

JOYVEUX

LEON



POURQUOI CETTE GUERRE AU GROS MÉCHANT LOUP?

par Marie-Thérèse Ribeyron

Quand le chevreuil est en déclin, on crie au loup! C'est pourtant lui qui en stabilise la population et les chasseurs qui la déciment.

"Cette mesure n'est en aucune façon biologique, elle ne peut être que politique", a déclaré Douglas Pimlott lorsqu'il a eu vent de la guerre au loup déclarée en septembre par le ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche du Québec. Pendant près de dix ans, M. Pimlott a étudié les loups du parc Algonquin et leur influence sur le peuplement des chevreuils.

Le 18 septembre le ministère du Tourisme offrait un trophée aux chasseurs de loup qui rapportaient les cinquante premières carcasses. Le 8 novembre, le concours finissait avec une seule victime. Qu'à cela ne tienne: on s'est aussitôt mis à installer 600 pièges appâtés de viande empoisonnée!

Cette décision a soulevé une vague de protestations de la part du public, des biologistes, des écologistes et des sociétés de conservation de la faune: jamais nos "petits" ou "gros" loups québécois n'ont autant fait parler d'eux! On a écrit non seulement du Québec, mais de l'Ontario et des États-Unis. La Société pour la défense des loups en Californie allant jusqu'à afficher des posters dans les principaux centres américains demandant aux voyageurs de boycotter le Québec comme lieu touristique.



Touta photographée ci-dessus dans les forêts de sa tanière au sommet du mont Saint-Hilaire, est une jeune à dent domestique, comme le furent les castors qui vivaient dans le gros de nos rivières.

Les protestataires refusent tous l'explication officielle: empêcher le déclin du nombre de nos chevreuils. Ecologistes et biologistes y voient plutôt une mesure politique destinée à calmer les chasseurs face à ce déclin; et plusieurs chroniqueurs de chasse et pêche de la presse du Québec se sont ralliés à cette interprétation.

Les écologistes et biologistes veulent éviter au loup un massacre inutile; les journalistes, éviter les fausses solutions et déceler plutôt la véritable cause du déclin du chevreuil avant qu'il ne soit trop tard. Il est bien resté parmi ces chroniqueurs de chasse quelques irréductibles "haisseurs" du loup qui, faute d'arguments sérieux, ont sombré dans un pathos facile et incohérent. En effet, on voit mal comment le fait d'appuyer sur une gâchette pour faire éclater les entrailles d'un animal serait moins douloureux pour la victime que le fait de recevoir des crocs dans l'abdomen: les cartouches ne sont pas imbibées d'anesthésique, que l'on sache!

Il est étonnant d'apprendre qu'en même temps qu'on fait la chasse au loup pour sauver le chevreuil, on délivre plus de 76 000 permis de chasse au chevreuil! Quand on sait que, pour un chevreuil tué, trois ou quatre sont blessés plus ou moins grièvement et que plusieurs chasseurs ne se contentent pas de la bête permise (l'an dernier, un habile tireur de Sherbrooke s'est offert cinquante chevreuils à lui tout seul et cet automne un autre de Montpellier, sans doute moins habile, en a tué une dizaine), on reste sceptique sur la validité d'une mesure qui va éliminer quelques centaines de loups!

Contrairement aux autres provinces où cohabitent loups et chevreuils, le Québec n'a jamais effectué de recherches sur les loups et leur influence sur la population des proies. Le loup est

maintenant protégé dans 48 Etats américains, en Colombie britannique et en Ontario. Ces deux provinces n'exercent un contrôle que dans les endroits où une prédation du bétail est vérifiée et occasionnellement dans le voisinage des quartiers d'hiver des chevreuils. Au Québec, selon la Fédération canadienne de la nature, on a eu recours au poison sans discrimination. M. Roger Bider, du collège Macdonald, espère que cette fois-ci le contrôle sera plus planifié: "Je n'entretiens pas d'opinion sentimentale visant à épargner les loups à tout prix, mais je ne tiens pas non plus à leur massacre inutile. Sans recherches préalables, on ne peut savoir si tuer les loups augmentera effectivement le nombre de chevreuils."

Par contre, il y a eu des recherches sur le déclin du chevreuil. En 1968, Roger Bider et Douglas Pimlott ont été chargés de recueillir des données. Une autre recherche a été confiée par la suite à un spécialiste ontarien. Terminé en 1970, son rapport n'a jamais été publié.

Quant à la recherche de Roger Bider, voici ce qu'il en dit lui-même. "Notre rapport indiquait que la chasse trop intense était le

facteur principal du déclin des chevreuils. Des hivers trop rudes avaient pu y contribuer. Nos données démontraient que le loup n'est peut-être qu'un facteur mineur puisque le déclin se faisait le plus sentir dans les régions avoisinantes de Montréal où le loup était absent ou très rare."

On sait, par contre, que ce sont dans ces régions que se concentrent le plus de chasseurs. On est tenté de conclure, comme l'écrivain Farley Mowat, qui, envoyé dans le Grand Nord pour constater les ravages produits par les loups sur les cerfs, écrivait dans *Never Cry Wolf*: "Tout compte fait, les seuls ravages faits l'ont été par une petite carabine."

"Aucun biologiste ne croit que le loup est responsable de la baisse du nombre de chevreuils, dit Roger Bider. Surtout que cette baisse est apparue de la même façon dans les Etats et les provinces où on ne trouve aucun loup."

Que ce soit le surnombre de chasseurs, le braconnage ou une épidémie qui sévirait chez les chevreuils, le problème est ailleurs: accuser le loup ne fait que le masquer. On a confondu pendant des années le fait de la prédation avec ses ef-

fets. Les études récentes ont détruit cette croyance que le loup pouvait entraîner l'extermination d'une espèce. On ne se demande plus si le loup tue des chevreuils mais s'il les tue au point de décimer l'espèce.

Les diverses recherches effectuées au Canada et aux Etats-Unis ont démontré que le nombre de loups est relié de très près à la nourriture disponible.

Dans l'île Royale, au lac Supérieur, depuis l'arrivée des loups en 1949 le nombre des orignaux s'est stabilisé à 600 et le nombre de loups est resté le même qu'en 1949, soit une trentaine. David Mech, qui a fait une recherche dans l'île pendant trois ans, a pu vérifier qu'aucun loup n'était venu s'ajouter aux trente qui s'y trouvent.

Les territoires où se déploieraient beaucoup de chasseurs comptent habituellement peu de loups. La chasse, entraînant la diminution du nombre de proies, entraîne automatiquement la diminution du nombre de loups.

Cette limitation que s'imposent les loups a été constatée aussi par M. Pimlott dans le parc Algonquin. Il a observé aussi que les 2 000 chevreuils tués chaque année par les loups n'en

diminuaient pas le nombre.

"Ces tueries éliminent seulement les plus faibles et les malades, ce qui rend la vie plus facile aux autres", dit-il.

Avant l'arrivée des loups dans l'île Royale, les orignaux ravageaient la végétation et mouraient de faim. Depuis, leur population s'est stabilisée. Même phénomène en Alaska. On a comparé une section où vivent des chevreuils et des loups à une section où les chevreuils vivent seuls. Cette dernière connaissait un lent accroissement de population, une haute mortalité hivernale et des quartiers d'hiver très détériorés. Au contraire, l'autre avait un accroissement rapide de population, une légère mortalité d'hiver et des quartiers d'hiver en bonne condition.

A Yellowstone et en Suisse, où les prédateurs ont été éliminés, les élans et les cerfs ravagent la végétation, meurent de faim périodiquement et suscitent de la controverse sur les mesures à prendre pour substituer l'homme aux prédateurs comme facteur de mortalité. L'ignorance de tels faits entraîne des gestes aussi absurdes que celui dont j'ai été témoin en janvier 1971. En me promenant en raquettes dans la région de l'Outaouais, j'ai trouvé un chevreuil qui n'avait même pas la force de se sauver. Je l'ai fait transporter chez le vétérinaire où il est mort quelques jours plus tard en dépit des sérum. Résultat de l'autopsie: sous-alimentation. Le même après-midi, j'avais rencontré un garde-chasse qui distribuait du poison parce qu'il avait vu des traces de loups dans les parages. On empoisonnait les loups pendant que les chevreuils mouraient de faim!

Pourquoi cette haine du loup? Il est vrai que les premiers hommes et les pionniers ont été en concurrence avec les loups. Vivant de petits troupeaux dans de petites fermes isolées, ils

Suite page 6

POURQUOI CETTE GUERRE AU GROS MÉCHANT LOUP?



Ce contre, Anne-Marie Roth jouant avec Taïga et, plus bas, la louve allaitant les petits qu'elle a eus d'un loup du zoo de Granby.



**Savourer une Mark Ten, c'est comme
avoir toute la table dans sa main.**

C'est une vraie satisfaction que vous obtenez à chaque cigarette Mark Ten : un tabac de qualité, une riche saveur qu'on goûte à plein.



KING SIZE - FILTRE

Mark Ten



BOUT FILTRE - BOUT L'NI - MENTHOL

**Ça
contente!**

étaient mal équipés pour défendre leur bétail contre les loups.

"Dans toute l'histoire de la guerre contre les loups, écrit Douglas Pimlott, il n'y a eu aucune étude sur les effets des prédatons de bétail sur l'économie. On s'est toujours appuyé sur le fait que le loup avait tué un animal ou deux."

Aujourd'hui, l'homme n'a plus aucune concurrence à soutenir avec le loup. Mais cette hantise du loup entretenue dans notre conscience dès notre plus tendre enfance rejaillit à la moindre occasion, c'est-à-dire dès que le besoin d'un bouc émissaire se fait sentir.

Lorsque Charles Perrault a inventé pour amuser les nobles le conte du Petit Chaperon rouge, il ne se doutait pas que trois cents ans plus tard l'homme continuerait à crier au loup. Charles Perrault utilisait une métaphore pour que les jeunes filles naïves apprennent à se méfier des beaux parleurs. Depuis on en a fait un conte pour enfants que les adultes croient à la lettre.

Il suffit d'un animal tué ou d'une carcasse de chevreuil pour déclencher une guerre hystérique contre le loup. Récemment, un fermier des Cantons de l'Est se plaignait à Roger Bider que ses moutons se faisaient tuer par les loups. "Le loup a été exterminé dans les régions du sud du Saint-Laurent depuis 1861, constate Roger Bider. Les moutons en question se font probablement tuer par des chiens." Au printemps dernier, quelques carcasses de chevreuils ont fait monter chez les chasseurs une colère contre les loups, accusés aussitôt de la baisse du nombre de chevreuils. Pourtant, la méfiance envers le loup qui a prévalu pendant des années est en train de céder sous l'influence des recherches faites depuis le début du siècle. Les biologistes ont étudié son comportement à l'é-

tat sauvage et apprivoisé, de même que ses relations avec les gibiers de son habitat. Ces observations détruisent les préjugés qui font du loup un animal cruel, sanguinaire, mangeur d'hommes. "Qui a peur du gros méchant loup?" chantions-nous à l'école. Il s'avère que le "gros méchant" loup n'est peut-être pas celui qu'on pense. J'ai rencontré deux femmes qui, toutes deux, ont élevé à domicile des loups qu'elles avaient apprivoisés. Mme H. F. Ellenberger en a eu plusieurs en Russie; Anne-Marie Roth a gardé pendant deux ans une louve chez elle à Saint-Hilaire. Elles ne tarissent pas d'éloges sur la douceur et la gentillesse de ces animaux. "Ils établissent avec la personne qui s'en occupe des liens vraiment très profonds", constate Mme Ellenberger. "Ils ont une incroyable intuition pour pressentir nos actes", ajoute Anne-Marie Roth.

