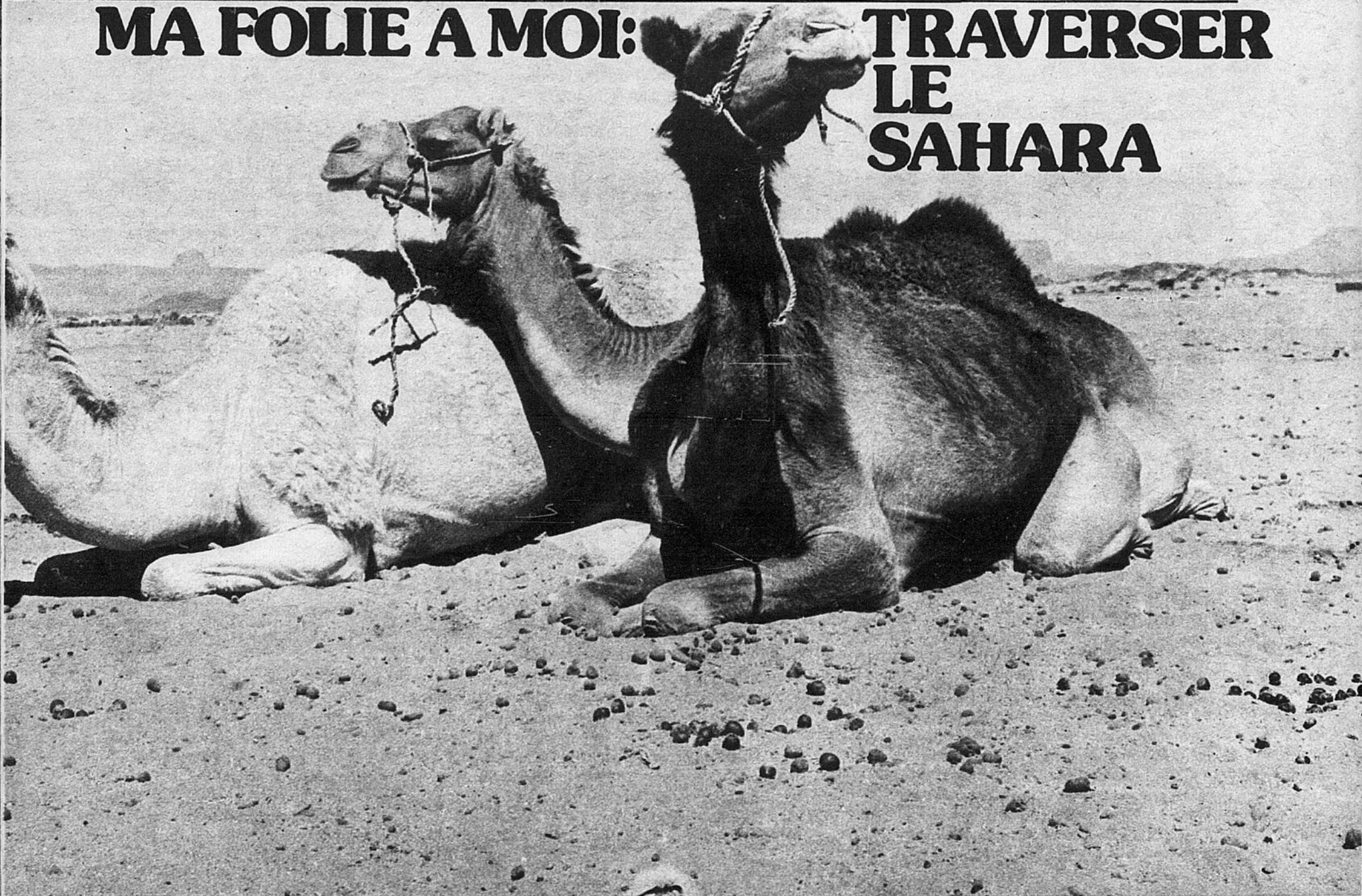
Lorsque nous sommes descendus, l'autre voyageur me raconte qu'il a refusé de payer son passage pour économiser de l'argent. Profitant de l'occasion, le chauffeur a vainement tenté de lui faire l'amour, comme c'est l'usage là-bas. Il a dû me faire monter dans sa Land-Rover par dépit, et je peux me compter chanceux qu'il accepta mon argent sans plus!

Me voici à l'extrémité des étendues de sable dans la région du grand Erg oriental, à In-Salah, ville où prédomine une architecture soudanaise. Les rues sont de sable et les maisons construites d'argile rouge.

Il n'y pleut qu'une fois tous les dix ans, paraît-il. Une semaine avant mon arrivée, des ruisseaux de pluie ont marqué les maisons et en certains endroits les murs ont fondu comme du chocolat. Pourtant c'est là un des endroits les plus secs du monde et la chaleur peut monter jusqu'à 140°F. Celui qui vient à In-Salah et qui a du rhumatisme dans le corps se voit guéri en peu de temps. L'air sec et le soleil absorbent tout le mal, dit-on.

Suite page 16

MA FOLIE A MOI: TRAVERSER LE SAHARA



LE SAHARA

On trouve à In-Salah une oasis merveilleuse où les palmiers et dattiers abondent. On a aménagé un ingénieux système de canaux qui alimente en eau salée de grandes étendues d'herbe et de culture de carottes. Après avoir vu tant de sécheresse et de désolation, c'est presque incroyable de découvrir cette belle verdure et l'eau qui ruisselle. C'est extraordinaire. D'ailleurs les gens du village vont tous les jours se promener dans la palmeraie.

On voit dans les rues des enfants à la peau noire s'amuser avec une sorte de voiture-jouet faite de boîtes de conserves et de broches de métal soigneusement assemblées. A part eux on ne voit personne d'autre de l'après-midi. A la tombée du soleil, la rue principale se remplit de toutes sortes de gens. Quelques voyageurs à pied courent à droite et à gauche en quête d'une place à bord de n'importe quel véhicule se dirigeant vers le nord ou vers le sud. Quelques autres, venus à In-Salah en automobile et qui sont là depuis une semaine ou plus, attendent la pièce neuve de leur voiture tombée en panne et qui doit arriver par avion on ne sait trop quand. Ils vont d'un café à l'autre pour causer avec un peu tout le monde. Il ne faut pas être pressé. Tout est au ralenti et rien n'est prévisible.

La prochaine étape, en deux jours et deux nuits "si Allah le veut", dit-on.

Après avoir attendu une semaine à In-Salah, le chauffeur d'un camion de pétrole consent à me prendre comme passager. Tout au long du trajet, chaque carcasse de voiture, brûlée par le soleil et rongée par le sable, nous laisse sceptiques sur ce que le destin nous réserve. L'immensité désertique, couverte de roches noires comme l'enfer, brûle sous un soleil éternel. A l'horizon un océan d'eau s'éloigne pour disparaître à tout jamais, comme un mirage.

A mi-chemin, le marabout, mosquée autour de laquelle chaque véhicule doit faire un tour trois fois. C'est la religion islamique qui le veut et ceux qui n'observent pas cette loi n'ont pas la protection d'Allah.

Le lendemain on s'avance sur le plateau montagneux du Hoggar. La région se présente couverte de montagnes noires et arrondies d'où se détachent des rochers aux formes diverses. La route devient de plus en plus sinueuse et à chaque tournant on découvre des roches brillantes de toutes les couleurs. On se croirait sur la lune. Les quelques fourmis blanches des sables ont vite fait de nous envahir et, si on essaie de s'en défaire, elles piquent profondément. Je n'ose plus me promener dans ce sable si doux de peur de marcher sur un scorpion ou un serpent. De grands oiseaux blancs, comme des mouettes, s'envolent éfrayés à la vue du gros camion qui laisse une longue traînée de poussière.

Dans cette immensité, une voiture en panne ne vaut strictement rien. Il faut plutôt penser à sauver sa peau en essayant de trouver, sur n'importe quel véhicule qui passe, une bonne âme mais surtout une place, parce que des bonnes âmes il n'y en a pas. La règle, là-bas, c'est "chacun pour soi". Si tu as de l'argent, c'est tant mieux; sinon, crève.



