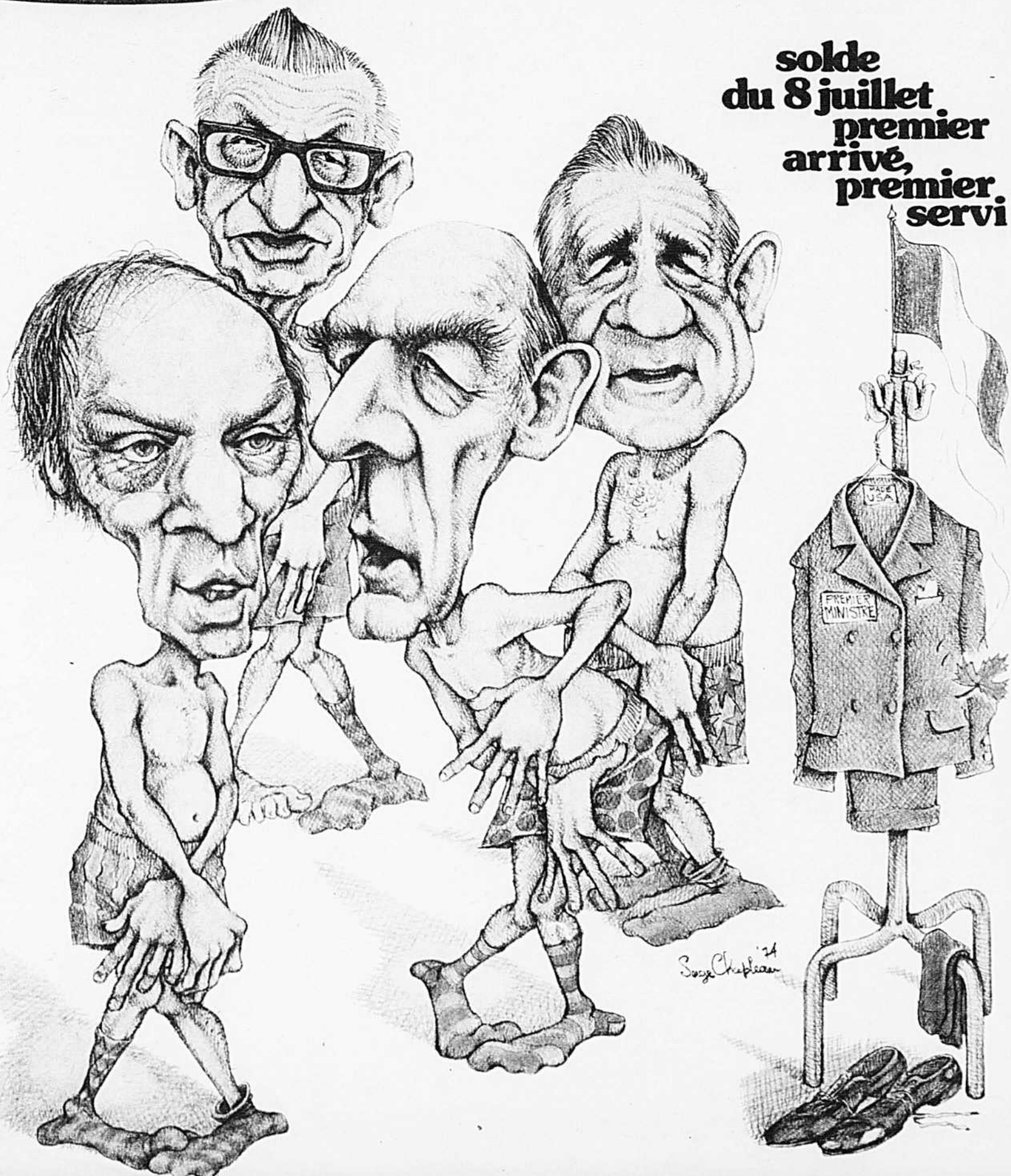


perspectives

la presse

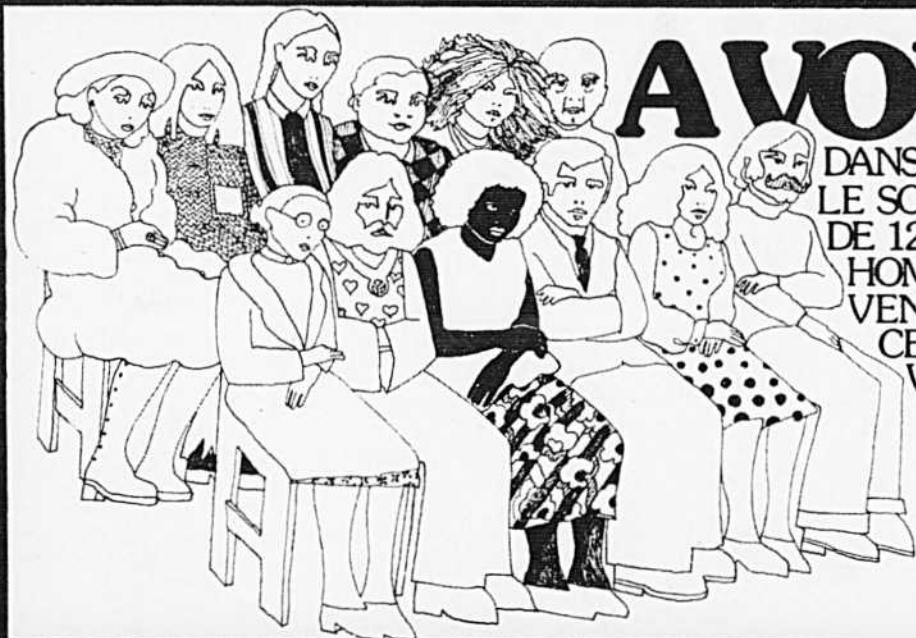
**solde
du 8 juillet
premier
arrivé,
premier
servi**



Une femme est accusée du meurtre d'une autre femme à coups de hache. La nouvelle prend les manchettes des journaux à sensations et même des grands quotidiens. Spontanément les lecteurs s'indignent, jugent et condamnent sans autre forme de procès. Pourtant, selon notre système de lois, toute personne accusée d'un crime est présumée innocente jusqu'à preuve du contraire par un procès devant jurés. Or qui seront ces jurés? Précisément ces mêmes lecteurs, c'est-à-dire n'importe qui d'entre nous.

Si un jour vous êtes convoqué, il importe donc que vous fassiez abstraction de vos sentiments personnels, des procédures et de l'apparente ostentation des cours de justice pour mieux vous concentrer sur les faits. Après avoir lu ce qui suit vous ne pourrez qu'être mieux préparé. Je sais que vous demeurez sceptique et que vous vous dites: "Ça n'arrive pas à du monde comme nous autres ces affaires-là. La justice n'a pas besoin de nous." Et pourtant, lors de l'ouverture de la dernière période, une femme juré à qui je demandais ses impressions, m'expliquait: "Aucun membre de mon entourage n'avait jamais reçu de convocation et jusqu'à ce qu'on m'envoie la mienne j'étais convaincue qu'une personne ordinaire, une profane comme on dit, ne pouvait être appelée à faire partie d'un jury. Pour moi, c'était un univers dans lequel je ne pouvais entrer. Ne serait-ce que pour cette raison, je suis contente d'être ici. Ça me prouve que la justice, ça concerne tout le monde."

En effet, depuis janvier dernier, la loi a élargi ses cadres. Il y a quelques années, seuls les hommes, et propriétaires, pouvaient devenir jurés, de sorte qu'on se retrouvait souvent avec une douzaine de petits vieux de même acabit. La représentativité démocratique y perdait. Mais bientôt ce



A VOUS DE JUGER!

DANS UN PROCÈS AUX ASSISES,
LE SORT D'UN ACCUSÉ EST REMIS ENTRE LES MAINS
DE 12 PERSONNES,
HOMMES OU FEMMES AYANT 21 ANS ET
VENUS DE TOUS MILIEUX:
CE SONT LES JURÉS
VOUS PEUT-ÊTRE



fut au tour des locataires, des hommes toujours, à être admis. Puis les femmes firent timidement leur apparition. Enfin, depuis le premier jour de cette année, tout citoyen canadien âgé d'au moins 21 ans et inscrit sur la liste électorale est susceptible d'être convoqué, permettant un meilleur équilibre entre les vieux, les jeunes et les femmes.

Au sujet de ces dernières (Eh oui, encore une petite pointe féministe), M. André Morisset (administrateur aux greffes) me faisait part d'un récent compte rendu. "La Couronne, dans son dernier rapport, met en évidence l'excellent travail accompli par les femmes au sein des jurys. Elles font preuve de beaucoup de jugement et démontrent qu'elles possèdent les qualités requises."

Voici comment le shérif procède à la formation d'un jury. A tous les 2 mois, il tire au hasard, en se basant sur la liste électorale, les noms de 200 personnes qui serviront à toutes les causes entendues aux Assises durant cette période dans le district judiciaire de Montréal et leur fait parvenir une sommation. Il est à remarquer qu'il y a 32 districts judiciaires au Québec et que les façons de procéder varient avec les districts et selon les besoins annuels. Voilà que vous effectuez votre entrée sur la scène de la justice, non plus comme spectateur mais comme acteur. Mais peut-être peut-on vous compter parmi les personnes exemptes ou inhabiles à remplir les fonctions de juré? Au Québec vous êtes désigné comme inhabile si vous habitez depuis moins de trois ans dans la province, et depuis moins de dix ans si vous avez été naturalisé citoyen canadien. Vous êtes également inhabile si vous souffrez de cécité, de surdité ou d'une autre infirmité corporelle ou mentale incompatible avec l'accomplissement

des devoirs de juré; si vous tombez sous le coup d'une accusation pour un acte criminel ou si vous en avez déjà été trouvé coupable, si vous ne parlez pas couramment le français ou l'anglais, si vous êtes membre de la Sûreté du Québec ou des corps de police municipaux, ou si vous êtes marié à un de ses membres. Vous êtes donc inhabile pour toutes ces raisons, c'est-à-dire qu'en aucun cas vous ne pouvez agir comme juré.

Quant aux personnes exemptes, soit celles qui peuvent mais ne sont pas obligées d'accepter, il faut mentionner les membres du clergé, les membres du gouvernement, les fonctionnaires et officiers qui participent à l'administration de la justice, les expéditeurs de trains, les pompiers, les personnes âgées de plus de 65 ans et les membres des Forces armées canadiennes. Toutefois, même si vous n'entrez dans aucune de ces catégories mais que vous avez de bonnes raisons, le tribunal peut vous accorder une exemption; ce qu'il fait généralement, par exemple: si vous êtes mère de famille et que vos charges domestiques vous clouent à la maison, ou si vous avez déjà été assigné comme juré depuis moins de 5 ans.

Pour réclamer l'une des causes d'inhabilité ou le bénéfice de l'exemption, vous devez faire parvenir, avant dix jours, une demande écrite appuyée de documents certifiés (comme certificat de baptême pour les plus de 65 ans) ou une assermentation dûment signée par un notaire, un avocat, parfois même un directeur de banque, mais le plus souvent par un juge de paix, au Palais de justice. Que votre demande soit acceptée ou refusée, vous demeurez dans l'obligation de vous présenter à la cour à la date mentionnée. Que se passe-t-il une fois que vous pénétrez dans cette

Suite page 5

Illustrations Louisa Nicol

Player's



La minute Player's

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

AVOUS DE JUGER!

enceinte sacrée! Je vous conseille d'abord de vous armer de patience. Je me suis rendue à trois reprises avant d'assister enfin au choix d'un jury et toute personne convoquée risque de subir le même sort. Si vous êtes sélectionné vous devrez retourner au Palais de justice autant de jours et parfois même de semaines que durera le procès. Sur place, vous aurez l'occasion d'expliquer plus avant au juge votre demande d'exemption. S'il vous la refuse à nouveau vous devrez demeurer dans la salle avec les autres. On procède alors à l'appel de toutes les personnes présentes, puis on les prie d'attendre à l'extérieur pendant qu'on tire au sort les noms de ceux qui composeront le jury.

Si le hasard vous désigne, vous vous avancez à la barre des témoins sous l'oeil scrutateur des deux avocats dont dépend votre assignation définitive. En quelques secondes ils doivent juger de votre aptitude à remplir les fonctions de juré dans la cause qu'ils défendent. C'est pourquoi ils essaient de saisir les grandes lignes de votre personnalité par des détails extérieurs tels que votre coiffure, votre démarche, votre façon de vous habiller, votre âge ou votre sexe. Ainsi, dans une cause de viol, une femme ou un homme âgé seront récusés péremptoirement (c'est-à-dire sans raison précise) par l'avocat de la défense, car il présumera que vous avez des préjugés. Par contre, si vous offrez l'aspect d'un motocycliste, il vous acceptera d'emblée alors que l'avocat de la Couronne vous contestera. Quand les deux avocats sont d'accord vous devenez automatiquement le juré no 1, 5 ou 12. Plus souvent, la défense ou la Couronne vous refusera pour cause. Dans ce cas elle vous posera une série de questions qui permettront d'établir votre impartialité vis-à-vis de l'accusé. Cette impartialité sera décrétée la plupart du temps par des journalistes pour les deux premiers jurés, et pour les dix autres par les deux jurés qui le précèdent.

Vous aurez donc à exercer votre jugement avant même que le procès commence. Ce privilège revêt une certaine importance vu la promiscuité dans laquelle vivront les 12 membres du jury durant les jours qui suivront.