Ce processus mental d'anticipation a aussi été constaté par Douglas Pimlott.

Anne-Marie Roth promenait quotidiennement sa louve Taïga dans la montagne de Saint-Hilaire. Lorsque la louve a eu ses rejetons — d'un loup du jardin zoologique de Granby—,

elle a vécu trois semaines seule avec ses louveteaux dans une tanière qu'elle avait découverte au sommet de la montagne. Tous les jours, Anne-Marie Roth lui apportait de la viande fraîche, remplaçant le père et les autres membres de la bande, qui s'occupent habituellement de cette mission. Les louveteaux ont ensuite été ramenés dans un havresac au domicile de la famille Roth, au grand désespoir de la mère, qui ne sentait pas ses enfants tellement en sécurité dans une cour. Comme les loups à l'état sauvage, Taïga était timide et peureuse. En promenade avec Anne-Marie, elle disparaissait dans les buissons à la moindre approche d'une personne. A la maison, elle se recroquevillait dans un coin dès qu'un visiteur arrivait. "Elle avait peur quand nous jouions à la balle dans la cour", ajoute Bjorn Roth, âgé d'une dizaine d'années.

Par contre, elle adorait les petits chiens et les enfants. Douglas Pimlott a constaté la même attirance lors de ses contacts avec les loups du parc Algonquin où il avait amené ses enfants.

"En promenade, alors qu'elle fuyait les adultes, dit Anne-Marie Roth, Taïga courait au contraire vers les enfants. Je me souviens d'un

après-midi, alors qu'une classe entière de jeunes enfants visitait la montagne, elle est allée toute joyeuse de l'un à l'autre et les a embrassés chacun leur tour."

Selon les spécialistes, apprivoiser un loup nécessite qu'on lui témoigne beaucoup d'affection car, dans les conditions naturelles, le jeune reçoit des heures d'affection et d'attention de la part des autres membres de la bande.

"Le loup est un parent affectueux et responsable, écrit Douglas Pimlott. S'il en a l'occasion, il fait parade de ses petits au grand plaisir et à l'approbation des autres membres."

Comme un seul couple procréé chaque année, les louveteaux deviennent le centre d'intérêt de tous. Ils jouissent autant des attentions du père qui en prend soin tant qu'ils ne sont pas élevés, que des femelles qui font parfois du "baby sitting" quand la mère va chasser, que des mâles qui les laisse jouer avec eux.

Des petits sans mère sont aussitôt adoptés par une autre femelle, même s'ils sont d'une troupe différente de la sienne. Douglas Pimlott cite le cas de jeunes louveteaux adoptés par un jeune couple: ils rejetaient alors de la nourriture frai-

chement absorbée pour assouvir la faim des petits.

Lois Crisler, dans *Arctic Wild*, raconte qu'il a vu un loup nourrir de cette façon un chien attaché qui, lui, ne pouvait pas aller chasser.

On reste étonné devant cette gentillesse du loup, ce prédateur malfamé depuis des siècles. Avec la vague de l'écologie, on a découvert qu'aucun animal n'est inutile ou nuisible, que la prédation est naturelle et nécessaire. L'homme, lui aussi, vit de proies, à cette différence d'avec le loup qu'il fait tuer les animaux dont il mange la viande par un nombre restreint d'individus nommés bouchers. Le loup fait tout le travail tout seul. Contrairement à l'homme, il ne tue ni pour le sport, ni pour occuper ses loisirs. Tuer une proie est pour lui une question de vie ou de mort. Comme l'ont vérifié les spécialistes, dont David Mech dans l'île Royale, le loup ne réussit que 7,8 p.c. de ses attaques, il ne peut donc pas se permettre de gaspillage. C'est pourquoi, dès qu'il a tué un animal, se gave-t-il de viande au cas où il resterait plusieurs jours sans avoir un morceau à se mettre sous la dent. Il ne dédaigne pas manger un animal déjà mort, ça lui évite de dépenser de l'énergie. Il laisse très rarement de la nourriture, sauf lorsqu'il est en déplacement, mais cette viande sert à nourrir d'autres animaux: renards, corbeaux, geais, martres, etc., qui utilisent le loup comme "boucher".

Le mythe du loup qui tue pour le plaisir est à réviser. De la même façon, le loup qui attaque l'homme. Selon les spécialistes, qu'ils soient biologistes, zoologistes ou naturalistes, on n'a jamais pu vérifier en Amérique du Nord une seule attaque d'homme par des loups. En Russie, cependant, la chose est arrivée, mais uniquement par des loups atteints de la rage. Pour des raisons inconnues, ces épidémies de rage si fréquentes en Russie ont été

POURQUOI CETTE GUERRE AU GROS MÉCHANT LOUP?



Précédés par Taïga et Mme Roth, M. Roth et Gerald Drew transportent les louveteaux dans des hayresacs accrochés dans leur dos et, suspendue à un bâton qu'ils ont à l'épaule, de la viande pour ces animaux.

très rares sur notre continent.

Le rédacteur en chef d'un journal ontarien, le *Sault Daily Star*, a maintenu pendant des années l'offre d'une prime de 100 dollars à qui prouverait qu'il avait été attaqué par un loup: la prime n'a jamais été touchée! Aucune des vérifications n'a pu déceler des traces d'hostilité de la part des loups.

Herman Smith Johannsen, vieillard de 96 ans, raconte qu'il est allé plusieurs fois, l'hiver, dormir dans un sac de couchage en pleine brousse au mont Tremblant:

"Souvent, le matin, j'ai reconnu des traces de loups qui s'étaient promenés autour de mon sac de couchage. Curieux, ils étaient venus m'examiner de près. Ils ne m'ont jamais touché."

Adolphe Murie raconte qu'en faisant la recherche pour son livre *The Wolves of Mount Kinley*, il est entré dans une tanière où reposaient des louveteaux avec leurs parents, il a mis les jeunes dans son havresac pendant que les parents se sauvaient plus loin en hurlant. Le lendemain, il les a ramenés sans subir aucune agressivité de la part des parents. Quant à Douglas Pimlott, il cite le fait que depuis plusieurs années des centaines d'enfants vont impunément camper et faire du canotage au parc Algonquin, qui compte sans doute la plus forte population de loups du territoire.

Moi-même, je suis allée plusieurs nuits enregistrer des hurlements de loups dans le bois. A la longue, ils sont venus de plus en plus près de ma soeur et moi, même qu'un après-midi, en revenant vers la jeep, ils étaient autour du véhicule à le sentir et, à notre approche, ils se sont sauvés dans les broussailles.

"Quelle que soit la raison, il est évident que le loup ne considère pas l'homme comme une proie", dit Douglas Pimlott.

Toutes ces constatations, jointes à la récente prise de

conscience de l'homme vis-à-vis de l'équilibre écologique de son environnement, font que le loup est de plus en plus considéré comme une créature qui a droit de vivre.

Pour détruire les racines des dernières idées fausses entretenues encore par plusieurs personnes, Roger Bider du collège Macdonald annonçait le mois dernier le début d'une recherche entreprise par les étudiants et les professeurs de l'institution.

En vertu du programme P.A.W. (Public Awareness of Wolves), on libérera dans trois acres de terrain boisé les loups piégés par le gouvernement à travers la province. Leur comportement sera observé par les chercheurs intéressés et par le public auquel le parc sera ouvert.

Roger Bider explique les buts du projet: "Changer l'image du loup que l'on se fait et faciliter un programme de recherches depuis fort longtemps attendu au Québec. Si, par exemple, 25 000 personnes nous donnent 1 dollar chacune pour financer le projet, nous pourrions avec ce montant contrer la pression des chasseurs de loup auprès du gouvernement. Peut-être le gouvernement financera-t-il alors lui-même un programme de recherches sur les loups dans la province."

Depuis que les hommes se sont penchés sur le comportement des animaux, on a eu bien des surprises. Selon ces spécialistes, le "méchant" loup est l'animal le plus paisible qui soit. Mais savez-vous qui remporte la palme de la cruauté? La colombe!

La douce colombe, dont a fait le symbole de la paix, n'a, en réalité, aucune inhibition à torturer à mort l'une de ses congénères en lui perçant le crâne et en lui arrachant des morceaux de cerveau.

Il est donc temps de réviser certaines notions erronées sur le comportement des animaux. ●

Beefeater

Beefeater Gin
Mention my name.

IMPORTED FROM ENGLAND

BEEFEATER

distillé et embouteillé à Londres, Beefeater le dry gin le plus en demande au Québec

London 1875-1911-1924

Produced & Bottled in England

LONDON DISTILLERS LTD LONDON

DRY GIN

IRROUGH LIMITED LONDON
CONTENTS 25 OUNCES

si doux qu'il se prend pur



par Jean-Pierre Maïce

Il y avait une fois, dans une ville que nous ne nommerons pas pour ne pas faire de jaloux, un maire qui avait un chien. Or, un jour, le chien de Monsieur le Maire fut porté disparu. Grand branle-bas à l'hôtel de ville. On chercha partout: pas de Bucéphale (c'était le nom du chien). Le maire dit à un de ses conseillers: "Vérifiez donc dans les comités: j'ai fait tellement de nominations ces derniers temps que, dans l'excitation du moment, j'ai peut-être nommé Bucéphale à un poste quelconque. Si tel est le cas, j'espère que je ne lui ai pas confié un poste trop important: les journalistes seraient alors bien capables de m'accuser de favoritisme." A ce moment, un fonctionnaire accourut en criant: "Monsieur le Maire, j'ai retrouvé Bucéphale! Il était couché sur la paille!" Le maire blêmit: "Sur la paille! Qu'insinuez-vous par là, Aldebert? Quelle paille?" — "Mais... la paille de la crèche! n'est-ce pas?" — "Quelle crèche? Aldebert." — "Celle qu'on a construite devant l'hôtel de ville, n'est-ce pas?" — "Quoi! Qu'est-ce que c'est que cette histoire, montrez-moi ça!" Et le fonctionnaire mena le maire devant la crèche. C'était une crèche magnifique avec de la vraie paille et des personnages de grandeur naturelle. Mais le maire fut loin d'être enchanté: "Qu'est-ce que c'est que cette histoire, Aldebert?" — "C'est la crèche que l'on construit tous les ans devant l'hôtel de ville, n'est-ce pas? répondit le fonctionnaire. Vous n'aviez jamais remarqué?" — "Jamais! Je ne passe jamais par ici, moi. Pour me déplacer, vous le savez bien, j'emprunte toujours le couloir souterrain qui relie directement ma maison privée à mon bureau. C'est plus sûr. Dans la rue, je pourrais faire de mauvaises rencontres, être attaqué par des journalistes qui voudraient me voler mes opinions personnelles ou mes projets d'avenir! Je vous jure, Aldebert, que je ne savais pas que... Mais dites-moi, Aldebert, qui est ce ramoneur?" — "Ce n'est pas un ramoneur, n'est-ce pas? c'est Balthazar, un des rois mages." — "Un mage! Mais si je ne me trompe pas, les mages, ce sont des magiciens, des sorciers, des astrologues, pour tout dire." — "Oui, en quelque sorte, n'est-ce pas? On dit qu'ils peuvent lire l'avenir dans les astres. On dit, n'est-ce pas? que les trois rois mages ont su que Jésus était né à cause de la disposition des étoiles et qu'il y en avait une, n'est-ce pas? qui leur montrait la route à suivre pour..." — "Mais vous êtes fou, Aldebert! Je fais voter une loi pour interdire à ces charlatans d'exercer leur métier dans notre belle ville, je dirais même: dans notre Cité, et vous... vous ne trouvez rien de mieux à faire que d'élever des statues en l'honneur de ces hors-la-loi! Et ce, devant l'hôtel de ville! Dites tout de suite que vous voulez encourager le vice, Aldebert!" — "Oh! moi, je n'encourage rien du tout, Monsieur le Maire. Mais c'est l'Évangile, n'est-ce pas, qui raconte que..." — "L'Évangile! L'Évangile! Il ne faut pas prendre tout ce qui est écrit dans l'Évangile pour des paroles d'Évangile! Il faut en prendre et en laisser, Aldebert. Il y a du vrai dans l'Évangile, je ne vous dis pas le contraire. Tenez, par exemple, cette phrase: "Il faut rendre à César ce qui est à César, et à César ce qui est à César!" Eh bien, moi, je suis tout à fait d'accord avec ça. C'est exactement..." — "Pardon, n'est-ce pas? Monsieur le Maire, mais il me semble que l'Évangile dit plutôt: "Rendez à César ce qui est à César et à Dieu ce qui est à Dieu", n'est-ce pas?" — "Humm... Vous êtes sûr? De toute façon, ça n'a aucune importance car, soit dit tout à fait entre nous, Aldebert, au fond, quand on gratte un peu... Dieu et César c'est la même chose. Mais dites-moi, Aldebert, qui est ce hippie?" — "Ce n'est pas un hippie, Monsieur le Maire, c'est saint Joseph. Ça se trouve à être le père de..." — "Père ou pas, vous allez me débarrasser la place de ce barbu! il a l'air d'un