Touareg attendant l'ouverture du magasin général à Tamanrasset.

LES FIERS TOUAREG

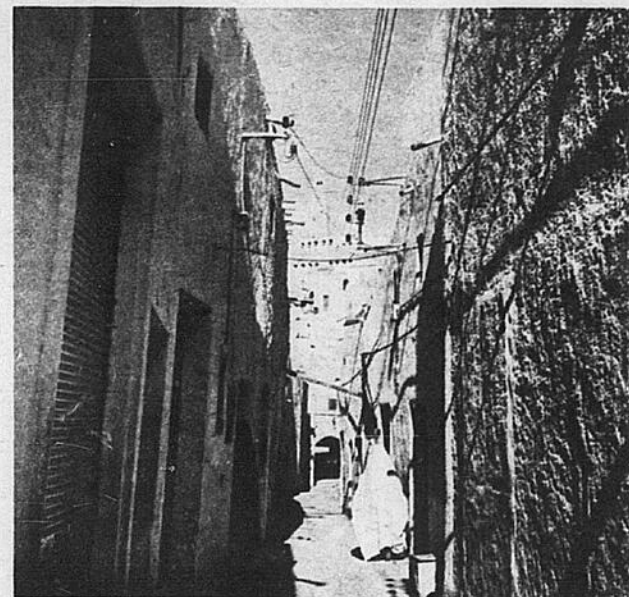
Tamanrasset est une petite ville unique au monde. Située à 5 000 pieds au-dessus du niveau de la mer, dans la région du Hoggar au tropique du Cancer, elle est placée au centre du Sahara. Les maisons sont construites de briques d'argile rouge et le plancher est de sable. Les peintures rupestres, la maison du Père de Foucauld, les randonnées en chameau sont les attraits touristiques majeurs. Les nuits d'hiver sont glaciales et nous font découvrir un ciel où l'univers s'est surpassé pour nous faire voir tant de beauté.

Tamanrasset est habitée par les Touareg, géants singulièrement favorisés par la nature. Vivant plus près du ciel par leur situation géographique, les Touareg ont pu croître sous l'influence plus grande des astres. Ils sont minces et bien musclés et mesurent tous six pieds au moins, certains font même six pieds huit. Leur teint est bronzé, leurs cheveux noirs et lisses et la barbe est rare. Ils ont les yeux noirs et une bouche très fine. Les Touareg sont fiers de leur pays et leur allure le montre bien. Une longue tunique bleue comme le ciel du matin, un immense turban blanc et des sandales légères sont les seuls vêtements qu'ils portent leur vie durant.

Les hommes ont entre eux des relations très chaleureuses au point où ils se font tout naturellement l'amour. Bien qu'ils aient des femmes, aussi très belles, leur religion ne leur interdit pas ce genre de relations. On les voit souvent marchant main dans la main allant faire quelques achats au marché. Les femmes jouissent d'une haute considération et participent aux délibérations des chefs. L'histoire des Touareg est peu connue. Ils descendent des Berbères que les envahisseurs arabes du XIe siècle refoulèrent dans le désert. Ils habitent un territoire qui s'étend du Mali jusqu'au Soudan.

Pour le Targui, (singulier de Touareg), l'Européen qui vient dans son pays ne représente qu'un moyen de faire de l'argent. S'il peut lui vendre des couteaux et des lances, c'est l'argent dans ses poches; s'il consent à rendre service, il attendra un cadeau en retour. Il vante constamment la tradition noble de ses frères et n'entend rien des propos comparatifs des étrangers. Le rêve d'un Targui c'est d'avoir un fusil pour aller à la chasse au mouflon ou à la gazelle. Un autre rêve d'avoir une Land-Rover pour promener les touristes dans son pays. Ces hommes fiers ne sont ni Arabes ni Berbères, ils sont Touareg et portent bien haut leur nom.

A Tamanrasset le rythme de vie est au ralenti. Un peu avant le lever du soleil, le village entier attend l'ouverture de la boulangerie et c'est alors la ruée vers le pain. En une heure tout est vendu et il n'y a plus de pain pour le reste de la journée. Tout le monde a dû faire sa provision jusqu'au lendemain. Irrégulièrement, un ou deux camions d'essence ou de fruits et légumes arrivent et c'est à la file indienne qu'on va s'approvisionner de quelques oranges et de légumes (la viande est pratiquement inexistante). Quant à l'essence, c'est aussi en faisant queue que les voitures vont remplir leurs bidons de réserve. Tout est vendu en peu de temps et il ne nous reste plus qu'à siroter un café en appréciant la douce brise du nord et l'ombre des arbres.



A Ghardaïa, les femmes ne sortent que voilées de la tête aux pieds, ne laissant voir qu'un oeil.

AVINGT PIEDS DU SOL

Il y a trois sortes de touristes qui viennent à Tamanrasset: ceux qui arrivent en avion et séjournent à l'hôtel, ceux qui traversent le Sahara en première classe et ceux qui font la route le sac sur le dos. Entre eux il n'y a aucune communication. Quand le voyageur à pied vient quêter une place, l'autre l'envoie carrément paître. Il y a même des audacieux qui traversent le désert seuls et en mobylette. Pour cela, la petite moto se voit chargée de deux moteurs de rechange, de bidons remplis d'essence et d'eau, de la nourriture, une couverture, une trousse de premiers soins et j'en oublie. Paraît-il qu'il y a même eu des fous qui l'ont fait à pied avec le minimum vital sur le dos!

Pour beaucoup de voyageurs la route se termine ici, soit pour des questions de visa pour le Niger, soit pour des questions de temps et d'argent. En plus, la piste qui sépare Tamanrasset d'Agadès n'est pas balisée sur plusieurs centaines de milles et devient impraticable en saison de pluies. Conséquemment il a fallu attendre plus d'une semaine avant de voir un camion descendre vers le Niger. Chargé au maximum de sacs de nouilles, de peaux de chameaux séchées, de bidons de toutes sortes, pneus, caisses de toutes grosseurs, le camion doit bien faire vingt pieds de haut.

En plus des trois chauffeurs, il y a deux Allemands, un Anglais et une dizaine d'Arabes et de Noirs, avec tout leur attirail de voyage, qui descendent tous sur Agadès. On doit s'entasser tant bien que mal sur le dessus du chargement, comme on le peut. Assis sur un sac de nouilles, à une vingtaine de pieds du sol, sous un soleil vraiment brûlant, nous voilà en route vers l'Afrique noire.

Les grandes étendues de sable nous arrivent plus menaçantes encore. Nous avons dû voir une dizaine

de carcasses de voitures enlisées à tout jamais dans les dunes. En improvisant la route au meilleur de sa connaissance, le chauffeur ne peut éviter l'enlèvement malgré ses vingt ans de route dans le désert. Après une bonne demi-journée de travail avec l'aide des chenilles de métal, le camion réussit à sortir de ce secteur nouvellement ensablé. Pour rattraper le temps perdu, on a dû rouler une bonne partie de la nuit en supportant les secousses continues et le froid intense.

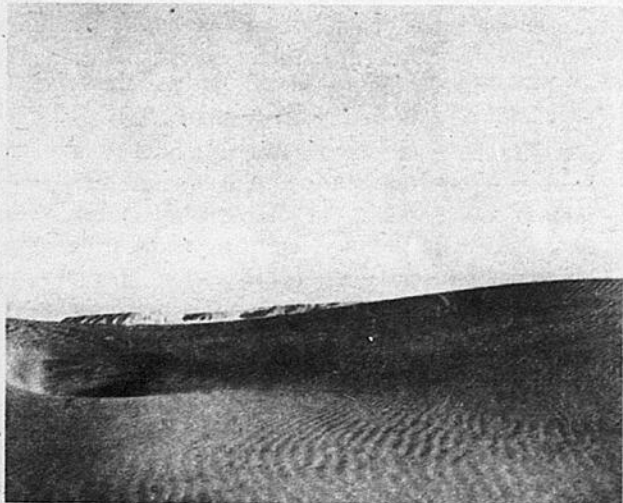
La route nous apparaît éternelle. Sous les rayons menaçants du soleil presque perpendiculaire, chaque voyageur se protège du mieux qu'il peut contre le vent dangereusement rafraîchissant. Toute la journée c'est la lutte pour le confort.