D'autre part, maître Michel Robert m'expliquait: "Certaines personnes, peu désireuses d'être choisies, profitent de cet interrogatoire des avocats pour exprimer ouvertement leur opinion sur le procès, s'assurant ainsi d'être jugées partiales et par le fait même récusées pour cause. Mais ce procédé ne s'avère pas toujours efficace. Par ailleurs vous n'avez pas à vous sentir honteux ou humilié d'avoir été rejeté, car les motifs de ce rejet pourraient plaider en votre faveur dans une autre cause. Il n'y a donc aucune raison de vous croire visé personnellement."

Une fois les douze jurés désignés, les autres citoyens convoqués peuvent retourner à leur travail. Ceux dont le patron exige une attestation n'ont

qu'à la faire signer par le greffier en cour. Pour leur déplacement, ils recevront la somme de \$10 et ils devront se représenter chaque lundi matin du terme de 2 mois sans craindre d'être inquiétés par leur employeur. A moins de raisons graves, celui-ci ne doit exercer aucune pression désapprobatrice sur son employé, encore moins le congédier, sous peine de subir une condamnation.

Quant aux membres du jury, ils demeurent au Palais de justice pour le début du procès. Ils recevront \$25 par jour en plus de leurs repas et de leur

sommes devenus la seule juridiction de droit anglais qui empêche les jurés de parler des délibérations. Cet édit rétrograde aura, d'une part, renforcé l'idée populaire que la justice reste fermée, secrète, cachottière et, d'autre part, il aura malencontreusement compliqué ma tâche. Moi qui voulais vous servir quelques bons témoignages, je n'ai réussi qu'à entrouvrir une seule porte, toutes les autres ayant des serrures bien bouchées. Impossible de jeter un petit coup d'oeil: et pourtant je n'avais aucune prétention d'espionnage; j'espérais seulement re-

(élu de façon indéterminée) peut influencer la décision des onze autres jurés. Dans leur esprit il rejoint un peu les officiers de la justice et revêt un caractère de spécialiste qu'il ne possède pas en réalité. Pas plus que le président d'ailleurs, l'avocat de la Couronne et le juge ne devraient vous influencer par leurs commentaires. Leur rôle doit se résumer à vous présenter les faits le plus clairement possible afin de vous permettre de juger en connaissance de cause.

"Au moment des délibérations je vous conseillerais un vote secret. Cette façon de procéder supprime la tension que ne peuvent manquer d'éprouver les derniers jurés à l'occasion d'un vote à main levée. Le dernier avis, mais peut-être le plus important que je me permets de donner au futur juré, concerne l'attitude mentale qu'il devrait adopter. Il importe de penser: "Cet accusé devant moi n'est pas coupable a priori. Il faudra me convaincre hors de tout doute qu'il a vraiment commis l'acte criminel qu'on lui impute. La moindre incertitude devrait suffire à casser un verdict de culpabilité." Deux fois membre d'un jury, j'ai eu l'occasion de rencontrer des gens butés. Avant même que le procès commence leur idée est faite. Impossible de dialoguer avec eux, impossible de leur exposer les faits; ils en sont déjà arrivés à une conclusion basée sur leurs propres schèmes de pensée. Autant cette attitude est déplorable, autant l'attitude contraire peut semer la confusion. Je veux parler de tous ces détectives amateurs qui entendent bien mener leur petite enquête parallèle. Laissez donc ce travail aux spécialistes et contentez-vous de bien écouter et de bien comprendre les faits (un procès n'est pas une émission de Perry Mason). A ceux qui éprouvent une certaine réticence à s'embarquer dans un tel bateau, je n'ai qu'une chose à dire: c'est une expérience éprouvante (tous trouvent difficile de juger et de prononcer un verdict de culpabilité. Certains pleurent), éprouvante mais combien fascinante! A tel point que je suis moi-même devenu avocat par la suite."

Le verdict, bien entendu, doit être unanime et les membres du jury ne peuvent établir aucun contact personnel avec qui que ce soit. Deux policiers suivent constamment les jurés pour leur servir d'intermédiaires durant les délibérations et empêcher toute irrégularité; garantie toutefois qui ne semble pas satisfaire tout le monde. Pour plusieurs personnes, qui dit police dit association avec le système judiciaire. Afin d'éviter les accusations provenant de la Couronne ou de la Défense, un avocat suggérerait qu'on choisisse également les gardiens du jury parmi les citoyens. On éliminerait ainsi de nombreuses diffamations. Peut-être que cette proposition pourrait faire l'objet d'un prochain changement à cette institution si importante. En effet, 80 p.c. de la population approche la justice un jour ou l'autre, que ce soit comme témoin, juré ou avocat (en incluant la cour des petites créances)●

SÉRIE PLAYER'S CHALLENGE 1974

DATE	COURSES	ENDROIT
25-26 mai	Player's Pacifique	Westwood, C.B.
1 ^{er} -2 juin	Player's Alberta	Edmonton, Alberta
15-16 juin	Player's Manitoba	Gimli, Manitoba
29 juin-1 ^{er} juillet	Player's Ontario	Mosport, Ontario
13-14 juillet	Player's Québec	Sanair, Québec
27-28 juillet	Player's Terre-Neuve	St-John's, T.N.
10-11 août	Player's Maritimes	Halifax, N.E.

Si vous ne pouvez venir,
regardez les courses le samedi
à l'émission Sport Spec,
au réseau TVA.



transport par autobus. Sauf pour une cause particulièrement grave, ils pourront rentrer à la maison le soir. De sorte qu'on assiste de moins en moins souvent à ces étranges cortèges d'écouliers modèles, encadrés de policiers, déambulant dans la rue ou pénétrant bien sagement dans une salle de cinéma. Au moment des délibérations ils pourront toutefois être retenus si l'unanimité tarde à se faire.

Au fil des ans le jury a donc subi des transformations majeures tant au niveau de sa composition qu'à celui des lois qui le régissent. Un des changements les moins heureux dont il a été l'objet demeure celui survenu en août 1969. Depuis cette date nous

cueillir quelques commentaires sur une expérience vécue par des concitoyens. Mais écoutons plutôt les conseils de "celui qui a osé" (ça pourrait devenir un bon titre de film).

"Disons d'abord que vous ne devez avoir aucune réticence, tout au long du procès, à prendre des notes ou à poser des questions. En aucun cas il ne faut laisser embrouiller votre compréhension par le jargon juridique. Si une incertitude surgit, communiquez-la au président du jury qui l'exposera à la cour. Ce dernier agira toujours comme porte-parole du groupe. A mon avis ce système permet d'éviter une certaine perte de temps mais, par ailleurs, la présence d'un président

LE RÊVE DE TOUT CHIEN NEW-YORKAIS: MANGER CHEZ WILBROD



Il est préférable de réserver sa table si l'on veut trouver place à l'Animal Gourmet de New York, le premier et encore le seul restaurant du monde dont les clients ne sont pas humains mais des chiens et autres animaux domestiques. Mais là comme ailleurs un chien ne lambine jamais devant son écuelle: il la lappe dans le style de la Grande Bouffe, sans souci du quartier huppé et hautement raffiné où gîte l'établissement, dans la 65e rue, tout près de la 5e Avenue et face à Central Park.

L'un des deux copropriétaires du restaurant est un jovial Canadien français de 39 ans, Wilbrod Poulin, parti il y a dix ans enseigner le français, le latin et la philosophie dans une école privée de Manhattan, et qui continue d'y donner des cours.

"C'est un véritable exercice de voltige mentale, avoue-t-il, après avoir passé la journée à disserter sur Aristote et Platon, Virgile et Tacite, Corneille et Racine, que d'aller ensuite m'occuper de régaler une meute hurlante et trépidante."

Wilbrod, dont le père et maints aïeux avant lui ont été bûcherons à Saint-Georges, dans sa Beauce natale, trouve piquant d'être appelé à nourrir à la fois les esprits des rejetons de l'aristocratie d'argent new-yorkaise, qui est la classe sociale la plus adulée et dorlotée du monde, et les estomacs de ses animaux favoris, peut-être encore plus choyés que leurs maîtres.

Il est aidé dans cette dernière tâche par son associé, Joe Mitstifer, qui possédait et gérait auparavant un restaurant (pour humains) au New Jersey. Tous deux sont en passe de faire fortune, en dépit de frais élevés — comme le loyer de \$2 000 par mois — qu'ils doivent verser pour leur restaurant, niché parmi un essaim de galeries d'art, de salons de coiffure et de boutiques de joailliers.

"C'est le comble de la décadence des mœurs, a remarqué l'ex-Montréalaise Judy Abrams en voyant deux dîneurs canins se régaler de suprême de volaille et de pain de viande à la Wellington, mais je ne peux blâmer cet homme d'avoir su profiter des caprices de leurs maîtres."

Wilbrod appelle les chiens qui viennent manger à l'Animal Gourmet ses "clients". Il a commencé par ne leur offrir qu'un seul plat mais, en moins d'un an depuis que le restaurant a ouvert ses portes, le menu est devenu beaucoup plus élaboré. "J'ai l'ambition, dit-il, de faire de cet établissement le Howard-Johnson du règne animal."

A son restaurant on prépare aussi des repas destinés à être réclamés et consommés ailleurs. Il s'y trouve également assez de tables pour accueillir deux douzaines de convives. "Mon chien aime venir ici parce qu'il y rencontre d'autres animaux", explique une comtesse hongroise, qui y amène chaque jour son caniche brun s'empiffrer de pâté de foie.

Les chats aussi sont les bienvenus, et

Poulin a organisé, l'an dernier, une fête de l'Hallowe'en à l'intention d'un groupe de minets à pedigree. Le restaurant est fréquenté à l'occasion par d'autres animaux domestiques ou domestiqués, tels des lapins et même un ocelot et un ours. "Ici, dit la devise de l'Animal Gourmet, nous ne préparons pas de la viande à chiens ou à chats mais des repas pour les chiens et les chats!"

Chaque "client" est reçu avec toute la pompe voulue. Entre autres métiers précédents, Wilbrod Poulin a exercé celui de maître d'hôtel chez l'actrice de cinéma Eve Arden. Il y a appris à se montrer prodigue de flatteries: "Ah! madame, voilà vraiment le plus beau schnauzer que j'aie vu! Son pelage gris est d'une teinte qu'on voit rarement."

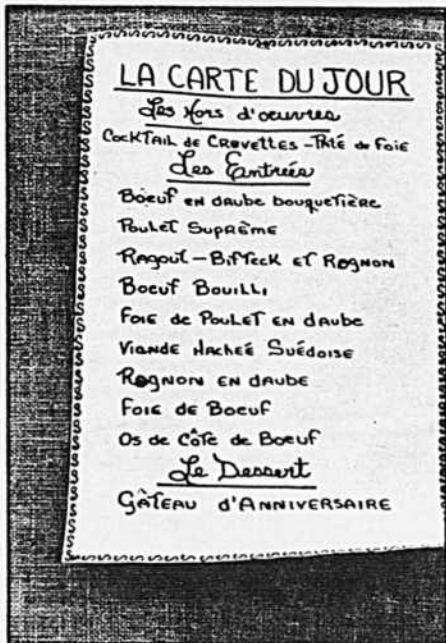
"Si le poil de la bête est noir au lieu d'être gris, ajoute Poulin, je fais les mêmes compliments à sa propriétaire, en n'y changeant qu'un mot. Les gens aiment qu'on s'extasie sur leurs animaux autant que sur eux-mêmes. J'agis donc comme au temps où j'étais à l'emploi de miss Arden et où je félicitais ses invitées de l'élégance de leurs robes."

De nombreux chiens-clients reconnaissent vite Wilbrod dans la rue et lui font fête. Il y en a toutefois deux qui feraient mieux, en le voyant, d'affecter de ne pas le reconnaître. Il s'agit de lévriers italiens qui fréquentent en fraude son établissement. Leur propriétaire estime que ces bêtes de race devraient suivre

un régime alimentaire strict afin de mieux conserver le profil élancé caractéristique de leur espèce. Elle les affame, mais son mari profite de la promenade qu'il leur fait parfois faire lui-même le soir pour les amener à l'Animal Gourmet. Certain après-midi leur maîtresse, au lieu du maître, les promenait dans la 5e Avenue et elle a croisé Wilbrod Poulin; les deux lévriers se sont livrés à de telles démonstrations de joie que la brave dame en est restée toute perplexe.

A l'Animal Gourmet, une lumière abondante règne dans la salle à manger, le parquet est orné de motifs de fleurs de tournesol, et les tentures des portes sont faites de longues enfilades d'os pour chiens. Une patère accueille les manteaux et coiffures de ces chers toutous. Un pupitre d'écolier dont on a scié les pieds supporte le registre des réservations. L'une de celles qui y figurent a été faite par une jeune Montréalaise, Gisèle Généreux, qui s'est rendue à New York expressément pour offrir un festin à son poisson rouge... Malheureusement pour elle, le cyprin, affolé par l'entourage nouveau pour lui, a refusé de toucher à quelque nourriture que ce soit et a passé le temps du repas à nager frénétiquement en cercles dans un verre à champagne!

La nourriture est servie aux chiens dans des écuelles en plastique aux couleurs gaies reposant, par-dessus des napperons, sur des tables surbaissées à leur



Ces messieurs-dames à quatre pattes trouvent de tout chez Wilbrod: salle à manger, comptoir de jouets, boutique de modes; le pupitre des réservations est à leur taille et l'on a garde d'oublier de souligner leur anniversaire; à noter que le menu est aussi en français, comme il se doit dans les restaurants huppés de la métropole des Etats-Unis.

taille. Auprès de chaque écuelle une serviette de toile à motifs floraux pliée en aile de pigeon. Le menu est rédigé en trois langues: anglais, français et espagnol (à l'intention des maîtres, naturellement).