disciple de Vichnou! Je... Mais... mais il est tout nu! — "Hein? Qui ça, n'est-ce pas?" — "Mais lui, l'enfant, là! Il est tout nu!" — "Oui, n'est-ce pas? C'est qu'il vient tout juste de naître: il est tout nu, mais il ne bouge pas!" — "Il ne bouge pas! Il ne bouge pas! Ce n'est pas une excuse, Aldebert! Je veux bien croire que les morts-nés sont moins obscènes que les nouveaux-nés vivants, mais il y a des limites. Un bébé tout nu sur la place publique, on aura tout vu, c'est le cas de le dire! Vous allez m'enlever ça tout de suite ou alors trouvez-lui un caleçon, quelque chose... Et ces gens-là, assis sur le toit, qu'est-ce qu'ils fabriquent avec leurs trompettes et leurs banderoles?" — "Ce sont les archanges, Monsieur le Maire. Sur la banderole c'est écrit: "Paix sur la terre aux hommes de bonne volonté." Ils jouent de la trompette, n'est-ce pas? pour manifester leur joie." — "Dites-moi, Aldebert, ces gens ont-ils l'autorisation écrite du chef de police pour manifester sur la voie publique?" — "Euh... j'en doute fort, Votre Honneur!" — "Alors vous allez me faire circuler ces oiseaux-là. Je ne veux pas de tapage, vous m'entendez! Je les connais, ces gens-là, Aldebert: ils crient qu'ils veulent la Paix mais ils ne trouvent rien de mieux à faire que de souffler dans des trompettes et de se promener avec des banderoles! S'ils veulent la Paix sur la terre, qu'ils commencent donc par rentrer chez eux! Et tous ces animaux, qu'est-ce qu'ils font là?" — "Ce sont les animaux de la crèche, n'est-ce pas? ils..." — "Aldebert, j'ai fait voter une loi qui interdit d'exhiber les animaux comme ceux-là sur la place publique et voilà que vous rassemblez un troupeau de moutons, des boeufs, des ânes sur le perron de l'hôtel de ville! Vous le faites exprès, ma parole! Et puis... de quoi ça a l'air cette bicoque! Non mais regardez-moi ça: on dirait une étable, Aldebert! A quoi avez-vous pensé en faisant ériger ça: avez-vous pensé à ce que les touristes vont dire, Aldebert? Ils vont nous prendre pour des pouilleux! Une porcherie en pleine ville, je dirais même: en pleine Cité! Vous voulez ruiner notre industrie touristique, Aldebert! Il n'y manque plus que des boîtes à journaux! Vous allez me raser tout ça aux fondations et, si les occupants refusent d'être expropriés, dites-leur qu'on leur fera ériger à la place des logements à loyers modiques. Et que ça saute!" — "C'est que... c'est une vieille coutume, n'est-ce pas? Si on fait démolir, le peuple ne sera peut-être pas content, n'est-ce pas?" — "Vous êtes sûr? Alors c'est différent... Mais il faut faire quelque chose, on peut pas laisser cette porcherie à la vue des touristes. Qu'est-ce... Attendez! Je crois que j'ai une idée! Nous allons laisser la porcherie où elle est mais nous allons construire des murs tout autour pour la cacher. De beaux murs, bien entendu! Des murs avec des panneaux multicolores et peut-être aussi des pots de fleurs artificielles! Des murs esthétiques! Les touristes verront ça et diront: "Oh! les beaux murs esthétiques!" Peut-être même qu'ils iraient jusqu'à nous faire l'honneur de prendre des photos?" — "C'est génial, n'est-ce pas?" — "Bon, alors je vous confie ce travail. Moi je vais me coucher: quand j'ai une idée comme ça, ça me tue!" Le maire n'avait pas sitôt disparu que, sous les yeux ébahis d'Aldebert, les personnages de la crèche s'animent. Les rois mages sautèrent sur leurs chameaux et détalèrent; les bergers fuirent avec leurs moutons; les archanges s'envolèrent, pendant que Joseph, après avoir rassemblé ses effets personnels sur le dos du boeuf, aidait Marie et son enfant à grimper sur l'âne. Revenu de son ébahissement, Aldebert s'écria: "Mais qu'est-ce que vous faites, n'est-ce pas?" — "On sacré le camp!" dit saint Joseph. — "Mais... où allez-vous, n'est-ce pas?" — "En Egypte!" grogna le vieux. ●

**ALLEZ DONC
CRÉCHER
AILLEURS!**

Texte et photos Léon Bernard

Pour Blanche Bolduc comme pour chacun de nous, le temps des Fêtes demeure toujours cette période de réjouissances, de réconciliations et de réunions familiales que la tradition nous a transmise, plus particulièrement dans nos campagnes ou les coutumes ont été moins perturbées que dans les grandes villes anonymes.

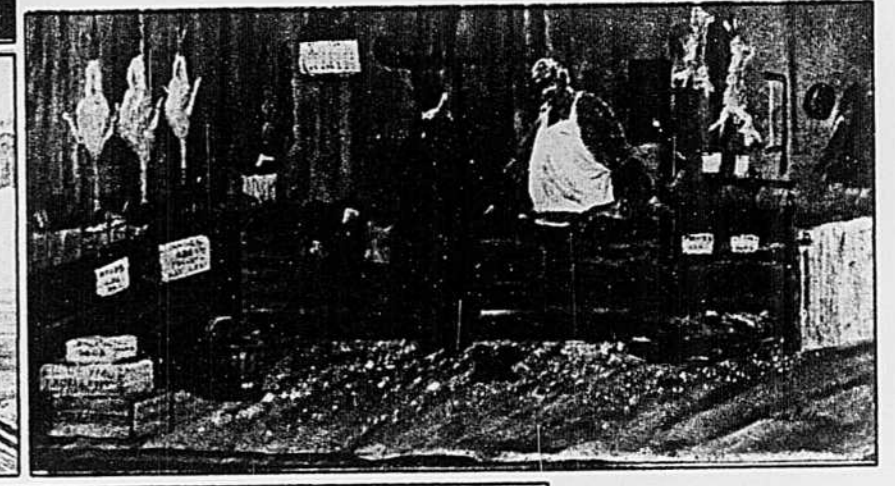
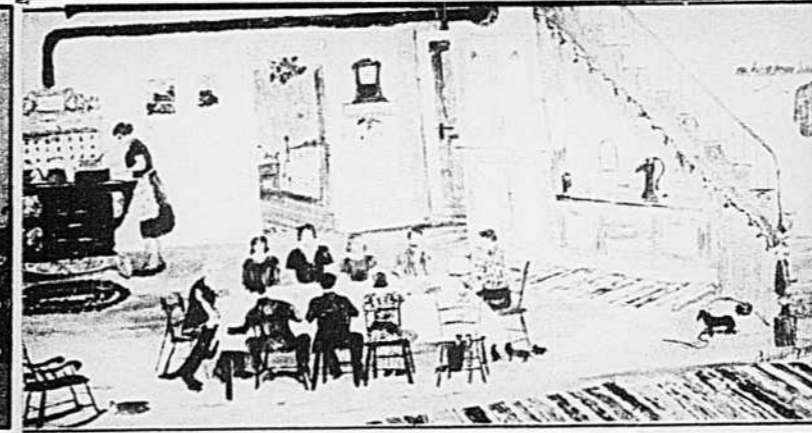
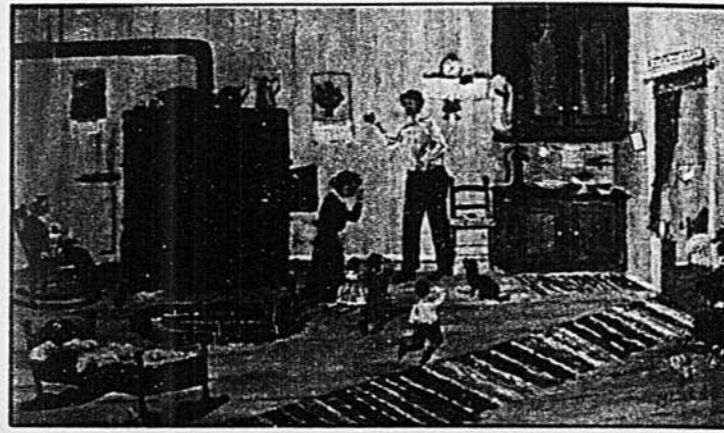
À Baie-Saint-Paul, dans le comté de Charlevoix, Blanche Bolduc suit depuis 1966 la tradition des peintres naïfs de la région en peignant sur toile des scènes de la vie villageoise d'autrefois. L'ensemble de ces tableaux — environ 500 jusqu'à ce jour — constitue sûrement l'album le plus détaillé et le plus anecdotique d'une époque qui existait encore dans sa jeunesse, autant de souvenirs et notamment ceux des Fêtes qu'elle évoque avec nostalgie.

"Chez nous, les Fêtes commençaient dès le début de décembre par le plumage des dindes. Après, on tuait les bêtes: boeufs, porcs, moutons.

Les hommes partaient ensuite couper des sapins pour les vendre de maison en maison. Les pâtisseries étaient faites huit jours avant Noël. On allait faire des emplettes en carriole au village: bonbons, pommes, oranges, étrennes. Dans mon rang, celui de la Goudronnerie, on partait à la messe de minuit des 6 heures du soir, en carriole et tout enveloppés dans une grosse peau de boeuf, et on allait d'abord se confesser.

L'église était toujours pleine et il y avait de beaux cantiques de Noël. Pendant la messe, les amoureux sérieux en profitaient pour se fiancer. De retour à la maison, c'était le réveillon: ragoût de pattes de cochon, du poulet, de la tourtière, des gâteaux, des beignes, du café. Pas de boisson, juste un peu de vin.