La nuit venue, le camion s'arrête et on prépare le premier repas de la journée: une boîte de sardines, un pain et de l'eau pas très propre. Les mouches, par milliers, profitent de l'occasion pour sauter sur tout ce qu'il y a, ne nous laissant pas une minute de répit. Beaucoup plus tard, après avoir roulé un bon moment, c'est l'arrêt et la nuit sous le camion.

Le lendemain, on arrive à Agadès, village typique du désert avec ses maisons d'argile et quelques huttes de paille tout autour. Les chèvres impétueuses parcourent les rues de sable rouge et perturbent le sommeil des chameaux étendus le long des murs du marché. Tous les jours c'est la foire. Des centaines d'enfants accourent vers nous et sautent de joie. Avec le plus beau des sourires, ils disent: "Ça va... as-tu cadeau pour moi?". (La langue française est couramment parlée au Niger, ancienne colonie française). Quelques-uns essaient de nous vendre des arachides, du sucre d'orge ou de la canne à sucre. Les femmes noires, les seins nus sous des tissus légers aux couleurs vives, rient en nous voyant le sac sur le dos. Les hommes viennent nous conduire à la porte lorsque nous leur demandons notre chemin. C'est la foule et les mouches!

Après avoir changé de l'argent de la Communauté francophone africaine avec le traitant, les banques étant inexistantes là-bas, on a pu aller savourer un repas africain. Au menu, pour vingt sous: riz et viande.

Les noirs, très chaleureux, viennent sans cesse nous saluer. "Hé patron, tu vas à Niamey? suis-moi." Ils nous amènent vers celui qui se charge au village des allées et venues des camions. Le teneur de comptes, vêtu d'une longue tunique blanche, nous prie de bien vouloir pénétrer dans sa hutte où sont allongés une dizaine de chargés d'affaires. Pendant trois heures il a fallu discuter du prix que l'Anglais, les deux Allemands et moi-même devons déboursier pour aller à Niamey. Pour tous les transports en camion, le coût d'une place augmente d'une année à l'autre; ce prix est exorbitant vu le peu de confort.



De Tamanrasset à Agadès, le chauffeur doit improviser sa route à travers les sables.

TEMPÊTE DE SABLE

Vers la tombée de la nuit, le camion quitte Agadès et emprunte la piste secondaire qui mène à Niamey. A moitié rempli de caisses et de sacs, le gros véhicule compte une trentaine de passagers à la recherche d'un peu de confort. Ceux qui sont assis à l'arrière ont vite fait de se lever car le camion sursaute à tout moment tellement la piste est en mauvais état. Tous les noirs, empilés et allongés les uns à côté des autres, oublient le sommeil qu'ils recherchent car le prochain cahot les fera lever d'un pied dans les airs. Les femmes continuent d'allaiter leurs enfants tant bien que mal. Le camion roule ainsi pendant presque toute la nuit.

Le lendemain, une tempête de sable s'est levée et couvre le ciel entier. La chaleur augmente et la poussière de sable recouvre tout d'une mince couche. L'air devient de plus en plus difficile à respirer et il faut se protéger le nez, les yeux et la bouche. Le paysage s'estompe et disparaît dans des nuages de poussière rouge soulevée par le camion qui fonce à vive allure dans la tourmente. Quelques vautours installés sur les restes d'une carcasse animale s'envolent effrayés. Des cavaliers sur leur monture, lance à la main, aperçus soudainement, s'éloignent de la piste à la vue du camion.

A chaque village primitif qu'on traverse, des dizaines d'enfants nus accourent vers nous et sautent de joie. Des huttes d'argile en forme d'oeuf, surmontées d'un gros orifice sur le toit, constituent la seule demeure des habitants de cette région. La végétation semi-désertique et les champs de canne à sucre sont envahis par la poussière rouge et souffrent de la grande sécheresse.

Vers la fin de l'après-midi on arrive à Tahoua, à mi-chemin entre Agadès et Niamey. Le temps d'aller chercher des biscuits et des bananes vertes, le camion se vide lentement. La foule grouille autour de nous et participe au spectacle du déchargement. Un noir, d'une taille impressionnante, domine la scène. Il a un regard tellement hagard et primitif qu'il nous effraie. Il est considéré par tous les bras forts et se charge de soulever les caisses les plus lourdes. Avant d'entreprendre la besogne, il se frappe la figure de ses deux mains pour en détendre les nerfs, comme le ferait un déficient mental. Il est très conscient de sa puissance et le laisse paraître à tous ceux qui l'observent. D'un seul coup, de ses bras longs et puissants, il soulève une caisse d'au moins deux fois son poids. Il la jette par terre et la poussière jaillit partout. Trois noirs reprennent la caisse au niveau du sol et poursuivent le travail. Le même déploiement domine jusqu'à la fin du déchargement.

Dans la rue le spectacle est impressionnant. Des boiteux, des bossus et des nains viennent chanter l'ofrande. Certains ont le pied tordu, d'autres un bras rachitique ou manquant. Et toujours la tempête de sable qui continue et augmente l'impression de fantasmagorie.

Beaucoup plus tard, le camion reprend la route avec seulement quelques passagers à bord. Le chauffeur arrivé à destination s'arrête à une cimenterie au beau milieu de la brousse; c'est un endroit vraiment lugubre où il n'y a pas âme qui vive. Mes amis ont changé de couleur et ressemblent à des sauvages à la peau rongée par le sable. Assis sur le bord de la route on doit attendre le prochain véhicule qui nous amènera à Niamey. Mangeant les quelques biscuits qui nous restent, on se protège le mieux possible du vent de sable. La chaleur et la fatigue se font de plus en plus accablantes.

Quelques heures plus tard, à notre grand soulagement, le chauffeur sort de l'argent de ses poches et le remet à un autre chauffeur de taxi-brousse qu'il a arrêté au passage en lui précisant qu'on va à Niamey. On s'empresse de s'empiler sur les dix noirs déjà à l'intérieur du petit quatre-roues.



"As-tu cadeau pour moi?"

BONJOUR PATRON... ÇA VA?

Niamey enfin, la capitale et la civilisation. Fourbu et à bout de forces, il faut récupérer. Ici tout est possible.

Ce qui impressionne le plus à Niamey c'est d'y trouver beaucoup d'Européens. Tous ont leur villa alimentée en eau courante et électricité, pourvue du confort des pays du nord. A l'arrière on voit une hutte de paille où loge le serviteur noir dont les services sont essentiels pour l'entretien de ces somptueuses demeures.

Chaque maison a son petit lézard domestique qui chasse et élimine moustique et mouches. Il fait partie de la maison, grimpe partout et se faufile entre fauteuils et divans.

A Niamey, des contrastes saisissants entre noirs et blancs sont présents partout. Dans la rue, les noirs affables viennent sans cesse saluer l'homme blanc: "Bonjour patron... ça va?" Près du marché aux fruits et légumes des vendeurs noirs nous accostent: "Hé patron, tu veux des bananes?" Ils tentent de vendre leurs produits à un prix à peu près dix fois leur valeur. Si on refuse, ils se reprennent: "Hé... Hé, c'est quoi ton prix, patron?" Quand vient le temps de payer, tous les autres vendeurs, fruits et légumes sur la tête, nous encerclent et nous observent.

Tous les jours c'est le marché. Des centaines de noirs, surtout des femmes, pullulent. Ces dernières nous font voir les tissus les plus variés et les hommes, leur talent de vendeurs acharnés.