En guise de hors-d'oeuvre, le "client" a libre choix entre un cocktail de crevettes à 75 cents la portion, ou du pâté de foie ou de crabe à 50 cents. Le menu offre 11 plats principaux différents, y compris ragoût de bifteck et rognons, filet de poisson poché, ragoût d'agneau à l'irlandaise et pâté chinois, les prix variant de \$1.20 à \$1.50. "Tant mieux pour vous si votre chien est un chihuahua, par exemple, dit Poulin, car une seule écuelle suffira à combler son appétit. Par contre, un berger allemand pourra sortir de table encore affamé après cinq services."

Pour dessert, des "pupcakes" ou petits gâteaux faits de foie entremêlé d'autres viandes et couverts d'un glaçage au chocolat ou à la vanille sans sucre. Le restaurant projette d'offrir bientôt à ses habitués une crème glacée spéciale pour chiens.

De nombreux clients canins appartiennent à de hautes personnalités européennes, la plupart titrées, qui font chaque année de plus ou moins longs séjours dans la métropole américaine. La duchesse de Windsor, entre autres, a amené à l'Animal Gourmet ses deux carlins, Gigi et Black Molly, qui y ont festoyé

de foie de boeuf braisé. Elle a même tenu à rapporter plusieurs douzaines de bols de friandises canines pour que les deux bêtes puissent continuer de se régaler dans ses appartements du Waldorf Astoria et à bord du navire qui devait la ramener un peu plus tard en Europe.

Le restaurant reçoit régulièrement la visite de Tokay et Hoo Haa, les deux chiens de race shitsu de la comtesse italienne Joan Signorelli, qui loge en face. "L'Animal Gourmet est devenu leur second foyer, explique cette grande et blonde jeune femme, qui exerce la profession de mannequin. Ils raffolent des petits soins qu'on a ici pour eux et refusent de toucher aux mets que je leur prépare chez moi. L'un des deux, le plus petit, n'a d'ailleurs manifesté d'appétit, pour la première fois de sa vie, que depuis qu'il fréquente cet endroit.

"Mes chiens ont un véritable comportement d'enfant. J'accroche des bas dans la cheminée à leur intention la nuit de Noël, et vous devriez les voir mettre ces bas en pièces pour se gaver du contenu! Je sais bien qu'il existe dans le monde des millions d'enfants affamés, mais je ne vois pas pourquoi je devrais pour cela traîner un air morne toute la journée. Une dame a blâmé hautement, l'autre jour, mes "moeurs extravagantes", et je l'ai trouvée injuste car elle cherchait à me priver de mon plaisir tandis que moi je ne lui reprochais rien."

Le banquet tenu à l'Animal Gourmet

qui rappelle le plus les fastes de la décadence romaine a été le dîner d'anniversaire de naissance offert à un "schipperke" noir de 9 ans répondant au nom de Fellow. Rien n'a manqué à ce banquet, qui a eu les honneurs des pages mondaines du *New York Times*: chapeaux de papier pour les "invités", ballons, cadeaux divers venant des grands magasins Bonwit & Teller et Bloomingdale. Poulin et Mitstifer avaient revêtu pour la circonstance l'habit et la chemise à jabot.

La propriétaire de Fellow, Mme Michèle Bertotti, riche collectionneuse d'objets d'art, explique qu'elle s'est permis une telle prodigalité à cause de la mauvaise santé de son chien. "Il a déjà subi deux crises cardiaques, qui le forcent à absorber chaque jour 12 pilules, et cet anniversaire pourrait bien être le dernier qu'il fêtera."

Fellow n'avait toutefois pas l'air, ce jour-là, aussi malade et faible que sa maîtresse le prétend. Avisant, dès son entrée dans le restaurant, la gerbe de fleurs — d'un prix de \$100 — qui lui était offerte pour l'occasion, il a aussitôt levé la patte dessus, et tous les invités — aussi bien les bichons Joujou, Puffy, Mimi Gladys, Michou, Muffin et Bouboule que les teckels Peter et Maximilian — l'ont imité comme s'il s'agissait d'un rite d'initiation!

Les propriétaires de ces bêtes ont sauté le champagne pendant que celles-ci

se gorgeaient de canapés aux crevettes ou au foie servis sur pain de seigle, et de pleines bolées de viande hachée à la suédoise et de steak à la sauce tartare. Comme cadeaux de fête, Fellow a reçu plusieurs jouets en caoutchouc et les portraits autographiés de ses deux meilleurs amis canins.

Le maître d'un de ces chiens, à qui l'on reprochait de telles dépenses, a riposté: "Je ne vois pas pourquoi une femme affectueuse ne pourrait offrir une fête à son chien quand les Carnegie, les Mellon ou les Ford déboursent de \$60 000 à \$100 000 pour le bal où leur fille fera ses débuts mondains!"

L'Animal Gourmet ne renferme pas seulement un restaurant mais aussi une boutique de jouets et une autre de vêtements pour chiens. Ils disposent des services d'une couturière particulière, Nana de Londres, autrefois à l'emploi de la famille royale de Grande-Bretagne. Nana a créé pour eux divers modèles, dont une cape, style reine Elisabeth 1ère, à doublement de satin rouge, d'un prix de \$50, et vient de tailler un costume à la Sherlock Holmes pour un berger allemand.

Un rayon particulièrement achalandé dans la boutique de Nana est celui des coiffures pour chiens: bérêts bleu marine à la française, chapeaux de paille avec verres fumés et casquettes de joueur de baseball. La propriétaire d'un "rover" qui venait de se convertir au judaïsme a même fait confectionner pour l'animal une



La femme qu'il aime

Il vous aime parce que... parce que vous êtes ce que vous êtes: une femme pleine de charme, de grâce, de douceur. Une femme vraiment femme, en somme.

Et, bien sûr, vous ne voulez pas perdre cette fraîcheur, cette tendresse, cette beauté qui le charment tant. Voilà pourquoi, pendant vos règles, vous vous fiez à la protection interne des tampons Tampax. Très absorbants, les tampons Tampax sont d'une douceur si confortable qu'une fois en place, on ne sent plus leur présence. Et ils ne causent ni odeurs, ni irritations.

Les tampons Tampax sont munis d'un cordonnet de retrait, solidement cousu sur toute leur longueur, qui ne cède jamais. Et on en dispose discrètement et sans problème.

Partout à travers le monde, les femmes qui veulent se sentir fraîches et féminines tous les jours du mois préfèrent les tampons Tampax. Vous êtes sûrement de celles-là, vous aussi, puisque vous êtes la femme qu'il aime.

La protection interne qui rassure de plus en plus de femmes



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

calotte de bar mitzvah!

La même boutique vend aussi des colliers et laines de cuir à \$14.40 pièce. Poulin a renoncé à les offrir lors de la fête faite à Fellow, en constatant que certains des invités canins portaient des colliers en or d'une valeur atteignant jusqu'à \$2 000!

A cause de son restaurant, Poulin a mérité les honneurs d'interviews à presque toutes les stations new-yorkaises de radio ou de télévision. On est allé tourner dans son établissement certaines scènes de film dont Jean-Paul Belmondo ou Charles Bronson sont les vedettes.

Vu sa célébrité, Poulin est invité à de nombreux cocktails. "Je n'en refuse aucun, même si certaines de ces rencontres mondaines sont extrêmement snobs, car j'aime jouer un personnage. Il y a aussi que je me sens beaucoup mieux instruit et informé que la plupart de ces messieurs. Lors d'un cocktail, un invité s'est plu à me claironner qu'une longue lignée de ses aïeux avait fréquenté l'université de Princeton. Je l'ai époustoufflé en lui répliquant que je descends d'une longue lignée de bûcherons canadiens-français et que mes propres parents ne savent pas un mot d'anglais. Je suis d'abord Québécois!"

Sait-on qu'il existe non plus seulement un restaurant pour chiens mais aussi des motels pour animaux aux Etats-Unis et même au Canada? Dans un tel motel, au New Jersey, chaque cabine est pourvue d'un téléviseur et, à l'arrière, d'une cour pour jeux et promenade. Il s'est fondé en Californie une secte religieuse dont les fidèles sont des animaux domestiques. On y a célébré récemment le mariage de deux caniches nains. Les services funèbres pour animaux sont en vogue dans maintes villes d'Amérique, et parfois aussi coûteux que pour les humains.

Notre époque de bouleversements voit les chiens manger la nourriture des humains (et parfois aussi l'inverse). Chiens et chats de notre continent sont probablement mieux nourris qu'une forte part de la population humaine du reste du globe. Au Canada, leurs frais d'alimentation s'élèvent à \$100 000 000 par an et à \$1 900 000 000 aux Etats-Unis! Selon un

expert en diététique, le professeur Stanley Slinger, de l'université de Guelph, en Ontario, la plupart des enfants de pays sous-développés ne consomment que de 15 à 20 cents de nourriture par jour, "même pas le prix d'une boîte d'aliments en conserve pour chiens!"

— En regard des famines qui ont régné ou règnent encore au Biafra, au Sahel, en Ethiopie, pour ne rien dire des millions de Canadiens et d'Américains qui arrivent mal à faire subsister leur famille, la création d'un restaurant pour chiens n'est-elle pas chose saugrenue et révoltante?

— A ce compte, réplique Wilbrod Poulin, on devrait fermer toutes les boutiques de la 5e Avenue, faire disparaître les Cadillac et tout autre signe de luxe. Il existe chez les riches un besoin de s'accorder des complaisances, et je ne fais que répondre à ce besoin. Au vrai, ma tâche est surtout de voir à ce que ces chiens absorbent une nourriture saine, et je n'en ressens aucune honte, même si, par ailleurs, je m'occupe à enseigner la philosophie. Animal et être humain se retrouvent égaux quand il s'agit de manger. Cet acte satisfait la part d'animalité qui est en nous; il ne vise pas notre intelligence.

"Blâmer les Américains de cette adoration pour leurs animaux domestiques risque de vous attirer des ennuis. Une annonceuse de la télévision, après avoir lu au micro la mention de l'ouverture de mon restaurant, a critiqué longuement "cette preuve de la décadence de nos mœurs". Le standard téléphonique de la station a été assailli aussitôt d'appels d'avocats qui, au nom des propriétaires des chiens-clients, ont menacé de poursuites en libelle ses patrons et les ont forcés à la congédier!"

Wilbrod Poulin a commencé de songer à un restaurant pour chiens il y a deux ans, quand son ami Mitstifer lui a fait cadeau d'un caniche du nom de Chou-Chou. "C'était le premier animal que j'eus jamais possédé, et je me suis attaché à lui. Je n'aimais pas le nourrir d'aliments pour chiens qu'on trouve dans le commerce, car j'ai déjà travaillé dans une salaison et j'y ai vu mêler à la viande pour chiens toutes sortes de débris

des animaux abattus, y compris le poil et les ongles des sabots.

"Par ailleurs, comme New York est en forte partie une ville de célibataires, nous avons pensé, Joe et moi, que des milliers de ces gens devaient partager mon sentiment au sujet de la nourriture à donner à leurs bêtes. Nous avons donc créé ce restaurant.

"La loi nous oblige à afficher que la nourriture servie ici n'est pas pour consommation humaine mais, en réalité, elle est probablement plus saine que dans bon nombre de restaurants ordinaires de cette ville. Nos "clients" partis, je fais volontiers mon souper du suprême de volaille ou des boulettes de viande à la suédoise restées au fond des casseroles.

"Nous avons réussi au-delà de nos espoirs. Joe préparait jusqu'ici ces viandes dans la cuisine de son propre appartement, mais bientôt nous installerons nos cuisines dans un local approprié, au coeur de Manhattan. Nous avons aussi commencé de fabriquer des aliments congelés pour chiens, qu'une chaîne de supermarchés offrira à sa clientèle.

"Nous allons aussi rapprocher quelques tables de la devanture, pour que notre restaurant ait un peu l'air d'un café-terrasse parisien. A compter de cet été, nous engagerons un serveur à plein temps. Nous projetons également des défilés de mode pour animaux et un service de rencontres pour chiens célibataires au coeur esseulé.

— Ne risque-t-on pas d'en venir, ici ou ailleurs, à servir aux animaux des plats aussi raffinés que canard à l'orange, filet mignon en brochette, caviar et vins de grand cru?

— J'ai beau aimer mon chien et les autres, il y a des limites à tout! Nous, Canadiens, sommes un peuple raisonnable, et je doute que la mode lancée par l'Animal Gourmet rencontre la même faveur dans notre pays. Après tout, il n'y a qu'une seule ville au monde comme New York...

Le mot de la fin: celui du photographe new-yorkais Tom Caffrey, qui a pris les photos de ce reportage: "Je vois d'ici ce qu'on va écrire dans les journaux de Pékin sur l'Amérique livrée aux bêtes..."

Don Bell



LE RÊVE DE TOUT CHIEN NEW-YORKAIS: MANGER CHEZ WILBROD



A l'Animal Gourmet, on vous offre aussi bien un jouet (à l'extrême-gauche) qu'un bon repas, à savourer (ci-contre) en compagnie d'un ami quadrupède.

GAGNANT A VIE



GAGNEZ

- \$35 PAR SEMAINE À VIE POUR VOTRE **COMMANDE À L'ÉPICERIE À VIE** ou DATE DU TIRAGE: LE 22 JUILLET 1974
- \$150 PAR MOIS DE **REVENU À VIE** ou
- DU COMPTANT EN VUE D'UNE **VOITURE NEUVE PAR ANNÉE À VIE.**

POUR PARTICIPER, RECUEILLEZ ET ENVOYEZ LES MOTS "GAGNANT" "À" ET "VIE" SUR LES RONDELLES DE CAPSULES

- DE PLUS 750 LAVE-VAISSELLE *Inglis*
- ET 350,000 BOUTEILLES DE 7UP À GAGNER PENDANT LE CONCOURS.