"Mais, pour nous, les enfants, le temps des Fêtes, c'était surtout le jour de l'an. Après le déjeuner, Papa nous donnait la bénédiction paternelle puis nous offrait nos étrennes: lingerie, bonbons, poupées à tête de porcelaine, cheval de bois, traîneau ou une musique à bouche. Toute la journée, on recevait de la visite, parents et amis, jusqu'au souper du jour de l'an..."



c'était comme ça...

de belles images

Nos pages de mode, cette semaine, se veulent un sourire à tous nos lecteurs. Nos mannequins ont revêtu des tenues magnifiques, de celles que l'on porte aux heures de réjouissance et de bonheur. Nous avons voulu des images aussi belles que possible pour vous souhaiter un joyeux Noël.

Ce sont des femmes: Vali et Elvia, qui signent les superbes toilettes que voici. Ces dernières font partie des collections de Noël des deux fameuses modélistes et sont donc dans les magasins depuis déjà quelques semaines. Certaines de nos lectrices les ont sûrement achetées. Que vous portiez l'une ou l'autre de ces robes, le soir de Noël, ou une autre qui leur ressemble, soyez belle et heureuse! Et si vous devez vous contenter d'une toilette plus humble ou moins nouvelle ou si vous préférez vous vêtir de façon moins recherchée, soyez radieuse quand même, à votre façon, et rappelez-vous que le bonheur embellit.

Isabelle Lefrançois

PERSPECTIVES
Photos Sam Getz

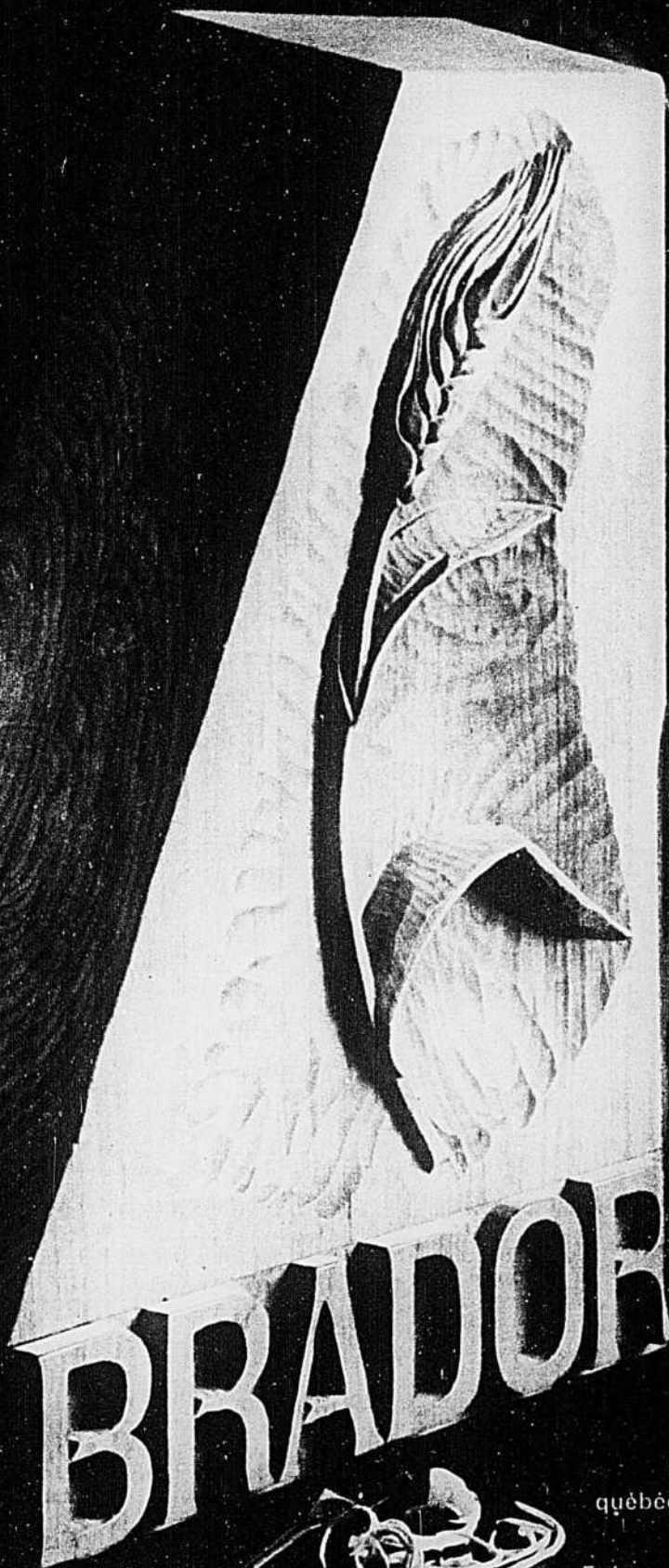


En haut, photo de gauche: jersey tout simple et moulant sous épaules un peu folles, signé Elvia pour Luv, et superbe robe de sirène, largement échancrée au dos, de Vali. Photo de droite: toilette étincelante, de la collection Vali, et ensemble palazzo, de Elvia pour Luv. Remarquez les manches, terminées par de longs poignets serrés, et l'échancrure du corsage. Les sandales sont de Thomas Wallace. Au centre et ci-contre: deux toilettes, qu'il serait superflu de décrire, signées Vali.

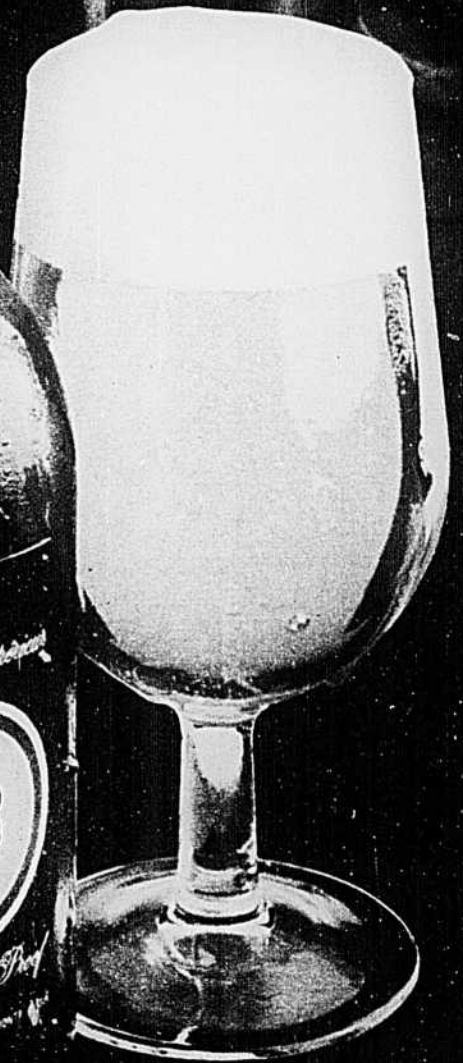
claire kirkland-cargrain



Fièrement
d'ici



BRADOR



A l'exemple du sculpteur québécois, le brasseur de chez nous s'est taillé une réputation internationale. Et la première bière québécoise de catégorie supérieure confirme ce haut renom. Dans son genre, Brador est une œuvre d'art: c'est une bière légère, rafraîchissante, veloutée

qui a fait l'objet d'une fermentation spéciale et d'une maturation prolongée... une bière capiteuse à degré supérieur d'alcool. Savourez une Brador en excellente compagnie. Vous serez fier de votre coup. Elle coûte un peu plus cher que les bières ordinaires mais elle vaut son pesant d'or.

BRADOR - la plus-que-bière signée Molson



C'était en 1781, à Sorel, chez les von Riedesel
**UN SAPIN ILLUMINÉ
A L'ALLEMANDE
FUT NOTRE PREMIER
ARBRE DE NOËL**

C'est la Noël 1781 à Sorel. Il y a fête à la résidence du gouverneur de la ville. Les nombreux amis des baron et la baronne von Riedesel se sont faits parmi les Canadiens depuis leur arrivée au pays sont réunis autour d'un immense sapin, aux branches décorées de dizaines de bougies dont les flammes vacillantes jettent partout des rais alternés de lumière et d'ombre. Tous les invités restent bouche bée devant ce spectacle féerique, nouveau pour eux. Et voilà comment s'est établie chez nous une coutume maintenant respectée dans chaque foyer. C'est à "madame général Fritz", comme ses voisins appelaient affectueusement la baronne, qu'on doit la tradition, de l'arbre de Noël.

Le souvenir de ce premier sapin illuminé, c'est la baronne elle-même qui le mentionne dans son abondante correspondance. Son gendre, le comte de Reuss, compilera et dépouillera plus tard ses lettres pour les archives familiales et trouvera si frappantes ces impressions du lointain Canada qu'il les fera éditer sous le titre *Voyage de mission en Amérique*, la mission en question étant celle remplie par le baron.

Le général Frédéric-Adolphe von Riedesel a commandé, durant la guerre de l'Indépendance américaine, les mercenaires allemands dont le roi d'Angleterre Georges III (appartenant à la dynastie de Brunswick-Hanovre) avait loué les services du duc de Bruns-

wick. C'est ainsi que le baron a été amené, avec sa famille, à vivre plusieurs années au Québec. Arrivé ici en juin 1776, il fut rejoint par sa femme et leurs trois filles un an plus tard.

Cette année de séparation avait été pénible aux deux époux, très attachés malgré leur différence d'âge: Frédérique-Charlotte-Louise von Massow n'avait que 16 ans à son mariage, en 1770, au baron, alors âgé de 32 ans. Parce que la guerre restreignait le nombre de navires marchands en partance pour le Nouveau Monde, la jeune baronne dut passer ces douze mois d'attente à Douvres et s'y ennuya car sa connaissance de l'anglais était très limitée alors qu'elle pouvait s'exprimer dans un français impeccable.

Le 11 juin 1777, Québec est enfin en vue. Rivages, maisons, chutes Montmorency, tout l'enchant. On lui remet toutefois, à l'arrivée, des lettres de son mari lui annonçant qu'il a dû aller rejoindre l'armée dans le sud. Elle visite la ville où



Ci-dessus, la jeune baronne de Riedesel (dont on voit le mari en haut à droite) qui a décrit dans sa correspondance son séjour au Québec de 1777 à 1783.

"pour marcher dans les rues, il me fallait grimper des montagnes".

Au repas offert par l'épouse du gouverneur général sir Guy Carleton, on observe attentivement son costume à la dernière mode anglaise. Les Allemands arrivés auparavant au Canada s'enveloppaient en effet de châles et de bonnets à oreillettes. Par contre, la Canadienne de l'époque revêtait généralement une longue mante, souvent écarlate, et les femmes riches se permettaient une mante de soie. Elles se coiffaient d'un capuchon garni de rubans, qui distinguait l'aristocrate de la femme du peuple.



Madame de Riedesel se met vite en route pour rattraper son mari, qui s'est dirigé vers Chambly. Elle emmène dans sa calèche ses filles Augusta, Frédérique et Caroline, ne voulant pas en laisser le soin aux serviteurs qui suivent dans une autre voiture. Le voyage est égayé par les reparties des cochers qui, comme le note la baronne, aiment parler à leurs chevaux pour les encourager.

A un endroit qu'on croit être

Batiscan, on lui annonce qu'il n'y a pas de calèche de relais disponible et que la traversée de la rivière, en bac, est onéreuse. Avec un sens bien germanique de l'économie, elle décide de s'y risquer en canot d'écorce, malgré le temps menaçant.

"Assise dans le fond et tout au bout du canot, raconte-t-elle, je tenais mes enfants sur les genoux; mes trois serviteurs étaient assis au bout opposé. Il nous fallait être absolument équilibrés, mais notre batelier n'en avait mentionné mot jusqu'au moment où, soudain, une grosse tempête de grêle s'affaissa sur nous, effarant la petite Frédérique qui pleurait à fendre l'âme. Le batelier me dit alors qu'un seul mouvement pouvait faire chavirer le canot."