Le marché aux viandes est certainement le moins hygiénique de tous. Des voitures amènent à ciel ouvert des quartiers de boeuf. Le client choisit une cuisse ou une fesse entière et, le marché conclu, dépose sur sa tête la grosse pièce de viande qu'il a achetée pour un prix dérisoire. Bousculant la foule, il se dirige vers le comptoir de vente au détail, dépose le quartier par terre, sur un carton, et commence la coupe. Soigneusement, il dépèce et étale les steaks au soleil brûlant (100° F.) et attend patiemment le client qui viendra acheter sa viande avant que les mouches l'aient déjà dévorée!

Si on veut une poule ou un poulet, il suffit d'intercepter dans la rue le vendeur à bicyclette et de faire notre choix parmi la douzaine de volailles vivantes pendues à son guidon.

Tôt le matin, ou toute la journée, si on veut prendre un café chaud, le vendeur à pied, le stand sur la tête, s'empresse de nous servir et aura tout ce qu'il faut pour faire un bon café au lait.

* * *

La traversée du mur presque infranchissable qui sépare l'Afrique du Nord de l'Afrique noire requiert toute une somme d'énergie et d'endurance. Seuls les hommes déterminés peuvent y arriver. La sous-alimentation est tellement pressante qu'il faut puiser dans ses réserves.

De cette aventure, c'est la fragilité de la vie face à la mort qui m'a le plus profondément marqué. La faiblesse est un état dangereux; la force, indispensable. ●

par Jean-Pierre Nicaise

— Tu ne chantes pas l'amour, tu fais l'amour en chantant! lui dis-je d'une voix feutrée.

— Tout le monde me dit ça! me répond-t-elle d'une voix ennuyée.

— Ah bon! soupirai-je d'une voix attristée...

Je me croyais original, "à la fine pointe". Je ne découvrais qu'une vérité première! Décidément, depuis Jacques Cartier, les Français (j'en suis un) régressent. Surtout en ce qui concerne les femmes. Je vous parlais d'Emmanuelle, un nom masculin au féminin, une chanteuse qui a réussi la symbiose, n'est-ce pas, entre le populaire et l'intellectuel. Bref, une sorte de miracle, rare, recherché. A preuve: Réal Giguère. Il prend l'amour pour une chose sérieuse, lui, il ne chante pas en le faisant!

Emmanuelle donc. Cheval chez les Orientaux et de son état mariée, deux enfants, un baccalauréat en chant à l'école Vincent-d'Indy, de Montréal. A propos de l'Orient, elle en est revenue il n'y a pas si longtemps. Du Japon plus précisément, d'un festival à Tokyo où elle a brillé, défendant une très belle composition de Plamondon et Dompierre. Tout comme elle a fait tout récemment au Festival de la chanson de Spa, en Belgique, défendant cette fois les couleurs de Stéphanne Venne qui lui fait maintenant toutes ses chansons. Aussi, amis lecteurs, veuillez considérer que sur tout cet article plane l'ombre malicieusement musicale du compositeur. Pourquoi malicieux? Mais jugez: Renée Claude, Isabelle Pierre, Emmanuelle. Cinq prénoms, deux féminins, deux masculins et un ambigu. Tout n'est que symbiose! Une même marque de fabrique, mais pas la même forme. Je ne veux pas me souvenir de qui a écrit que le style d'Emmanuelle s'apparente à celui de Renée Claude. Il lui est propre, bien entendu, magnifiquement servi par une voix dont il semble qu'elle puisse tirer ce qu'elle veut. Même si d'aucuns peuvent trouver qu'elle crie parfois un peu. Justement, j'oserai dire que c'est ce cri qui est intéressant. Car, en définitive, le mari, les enfants, le Japon, Vincent-d'Indy et les "hit" passés ou futurs ne sont qu'anecdotes. N'est passionnant que ce cri d'une femme québécoise, canadienne-française de Montréal. Ou plutôt cette femme tout court que je veux voir comme bien des femmes d'ici, merveilleusement chaleureuses, aimant les gens et aimant communiquer, recherchant l'humour, le romantisme, mais gardant un solide gros bon sens qui ancre les pieds sur cette terre. Rêvons à l'amour, mais gare à la pomme et, mon Dieu, que les enfants sont donc "tannants"! Cette femme québécoise, trois quarts femme-fleur et un quart femme-objet, si bien arrimée à sa tige, est présente au détour de chaque mot, au creux de chaque note des compositions de Stéphanne Venne. En voilà un qui ne manque pas de chance, et qui connaît les femmes, lui!

Quelqu'un m'a un jour dit qu'il la jugeait folle. Mais oui, elle est folle! De cette bienheureuse folie québécoise à la Louise Forestier, Mouffe, Diane Dufresne ou des ambulancières Saint-Jean. Une folie unique au monde, que je n'ai rencontrée ni en voyages, ni dans les livres, ni même en mes rêves — je ne rêve que d'Indonésiennes à six bras — Emmanuelle me répondra qu'il vaut mieux deux mains que six bras.

Fascinante cette Emmanuelle!

Photo Ronald Labelle



Folie-réaliste, je l'ai déjà dit. Giguère, lui, est un mythe. (Mais qu'est-ce qu'il vient faire dans mon histoire?) Ah! J'y suis! J'essaye de ressembler à Emmanuelle, je fais un article fou, fou, fou. Attention! restons sérieux, tant il est vrai que ce sérieux qui nous colle à la bouche pour parler des choses les plus naturelles, que cette voix, avec un peu de veine! Seulement, voilà, tout le monde ne peut être chanceux; aussi mes plaisanteries sont mauvaises, au masculin.

Donc, elle est folle avec humour et elle chante avec bonheur. J'ai compris que cela remonte à sa première "liqueur douce", sa plus tendre enfance. Jusqu'à il y a trois ou quatre ans, elle n'était passionnée que d'opéra. Sa présente transformation, sa descente aux enfers du "Hit parade" provient d'une réflexion qu'elle s'était alors faite d'appartenir à un monde isolé, perdu au-dessus du monde ordinaire. J'ai cru entendre bourgeois, en son véritable sens. Désireuse de se rapprocher, de retrouver sa véritable nature, elle s'est mise à travailler d'abord avec Dompierre et Plamondon, aujourd'hui avec Stéphanne Venne. Avec les résultats que l'on connaît. A un moment, elle me dira: "Je déteste perdre mon temps. Je n'ai pas de temps à perdre." Cela faisait bien trois heures que nous parlions de choses et d'autres. Et elle est restée encore un peu.

Quelqu'un qui ne semblait pas perdre son temps avec moi! Le rose m'en monte rétroactivement aux joues et en même temps cette pensée d'un ami sur la société québécoise: "Nous sommes comme les tuberculeux, nous avons le rose aux joues, un air de bonne santé et nous allons mourir. Ah! mais on chante..." Si je rapproche cette phrase qui me touche dans sa lucide cruauté du phénomène qu'est la chanson au Québec, je crois apercevoir au coin de la rue les employés d'un salon funéraire. Certes, il est, ici, beaucoup de chansons mortes. D'autant plus braillées par des chanteurs éphémères qu'elles ont cessées de vivre depuis longtemps. Petits airs, généralement américains, assaisonnées d'une manière ancienne avec des paroles naïves "en français". Mais les vautours pilleurs ont des yeux doux, le ventre discret et les bajoues cachées sous les plumes des pigeons. Vous les connaissez. Et les vautours, et les pigeons. Emmanuelle — elle n'est pas la seule — fait dans la chanson bien vivante. Aussi, cette phrase quelque peu phtisique de mon ami, et pour ce qui concerne la chanson, ne saurait s'appliquer qu'à cette première sorte de refrains, de rengaines mécaniques. Le phénomène dont je parlais: ce succès de la chanson ici, n'est pas nouveau, mais il s'amplifie de jour en jour et je pense, en écrivant ces

lignes, au concours de la chanson populaire à Feu Vert, cette émission de Radio-Canada. Plus de 1 200 réponses, pour un concours d'amateurs. Ainsi, le Québécois reste le plus gros acheteur de disques au monde per capita et essentiellement de disques de chansons.