DÉTAILS ET RÉGLEMENTS AUX ÉTALAGES—LE CONCOURS SE TERMINE LE 23 SEPTEMBRE 1974

*SI VOUS RÉPONDEZ CORRECTEMENT À LA QUESTION CONCOURS

SEVEN UP, 7UP, L'INCOLA ET UN, SONT LES MARQUES DÉPOSÉES QUI IDENTIFIENT LE PRODUIT DE THE SEVEN UP COMPANY

BULLETIN DE PARTICIPATION "GAGNANT A VIE"

Veuillez trouver ci-joint mes trois rondelles de capsules "Gagnant - à - vie"

GAGNANT WIN
 À FOR
 VIE LIFE
 ENVOYER À **"GAGNANT A VIE" 7UP**
 C.P. 777
 Saint-Jean, Nouveau Brunswick
 E2L 4B3

NOM _____
 RUE _____ APP. _____
 VILLE _____ PROV. _____
 NUMÉRO DE TÉLÉPHONE _____
 Veuillez indiquer: Age _____ Sexe _____

BULLETIN DE PARTICIPATION POUR GAGNANT INSTANTANÉ D'UN LAVE-VAISSELLE INGLIS.

Veuillez trouver ci-joint ma rondelle de capsule au fond de cannette pour le lave-vaisselle Inglis

Blanc Or moirée Noir Cuir Autre _____
 ENVOYER À **Lave-vaisselle Inglis de 7UP**
 C.P. 9150
 Saint-Jean, Nouveau-Brunswick
 E2L 3C3
 NOTE: Pour le vainqueur, veuillez multiplier le fond de canette par 1000 en plus afin de pouvoir en faire à son goût

NUM. _____
 RUE _____
 VILLE _____
 PROV. _____
 Veuillez indiquer votre choix de couleur: Blanc Or moirée Noir Cuir Autre _____
 QUESTION CONCOURS: Additionner: 857 + 798 = _____
 Soustraire: 562 - _____ = _____
 Multiplier: 2 x _____ = _____
 Diviser: 200 ÷ _____ = _____
 Ma réponse à la question concours est: _____
 Déclaration: En signant ce bulletin de participation, je déclare avoir lu et approuvé tous les règlements du concours.
 Signature _____
 Veuillez indiquer: Age _____ Sexe _____



amarré au large de la Martinique
**UN VIEUX VAISSEAU
DE GUERRE:
LE ROCHER DU
DIAMANT**

Texte et photo Daniel Fontigny

On compte, dans le monde, plusieurs rochers qui, par leur histoire ou leur forme, sont devenus des curiosités touristiques. Les Italiens ont leur fameuse roche Tarpéenne, réputée surtout parce que c'était de son sommet que, oeil pour oeil, dent pour dent, on précipi-

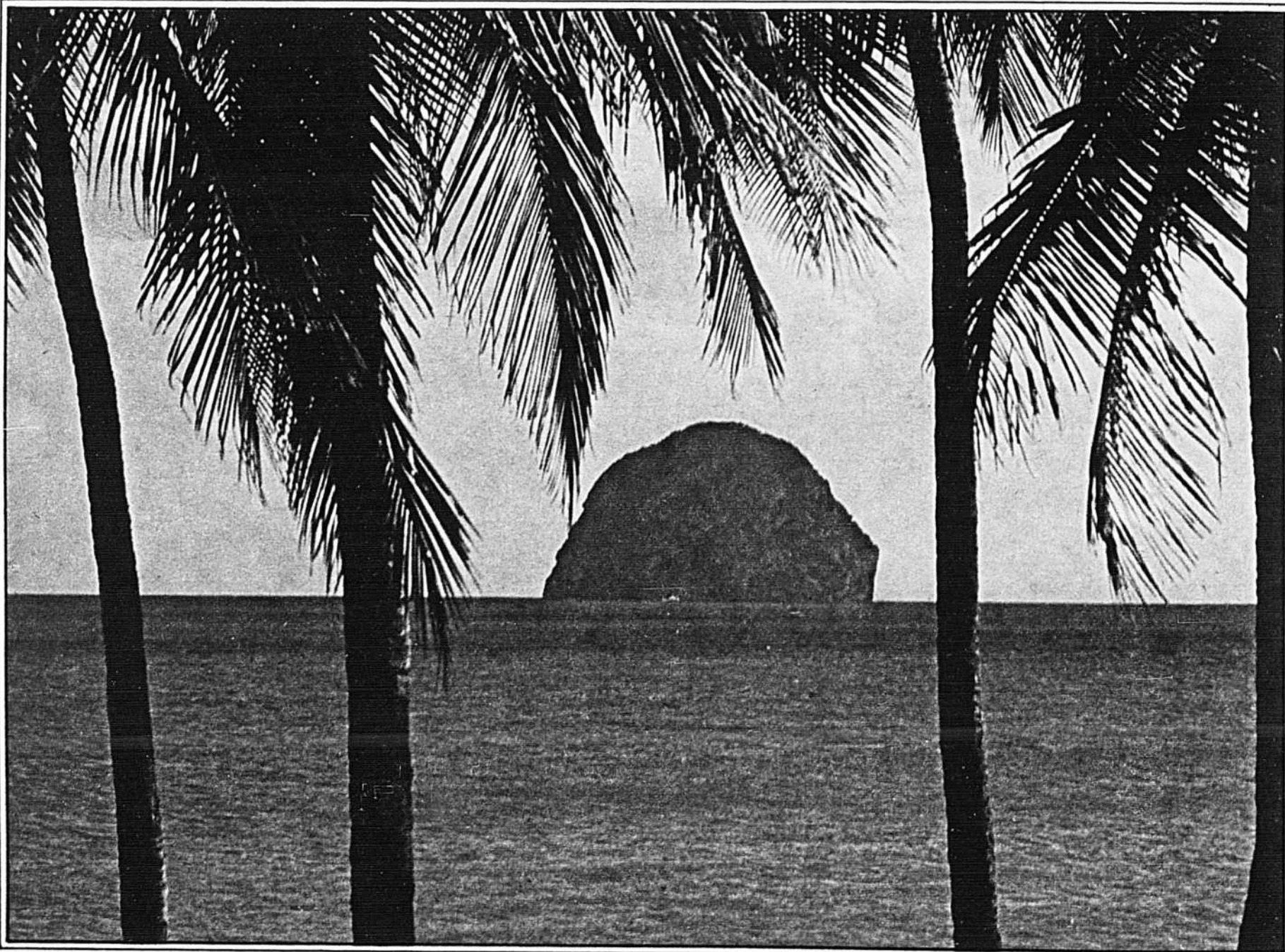
tait les criminels. Au Québec, nous avons le rocher Percé dont les antécédents sont moins chargés et qui se distingue surtout par ses arches naturelles. Ce rocher a même servi de thème à un long métrage dont le titre prétendait qu'il ne comportait plus, en son centre,

ce fameux trou qui fait l'orgueil des Gaspésiens.

Le rocher le plus original que j'ai vu et dont je vais me faire un plaisir de vous narrer l'histoire est situé dans la mer des Antilles, à un peu plus d'un mille de la pointe ouest de la Martini-

que. Baptisé rocher du Diamant en raison de sa forme et de son relief en facettes, il a fait office de vaisseau de guerre en 1804, durant le conflit qui opposait les Français aux Anglais.

Deux ans auparavant, le traité d'A-
Suite page 12





1. A $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante, ajouter une boîte de légumes mélangés ou une tasse de légumes cuits.



2. Ajouter $1\frac{1}{2}$ tasse de riz Minute Rice au mélange d'eau et de légumes.



3. Couvrir et retirer du feu. Laisser reposer 5 minutes et servir.

Riz aux légumes

Des petits pois, des carottes et le riz Minute Rice*...voilà de quoi rehausser en vitesse un plat de tous les jours.
Simple comme 1,2,3.

**Le riz
à grain long
prêt en 5 minutes**



Autres Fav-O-Riz

1. La salade de riz estivale. Un plat savoureux, tout indiqué pour les journées chaudes de l'été. Ajoutez votre vinaigrette préférée et des cornichons coupés en dés au riz aux légumes. Laisser refroidir.

2. Le riz Minute Rice: facile à préparer. Il suffit de mesurer des portions égales de riz et de liquide dans un récipient. Le riz Minute Rice est *toujours* réussi, que vous soyez à la maison, au chalet ou en camping.



*Marques déposées de General Foods, Limitée

LE ROCHER DU DIAMANT

miens avait rendu à la France les îles de Sainte-Lucie et de la Martinique. Mais la paix entre Anglais et Français devait être de courte durée et, dès 1803, suite au refus des Anglais de restituer Malte à la France, les hostilités reprenaient.

En juillet 1803, l'amiral anglais Hood cingle vers Sainte-Lucie avec trois vaisseaux et se rend maître de l'île. Après quoi il se dirige vers la Martinique qui, mieux défendue, résiste à ses attaques. Ne pouvant faire débarquer ses troupes, Hood entreprend le blocus de l'île et réalise vite que trois vaisseaux, même bien armés, ne suffisent pas à en interdire l'approvisionnement par mer. Pour que le blocus fût efficace, il fallait au moins un navire supplémentaire que Hood tente, mais en vain, d'obtenir de l'amirauté anglaise. Qu'à cela ne tienne! Le rocher du Diamant est là, à plus d'un mille de la côte, donc hors de portée des canons ennemis. De plus, les navires français venant d'Europe doivent obligatoirement, pour des questions de vents et de courants, passer entre le rocher et la côte. Hood comprend vite le parti qu'il peut tirer de cette masse de pierre semi-sphérique dont le sommet s'élève à quelque 500 pieds au-dessus du niveau de la mer. A défaut du bateau mobile qu'il ne peut obtenir, le rocher du Diamant fera office de vaisseau fixe.

Le 6 janvier 1804, le *H.M.S. Centaure* en provenance d'Angleterre jette l'ancre à proximité du rocher et débarque hommes et matériel. Au total: 120 marins, des provisions pour quatre mois, 15 tonnes d'eau potable et plusieurs canons de 18 et 24 livres. "Nous avons connu d'énormes difficultés pour hisser ces canons, écrit Hood dans un rapport adressé au ministre anglais de la Guerre. Comme les parois du rocher étaient trop escarpées pour les faire monter par des hommes, nous avons dû utiliser un câble de huit pouces d'épaisseur reliant le Centaure au sommet du rocher. Ensuite, grâce à un système de poulies, nous avons pu amener chacun des canons à sa place respective. Il n'a pas fallu moins d'une journée de travail par pièce d'artillerie."

Les canons installés, le contingent de 120 hommes, dont la majorité vont vivre 18 mois d'affilée sur le rocher, tente de rendre l'endroit habitable. On installe une citerne, une forge, une menuiserie et même un hôpital. Les cavernes naturelles servent de logements. Des échelles de corde sont fixées aux parois pour rendre l'escalade plus facile. Le peintre anglais John Eckstein vient passer un mois sur le Diamant et illustre, par des toiles dont on a par la suite tiré des gravures, quelques scènes de la vie quotidienne.

Le 3 mai 1804, l'amiral Villaret-Joyeuse, capitaine général de la Martinique, entreprend une première action contre le rocher qui gêne considérablement l'approvisionnement de l'île. Avec quatre chaloupes portant chacune 20 soldats français, il réussit à s'approcher du Diamant mais est vite obligé de re-

écrit au ministre de la Marine: "J'ai étouffé d'indignation en apprenant que, malgré toutes les attaques menées contre elle, on n'avait pas encore réussi à prendre cette "bosse" de Martinique."

Le 31 mai 1805 enfin, sur les instances de Villaret-Joyeuse, une flotte double composée de navires français et es-

jours au terme desquels ils seront forcés de rendre les armes. Par la suite, le commandant Maurice, traduit en cour martiale, justifiera sa capitulation en évoquant le manque de vivres, d'eau et de munitions. Quant aux Français, ils prétendirent qu'ils avaient trouvé, sur le rocher, suffisamment de poudre et de nourriture pour tenir plusieurs jours de plus. Quoi qu'il en soit, les Français reprirent possession du rocher et jetèrent à la mer les canons qui, repêchés il n'y a pas bien longtemps par des plongeurs, décorent maintenant la marina du Club Méditerranée de Martinique.

Le rocher du Diamant, sur lequel on trouve encore quelques vestiges de la citerne et de la batterie supérieure, a fait l'objet de plusieurs livres, mais l'homme le mieux renseigné à son sujet est sans doute M. Henry Theuvenin, propriétaire d'un grand magasin de Fort-de-France. En quelque 40 ans, M. Theuvenin l'a escaladé trente fois et il se souvient de sa première ascension effectuée à l'âge de huit ans: "J'ai pu grimper sans trop de difficultés, raconte-t-il, mais arrivé au sommet, à plus de 500 pieds au-dessus de la mer, je n'ai plus osé redescendre. Finalement, un pêcheur a dû venir me chercher."

Au cours des années, M. Theuvenin a glané, dans plusieurs pays, toute la documentation, gravures et écrits, se rapportant au rocher. Actuellement encore, des chercheurs travaillent pour lui en France, en Angleterre et aux Etats-Unis. C'est à New York que, chez un antiquaire, il a trouvé les gravures de John Eckstein. "Quand j'estimerai que ma documentation sera tout à fait complète, dit-il, tant du côté anglais que français, je publierai un volume qui devrait être plus détaillé et plus précis que ceux qui existent actuellement."

Le rocher reste également présent dans la mémoire des Anglais: chaque fois qu'un navire britannique passe dans ses parages, il fait retentir sa sirène ou tire un coup de canon, lorsqu'il s'agit d'un navire de guerre, saluant ainsi une défaite (humour bien britannique) mais aussi la sépulture d'un officier anglais tué pendant les combats et dont on sait — mais on n'a pas retrouvé l'endroit exact — qu'il a été inhumé sur le rocher.