Après cet incident, la jeune femme craindra pendant longtemps de traverser le plus petit ruisseau, même au grand soleil, mais se réjouira d'avoir évité la mort, surtout en apprenant que deux hommes se sont noyés durant la même tempête.

A Trois-Rivières, elle est accueillie avec chaleur par le curé Saint-Onge. Outre le presbytère, le général a recommandé à sa femme deux logis où "elle sera confondue par la courtoisie": le couvent des Ursulines et le manoir d'un monsieur de Tonnancourt, colonel de la milice. Mais la générale, inquiète, veut rejoindre son mari le plus tôt possible. Le curé lui offre sa calèche et, dès le lendemain, elle part

pour Chambly. "L'équipage allait si vite, écrit-elle, que nous en avons perdu le souffle; nous étions secoués de côté et d'autre."

Dans son impatience de revoir les siens, le général est parti à leur rencontre mais par une autre route, et ils se chercheront d'abord vainement. Enfin les voitures se rejoignent. "Une calèche s'arrête, je vois un "Canadien" en descendre, s'approcher et étreindre mes enfants. C'est mon mari. Il porte à la façon canadienne un mackinaw, bien que ce soit l'été, car il a la fièvre."

La famille doit se séparer de nouveau à cause des hostilités, et la baronne revient à Trois-Rivières.

Avec son sens poussé de l'observation, elle aime se promener dans la campagne environnante et parler à tous les gens qu'elle rencontre. Elle se plaît à rendre visite aux habitants et veut tout connaître de son peuple d'adoption.

Une de ses premières expériences sera une chasse aux tourtes. "Un jour que nous nous promenions sous bois, nous apercevons soudain quelque chose qui ressemble à un nuage très noir et nous en sommes effrayés. Par la suite, nous avons compris que c'était une volée de pigeons, appelés tourtes ici, qui sont tellement en abondance que le Canadien s'en nourrit durant plus de six semaines par année. On chasse la tourte avec un fusil chargé de la plus petite balle. Quand le chasseur aperçoit une volée, il fait du bruit pour

Suite page 18

effrayer les pigeons et, quand ceux-ci s'envolent, il les tire au hasard, en blessant deux ou trois cents à la fois, et il les achève avec un bâton quand les oiseaux tombent sur le sol. Il en vend une partie et mange le reste sous forme d'une délicieuse fricassée avec crème et ciboulette."

La baronne décrit aussi avec sympathie la vie de l'habitant: "Les gens de la campagne sont très amicaux. Ils vivent pour la plupart dans de jolies maisons aux chambres très grandes et meublées confortablement, avec de bons lits à rideaux. Quand le garçon ou la fille se marie, le père ou le beau-père leur demande s'ils veulent habiter avec eux. Selon leur décision, le père construit pour le jeune couple une maison et une étable près de la sienne. La terre environnante est cultivée, augmentant ainsi les revenus et la population. Les maisons sont toutes peintes en blanc et présentent un très beau tableau, surtout quand elles sont situées sur les bords du Saint-Laurent et qu'on les aperçoit à distance. Chaque maison a un petit verger et, le soir, le retour des vaches vers l'étable offre un spectacle charmant."

Mme de Riedesel entretenait d'excellents rapports avec les Ursulines et prenait souvent ses repas dans leur couvent. "Cette agréable compagnie, rapporte-t-elle, et peut-être aussi un peu le vin et leur désir de me changer les idées, les

mettaient dans un si bon état d'esprit qu'elles s'habillaient en cosaques et dansaient une de leurs danses, ou elles m'habillaient en religieuse." Leurs offices religieux la transportaient: "Le chœur est toujours caché par un rideau et l'on imagine les anges qui chantaient."

Entre-temps, le baron se bat avec ardeur contre les Américains. Il se distingue à Ticonderoga mais est fait prisonnier lors de la défaite de son chef, Burgoyne, à Saratoga. On lui permet toutefois d'appeler sa famille près de lui, et les Riedesel vivent quelque temps à Charlottesville, en Virginie. La baronne observe et déplore l'esclavage des Noirs qui se pratique, souvent avec brutalité, dans cet Etat. On place un Noir au service des captifs, et c'est avec chagrin qu'ils s'en séparent quand les Américains échangent la baronne contre un de leurs propres généraux, prisonnier des Anglais.

On met alors les Riedesel à bord d'un misérable petit navire qui prendra huit semaines pour les ramener à Québec, où ils sont reçus avec sympathie par le gouverneur Haldimand. En 1781, le baron est envoyé comme gouverneur à Sorel, poste militaire alors important parce que situé au confluent du Saint-Laurent et du Richelieu, et où l'on s'attendait à de nouvelles attaques américaines. C'est pour fêter ce premier Noël dans leur résidence que

les Riedesel illuminent un sapin à la mode allemande.

Cette résidence est vaste à souhait pour leurs besoins. En 1782, le baron fait en plus construire deux passages, l'un menant à la cuisine et l'autre à la buanderie. Ces passages n'existent toutefois plus aujourd'hui et la maison est vide. Sorel semble d'ailleurs avoir en partie oublié cette période de son histoire.

C'est pendant ses deux ans et demi de séjour à Sorel que Mme de Riedesel a vraiment coudoyé les Canadiens français. Les gens de la région se prennent d'amitié pour cette étrangère qui parle si bien leur langue et aime la renseigner sur les moeurs du pays. L'hiver venu, on lui apprend l'art de conserver la viande, le poisson et même les fruits, en creusant un trou dans la terre et en l'emplissant d'eau. On y dépose ensuite les aliments et l'eau se forme en glace autour d'eux, les protégeant jusqu'à ce qu'on s'en serve. Il n'y a alors qu'à les retirer du trou le jour précédent et à les faire tremper dans l'eau froide, ce qui n'en altère aucunement le goût.

La jeune baronne fait au Canada la découverte de l'atoca, dont on sait déjà faire des conserves. Tous les autres fruits sont plutôt rares au pays. A Montréal on peut toutefois trouver des pommes reinettes et d'autres d'une variété appelée "bourrassa", qui sont grosses, rouges et d'un goût exquis.

Il y a cependant remède à la situation car le baron est jardinier amateur. Où qu'il soit, et même pendant ses campagnes militaires, il cultive toujours un jardin. A Sorel, il ne plante pas moins de 1 200 arbres fruitiers. Ses légumes poussent bien également, surtout les concombres que les Riedesel ramassent par 150 ou 200 tous les soirs et dont la baronne fait des cornichons surs, préparation inconnue des Canadiens à cette époque.

La baronne se trouve bien à Sorel, y vivant comme sur une terre, élevant volailles, vaches et cochons de Virginie et faisant son propre beurre. Pour les soldats allemands du général, c'est aussi la terre promise. Chaque caserne est entourée de son jardin car le baron a su leur communiquer son enthousiasme et leur donne des graines à semer.

Parmi les Indiens attachés à ses troupes et dont il a su gagner le respect et l'attachement, il s'en trouve un qui, à l'époque où le général est encore seul au pays, apprend que la présence de sa jeune femme lui manque beaucoup et vient lui offrir, en compensation, la sienne propre! Offre que von Riedesel décline naturellement mais en ne parvenant qu'à grand-peine à le convaincre de reprendre sa compagnie. Cet Indien n'en est pas un en réalité, mais un Allemand que les Indiens ont naguère capturé à l'âge de 14 ans et qu'ils ont

épargné à cause de sa bravoure, mais à condition qu'il adopte leurs coutumes et qu'il épouse une Indienne.

La vie libre des Indiens exerce alors une grande attraction sur les blancs. Le propre neveu de Carleton a lui-même épousé une indigène. Von Riedesel est à son tour reçu avec pompe par les Indiens, qui lui confèrent le nom de "Grand Soleil".

Au début du printemps 1782, les Riedesel, invités à Montréal par le gouverneur Haldimand, s'y rendent en traîneau sur le fleuve et en reviennent de même manière. Le voyage de retour est des plus risqué. C'est la fonte des neiges et l'eau couvre déjà la glace. Quoique nerveux, les guides refusent de changer de parcours, trouvant plus sage de rester dans le sentier battu. On atteint enfin Sorel à 5 heures de l'après-midi avec soulagement car l'eau submerge presque le traîneau. A son grand effroi rétrospectif, Mme de Riedesel voit, le lendemain même, un navire descendre le Saint-Laurent à pleines voiles à travers les glaces à la dérive!

L'été de la même année, nouvelle invitation d'Haldimand, cette fois à séjourner à la maison Montmorency, la retraite de prédilection qu'il s'est aménagée près de la magnifique chute de ce nom. Pendant que le gouverneur leur fait admirer le site, la baronne remarque tout bonnement qu'il serait merveilleux de posséder



une maisonnette juste au-dessus de la chute. Trois semaines plus tard, Haldimand les invite à nouveau et leur fait grimper un sentier escarpé, aux grosses pierres reliées par de petits ponts à la mode chinoise. Arrivés en haut, il fait pénétrer Mme de Riedesel dans une hutte suspendue au-dessus même de la chute. De cet endroit la vue est majestueuse mais terrifiante, et l'on ne peut y demeurer longtemps à cause du bruit assourdissant que fait l'eau en tombant.

La famille y retournera en hiver. Expérience nouvelle mais toujours palpitante car, si le grondement des eaux a cessé, le spectacle reste passionnant, vu les formes étranges que prennent les glaces.

À l'automne 1782, le général von Riedesel reçoit l'ordre de se rendre à l'île aux Noix pour y bâtir un fort contre les attaques surprises que pourraient lancer les Américains. Cet éloignement est pénible pour la baronne qui se trouve à un stade avancé d'une nouvelle grossesse. Elle met au monde une fillette qu'elle appelle Canada mais qui ne vivra que cinq mois. La jeune mère souffre de fièvre puerpérale et le bébé, ayant été sevré trop tôt, meurt de malnutrition, malgré les soins du Dr Kennedy, mandé de Trois-Rivières. La petite Canada est enterrée au cimetière catholique de Sorel, bien que ses parents soient de religion protestante, et, à leur

départ du pays, les Sorelois leur promettent de s'occuper de la tombe de l'enfant.

Durant leur court séjour aux États-Unis, les Riedesel avaient eu une autre fille, Amerika, qui sera l'ancêtre du comte von Bernsdorf, ambassadeur d'Allemagne à Washington de 1909 à 1917.