Mais à propos de disques, je voulais vous parler du grand succès printanier d'Emmanuelle le Monde à l'envers. Hélas! J'écris moins vite qu'un 45-tours, et même qu'un 33. Le temps d'une idée, de deux lignes et Emmanuelle, elle, enregistre déjà son premier longue-durée. Je l'ai retrouvée en studio, attachée à un travail soigné, guettée par Stéphane Venne, de rouge habillée, mais l'oeil toujours aussi noir, aussi brillant, les dents aussi acérées et dégagées, comme si elle voulait mordre dans la pomme de vie, et non la pomme d'Api. Stéphane aurait sans doute bien voulu appeler sa nouvelle compagnie de production "Apples". Voilà qui aurait convenu à notre belle. Mais le nom est pris, on le sait.

Premier longue-durée, disais-je, qui est sorti fin juin, et qui est bon, très bon même, avec quelques airs anciens et de ravissantes choses nouvelles. Cet adjectif fait désuet? Je n'en connais point d'autre. Une chose qui me ravit est ravissante, et je ne me bouleverse pas si facilement. Encore que, en mettant mes lunettes et en la regardant... Bon, de toute façon il y a un point que je rappelle: Son mari est vraiment charmant, vraiment, et ses deux garçons "tannants" mais magnifiques. Alors, restons à la seule voix de ce disque d'ébonite et permettez-moi de vous inviter à le découvrir. Je chante peut-être la pomme, mais sans musique.

Qu'est-ce qu'une chanson populaire? Une chanson intellectuelle? Evidemment, tout dépend d'où l'on se situe dans l'échelle sociale. Pour moi, qui ai le vertige, je me vois au milieu; mais pour la quizzuse de Madame est desservie? On pourrait penser, à sa place, que Karo est un summum intellectuel et que René Simard, dans sa simplicité, est plus abordable. Mais "chanson populaire" signifie surtout air que l'on retient, que l'on fredonne en allant chercher son chèque du bien-être social ou en précédant son chauffeur chez Ogilvy. Par contre, "chanson intellectuelle" signifierait plutôt des paroles que l'on ne craint pas de mettre dans toutes les oreilles, et qui parlent pour dire quelque chose. Et même s'il n'est question que d'amour... n'est-ce pas essentiel, Emmanuelle, pour avoir mari et enfants? Elle me dit oui avec réticence.

Ayant ainsi réussi la symbiose des genres (j'y tiens) nous pouvons donc dire, d'une manière lapidaire, qu'elle a réussi tout court. Il ne reste plus qu'à la quitter. Un dernier mot cependant, un mot de regret sur son prénom-nom. J'aurais aimé qu'elle s'appelât Le Bel. Ce qui m'aurait permis de titrer cet article: "La belle Emmanuelle le Bel a une double personnalité". (Pour les pacifistes, je signale que le Lebel est un célèbre fusil de guerre.) Et j'aurais bien trouvé le moyen, dans le cours de l'article, de glisser qu'il y a en elle, au repos, l'éclat mystérieux et le poli de l'arme pendue à une patère et, en fonctionnement, la voix détonnante qui fait mouche! Mais les artistes ne nous laissent jamais la possibilité d'interpréter. C'est bien dommage et c'est le seul regret que j'aie eu en l'écoutant, durant notre entretien. Merci, Emmanuelle, de te faire regretter tout de même un peu. ●

Gagnez une croisière de luxe

"TRÉSORS DES ANTILLES"

de COLGATE



Vous serez choyé 7 jours durant, à bord du paquebot Carla C de la Costa Lines.

EN PLUS, partez à la recherche d'un trésor caché de \$1.000.00.

(si la date de départ choisie est le 20 octobre 1973)

Volez vers San Juan à bord d'un "747" d'American Airlines. "Les passagers d'American Airlines sont portés sur la main".

Règles du concours:

1. Pour participer, inscrivez vos nom et adresse sur ce bulletin officiel de participation. Postez séparément chaque envoi suffisamment affranchi à:

CROISIÈRE COLGATE AUX ANTILLES
C.P. 9125
SAINT JOHN, N.-B.

2. Participez aussi souvent que vous le désirez. Chaque participation doit inclure une preuve d'achat (ou facsimilé raisonnable tracé à la main) de l'étiquette de n'importe lequel des produits suivants: crème dentifrice Colgate, shampooing Bright Side, rince-bouche Colgate 100, déodorant ou anti-transparent d'Heure-en-heure, ou crème à raser Rapid-Shave.

3. Une sélection sera faite parmi tous les bulletins de participation reçus avant minuit le 15 septembre 1973. (Le cachet de la poste faisant foi).

4. Les concurrents choisis devront répondre correctement à une question mettant leurs connaissances à l'épreuve, dans un temps limité, avant d'être déclarés gagnants. Les gagnants seront avisés par lettre. La décision des juges sera sans appel. Limite: un seul prix par famille. Aucun bulletin de participation ne sera retourné et aucune correspondance ne sera échangée, sauf avec les concurrents choisis.

5. Tous les résidents du Canada peuvent participer à ce concours, sauf les employés (et les membres de leur famille immédiate) de Colgate-Palmolive Limited, de Costa Lines Ltd, d'American Airlines, de leurs agences de publicité, et de l'organisme chargé d'arbitrer le concours. Si le gagnant est mineur, le prix sera décerné à un parent ou tuteur reconnu légalement.

6a). Chaque gagnant recevra deux billets de croisière sur le paquebot "Carla C" de la Costa Lines, plus deux billets d'avion, aller-retour, en classe économique, à partir de l'aéroport le plus près de sa résidence jusqu'à Toronto, et de là par American Airlines à San Juan, ainsi que \$250.00 pour frais de voyage. Cinq voyages pour deux personnes seront décernés. Il y aura seulement deux départs possibles: 20 octobre 1973 ou mai 1974 (date définitive au choix de la Costa Lines).

6b). Les gagnants qui choisiront la date de croisière du 20 octobre 1973 participeront à une course au trésor à l'endroit désigné. Un coffret trésor contenant \$1.000.00 sera décerné au participant qui en fera la découverte.

7. Les prix devront être acceptés tels quels. Ce concours est assujéti à toutes les lois fédérales et provinciales.

Procurez-vous n'importe lequel de ces produits Colgate de qualité et participez dès aujourd'hui.



Nom _____

Adresse _____

Ville _____

Code postal _____

Province _____

Téléphone _____

salades en belle forme

Nos grand-mères ne devaient pas avoir envie tous les jours de faire un plat en gelée. Car il leur fallait d'abord faire bouillir, des heures et des heures, des os de veau pour en extraire la gélatine.

Maintenant la gélatine se trouve dans le commerce et, pour l'utiliser, nous n'avons qu'à déchirer une petite enveloppe.

Quand on pense à un plat en gelée, on imagine d'abord un dessert. Mais il en est d'autres, et d'excellents. Comme les salades que je vous offre ici. Elles sont au poisson, au poulet et aux légumes.

SALADE DE POISSON EN GELÉE

- 3 livres de filets d'aiglefin frais ou congelés
- 2 tasses de mayonnaise
- 1/3 de tasse de jus de citron
- 1 cuil. à table d'oignon râpé
- 2 cuil. à thé de sel
- 1/2 cuil. à thé de poivre
- 1 cuil. à thé de poudre de cari
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1/8 de cuil. à thé de sauce Tabasco
- 2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre
- 1 tasse de liquide (jus de cuisson du poisson et eau)
- 1/2 tasse de persil haché
- Cresson
- Crevettes marinées (notre recette)

Laver les filets, s'ils sont frais; les décongeler, s'il y a lieu, jusqu'à ce qu'on puisse les séparer.

Mettre une grande feuille de papier d'aluminium très épais sur une clayette, dans une grande plaque (j'ai utilisé ma rôtissoire). Mettre les filets sur le papier et remonter les côtés de ce dernier tout autour, de façon à former un plat qui retiendra le jus de cuisson. Mettre environ 1/2 pouce d'eau bouillante dans la plaque (l'eau ne touchera pas le poisson et celui-ci cuira à la vapeur).