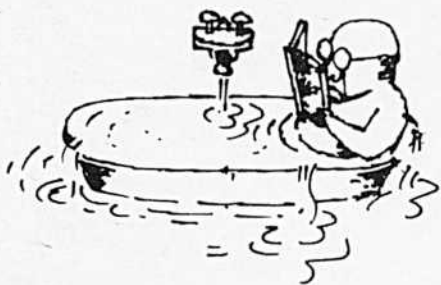
En 1961, des farceurs ont escaladé le Diamant pour planter, au sommet, un drapeau anglais. On ne sait pas si la Marine française a apprécié la plaisanterie. Toujours est-il qu'elle a envoyé, *illico*, un hélicoptère pour arracher l'emblème qui, évidemment, n'avait rien à faire sur cette parcelle d'un département français d'outre-mer ●



brousser chemin sous une avalanche de balles et de pierres envoyées par ses défenseurs. Dans les mois qui suivent, plusieurs autres attaques sont tentées mais le rocher, bien défendu par les marins anglais et leur chef, le commandant Maurice, semble inexpugnable. En janvier 1905, Napoléon, qui projette d'envahir les îles britanniques,

pagnols cerne le Diamant et l'arrose littéralement de boulets. Dès que les batteries situées au bas du rocher sont neutralisées, huit chaloupes chargées de soldats quittent les navires et réussissent à accoster. Se repliant vers le sommet au fur et à mesure de la progression des Français et des Espagnols, les Anglais parviendront à tenir trois

se plonger dans la lecture



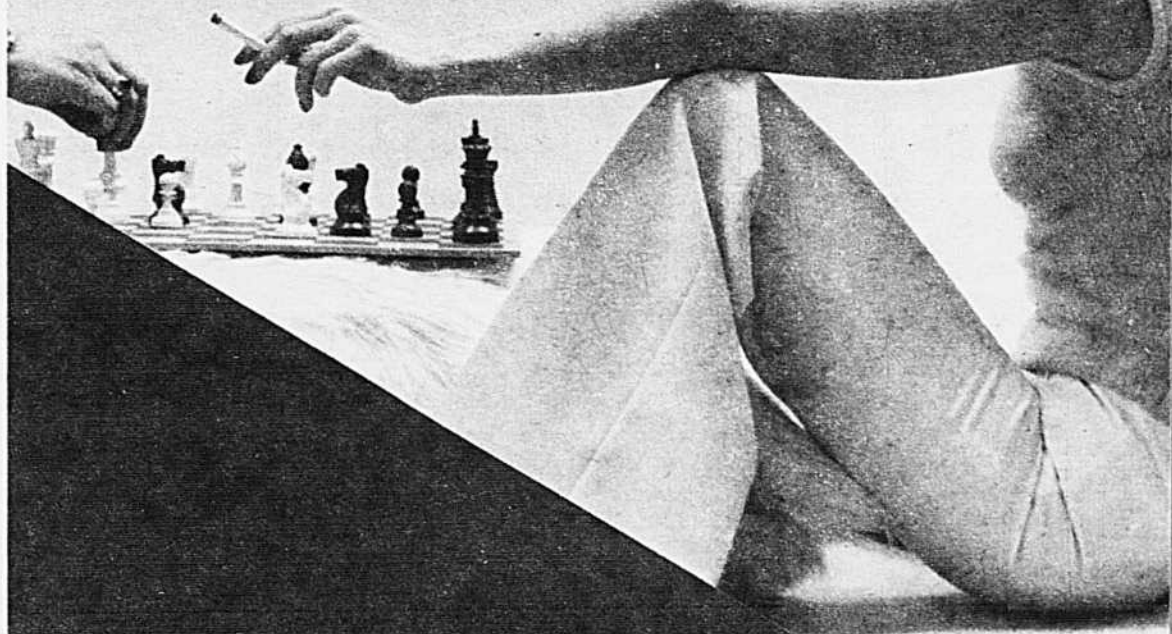
GITE

LA VRAIE DOUCEUR



Belmont...
lorsque
la douceur
devient
importante

Belmont King Size ou régulier



Belmont

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

La semaine prochaine

Il y a 30 ans, le général de Gaulle effectuait sa première visite au Québec. Jules Nadeau nous parle de ce premier acte du Balcon... De plus: mode 14 juillet; de la nostalgie et des hirondelles.

PERSPECTIVES

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

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

Quoi faire en pays étranger?

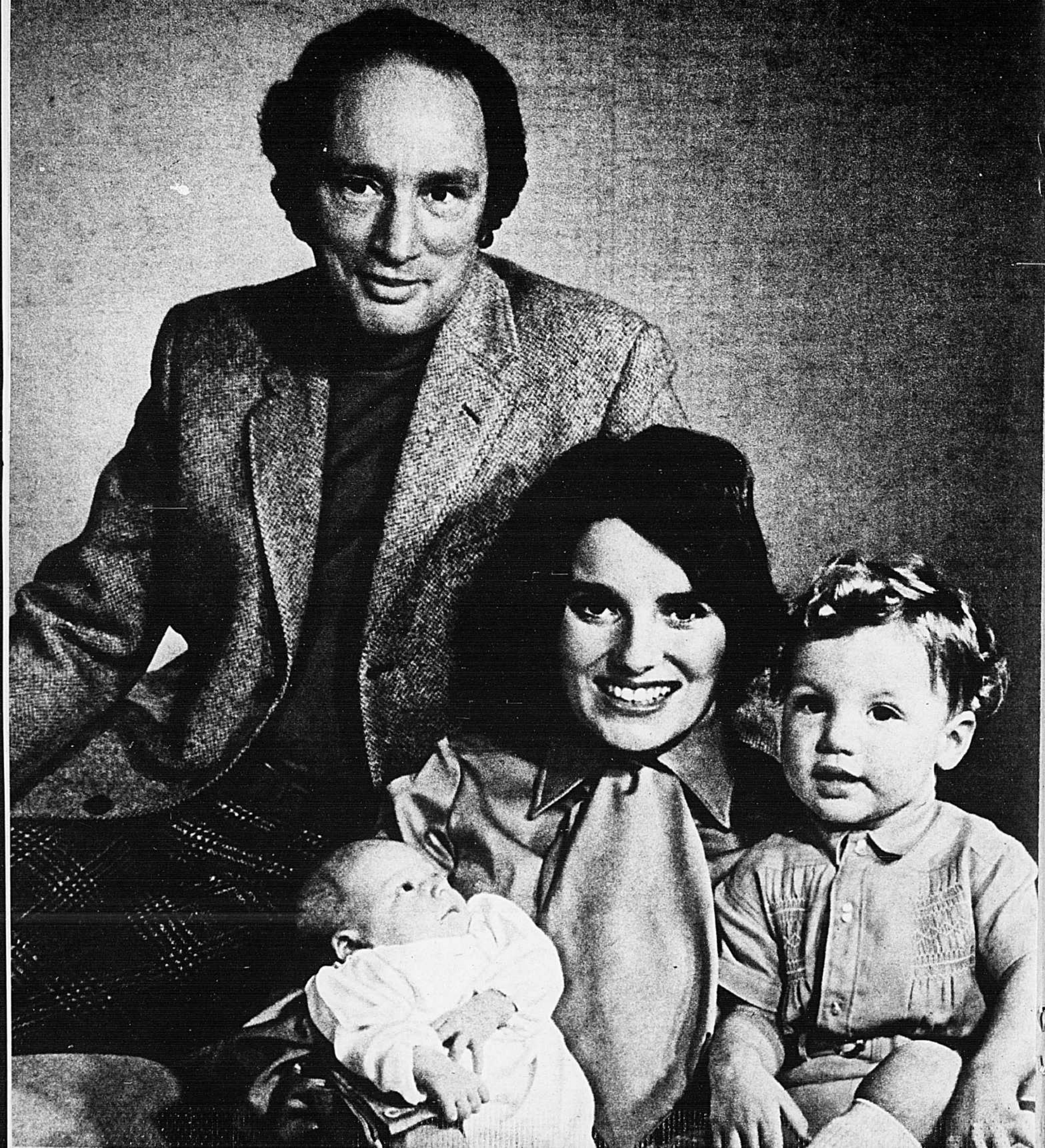
Un voyage c'est une éducation, mais parfois le changement de régime entraîne, même ici au pays, une attaque de diarrhée.

Préparez-vous à y remédier, et vite, avec l'Extrait de fraises des champs du Dr Fowler. Il apporte un soulagement doux et efficace aux enfants et aux adultes, sans constiper.

En voyage, à la maison, faites-en provision. Ça marche!

EXTRAIT DE FRAISES
DES CHAMPS
DU **Dr FOWLER**



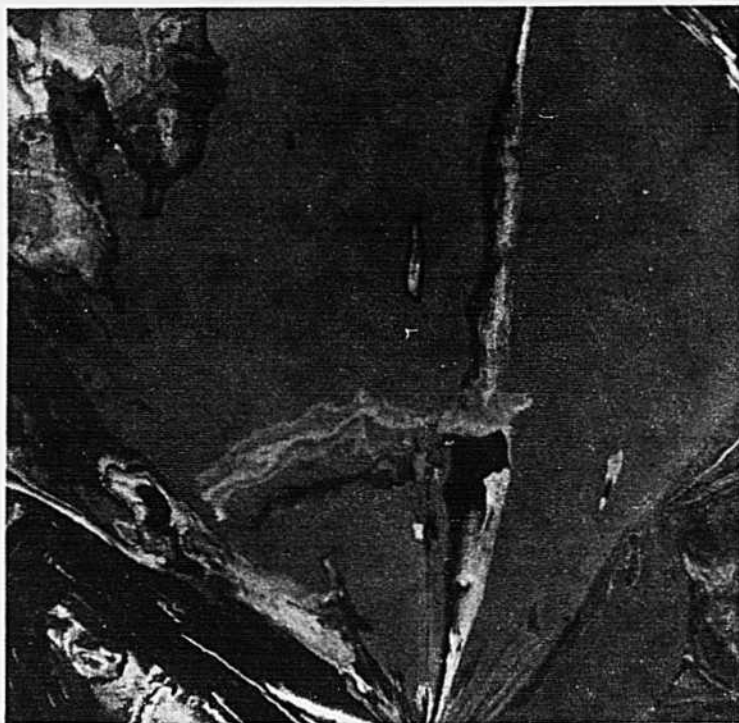


Le solide appui de Tous les Québécois,
au cours de cette rude campagne, aura
été, pour moi et les membres de mon
parti, une source précieuse de courage
et de détermination.

Je vous remercie beaucoup.

Pierre Elliott Trudeau





OBJETS FAMILIERS

L'oeil humain voit les choses qui l'entourent selon une optique déterminée par son anatomie. Aussi la réalité que nous distinguons n'est pas celle d'un animal ni même celle d'un autre être humain qui, par exemple, serait daltonien. Quelle est la réalité vue à travers les 7 000 facettes de l'oeil d'une libellule; à travers les deux pupilles de l'oeil de l'*anableps*, poisson de l'Amérique tropicale; à travers les blancs, les gris et les noirs de l'oeil du taureau? Et à travers l'oeil d'un extra-terrestre qui n'aurait pas du tout le même sens visuel que nous, comment serions-nous?

VISION NOUVELLE

Le photographe montréalais Roland Weber, en utilisant une surface déformable très réfléchissante, a obtenu des visions nouvelles de notre milieu immédiat. Ce qu'il nous montre dans ces pages, ce sont simplement des feuilles, des arbres, de l'eau... imprimés sur une "rétine" qui n'est pas la nôtre. Ces photos font partie d'une série qui a été exposée aux universités du Québec à Montréal, d'Ottawa et de Sherbrooke.





ENCORE UN PEU, S'IL VOUS PLAIT

**DESSERT AU RHUM
ET A L'ANANAS**

- 4 jaunes d'œufs
- ½ tasse de sucre
- 1¼ tasse de lait
- ½ tasse de jus d'ananas
(voir note)
- 2 enveloppes (2 cuil. à
table) de gélatine en
poudre
- ¼ de tasse d'eau froide
- ¼ de tasse de rhum ambré
- 1 tasse de crème double (35
p.c.)
- Gâteau éponge
(notre recette)
- 1 cuil. à table de rhum
- 6 tranches d'ananas de
conserves
- Cerises marasques
- Crème fouettée sucrée
(facultatif)

La Bonne Cuisine
de Perspectives par Margo Oliver

Une simple petite enveloppe de gélatine en poudre peut faire des merveilles dont les moindres ne sont pas ces desserts d'été magnifiques et qui vous fondent dans la bouche. Regardez le dessert au rhum et à l'ananas. Il a l'air de venir tout droit d'une pâtisserie de luxe. Ce n'est pourtant qu'un mince gâteau éponge recouvert d'une crème bavaroise à l'ancienne décorée d'ananas, de cerises et de crème fouettée. C'est si facile à faire et c'est si bon. Et les autres plats de cette chronique? Je serais bien embêtée de vous dire quel est le meilleur. Vous le saurez peut-être... après les avoir tous essayés. Mais j'en doute.

Mettre, dans la casserole supérieure d'un bain-marie, les jaunes d'œufs et le sucre et battre avec une cuillère en bois. Ajouter le lait et le jus d'ananas, en brassant. Cuire, au bain-marie frissonnant et en brassant constamment, 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit très chaude et légèrement épaissie.