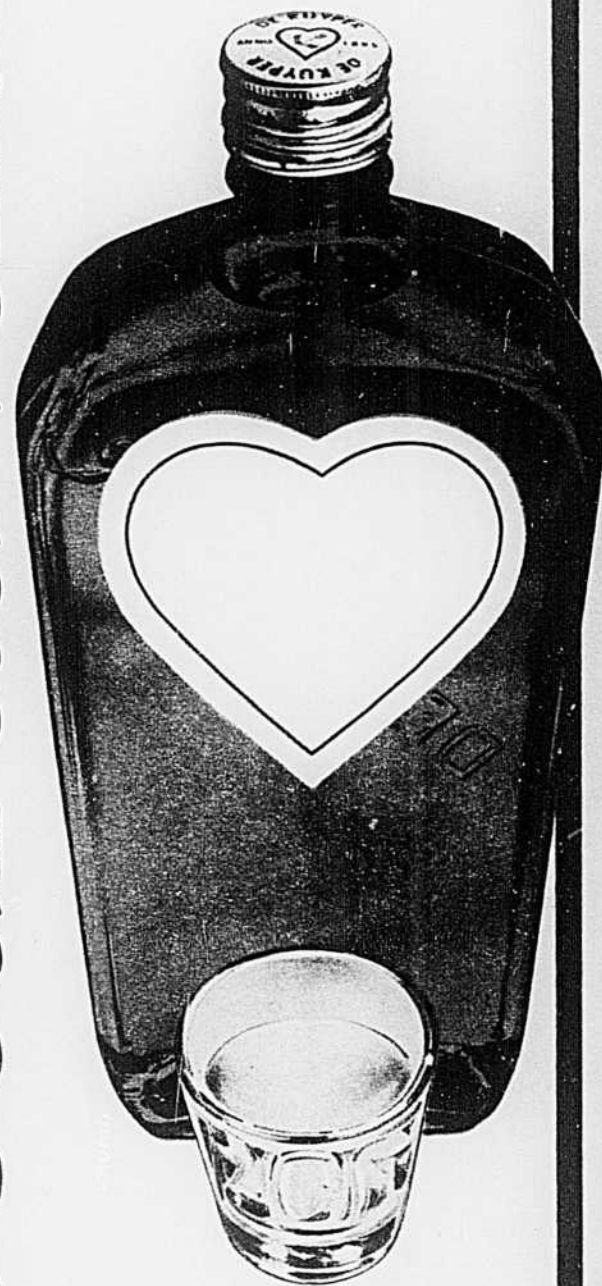
Le baron est obligé de quitter le Canada en août 1783. Son père est mort, lui-même est malade et, d'ailleurs, la paix vient d'être signée et le régiment de Brunswick doit rentrer en Europe. Cette séparation attriste tout le monde car les Canadiens adorent la baronne qui le leur rend bien. "À notre départ, raconte-t-elle, mon mari a donné au général Haldimand son cheval favori et le poulain de celui-ci. En retour, il m'a fait présent d'un manchon et d'une superbe pèlerine en zibeline, en souvenir du pays que j'ai habité si longtemps."

Plusieurs Canadiens rendront visite aux Riedesel outremer. Le baron meurt en 1800. Sa femme le suit dans la tombe en 1808. Ainsi s'est terminée la vie d'un couple allemand venu servir le Canada et le protéger des armées américaines il y a deux siècles. Couple qui a su comprendre le peuple qui l'entourait et lui donner autant qu'il en recevait. Témoin la coutume du sapin de Noël que la baronne von Riedesel nous a fait connaître et qui est si bien restée dans nos mœurs. ●

LES VON RIEDELSEL

*Le gouverneur Haldimand
(tête nue au premier plan)
fait admirer le site de
la chute Montmorency à la
baronne assise à gauche.*

ya du coeur au ventre!



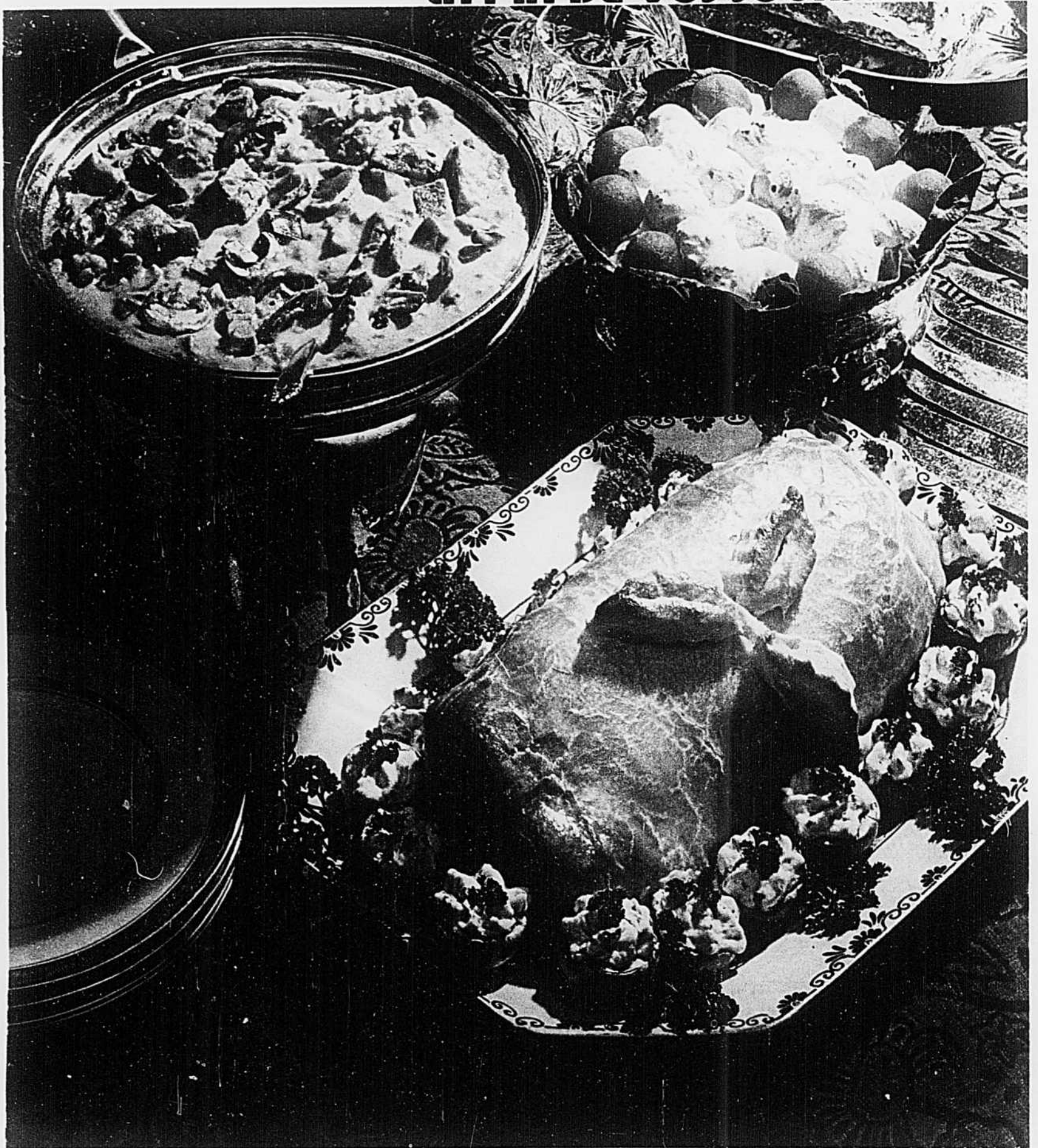
de
Kuyper
le gin
au grand
coeur

Blended Gin • Distillé au Québec par John de Kuyper & Fils (Canada) Ltée

ET DE BONNS REPAS

La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver

**JUSQU'A
LA FIN DE VOS JOURS!**



Dinde et jambon au cari, oeil de ronde en croûte, entouré de champignons au fromage bleu, et salade de tomates naines.

Il convient de soigner tous les repas, même ceux des jours ordinaires. Que dire alors de celui que l'on prend pour célébrer la venue du nouvel an! Ne faut-il pas en faire un petit festin?

C'est ce que je vous propose cette semaine. Commencez les agapes avec un bon punch. Vous offrirez ensuite, à vos invités, un rôti de bœuf froid; l'oeil de ronde en croûte, un plat chaud de dinde et de jambon au cari, avec du riz, une salade de tomates naines et, bien sûr, du bon pain croûté, chaud si possible. Prévoyez, pour le dessert, une bûche de Noël. Et si vous n'avez pas le temps ou l'envie de la faire vous-même, achetez-en une. Votre pâtisseries en a présentement de superbes et de succulentes.

OEIL DE RONDE EN CROÛTE

1/2 tasse de carottes grossièrement hachées
1/2 tasse de céleri grossièrement haché
1 rôti de bœuf, de 3 1/2 à 4 livres, pris dans la partie appelée oeil de ronde
2 gousses d'ail, broyées
2 cuil. à table de raifort
2 cuil. à table d'oignon finement haché
2 cuil. à table de moutarde (de Dijon, si possible)
2 cuil. à thé de sel
1/4 de cuil. à thé de poivre
6 tranches de bacon
Pâte mi-gonflée (notre recette)
1 oeuf
1 cuil. à table d'eau
Sauce savoureuse (notre recette)

Chauffer le four à 325°.

Couvrir le fond d'une petite rôtissoire des carottes et du céleri. Déposer le rôti sur les légumes. Mélanger l'ail, le raifort, l'oignon, la moutarde, le sel et le poivre et couvrir le rôti du mélange. Disposer les tranches de bacon, près les unes des autres, sur le rôti.

Faire rôtir au four 1 1/2 heure ou jusqu'à 140° au thermomètre à viande.

Retirer le rôti de la rôtissoire et le débarrasser du bacon. Mettre le rôti de côté et le laisser refroidir. Hacher finement le bacon et le mettre de côté pour la sauce. Réfrigérer le jus de cuisson et les légumes qui res-

tent dans la rôtissoire; vous les utiliserez pour la sauce.

Chauffer le four à 425°.

Abaisser la pâte en un rectangle de 14 x 12 pouces (ou suffisamment grand pour complètement envelopper le rôti). Mettre le rôti refroidi sur la pâte. Egaliser les bords du rectangle en gardant, pour la décoration, les morceaux de pâte enlevés. Battre ensemble, à la fourchette, l'oeuf et 1 cuil. à table d'eau et badigeonner du mélange un des côtés et un des bouts du rectangle de pâte. Ramener la pâte sur le rôti, en la soudant bien à elle-même, pour parfaitement envelopper le rôti.

Déposer, le joint en dessous, dans un plaque légèrement graissée (avec des bords si possible). Badigeonner toute la pâte du mélange à l'oeuf. Découper des feuilles d'arbre, dans les retailles de pâte, et les fixer à la pièce, avec du mélange à l'oeuf; une fois les décorations en place, les badigeonner de nouveau de mélange à l'oeuf.

Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit d'un beau doré foncé. Laisser refroidir et réfrigérer jusqu'à peu avant le moment de servir. Couper aussi mince que possible et garnir chaque portion d'un peu de sauce savoureuse. (8 portions)

Note: Ce rôti est délicieux, avec ou sans croûte. Si vous le préférez, le faire cuire comme nous l'indiquons, en comptant 1 1/2 heure de cuisson (140° au thermomètre à viande) si vous voulez la viande saignante, ou 2 heures de cuisson (160° au thermomètre) si vous la désirez à point; omettre la croûte et servir chaud ou froid. Ce rôti doit être servi saignant ou à point car il a tendance à durcir si on le fait trop cuire.

Pâte mi-gonflée

2 tasses de farine à tout usage, tamisée
1 cuil. à thé de sel
1/4 de tasse de beurre froid
1/2 cuil. à thé de jus de citron
1/2 tasse d'eau glacée

Tamiser, dans un bol, la farine et le sel. Couper le beurre en morceaux de la taille de gros pois et les jeter dans la farine. Mélanger délicatement, directement avec les doigts, pour que tous les morceaux de beurre

soient enrobés de farine.

Disposer cette farine en fontaine et mettre au centre le jus de citron et 1 cuil. à table d'eau glacée. Mélanger légèrement, à la fourchette, en tâchant de ne pas défaire les morceaux de beurre. Continuer à ajouter de l'eau, 1 cuil. à table à la fois, et travailler chaque fois le mélange comme nous l'indiquons précédemment pour obtenir une pâte ferme, contenant de petits morceaux de beurre. Ramasser la pâte en boule et la réfrigérer quelques minutes.