Couvrir hermétiquement et faire mijoter 7 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette à la fourchette. Mettre le poisson dans un bol et le laisser refroidir. Verser, dans une tasse à mesurer, le jus de cuisson du poisson et le laisser refroidir.

Émietter finement le poisson dans un grand bol en le débarrassant des arêtes,

de la peau et des morceaux de chair qui seraient trop foncés. Vous aurez environ 6 tasses de poisson émietté.

Mêler la mayonnaise, le jus de citron, l'oignon râpé, le sel, le poivre, la poudre de cari et les sauces Worcestershire et Tabasco. Ajouter au poisson et battre le tout, à la vitesse moyenne d'un malaxeur électrique, pour que le mélange soit aussi lisse que possible.

Mettre la gélatine et la tasse de liquide dans une petite casserole et laisser reposer 5 minutes. Chauffer alors à feu doux jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajouter, en filet, au mélange au poisson, en battant constamment. Ajouter le persil, en mêlant bien.

Verser dans un moule à douille, de 2 pintes. Réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme.

Démouler la couronne bien prise sur du cresson et en remplir le centre avec les crevettes marinées. Servir en mettant 2 ou 3 crevettes sur chaque portion de salade. (8 portions)

Crevettes marinées

- 1 petit oignon, tranché aussi mince que possible et séparé ensuite en rondelles
- 2 boîtes de 4 1/2 onces de grosses crevettes parées
- 1/2 tasse de vinaigre de vin
- 1/4 de tasse d'huile à salade
- Quelques gouttes de sauce Worcestershire
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1/2 cuil. à thé de paprika
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- 1/4 de cuil. à thé de moutarde en poudre
- 1 pincée de sel d'ail

Disposer l'oignon et les crevettes, par couche alternées, dans un bocal fermant hermétiquement.

Mettre tous les autres ingrédients dans un petit bocal fermant hermétiquement et agiter vigoureusement. Verser dans l'autre bocal, sur les crevettes et l'oignon. Réfrigérer plusieurs heures, en retournant le bocal plusieurs fois pour que toutes les crevettes puissent s'imprégner de la marinade. Bien égoutter les crevettes avant de les mettre au centre de la couronne.

ASPIC DE FROMAGE ET DE TOMATE

- 1 tasse de jus de tomate
- 2 enveloppes (2 cuil. à table) de

- gélatine en poudre
- 2 1/2 tasses de jus de tomate
- 1/2 cuil. à thé de sel
- 1 cuil. à thé de sucre
- 1 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 1/4 de cuil. à thé de sauce Tabasco
- 1/4 de tasse de jus de citron
- 8 onces de fromage à la crème (à la température de la pièce)
- 2 cuil. à table de céleri finement haché
- 2 cuil. à table de d'olives farcies finement hachées
- 2 cuil. à table de ciboulette finement hachée
- 1 cuil. à thé de sel
- Laitue

Mettre 1 tasse de jus de tomate dans une petite casserole. Ajouter la gélatine et laisser reposer 5 minutes. Chauffer, à feu très doux et en brassant, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirer du feu et ajouter, en brassant, 2 1/2 tasses de jus de tomate, 1/2 cuil. à thé de sel, le sucre, les sauces Worcestershire et Tabasco et le jus de citron.

Verser un peu du mélange (1 pouce d'épaisseur) dans un moule en couronne de 9 pouces de diamètre et d'une contenance de 6 tasses. Réfrigérer jusqu'à ce que la gelée soit prise mais encore un peu collante sur le dessus. (Garder ce qui reste du mélange à la température de la pièce.)

Bien mêler le fromage, le céleri, les olives, la ciboulette et 1 cuil. à thé de sel. Réfrigérer ce mélange, pour qu'il durcisse un peu, et le façonner en 12 boulettes. Disposer ces boulettes près les unes des autres, sur la gelée dans le moule. Refroidir ce qui reste du mélange liquide, en plaçant la casserole qui le contient dans un plat d'eau glacée, jusqu'à ce qu'il commence à épaissir. Le verser sur les boulettes, couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le tout soit bien ferme. Démouler sur de la laitue. (6 portions)

MOUSSE DE POULET

- 1 petite boîte (2/3 de tasse) de lait évaporé
- 3/4 de tasse d'eau froide
- 2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre

- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 tasse de mayonnaise
- 2 cuil. à thé de sauce Worcestershire
- 2 cuil. à thé de raifort
- 1/2 cuil. à thé de sel assaisonné
- 2 cuil. à thé de moutarde
- 3 tasses de poulet cuit finement haché
- 1 tasse de céleri finement haché
- 1/2 tasse d'olives noires, en allumettes
- 1/4 de tasse d'échalotes finement hachées
- 1/4 de tasse de persil finement haché
- 2 cuil. à table de jus de citron
- Laitue
- Olives noires

Verser le lait évaporé dans un moule de métal et le faire refroidir, au congélateur, jusqu'à ce que des cristaux se forment près des bords du moule.

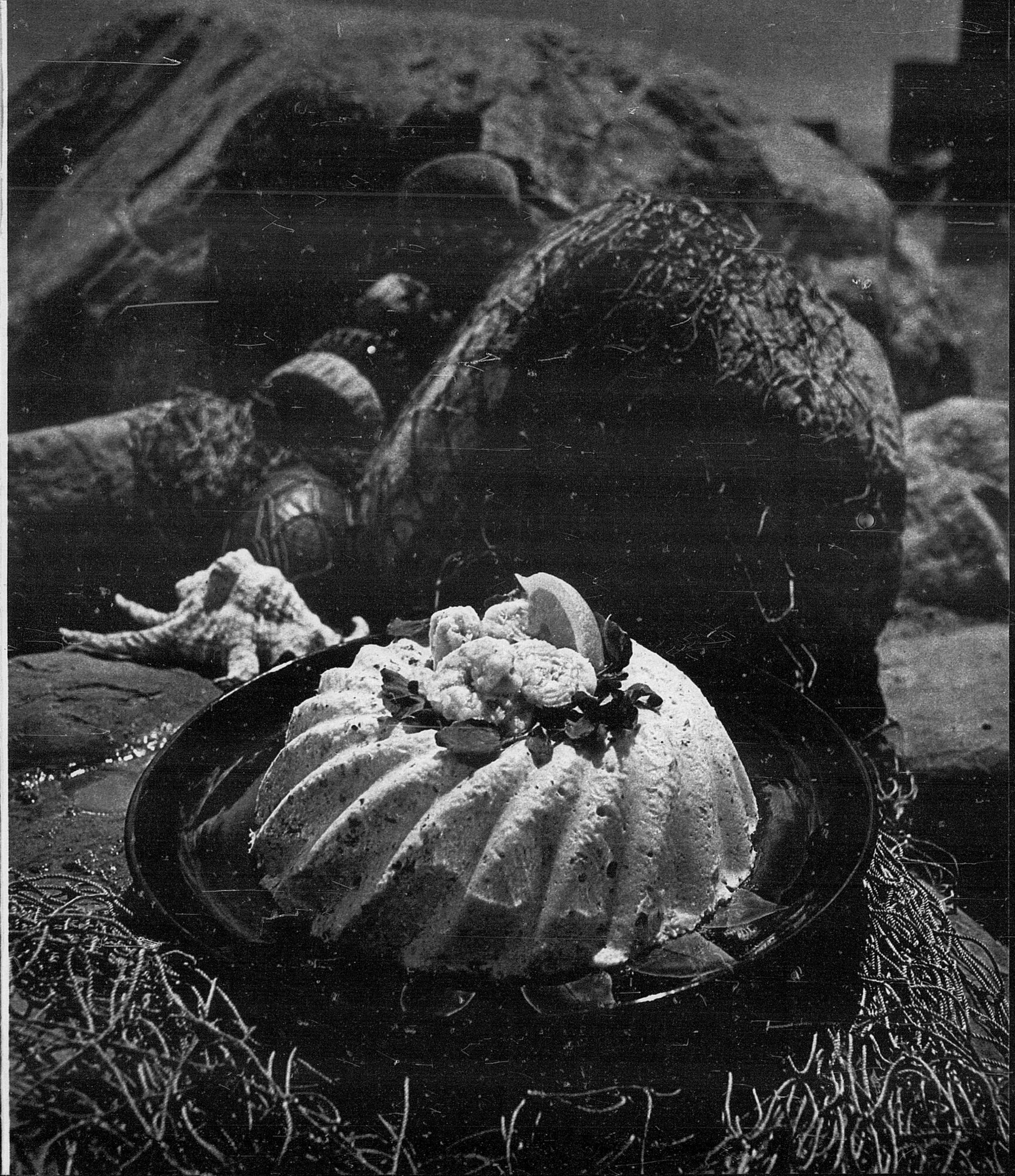
Mettre l'eau dans une petite casserole; ajouter la gélatine et laisser reposer 5 minutes. Chauffer, à feu bas et en brassant, juste le temps de dissoudre la gélatine. Ajouter le cube de bouillon et brasser jusqu'à ce qu'il soit dissous. Retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter, en brassant, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, le raifort, le sel assaisonné et la moutarde et battre, au batteur rotatif ou au fouet, jusqu'à ce que ce soit lisse. Refroidir, en mettant la casserole dans un plat d'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux.