Ajouter la gélatine à l'eau froide et laisser reposer 5 minutes. Ajouter à la préparation bouillante et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Mettre la casserole qui contient le mélange dans de l'eau glacée; refroidir ainsi le mélange, en le brassant, jusqu'au point où il commence à épaissir (attention de ne pas le laisser prendre). Retirer de l'eau et ajouter ¼ de tasse de rhum, en brassant.

Fouetter 1 tasse de crème et l'ajouter délicatement à la gelée. Verser dans un moule à gâteau rond, de 8 pouces de diamètre, et refroidir jusqu'à ce que ce soit ferme.

Mettre le gâteau éponge dans une assiette de service. L'arroser de 1 cuil. à table de rhum. Démouler la gelée sur le dessus du gâteau. Couper en deux les tranches d'ananas et les disposer sur la gelée, ainsi que les cerises, en vous inspirant de notre photo. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Décorer alors le dessert, si on le désire, de crème

fouettée appliquée, avec une seringue à pâtisserie, tout autour. (6 portions)

Note: utiliser, avec les jaunes d'œufs et le lait, le jus de conserve des ananas. J'ai fait ce dessert avec succès en substituant, à la tasse de crème fouettée pour la gelée, 1 enveloppe de mélange sec pour garniture à dessert préparée selon les indications sur le paquet.

Gâteau éponge

1 œuf
⅓ de tasse de sucre
1½ cuil. à table d'eau
¼ de cuil. à thé de vanille
⅓ de tasse de farine à tout usage, tamisée
¼ de cuil. à thé de poudre à lever
1 pincée de sel

Chauffer le four à 375°. Couvrir, d'un cercle de papier ciré, le fond d'un moule à gâteau rond, de 9 pouces de diamètre, et en graisser les parois.

Battre l'œuf, dans un petit bol et à la grande vitesse d'un malaxeur électrique, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit épais et d'un beau jaune citron. Ajouter le sucre, petit à petit et en battant. Ajouter l'eau et la vanille, en battant. Tamiser ensemble, dans le mélange, la farine, la poudre à lever et le sel et battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. La mettre dans le moule.

Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface du gâteau ne laisse

Suite page 20

PRESTIGE

la crème des crèmes glacées.



La crème glacée Prestige "rhum et raisins" est particulièrement riche et veloutée.

Essayez-la servie sur une timbale meringuée et savourez sa franche saveur de rhum. Voilà un dessert délicieusement simple et tout simplement délicieux.

PRESTIGE
la crème glacée
par excellence.



*La Dominion Dairies Ltd. utilise sous licence la marque de commerce Sealtest, propriété de Kraftco Corp.

ENCORE UN PEU

aucune empreinte. Démouler sur une clayette et enlever le papier de cuisson. (Ce gâteau doit être très mince.) Laisser refroidir.

GÂTEAU AU FROMAGE SERVI EN CARRÉS

1 1/2 tasse de miettes de biscuits graham (environ 8 biscuits doubles)

1/2 tasse de sucre

1 cuil. à thé de cannelle

1/2 tasse de beurre fondu

16 onces de fromage à la pie (cottage cheese), en crème

3/4 de tasse de sucre

2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre

1/2 cuil. à thé de sel

3 oeufs

1 grosse boîte de lait évaporé

1 cuil. à thé de zeste de citron râpé

1 cuil. à thé de vanille

1/2 tasse de jus de citron

Mêler les miettes de biscuits, 1/4 de tasse de sucre, la cannelle et le beurre fondu. Presser fermement le mé-

lange dans un moule de 13 x 9 1/2 x 2 pouces de façon à en couvrir complètement le fond. Refroidir pendant la préparation du mélange au fromage.

Passer le fromage au tamis; le mettre de côté.

Battre ensemble, dans une casserole épaisse, le sucre, la gélatine, le sel, les oeufs et 1 tasse de lait évaporé. Cuire, à feu moyen et en brassant constamment, 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuillère de métal. Retirer du feu. Ajouter le zeste de citron et la vanille. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange forme un petit amas quand on le laisse tomber d'une cuillère. Brasser quelquefois pendant le refroidissement.

Mettre au congélateur, dans un moule de métal, ce qui reste de lait évaporé et l'y laisser jusqu'à ce que des petits cristaux se forment près des bords du moule. Mettre dans un bol

et fouetter jusqu'à ce que la crème forme des pics. Ajouter le jus de citron et continuer à battre jusqu'à ce que la crème obtenue soit très ferme.

Battre ensemble, jusqu'à ce que ce soit bien léger, la gelée refroidie et le fromage. Incorporer le lait fouetté. Verser dans le moule, sur la croûte de biscuits, et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme. Couper en carrés et servir. Ces carrés sont délicieux avec des fraises congelées qu'on aura laissé se réchauffer. (10 portions)

CRÈME AU CHOCOLAT ET A LA BANANE

1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre

1/4 de tasse de cacao

1/4 de tasse de sucre

1/4 de cuil. à thé de sel

2 jaunes d'oeufs

2 tasses de lait

1 cuil. à thé de vanille

2 blancs d'oeufs

1/4 de tasse de sucre

1/2 tasse de purée de banane (1 banane moyenne)

Mêler parfaitement, dans la casserole supérieure d'un bain-marie, la gélatine, le

cacao, 1/4 de tasse de sucre et le sel. Battre ensemble les jaunes d'oeufs et le lait et ajouter au mélange sec, dans la casserole, en brassant. Cuire, au bain-marie bouillant et en brassant constamment, 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit très chaude et la gélatine dissoute.

Retirer du feu et ajouter la vanille, en brassant. Refroidir en plaçant la casserole dans de l'eau glacée jusqu'à ce que la gelée commence à prendre.

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Ajouter 1/4 de tasse de sucre, petit à petit et en battant bien après chaque addition. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Ajouter la purée de banane, en battant. Ajouter la gelée, en mêlant délicatement.

Mettre dans des plats de service individuels et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme. (6 portions)

MOUSSE AU CAFÉ

1 tasse de lait évaporé

3/4 de tasse de sucre

5 jaunes d'oeufs

1/4 de cuil. à thé de sel
1/4 de cuil. à thé de cannelle
2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre

1/2 tasse d'eau froide

2 cuil. à thé de café en poudre instantané

1/2 tasse d'eau bouillante

1 cuil. à thé de vanille

2 cuil. à table de liqueur de café

5 blancs d'oeufs

1/2 tasse de sucre

1/8 de cuil. à thé de crème de tartre

Sauce aux oeufs à

l'anglaise (notre recette)

Congeler le lait évaporé, dans un moule de métal, jusqu'à ce qu'il forme des cristaux près des bords du moule.

Mettre, dans la casserole supérieure d'un bain-marie, 3/4 de tasse de sucre, les jaunes d'oeufs, le sel et la cannelle; bien mêler le tout en battant avec une cuillère de bois.

Ajouter la gélatine à 1/2 tasse d'eau froide et laisser reposer 5 minutes. Dissoudre le café dans 1/2 tasse d'eau bouillante; ajouter, en brassant, au mélange

aux jaunes d'oeufs. Cuire, au bain-marie frissonnant et en brassant constamment, jusqu'à ce que ce soit très chaud. Ajouter la gélatine détrempée et continuer la cuisson, en brassant, 10 minutes ou jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute et que le mélange forme une sauce claire. Retirer du feu et ajouter la vanille et la liqueur de café. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre; brasser souvent.

Battre les blancs d'oeufs en neige, dans un grand bol. Ajouter 1/2 tasse de sucre, petit à petit et en battant bien après chaque addition. Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Ajouter le mélange au café refroidi, en battant.

Mettre le lait évaporé très froid dans un bol et le battre jusqu'à ce qu'il forme des pics. Ajouter la crème de tartre et continuer à battre jusqu'à ce que la crème soit bien ferme. Ajouter au mélange au café et bien mêler le tout au batteur électrique.

L'AVENIR DE LA MOUCHE N'EST PAS ROSE



Avec l'arrivée de la nouvelle plaquette insecticide VAPORETTE, la mouche n'a plus aucun refuge. Cette nouvelle plaquette anti-insectes volants s'appelle VACATION INSECT STRIP (Plaquette pour Vacances). Et maintenant, pendant 30 jours, vous obtenez la même action efficace que vous donne la Plaquette insecticide de 4 mois VAPORETTE. VACATION INSECT STRIP pour chalet d'été, bateaux et roulottes de campeur. La seule différence est sa dimension; elle est naturellement plus petite et son efficacité ne dure que 30 jours. Mais elle est tout aussi économique. C'est la plaquette de courte durée,

idéale pour éliminer mouches, moustiques, mouches. Et rien ne peut surpasser l'efficacité et la commodité de la Plaquette insecticide de 4 mois VAPORETTE. Elle contrôle et élimine mouches et moustiques à la maison ou au chalet d'été. Suspendez la Plaquette insecticide de 4 mois VAPORETTE au tout début de la saison estivale et oubliez les désagréables moustiques pour le reste de l'été. Vous voyez, l'avenir de la mouche n'est pas rose... avec VAPORETTE, la mouche n'a plus aucun refuge!



Verser dans un plat à dessert ou à soufflé, de 2 pintes. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme.

Mettre dans des plats de service individuels et arroser de la crème aux oeufs à l'anglaise, si on le désire. (8 portions)

Sauce aux oeufs à l'anglaise

1 1/2 tasse de lait
4 jaunes d'oeufs
1/4 de tasse de sucre
1/4 de cuil. à thé de sel
1 cuil. à thé de vanille
2 cuil. à table de liqueur de café

Chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition, dans la casserole supérieure d'un bain-marie mais en plaçant celle-ci directement sur le feu.

Battre ensemble, dans un bol, les jaunes d'oeufs, le sucre et le sel; ajouter le lait bouillant, petit à petit et en brassant. Remettre le tout dans la casserole et cuire, au bain-marie frissonnant et en brassant constamment, 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce adhère à une cuillère de métal. Refroidir rapidement, en plaçant la casserole dans un plat d'eau glacée. Refroidir rapidement, en plaçant la casserole dans un plat d'eau glacée. Refroidir rapidement, en plaçant la casserole dans un plat d'eau glacée. Refroidir rapidement, en plaçant la casserole dans un plat d'eau glacée.

CRÈME BAVAROISE A L'ORANGE

1 1/2 tasse de lait
4 jaunes d'oeufs
1/2 tasse de sucre
1/4 de cuil. à thé de sel
1 enveloppe (1 cuil. à table) de gélatine en poudre
1/4 de tasse de jus d'orange
1 boîte de 14 onces de salade de fruits
1 gâteau roulé à la gelée (du commerce), d'environ 11 onces
4 blancs d'oeufs
1/2 tasse de crème double (35 p.c.)
2 cuil. à thé de zeste d'orange râpé

Chauffer le lait jusqu'au point d'ébullition, dans la casserole supérieure d'un bain-marie mais en plaçant celle-ci directement sur le feu. Battre ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre et le sel. Ajouter le lait bouillant, petit à petit et en brassant. Remettre le tout dans la casserole et cuire, au bain-marie frissonnant et en brassant constamment, 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuil-

lère de métal.

Faire tremper, pendant ce temps, la gélatine dans 1/4 de tasse de jus d'orange. Ajouter au mélange bouillant et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre; brasser souvent.

Egoutter parfaitement, pendant ce temps, la salade de fruit de conserve. Couper le gâteau en tranches d'environ 1/2 pouce d'épaisseur et en habiller le fond et les parois d'un plat à dessert, à bords droits si possible, de 2 1/2 pintes.

Battre les blancs d'oeufs en une neige ferme mais non sèche. Fouetter aussi la crème.

Battre la gelée épaissie jusqu'à ce qu'elle soit légère. Ajouter, en brassant très délicatement, les blancs d'oeufs d'abord, ensuite la crème fouettée, les fruits et le zeste d'orange. Verser dans le plat habillé de gâteau et réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'au lendemain.

Démouler dans une assiette de service et servir en portions. (8 portions)

COMPOTE DE CERISES

2 boîtes de 14 onces de cerises rouges dénoyautées
2 enveloppes (2 cuil. à table) de gélatine en poudre
2 tasses de vin rouge sec (de type bordeaux)
1 tasse de sucre
1 cuil. à thé de zeste de citron râpé

Egoutter parfaitement les cerises et les assécher sur du papier absorbant. Mesurer 1 tasse du jus de conserve des cerises et y ajouter la gélatine; laisser reposer. **Mêler** le vin, le sucre et le zeste de citron, dans une casserole moyenne. Chauffer jusqu'à ébullition et laisser bouillir 5 minutes, à découvert. Retirer du feu et ajouter la gélatine détrempeée, en brassant pour la dissoudre. Refroidir, en plaçant la casserole dans de l'eau glacée, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Ajouter les cerises. Verser dans un plat ou un moule de 1 1/2 pinte et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir dans des coupes à sorbet. (6 portions) ●

Le début superbe d'un beau passe-temps.



Ensemble Kodak Instamatic X-15.

Tout le monde devrait avoir un passe-temps. La photographie par exemple vous permettra de faire valoir vos talents. Pour débiter, choisissez l'ensemble Kodak Instamatic X-15.

Il comprend un appareil photo, un magicube (pour des photos flash sans piles) et une courroie très commode. L'ensemble Kodak Instamatic X-15, c'est la manière facile et agréable de sauver vos souvenirs des atteintes du temps. Pour moins de \$23.

Le prix peut changer sans préavis.



Douze dessins en couleur de SERGE CHAPLEAU \$2.95 pour seulement

Douze portraits du monde politique et artistique depuis Pierre Trudeau jusqu'à Michèle Richard.

Dessins originaux reproduits en quatre couleurs sur papier de qualité supérieure. Format 10 1/2" x 12 1/2".