Rouler en une abaisse de 16 x 8 pouces. Faire 2 marques sur la pâte, en travers, pour la diviser en trois morceaux d'environ 5 x 8 pouces. Replier le tiers de droite sur le tiers du centre et le tiers de gauche sur le tout. Tourner le morceau de pâte pour en placer le pli face à vous. Rouler de nouveau en une abaisse de 16 x 8 pouces. Plier et tourner comme précédemment. Répéter le procédé deux fois, en faisant faire un tour à la pâte chaque fois pour la rouler en sens opposé. Si la pâte devient difficile à manipuler ou si le beurre qu'elle contient devient trop mou, la réfrigérer quelques minutes avant de la rouler. Envelopper finalement la pâte de papier ciré et la réfrigérer 1 heure. Utiliser comme nous l'indiquons dans la recette d'oeil de ronde en croûte.

Sauce savoureuse

Le jus de cuisson du rôti et les légumes qu'il contient
2 cuil. à table de vinaigre de vin
1 pincée de feuilles d'estragon séchées
4 jaunes d'oeufs
1/4 de tasse de beurre
Le bacon utilisé pour la cuisson du rôti, haché

Enlever la graisse, sur le dessus du jus de cuisson réfrigéré, et le jeter. Passer le jus et les légumes au tamis, pour obtenir une purée; ajouter le vinaigre et l'estragon, en brassant. (On peut aussi passer jus, légumes, vinaigre et estragon au mélangeur électrique.)

Battre les jaunes d'oeufs, légèrement, dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Ajouter le mélange au jus de cuisson, petit à petit et en battant. Cuire

au bain-marie frissonnant jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Ajouter le beurre, 1 cuil. à table à la fois, en mêlant bien après chaque addition. Ajouter les morceaux de bacon. Servir tiède ou à la température de la pièce.

SALADE DE TOMATES NAINES

3 chopines de tomates naines (cherry tomatoes), bien fermes
1 demiard de crème sure, du commerce
1/3 de tasse de ciboulette finement hachée (ou d'échalotes)
1/4 de cuil. à thé de sel
1/16 de cuil. à thé de poivre de Cayenne
1 1/2 cuil. à thé de moutarde en poudre
1 1/2 cuil. à thé de feuilles de sarriette séchées
1/4 de cuil. à thé de feuilles d'estragon séchées
Laitue

Peler les tomates en les trempant d'abord dans de l'eau bouillante, rapidement, et ensuite dans de l'eau glacée, pour en détacher la peau.

Mélanger, dans un bol, tous les autres ingrédients, excepté la laitue. Ajouter les tomates et brasser, très délicatement pour ne pas les briser. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures.

Habiller un grand bol de laitue, au moment de servir, et y mettre la salade de tomates. (8 portions)

CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLEU

24 gros champignons
8 onces de fromage à la crème, à la température de la pièce
1/2 tasse de fromage bleu, écrasé
1 cuil. à table de brandy
1/2 cuil. à thé de sel
1/8 de cuil. à thé de poivre
2 cuil. à table de ciboulette hachée
1 cuil. à table de persil finement haché
Petites brindilles de persil

Laver les champignons et enlever le pied (les pieds pourront servir pour un autre plat). Creuser un peu l'intérieur des champignons pour qu'ils puissent contenir plus de garniture. Les disposer dans une assiette, le côté creusé en dessus.

Bien travailler ensemble les deux fromages pour en faire une crème. Ajouter, en mêlant, tous les autres ingrédients excepté les brindilles de persil. Remplir les champignons crus de ce mélange en le montant en dôme. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Décorer les champignons d'une petite brindille de persil et les disposer autour de la pièce de viande. (24 champignons)

DINDE ET JAMBON AU CARI

1/2 tasse de beurre
1/2 tasse de piment vert haché
1/4 de tasse d'oignon haché
1 cuil. à table de poudre de cari
1/2 livre (1 chopine) de champignons frais, tranchés
6 cuil. à table de farine
1 cuil. à thé de sel
1/4 de cuil. à thé de poivre
2 tasses de bouillon de poulet
3 tasses de dessert de dinde, en morceaux
2 tasses de jambon cuit, en cubes de 1/2 pouce
2 tasses de crème simple (15 p.c.)
2 jaunes d'oeufs
Riz bien chaud

Chauffer le beurre dans une grande casserole. Ajouter le piment vert, l'oignon et la poudre de cari et cuire, à feu doux et en brassant, 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon semble transparent. Ajouter les champignons et cuire 2 minutes, en brassant. Saupoudrer de la farine et mélanger. Retirer du feu et ajouter le sel, le poivre et le bouillon de poulet. Continuer la cuisson, à feu moyen et en brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce bouille et soit épaisse et lisse. Ajouter la dinde, le jambon et la crème et chauffer jusqu'au point d'ébullition.

Battre les jaunes d'oeufs légèrement, à la fourchette. Ajouter un peu du liquide chaud et battre de nouveau. Continuer à ajouter du liquide chaud, petit à petit et en battant bien chaque fois, jusqu'à ce que les jaunes d'oeufs soient bien réchauffés. Remettre le tout dans la casserole et bien chauffer.

Disposer dans un réchaud de table et servir avec du riz. (8 portions) ●

TORDEZ LE COU À L'IRRITATION DE LA GORGE.

Soulagez vos maux de gorge mineurs avec Aspergum, une gomme efficace et agréable au goût. Aspergum contient un ingrédient éprouvé: l'AAS. Aspergum c'est aussi bon pour les enfants. Achetez Aspergum aujourd'hui même, à saveur d'orange ou de cerise. Le soulagement vient en mâchant Aspergum, partout, en tout temps. Ça soulage vite.



Un savon caressant



Qui vous pare
de douceur

PERSPECTIVES

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

Président

Jacques G. Francoeur

Vice-président

Guy Gilbert

Secrétaire

J. Charles D'Amour

Treasurer

Jean-Guy Faucher

Directeur de la rédaction

Pierre Gascon

Président fondateur

A.-F. Mercier

1973

Un calendrier tout neuf
pour une année
toute neuve, c'est ce que
nous vous offrirons,
avec nos vœux,
la semaine prochaine.

La vraie nature de Marie-Thérèse

Marie-Thérèse Ribeyron, qui signe le reportage sur les loups (page 2), est une frêle jeune femme (comme on disait du temps de l'inégalité des sexes) à qui on a envie de demander à quoi cela lui fait penser quand on parle du loup...

— Par réminiscence, bien sûr, le mot renvoie aux hommes. C'est ce que vous vouliez que je dise, non?

— Avez-vous peur du grand méchant loup?

— Je n'ai jamais eu peur des hommes, même quand j'étais petite, où je grimpais sur les genoux de tous les hommes.

— Et aujourd'hui?

— Je le fais encore. J'aime ça m'asseoir sur les genoux de quelqu'un. Je ne sais pas si c'est de l'infantilisme...

— Et les vrais loups, maintenant, vous en avez déjà vu?

— Non, mais je suis allée, une nuit, en écouter hurler dans les bois. J'avais beau savoir qu'ils n'attaquent pas l'homme, j'avais peur. C'est l'impressionnant des hurlements de loups.



Marie-Thérèse Ribeyron

— Qu'est-ce qui vous a mise sur la piste de ce reportage sur les loups?

— Après cette expérience dans la forêt, j'ai lu sur ce sujet et j'ai bien vu que le loup n'était pas l'animal féroce qu'on nous avait toujours dépeint. J'ai voulu creuser la chose.

— Vous êtes déjà allée à la chasse?

— Non, je suis contre. J'adore marcher dans les bois et j'adore les animaux. Je fais du tir à la carabine — j'adore l'odeur de la poudre — mais je ne tirerais jamais sur un animal.

— Vous êtes de la campagne?

— J'ai passé mon enfance à courir les bois de Papineauville, dans l'Outaouais. Avant d'être amoureuse des hommes, je l'ai été des arbres.

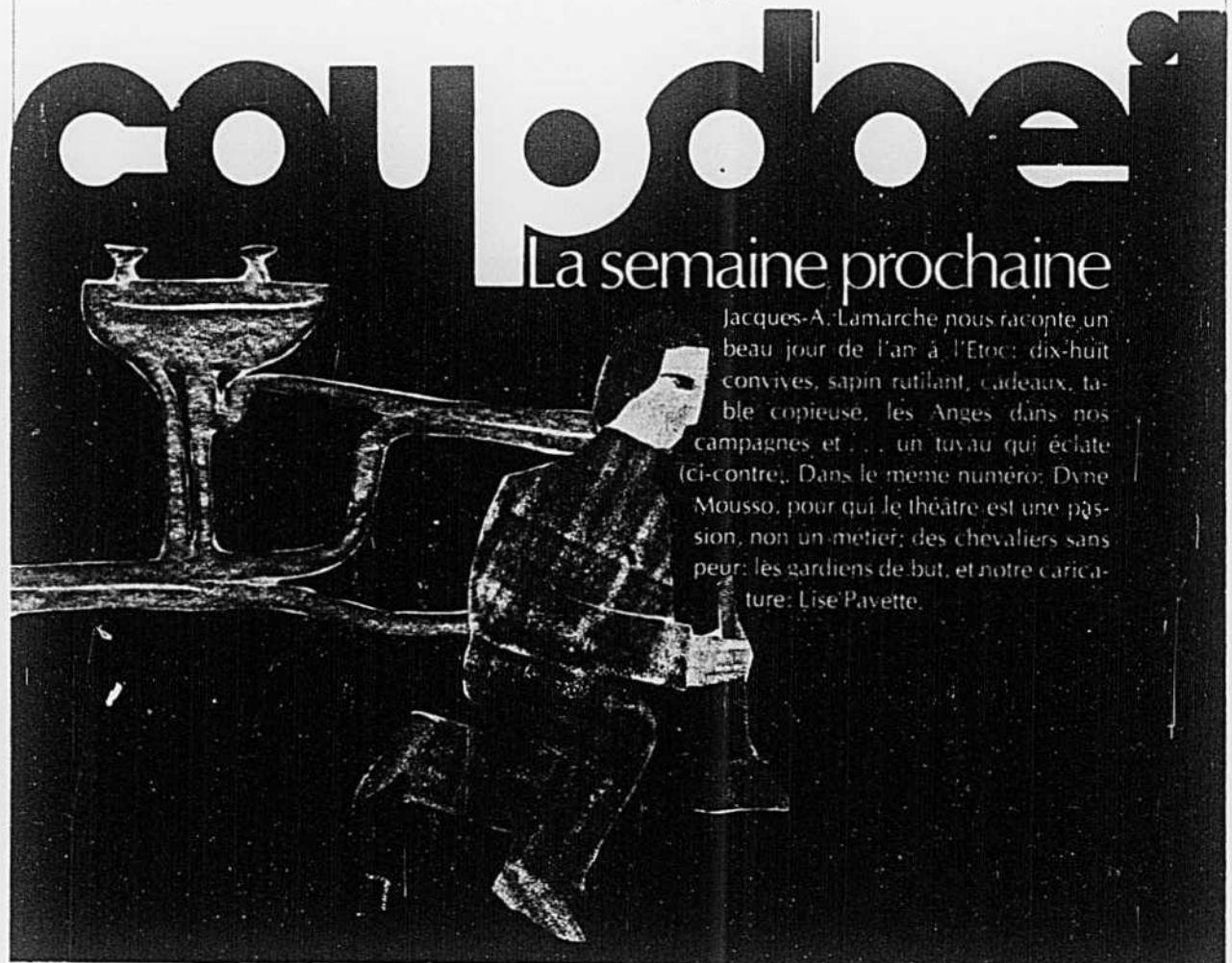
— Qu'est-ce que vous faites en ville alors?