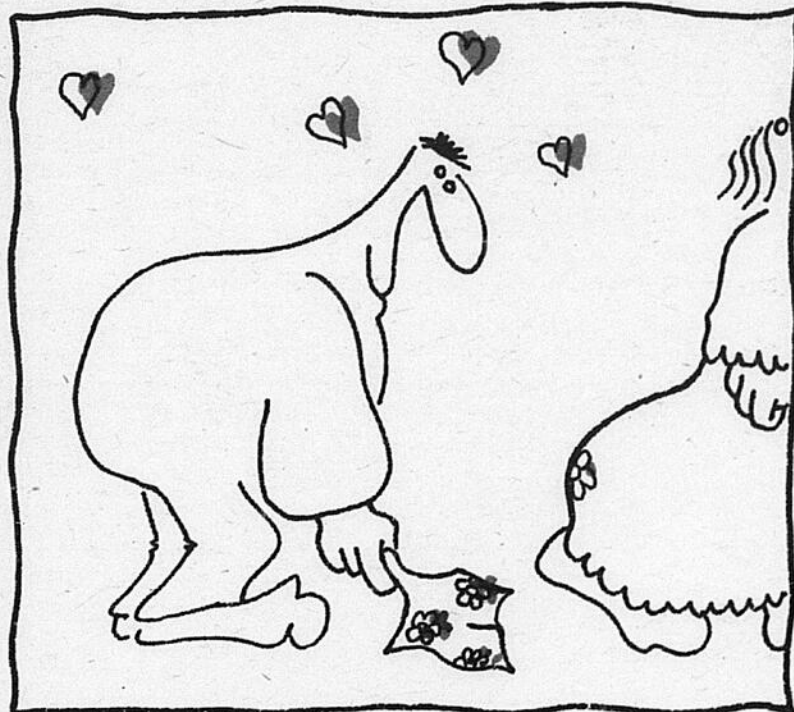
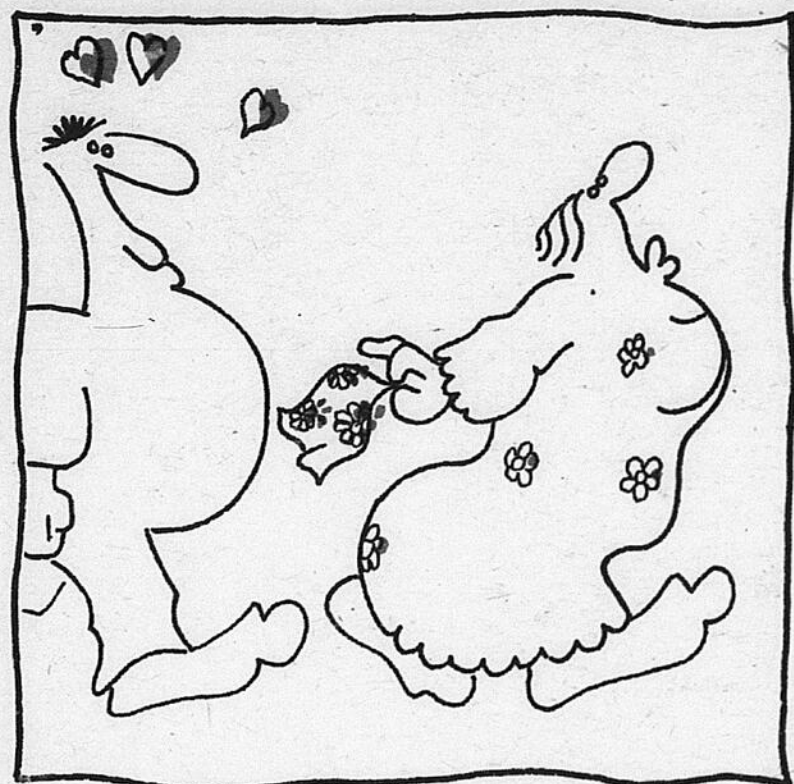
Mêler poulet, céleri, olives en allumettes, échalotes et persil, dans un bol. Ajouter le mélange sirupeux, en mêlant bien. Refroidir encore jusqu'à ce que le mélange garde un peu sa forme quand on le remue à la cuillère.

Mettre le lait évaporé dans un petit bol et le battre, à la grande vitesse d'un malaxeur électrique, 1 minute ou jusqu'à ce qu'il soit bien épaissi. Ajouter le jus de citron et continuer à battre, 1 minute ou un peu plus, jusqu'à ce que le lait soit bien ferme. Incorporer au mélange au poulet.

Mettre le tout dans un moule en couronne, d'un diamètre de 9 pouces et d'une contenance de 6 tasses, et réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme. Démouler sur de la laitue et décorer d'olives noires. (8 portions)

Salade de poisson en gelée garnie de crevettes marinées.





La semaine prochaine



Un sondage d'opinion, tout comme la météo, n'est pas une prophétie — et que les hommes politiques se méfient!
Reportage de Normand Bourdon.
De plus: (ci-contre) les fauves sont lâchés; son art: vieillir les meubles neufs; de la mode, et notre caricature.

coups de

Mirages de pâté chinois

Simon Labrecque, qui nous raconte sa traversée du Sahara (page 14), est un jeune homme mince, très mince. Vous allez comprendre pourquoi.

— Ça vous est venu comment cette idée de traverser le Sahara?

— J'étais en Europe depuis cinq mois et je voulais aller plus loin, jusqu'en Afrique noire. Or il y avait le Sahara à traverser. Je l'ai fait.

— Seul?

— Oui, seul.

— Au milieu de cette immense plage sans eau, vous est-il arrivé de vous ennuyer de votre mère? C'est une façon de vous demander si vous avez eu peur...

— Je me suis ennuyé — de combien de choses! Deux fois je me suis retrouvé complètement seul dans le désert. C'est de la folie. Tout perd son sens. Je jouais de la flûte — et je pensais à ma mère. Je pensais aussi au pâté chinois — ça bourre, du pâté chinois! Et aussi à la bière — une bonne bière froide!

Mais je n'ai pas eu peur.

— Vous n'avez pas eu peur?

— On n'a pas le temps d'avoir peur: il faut penser à survivre.

— C'est-à-dire?

— Trouver à manger et à boire.

— Qu'est-ce qui a été le plus dur pour vous au cours de cette odyssee?