BULLETIN DE COMMANDE (SANS OBLIGATION) A POSTER AUJOURD'HUI

Perspectives, B.P. 1848 Place d'Armes Montréal, Québec H2Y 1M6

Veuillez expédier — albums! du Monde de Serge Chapleau au prix spécial de \$2.95 (album plus 55 cents pour frais d'expédition et taxe de vente Québec ainsi \$1.00 sur le prix en librairie. Si je n'en suis pas entièrement satisfait(e), je peux les retourner dans les 10 jours contre remboursement.

Chèque ou mandat (payable à Perspectives)
 Porter à mon compte Chargex no.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

M. Mme Mlle _____

Adresse _____

App. _____ Ville _____

Prov. _____ Code Postal _____

UTILISEZ GRATIS PENDANT 10 JOURS LES DEUX LIVRES DE RECETTES LES PLUS POPULAIRES DU CANADA

La Bonne Cuisine de Perspectives. Volume abondamment illustré de photographies en couleur contenant 429 recettes commodément indexées \$6.95

Les Menus de Margo Oliver. De conception différente, ce livre présente des recettes entièrement nouvelles groupées en menus commodément indexés et somptueusement illustrés en couleur \$6.95

Les deux volumes ont un format de 8 1/2" x 11" Couverture de luxe élégante et durable Chemise antipoussière

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT MAINTENANT! EXAMEN GRATUIT DE 10 JOURS!

A. PERSPECTIVES
C.P. 1848
PLACE D'ARMES
MONTREAL 126

J'accepte d'essayer les livres de recettes de Margo Oliver. Veuillez me les faire parvenir:

... exemplaires de La Bonne Cuisine à \$6.95 chacun

... exemplaires des Menus de Margo Oliver à \$6.95 chacun

... ensembles des deux volumes dans un boîtier de luxe à \$14.95 l'ensemble

Factures moi plus tard (plus légers frais d'expédition)

Chèque inclus (j'épargne les frais d'expédition)

Portez le tout à mon compte Chargex No.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

NOM _____

ADRESSE _____ APP. _____

VILLE _____ PROV. _____ CODE POSTAL _____ F0019

TROP MAIGRE?

Un moyen facile de vous aider à acquérir les livres de chaires fermes qui vous manquent s'offre à vous grâce à WATE-ON.

Si vous êtes maigre et délicat et que vous pesez sous la normale, WATE-ON amélioré vous aidera à ajouter des livres et des poutres de chaires fermes et saines partout sur votre corps: visage, bras, poitrine et jambes.

Des gains de 5 à 20 livres ont été enregistrés. WATE-ON aide également à combattre la fatigue, le manque de résistance, l'insomnie et la nervosité qui souvent accompagnent le manque de poids. Pour hommes, femmes, enfants et convalescents. Dans les pharmacies.



WATE-ON

pour soulager la constipation avec douceur durant la nuit

Les avantageuses capsules DOXIDAN contiennent deux ingrédients actifs: un doux stimulant du péristaltisme et un émoullit des matières fécales. Si vous souffrez d'irrégularité, essayez donc

Doxidan

...pour BIEN commencer la journée!



UNE TOUCHE-À-TOUT MONIQUE CHAMPAGNE

comédienne
(théâtre, télévision, cinéma),
écrivain, scripte...



par Michel Beaulieu

Elle a touché à tout, Monique Champagne, ou peu s'en faut. Comédienne, écrivain, réalisateur d'émissions à la radio, compositeur même d'une *Danse des éléphants* dont elle parle en riant, elle est devenue, depuis quelques années, la script-assistante la plus courue du nouveau cinéma québécois, tout en travaillant avec de nombreux réalisateurs anglophones. De cette expérience, elle a même fait un livre, *Le Métier de script*, publié aux éditions Leméac, à la fin de l'année dernière.

Fille du compositeur Claude Champagne, dont la salle de concert de l'École de musique Vincent-d'Indy porte le nom, elle a dû, à l'instar de Sacha Guitry, ou de tout autre enfant de père célèbre, se faire un prénom.

"Le tour de force, dit-elle, c'est de t'en sortir. Tu ne peux pas vivre toute ta vie en étant exclusivement la fille de quelqu'un d'autre. C'est un handicap, mais ce peut être aussi un atout. Le problème, c'est de démêler tout ça. Il faut se débarrasser du "vous êtes la fille de..." Chaque fois que tu te l'entends demander, tu as l'impression que tu devrais te mettre à jouer du piano. Pourtant, j'en ai joué, du piano, du violon même, et de la harpe."

Et c'est au beau milieu de ce capharnaüm de caisses empilées et prêtes pour le déménagement que nous écoutons un concerto pour basson. "Je viens de découvrir le basson, dit-elle, c'est absolument extraordinaire, un instrument tellement apaisant."

Si elle parle souvent par superlatifs, c'est que d'elle se dégage une joie de vivre contagieuse. Je me retiens de lui demander comment, en près d'un quart de siècle d'activités incessantes, elle a bien pu trouver le moyen d'élever trois enfants et de voyager. La réponse viendra sans que je pose la question: "Ma force, dit-elle, repose sur le quotidien, sur chaque heure de la journée vécue le plus pleinement possible."

Quand, encore presque une enfant, elle abandonne ses études, c'est pour faire du théâtre. "Le théâtre commençait à peine chez nous, le théâtre qui soit autre chose que du boulevard. Je voulais en faire et rien d'autre. C'était ma vie."

A ce moment-là, le théâtre le plus intéressant se faisait chez les Compagnons de Saint-Laurent, troupe qui devait donner naissance au Théâtre du Nouveau-Monde. On y trouvait Jean Gascon, Jean-Louis Roux, Hélène Loïselle, Georges Groulx et tant et tant d'autres comédiens qui firent là leurs premières armes.

"A ce moment-là, dans le vide où nous étions, dit Monique Champagne, le théâtre constituait une forme de mysticisme. Il était défendu de s'exprimer, et à tous les niveaux. Chez les Compagnons, il fallait aller au fond de soi-même et je me souviens d'une époque où, Charlotte Boisjoli et moi, on teignait du coton parce que nous n'avions pas les moyens de nous payer des costumes en couleurs."

Des Compagnons, Monique Champagne passe à la radio et à la télévision. Au milieu des années 50, elle réalise et anime une émission féminine quotidienne à la radio de Hull, avant de participer à diverses émissions dramatiques à Montréal.

A la télévision, elle collabore à Sophie Magasine, en qualité de commentatrice, tout en participant à la célèbre série 14 rue de Galais, le

téléroman d'André Giroux, à Nérée Tousignant, de Félix Leclerc, au Pain du Jour, de Réginald Boisvert, et à Beau temps, mauvais temps, sans compter les personnages épisodiques qu'elle défend dans à peu près tout ce qui se fait à la télévision à la fin des années 50 et au début des années 60.

"Quand je jouais dans Nérée Tousignant, rappelle Monique Champagne, on me reconnaissait parfois. Je suppose que je représentais pour les gens une forme de poésie qui était absente de leurs vies. Ça m'est même arrivé deux fois qu'on me dispense de payer l'essencé dans des garages où j'arrêtais."

Au théâtre, elle joue, entre autres, *Bousille et les Justes*, de Gratien Gélinas, tant en français qu'en anglais, dans la tournée transcanadienne qu'entreprend l'équipe en 1962, après avoir joué à la Compagnie de Montréal, que dirigeait Guy L'Ecuyer, de 1958 à 1960.

Mais entre le théâtre et la télévision, le temps de publier des contes et des nouvelles dans *Châtelaine* et *Maclean*, d'écrire des textes radiophoniques, des textes dramatiques pour la télévision, une chronique humoristique, de gagner le premier prix de la section nouvelles du concours organisé par la Commission du centenaire en 1967, "prix dont je suis d'autant plus fière, précise-t-elle, qu'il n'a pas été décerné dans la section anglaise", de publier un premier livre, *Sous l'écorce des jours*, aux éditions HMH, en 1968, déjà le cinéma commence à accaparer Monique Champagne.

Déjà, elle avait joué dans plusieurs films de l'Office national du film et de Crawley Films, à la fin des années 50 et au début des années 60. Mais en 1967, elle joue dans *Il ne faut pas mourir pour ça*, de Jean-Pierre Lefebvre. De comédienne, de scénariste aussi et de commentatrice, elle passera de l'autre côté de la caméra et deviendra script-assistante.

"Ce qui, ailleurs, est la filière normale pour devenir réalisateur, dit-elle. Plusieurs grands réalisateurs de cinéma ont commencé par être scripts. La script a d'énormes responsabilités."

C'est ainsi qu'on retrouve le nom de Monique Champagne au générique de films de Jean Faucher, Gordon Sheppard, Jean-Claude Labrecque, Paul Almond, Jacques Gagné, Claude Jutra, André Brassard et tant d'autres.

"C'est mon métier de comédienne qui m'a amenée au métier de script. Maintenant j'aimerais écrire pour le cinéma comme j'écris un livre, et je ne dis pas que je ne préférerais pas avoir un réalisateur compétent pour tourner le film que j'écrirais. Si je vivais axée sur mon passé, ce serait ma perte. Je vis dans le présent, dans mon quotidien. Ce que j'aime, dit Monique Champagne, c'est la vie et ce qui m'arrive dans la vie. Pour moi, ce qui est grand, c'est ma journée: Ma vie, ce n'est pas le théâtre, la littérature ou le cinéma, c'est d'être pleinement tout le temps. Pour la première fois, je me trouve à un véritable point tournant. Je vais en faire un film, un tout petit, juste pour me montrer le bout du nez."

Véritable dynamo, Monique Champagne n'a jamais cessé de fonctionner depuis près d'un quart de siècle, avec une rare énergie. Le temps, où a-t-elle bien pu le trouver? Mystère.

"Pourtant, conclut-elle, ma vie amoureuse a toujours dominé." ●



"Faites-les plus étroites"



"Faites-les plus confortables"



"Gardez-les absorbantes"



"Gardez-les douces"

Les nouvelles serviettes Kotex^{*} Régulières sont tout ce que vous avez demandé qu'elles soient

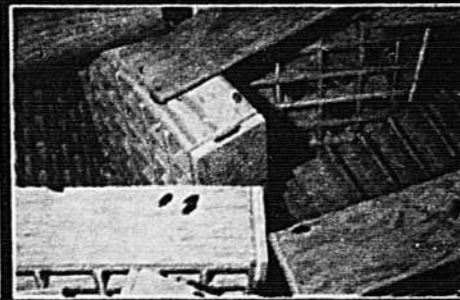
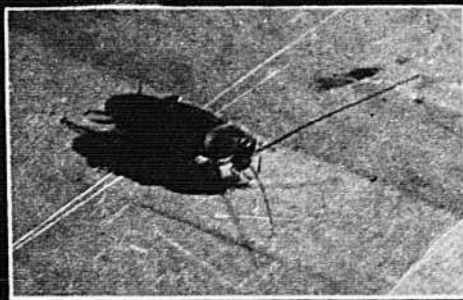
Un peu plus étroites pour améliorer confort et liberté de mouvement. Un peu plus épaisses, sans gêner, pour procurer une protection plus efficace. Enfin, la même enveloppe, celle dont vous aimez la douceur. Les nouvelles serviettes Kotex: plus étroites et plus absorbantes, pour mieux vous plaire. Et comment aimez-vous nos nouveaux emballages à motif de roses brodées?



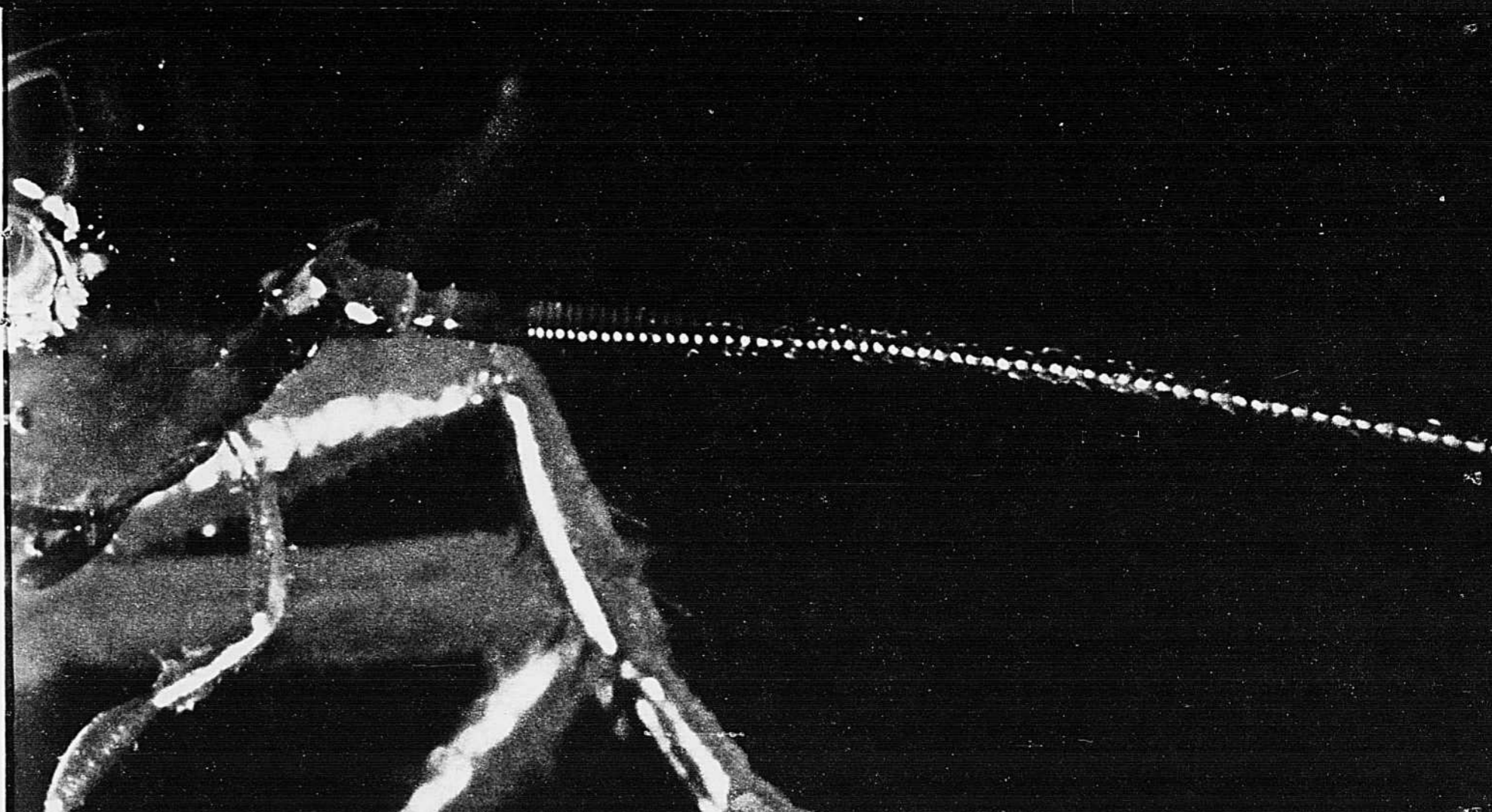
*Kotex est une marque de commerce de Kimberly-Clark du Canada Limitée