— Pour fonctionner intellectuellement, j'ai besoin de la ville. Mais je passe toutes mes fins de semaine à la campagne, ainsi que mes étés.

— Vous ne songez pas à vous établir en permanence à la campagne?

— Je songe à me louer une maison dans les Laurentides, ce qui est assez proche de la ville pour mes besoins. En attendant, tous les jours je vais me promener sur le mont Royal. C'est toujours ça! Pour moi, la ville c'est faux au départ. Si vous me voyiez, les fins de semaine, à la campagne! Je ne suis plus la même. Tout mon côté un peu sophistiqué, donc mon côté faux, mon côté ville, disparaît. A la campagne je suis bien dans ma peau. Pas habillée, pas peignée. Et je suis gentille, simple! Un homme, eh bien! j'en suis plus amoureuse à la campagne qu'à la ville où, souvent, il m'agace. A la ville j'ai plein de problèmes; à la campagne je n'en ai pas. J'ai mes arbres, mes sentiers, mon lac, comme d'autres, à la ville, ont leur taverne...

A 29 ans, Marie-Thérèse Ribeyron, coureuse des bois, est toujours à la recherche du loup!



Jacques-A. Lamarche nous raconte un beau jour de l'an à l'Étoc: dix-huit convives, sapin rutilant, cadeaux, table copieuse, les Anges dans nos campagnes et... un tuyau qui éclate (ci-contre). Dans le même numéro: D'ne Mousso, pour qui le théâtre est une passion, non un métier; des chevaliers sans peur; les gardiens de but, et notre caricature: Lise Pavette.



ouvrier

Jésus es-tu là?

— Tu sais, c'est pas le Père Noël qui apporte les étrennes, c'est le Petit Jésus...

Ah! oui? Comme maman avait une drôle de logique! C'est le soir où j'écrivais au Père Noël qu'elle me faisait cette confidence. Alors pourquoi relisait-elle ma lettre? Pourquoi s'appliquait-elle à y corriger toutes les fautes d'orthographe? Elle prenait même la peine d'adresser l'enveloppe et d'y apposer un timbre. Le lendemain, elle m'éveillait plus tôt que d'habitude afin que je puisse faire un crochet par le bureau de poste avant de me rendre à l'école. Ce n'est pas tout. Quelques jours avant de rédiger cette lettre de la plus grande importance, pendant que j'étudiais avec soin le catalogue de chez Eaton et que je comparais les choses qu'on y montrait avec celles du catalogue de chez Dupuis, maman venait se pencher sur mon épaule, fouillait elle aussi les pages du catalogue et parlait doucement du besoin d'être raisonnable. Le Petit Jésus, paraît-il, avait des milliers d'enfants sages ou pauvres à combler et il ne fallait pas trop en demander. Je ne lui demandais rien, je préparais ma lettre au Père Noël!

Avec le Petit Jésus, pas de complications. D'après maman, il suffisait de croiser les mains très fort, de fermer les yeux et de murmurer tout bas la litanie de ses étrennes. Mais qui les apportait? C'était difficile à dire puisqu'on demandait les mêmes choses au Père Noël et au Petit Jésus. Mais le Père Noël se donnait du mal, lui. Il venait à Mont-

réal par un froid de loup et défilait dans les rues. Personnellement, je ne l'ai jamais vu parce que nous habitons trop loin de la ville, mais j'ai plusieurs fois écouté la description de son défilé. Dans les jours qui suivaient, c'est-à-dire vers la mi-décembre, il ne manqua pas une seule année d'annoncer mon prénom à la radio et je savais alors que ma liste d'étrennes avait été agréée. Le Petit Jésus, on ne le voyait nulle part. Il ne se dérangeait pas.

J'avais huit ans quand je conçus le dessein de lui écrire aussi, mais en cachette car maman aurait prétendu que c'était gaspiller un timbre. Cette année-là, j'avais demandé au Père Noël des patins à une lame, un bâton de hockey et du ruban gommé noir. Je demandai au Petit Jésus le chandail et les bas des Canadiens. De cette façon, j'aurais l'ensemble. J'écrivis ma lettre à l'école, après la classe et, j'ose à peine l'avouer, j'affranchis l'enveloppe avec un timbre que j'avais subtilisé deux jours plus tôt dans le sac de Ti-Rouge. Dans une boîte d'allumettes, Ti-Rouge gardait précieusement comme des papillons des timbres qui n'avaient jamais servi. Il n'était pas riche, mais sa tante, une vieille fille, était maîtresse de poste. J'arrivai très tard à la maison et maman n'était pas contente du tout. Elle le fut encore moins quand je lui dis qu'on m'avait gardé en retenue. Quand elle voulut savoir pourquoi, je ne pus trouver les mots et elle m'envoya au lit sans souper.

Tout ce mal que je m'étais donné pour rien! Le matin de Noël, je m'éveillai avant tout le monde et c'est moi qui sortis du lit mes frères et ma soeur. Huguette trouva la poupée qu'elle avait deman-

dée. Il n'y avait pas d'erreur non plus dans les étrennes de mes trois frères. Dans la boîte à mon nom, il y avait des patins à une lame. Ils étaient de la bonne pointure. Mon bâton de hockey — un CCM — n'était pas emballé. Quant au ruban noir que j'avais réclamé pour entourer le bâton, il était introuvable. Lorsque papa et maman se levèrent, ils furent très étonnés d'apercevoir tout ce que nous avions. Papa à qui je soulignai l'absence du ruban gommé fouilla dans la montagne de papier et, à ma grande surprise, finit par le trouver.

"Tiens, tu as tout maintenant!" dit-il très heureux.

J'avais quand même le cœur gros. A la grand-messe de 10 heures où je servais d'acolyte avec Claude, mon frère, monsieur le curé Messier parla gravement de la guerre. Il conseilla de prier pour la Pologne qui était sous la botte nazie et pour les braves Finlandais que tuaient les communistes bolcheviques. A la fin de son sermon, il croisa les mains très fort sur sa poitrine, ferma les yeux et demanda au Petit Jésus d'apporter la paix sur la terre aux hommes de bonne volonté.

Pauvre monsieur le curé, il avait la logique de maman! Quand il mourut, quelques années après, il attendait encore la paix et moi, mon chandail et mes bas des Canadiens.



Le lieutenant Pilon, diplômé de l'Université de Montréal, donne ses directives au capitaine Rivon, au cours d'une manoeuvre de sauvetage.

Le leadership ça s'apprend. Chez nous, après l'université.

La vie d'officier dans les Forces canadiennes vous apprendra quelque chose que vous n'avez pas appris à l'université: le leadership. L'art de planifier, d'administrer, de décider. L'art d'être un chef. En outre, vous serez bien payé, vous aurez un mois de vacances chaque année et l'occasion de voyager un peu partout dans le monde. Si vous avez votre diplôme de CEGEP Professionnel, d'institut technologique ou d'université, vous pouvez devenir officier immédiatement. Et si vous désirez, sans obligation, des renseignements supplémentaires sur les carrières d'officiers dans les Forces canadiennes, téléphonez à 283-6518 (Montréal), 694-3636 (Québec), 374-3510 (Trois-Rivières), 543-1880 (Chicoutimi), 723-5271 (Rimouski), 565-4949 (Sherbrooke), 233-4030 (Ottawa), 472-3710 (North Bay), 546-4145 (Bathurst) ou bien remplissez et postez le coupon ci-dessous.



Les Forces armées canadiennes

Il faut être quelqu'un pour en être.

Directeur du recrutement et de la sélection
Quartier général de la Défense nationale
Ottawa, Ontario K1A 0K2.

Nom _____ Age _____

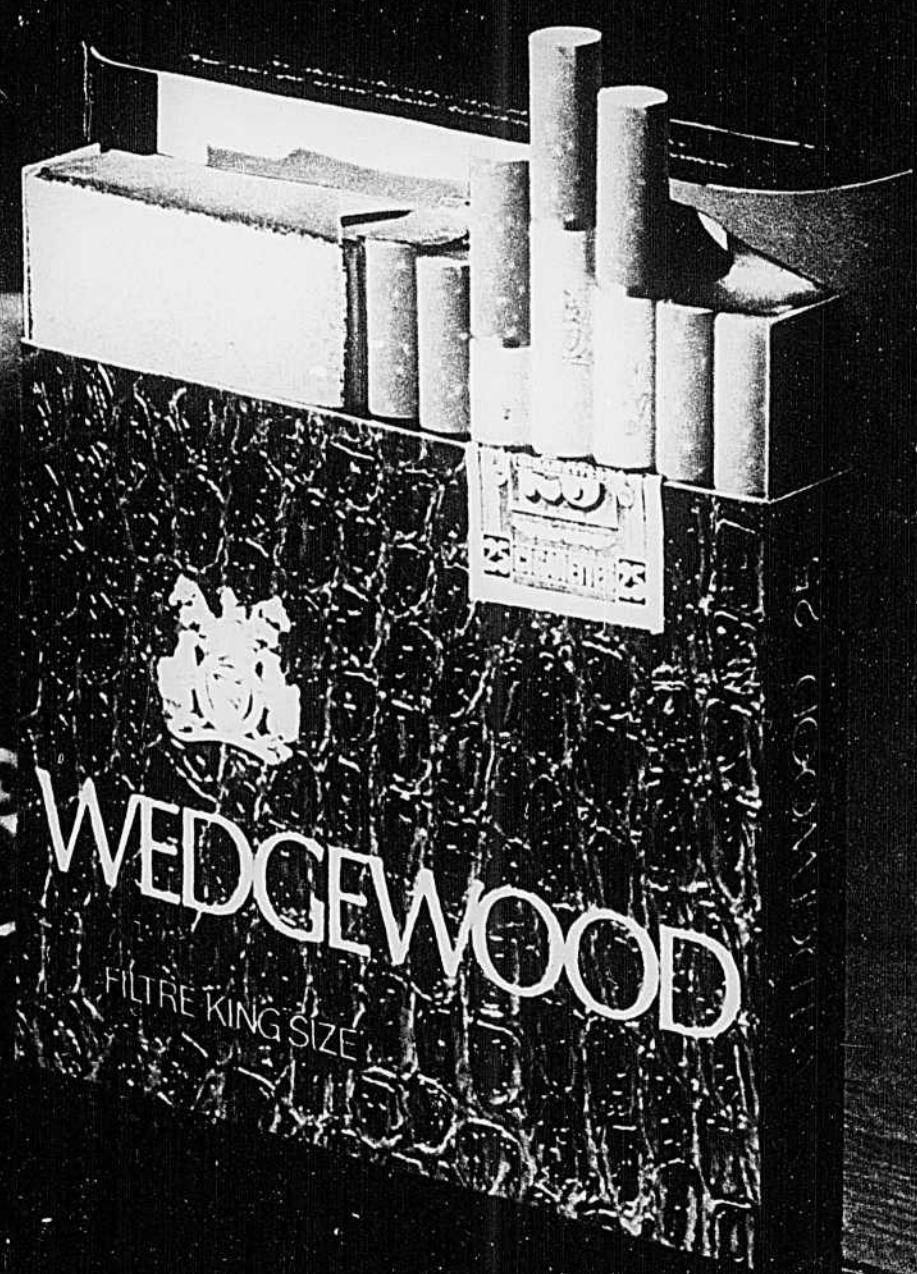
Adresse _____

Ville _____ Province _____

Tél. _____ Niveau scolaire _____

Pour plus de détails sans engagement de votre part, remplissez ce coupon et faites-le parvenir dans une enveloppe timbrée.

P219



Un plaisir renouvelé... signe de qualité