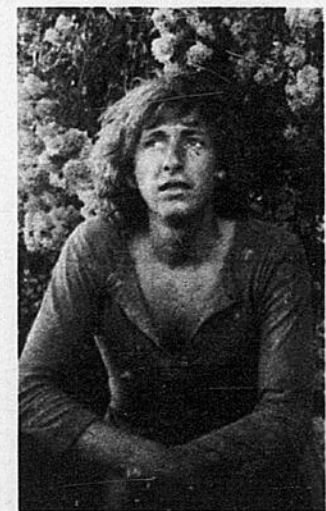
— Ce qui m'a le plus marqué — et qui me marquera toute ma vie —, c'est l'expérience de la mort. Rendu à Niamey, j'étais tellement maigre qu'on m'appelait le Biafrais... Je me suis gavé d'eau — c'était un besoin psychique plus que physique; j'en ai trop bu et j'ai été très malade pendant deux jours, à coucher dehors, sans argent. Un médecin m'a donné des médicaments qui m'étaient contraires. J'évacuais beaucoup de sang, je me sentais glisser vers la mort. Aujourd'hui encore j'en souffre.

— A part de courir les déserts, qu'est-ce que vous faites dans la vie?

— J'ai été étudiant en

architecture pendant deux ans. Je vais sans doute reprendre mes études dans un an. Je désire m'acheter une terre; et si je veux devenir architecte, c'est pour construire ma maison... En réalité je désire être urbaniste. Quoique pour l'instant c'est le cinéma qui m'intéresse. Vous voyez que je cours plusieurs lièvres à la fois, sans parler des autres voyages que je prépare. C'est compliqué, mon affaire...

Simon Labrecque est de Montréal et il a 24 ans.





guyfournier

Le sexe et les politiciens

Depuis le commencement du monde, les hommes politiques vivent en perpétuel danger d'être dénoncés à cause des femmes. Il suffit que dans un moment de faiblesse ils succombent aux charmes d'une femme sans scrupule pour que leur carrière soit compromise à jamais quand il ne s'agit pas de la défaite d'un gouvernement ou de la chute d'un empire!

Ai-je besoin de rappeler des noms? Samson (ne pas confondre avec celui qui a les cheveux courts), César, Henri VIII, Profumo, Sévigny et, plus près de nous, d'autres Anglais, Lambton, Jellicoe, etc. Triste litanie qui ne cessera de s'allonger si on ne prend des mesures draconiennes.

Quel est le fond du problème? La femme, évidemment, celle qu'on peut manipuler, acheter, celle qui est sans morale, sans patriotisme et sans cœur, qui n'a pas de convictions politiques, qui change de lit comme elle change de parti: les Gerda, les Martha, les Christine, toutes ces vilaines qui font régulièrement la manchette et sont prêtes à se ranger du côté du plus offrant.

C'est facile d'être vertueux quand on n'est pas ministre. Les femmes vous laissent tranquille, vous ignorent et c'est juste si vous arrivez à en trouver une pour faire la vaisselle ou refaire le pli de votre pantalon. Qu'on accède au gouvernail de l'Etat et elles accourent comme des abeilles sur les fleurs de trèfle. Rappelez-vous comment fut assiégé notre Premier ministre une fois élu.

Un homme qui vit aussi sagement que moi n'a guère de tentations. Mes voyages s'accomplissent entre le bureau et la maison et, si je dévie du parcours, ma femme m'accompagne. Mais si j'étais ministre, que ma femme restait à la maison pour veiller sur ma famille, que j'étais appelé à parcourir le vaste monde pour acheter des fèves soya ou vendre des patates de l'Ile-du-Prince-Edouard, il m'arriverait d'avoir le goût de faire à l'étranger ce que je fais d'habitude chez moi. Il me faudrait alors oublier ma fatigue, mes penchants et l'appel des sirènes pour penser à ma carrière politique, celle de mon gouvernement et du parti et surtout à la sécurité de l'Etat. Si

des Anglais flegmatiques comme Lambton et Profumo ont succombé, je succomberais moi aussi!

Alors qu'on trouve le moyen d'aider les pays sous-développés, de réhabiliter les infirmes et de soulager les lépreux, je ne m'explique pas pourquoi on n'a pas fait le nécessaire pour venir à la rescousse des ministres normaux de corps et d'esprit.

Je crois détenir la solution.

La première partie de mon plan consiste à recruter des femmes sûres, discrètes, dévouées et prêtes à servir dans toutes les circonstances la cause de la démocratie. Je me demande si certaines communautés qui ne savent plus très bien comment utiliser leurs effectifs ne pourraient pas considérer cette vocation nouvelle et pleine de mérite...

En un deuxième temps, il faut ouvrir des maisons réservées aux politiciens et qui soient munies des techniques de sécurité les plus modernes. De nos jours, la plus grande crainte des hommes politiques, ce sont les tables d'écoute. Ce n'est pas qu'ils répugnent à leur utilisation, loin de là, mais ils veulent absolument savoir qui écoute. C'est normal. Ces maisons dont je réclame l'établissement immédiat ne feront pas de cachette. Dans chacune des chambres, on installera une table d'écoute bien en vue sur la table de chevet de même qu'une caméra de télévision. Toutes les maisons seront reliées par vidéo et ligne téléphonique au siège des Nations unies où, chaque matin, des techniciens spécialement entraînés déposeront les rubans magnétiques dans une caisse de plomb qu'ils lanceront ensuite à la mer comme les déchets atomiques.

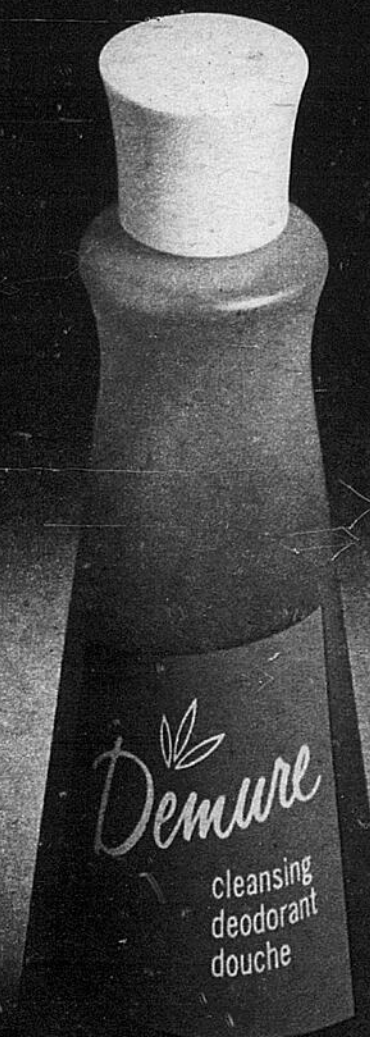
Grâce à mon système, les politiciens pourront enfin se laisser aller sans crainte.

De prime abord, j'avais pensé que les techniciens de l'O.N.U. pourraient simplement détruire les bandes magnétiques, mais cette solution m'apparaît trop radicale. S'il est important de protéger nos hommes politiques de leur vivant, il est tout aussi important que les générations futures sachent un jour qui a changé à telle ou telle époque la face du monde: mère Christine ou mère Martha.

« Votre produit
pour douche
vaginale vous
offre-t-il tous
ces avantages? »

Nettoie-t-il? Désodorise-t-il?
Calme-t-il l'irritation et réduit-il
les risques d'infection?

Si non, il vous faut Demure, un produit
conçu spécialement pour remplir
toutes ces fonctions. Demure étant un
liquide à douche, il est facile
à préparer et à utiliser. Le parfum
de Demure est agréable, discret,
parfaitement féminin et vous laisse
toute fraîche. Demure, un produit
special pour un besoin special!



liquide à
douche vaginale
nettoie · désodorise

Demure
liquide à douche vaginale nettoie, désodorise



tabac de choix

*l'art délicat
des mélanges savoureux*



C'est un art délicat que de fabriquer une cigarette douce et savoureuse.
Fidèle à sa tradition d'excellence, Craven "A" a choisi la crème
des récoltes de tabacs pour créer cette cigarette d'une qualité exceptionnelle.

CRAVEN "A" FILTRE MIEUX
pour votre bon goût!

Avis: Le ministère de la Santé nationale et du Bien-être social considère que le danger pour la santé croît avec l'usage.