**UNE BIBITE
DOMESTIQUE
ADORABLE:
LA COQUERELLE
C'EST DU MOINS
L'OPINION
D'UN ÉTUDIANT
EN BIOLOGIE,
FRANK SEMOGYVARI.**

QUI EN ÉLÈVE EN LABORATOIRE



De g. à dr., Semogyvari et une de ses blattes ou coquerelles enfermées dans un bocal; coquerelle vue de près; armoires à coquerelles de Frank, avec quelques spécimens en semi-liberté.



par Simone Piuze

Photos Martin Lebovitz

Affreusement persécutées par les humains depuis environ 400 millions d'années, les coquerelles sont les plus vieux insectes ailés du monde. Brunnes, racées, intelligentes et propres, elles vivent dans les garde-manger ou autour des lavabos des cinq continents et se multiplient à une vitesse incroyable. Pourquoi leur en veut-on à ce point?

La pauvre coquerelle n'a jamais compris pourquoi on laisse la mouche idiote se promener allégrement sur nos mains, sur le bout de notre nez et sur les murs de nos habitations sans faire venir le Service d'extermination de la Ville... Et pourtant, la mouche demeure, aux dires des spécialistes en bestioles, un des insectes les plus malpropres qui soient. Mais la mouche vole et ne se dissimule pas; il suffit d'un coup de main et la voilà partie. Elle se laisse parfois étudier dans ses parties les plus secrètes, se frottant les pattes ou savourant une miette de pain. Naïve, elle adhère au papier-gomme meurtrier suspendu au plafond de la cuisine et ne craint pas tellement la tapette à mouche! S'endormant l'hiver pour nous laisser quelques mois de répit, madame la mouche réapparaît gentiment au printemps.

Il n'en va pas ainsi de la coquerelle rusée qui connaît bien l'homme, son pourvoyeur. Lorsque ce dernier fait de la lumière dans la cuisine, la coquerelle sait qu'elle doit courir se cacher au plus vite. Ultra-rapide, elle s'enfuit derrière une assiette ou la boîte à pain, y reste immobile, attendant patiemment que l'homme quitte la pièce, et revient quelques secondes plus tard continuer son festin. Pendant ce temps, son pourvoyeur s'ingénie à chercher le moyen le plus efficace de l'exterminer, elle et ses petites socurs, infatigables insectes qui ne se reposent même pas en hiver.

"J'ai peur des coquerelles comme du diable, disait l'autre jour une jeune femme. Je ne dors même plus la nuit depuis que je sais qu'il y en a chez moi, et le matin me révoit les traits tirés, ouvrant en tremblant les portes de l'armoire. J'ai fait venir le Service d'extermination de la Ville de Montréal, mais les coquerelles sont encore là. Je ne sais plus quoi faire. Je déménagerai sans doute bientôt. Pourtant, j'aimais tellement mon petit appartement de l'avenue des Pins!"

Frank Semogyvari, étudiant en biologie à l'université McGill, a voulu en savoir plus long sur les moeurs et coutumes des coquerelles. Il les élève donc maintenant en laboratoire et ne cesse de s'extasier sur leurs innombrables qualités physiques et intellectuelles.

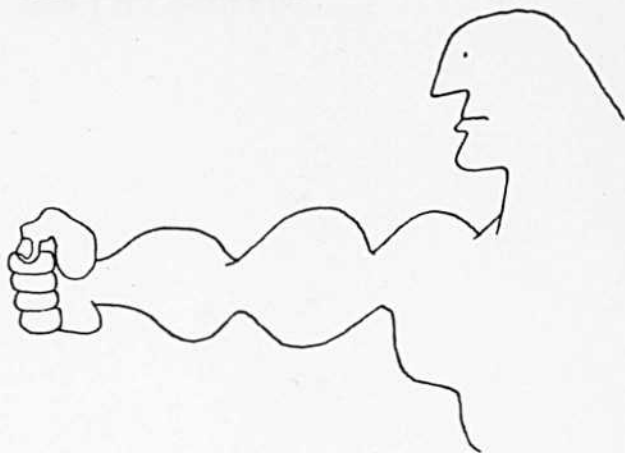
"A-t-on déjà vu des guerriers faire l'amour au milieu d'une bataille? dit-il. Les coquerelles aiment se reproduire et ne cessent de s'accoupler, sachant pertinemment que l'union fait la force. Quelle belle leçon pour les humains! Pouvant s'adapter à n'importe quelle température et mangeant de tout, les coquerelles sont assurées de vivre longtemps."

Frank Semogyvari passe de longs moments à observer ses nouvelles amies en train de manger, de s'accoupler, de dormir ou de se nettoyer et il se demande souvent pourquoi ces insectes ne deviennent pas les compagnons de l'homme...

"Les coquerelles africaines sont deux fois plus longues que les québécoises, m'a dit récemment un voyageur qui niche aujourd'hui au Carré Saint-Louis. Elles sont tout simplement magnifiques et beaucoup moins paranoïaques que les nôtres. Tu verras, si tu vas en Afrique."

Il y a beaucoup à apprendre des coquerelles. Il suffit de ne pas les craindre. De toute façon, tout le monde en a déjà eu, ou en aura un jour ou l'autre...

Hommelette



guyfournier

Des lits de mort

C'est à peine si les accidents d'automobile tuent 5 000 Canadiens par année et on ne cesse de faire des misères aux automobilistes et de défigurer leurs véhicules. On a bourré les tableaux de bord, muni les banquettes de ceintures ennuyeuses et attaché à la carrosserie des pare-chocs monstrueux qui permettent sans coup férir de frapper des murs de brique et de béton. Il n'y a plus moyen de mettre le pied dans son char sans que des feux rouges se mettent à clignoter ou que des avertisseurs vous crient dans les oreilles. Les misères qu'on fait aux conducteurs ne se comptent plus. On leur enlève des points au moindre faux pas et, s'ils ont le malheur d'ingurgiter quelques gouttes d'alcool, on les passe à l'ivressomètre et, un comble, les compagnies d'assurances ne remboursent pas les dégâts qu'ils peuvent causer à leurs autos.

Moins de 1 000 Canadiens se noient chaque année et les journaux font des manchettes tous les lundis pour quelques pauvres noyés! Dès notre plus jeune âge, on nous entretient des effroyables dangers de l'onde, on terrorise les amateurs de yachting, on les oblige à se munir de gilets de sauvetage et à se plier aux consignes de sécurité les plus sévères. Même la police montée, qui ferait beaucoup mieux de s'occuper des bandits de grand chemin, s'amuse à patrouiller nos eaux pour agripper de son bras le plus long les yachtmen qui se permettent des petites fantaisies.

Combien le feu tue-t-il de Canadiens? Au plus quelques centaines par année. On ne dirait jamais qu'il fait si peu de victimes quant on voit l'acharnement qu'on met à le combattre. On dépense des millions pour loger et nourrir des pompiers qui passent leur temps à jouer aux dames et à repeindre les balcons des voisins et on poursuit les pyromanes avec l'ardeur de ceux qui ont le feu où on sait. Nos grands édifices sont munis d'avertisseurs à tous les étages; il y a des boyaux et des gicleurs partout et, dans les rues, on peut faire accourir tous les pompiers du monde en tirant une simple manette.

Encore aujourd'hui, on hésite à prendre l'avion, comme si l'avion était responsable de tous nos morts. Une centaine de Canadiens tout au plus trouvent la mort dans l'écrasement des avions. Dieu sait qu'on en prend des précautions: gilets de sauvetage sous les fauteuils, encore des ceintures de sécurité et le boniment affolant des hôtesses avant chaque vol. S'il y a du brouillard, de l'orage ou du verglas, on reste cloué au sol.

Tous les ans, 165 000 Canadiens vont retrouver leurs ancêtres. Or si on fait la somme de ceux qui périssent en automobile, sur l'eau, par le feu ou en avion, c'est clair qu'il s'agit là de causes mineures de décès. Plus de 100 000 Canadiens meurent dans leur lit et on ne fait rien pour assurer leur sécurité dans le lit! L'Etat qui s'immisce partout refuse, depuis 1970, d'entrer dans les chambres à coucher. Le lobby des fabricants de lits et de matelas est-il si fort qu'on ne puisse rien contre lui?

Le nombre de personnes qui meurent dans leur lit est tel qu'on devrait entourer les lits de mille mesures de sécurité, les bourrer, les pourvoir de ceintures de sécurité, de clignotants et de clochettes. S'il est un endroit que la Gendarmerie royale devrait patrouiller, c'est bien nos chambres à coucher. Quand on pense que la loi ne prévoit même pas de peine, par exemple, pour ceux qui prennent le risque épouvantable de se coucher en état d'ébriété!

Quand on tient compte du fait qu'on ne passe au lit que le tiers de sa vie, c'est-à-dire qu'entre minuit et huit heures du matin les risques d'y mourir sont absolument effarants. Ils sont de... attendez que je fasse le calcul.

- Non mais veux-tu me dire ce que tu fais? demanda ma femme.
- Tu vois bien que je calcule.
- C'est pas le temps de calculer, c'est le temps de se mettre au lit. Il est minuit.
- Au lit? Jamais!

Je me demande si les femmes n'ont pas quelque chose à voir avec l'indifférence criminelle dans laquelle on tient le lit malgré les risques incalculables qu'il comporte pour la vie des gens...

DOUZE DESSINS EN COULEUR DE SERGE CHAPLEAU POUR SEULEMENT \$2.95

Enfin!

A la demande générale, le plus célèbre caricaturiste du Québec et ses éditeurs ont créé le Monde de Serge Chapleau. A votre portée chez vous, le Monde de Serge Chapleau est une galerie des plus brillantes caricatures de cet artiste qui ont paru dans *Perspectives*.

En tout, douze portraits du monde politique et artistique

**Pierre Elliott Trudeau,
Richard Nixon,
Lise Payette,
René Lévesque,
Jérôme Choquette,
John Diefenbaker,
Jacques Boulanger,
Robert Bourassa,
Emile Genest,
Gilles Vigneault,
Robert Charlebois
et Michèle Richard.**



Quadrichromie de la plus haute qualité

Dessins originaux reproduits sur papier de qualité supérieure selon la lithographie en quatre couleurs la plus perfectionnée. Format 10½" x 12½".

Vous serez fier de posséder ces dessins et de les montrer à vos voisins et amis. Vous pouvez aussi les encadrer et les accrocher au salon ou dans votre salle de récréation.

Profitez de cette offre sans obligation de votre part

En plaçant leur commande maintenant, les lecteurs de ce magazine peuvent épargner \$1.00 sur le prix en librairie de \$3.95.

Si vous n'êtes pas satisfait de ces reproductions de qualité après examen de dix jours, retournez-les contre remboursement.

Remplissez ce bulletin aujourd'hui.

Il y a maintenant deux ans que *Perspectives* publie les caricatures de Serge Chapleau. Des lecteurs nous ont si souvent demandé de leur faire parvenir des dessins déjà parus que nous avons cru utile de publier cette série de douze dessins à leur intention.



BULLETIN DE COMMANDE (SANS OBLIGATION) A POSTER AUJOURD'HUI

Perspectives B.P.1848, place d'Armes Montréal, Québec H2Y1M6

Veuillez m'expédier — album(s) du Monde de Serge Chapleau (comportant les 12 reproductions mentionnées dans cette annonce) au prix spécial de \$2.95 l'album, plus 55 cents pour frais d'expédition et taxe de vente. J'épargne ainsi \$1.00 sur le prix en librairie. Si je n'en suis pas entièrement satisfait(e), je peux le(s) retourner dans les 10 jours contre remboursement.

Chèque ou mandat (payable à *Perspectives*).

Porter à mon compte Chargex No

□□□□ □□□ □□□ □□□

M. Mme Mlle _____
Adresse _____ App. _____
Ville _____ Province _____
Code _____

Les perfectionnistes préferent *Perilly's*

Le subtil mélange de tabacs surchoix et le fin papier filigrané qui caractérisent la cigarette Perilly's sont encore aujourd'hui conformes aux normes strictes établies par John Perilly lui-même dans les années 1880 lorsqu'il confectionnait ses cigarettes à la main pour ses clients spéciaux. Perilly's— un riche héritage.

