

LA TRIBUNE

SHERBROOKE

Vol 3, No 51 — 23 décembre 1961

Perspectives





En ce matin de Noël, en 1941, un soldat canadien marchait en chantant le long d'une route de Hong-Kong, sans souci des obus qui éclataient autour de lui; il refusa de

Les 2,000 soldats du contingent canadien y ont tous été tués, blessés ou

A HONG-KONG, ce matin du 25 décembre 1941, un soldat canadien marche en chantant à pleins poumons le long d'une route jonchée de blessés et bordée de fleurs pourpres.

Des camarades, réfugiés dans la cave d'une maison en ruine, lui crient:

— Hé! ne reste pas sur la route, viens te mettre à l'abri!

Mais l'homme se contente de répondre:

— Pourquoi? il fait beau et c'est Noël aujourd'hui! Puis il reprend sa chanson et disparaît au loin.

Qui était-il? où allait-il? qu'est-il devenu? Les troupiers qui lui avaient adressé la parole ne l'ont jamais su. Ils ne saisirent d'ailleurs pas pleinement, sur le moment, ce qu'avait d'étrange et de cocasse le spectacle de ce soldat qui déambulait en chantant sans se soucier des explosions d'obus qui faisaient trembler les collines de l'île et les couvraient de flammes. Ce n'était, pensèrent-ils après coup, qu'un détail bizarre de plus dans la mêlée elle-même quasi irréelle du siège de Hong-Kong.

Cependant, tout était bel et bien réel, au cours de l'attaque sauvage des 60,000 envahisseurs japonais, bien entraînés et bien armés, auxquels 14,000 soldats anglais, canadiens et indiens résistèrent pendant dix-huit jours. Était également bien réel le courage des défenseurs, qui coûta la vie à 10,000 Nippons. Enfin, non moins réelles furent les pertes des Alliés puisque, des 1,972 Canadiens, 290 moururent au combat et presque tous les autres furent plus ou moins grièvement blessés. Et la capitulation à laquelle ils durent se résigner, en ce Noël d'il y a vingt ans, fut une réalité plus terrible encore.

Mais l'aspect le plus aberrant de cette lutte, c'est que les soldats alliés aient été appelés à défendre une position indéfendable, sans possibilité de repli ni espoir de secours.

Les controverses sur cette capitulation ont été nom-

breuses et on a parfois mis en doute la valeur des soldats canadiens. Point n'est besoin, pour y répondre, d'exhumer de la poussière des bibliothèques le rapport de la commission d'enquête sur le corps expéditionnaire canadien. Citons seulement le brigadier F. T. Atkinson, de Québec, qui a lui-même gagné la Croix militaire à Hong-Kong:

— Je doute qu'aucun bataillon ait quitté le Canada mieux entraîné et mieux dirigé que le nôtre... Nous avons combattu aussi bien que les Anglais!

La valeur des hommes mise hors de cause, il n'en est pas de même de la sagesse de l'entreprise. Le 19 septembre 1941, le secrétaire britannique aux Affaires du Commonwealth réclamait l'aide du ministre canadien des Affaires extérieures en vue de renforcer la défense de Hong-Kong. Les collègues de sir Winston Churchill avaient refusé de tenir compte de son avis, bien qu'il eût déclaré:

— C'est faire erreur en tous points. Si le Japon nous déclare la guerre, nous n'aurons aucune chance de conserver cette colonie. Nous devons éviter de gaspiller nos forces dans des positions intenable.

Hélas! pour une fois l'opiniâtre homme d'Etat britannique dut céder et, le 29 septembre, Ottawa approuvait la requête de Londres. On choisit comme renforts le Royal Rifles, de Québec, et le Winnipeg Grenadiers.

Le ministre canadien de la Défense, le colonel J. L. Ralston, justifia son approbation en ces termes: "L'occasion m'a paru excellente de fournir au Royaume-Uni une aide, peut-être peu importante par le nombre mais précieuse par les résultats qu'elle peut donner et j'ai cru que nous ne devions pas négliger cette chance".

Le 27 octobre, nos soldats montaient, à Vancouver, à bord du *Awatea*. L'officier chargé de diriger l'embarquement, le major J. N. Gwynne, estima lui-même qu'il y avait surcharge d'au moins cent cinquante hommes. Une cinquantaine d'entre eux redescendirent

même à terre, en signe de protestation, mais on les persuada de changer d'avis.

Le soldat Sydney Skelton, du Royal Rifles, note dans son journal intime: "Les choses commencèrent à se gâter dès le premier soir. L'heure du souper venue, nous dûmes attendre de longues heures, pour ne recevoir qu'une ratatouille à l'oignon".

— Tout était dans une confusion désespérante, dit de son côté le lieutenant-colonel (maintenant brigadier) W. J. Home, de Montréal.

Le voyage fut toutefois sans incident, sauf le jour



Le brigadier J. H. Lawson, commandant du contingent canadien, est lui-même mort au combat, le 19 décembre.



se mettre à l'abri et nul ne sait ce qu'il est devenu.



L'insigne portée par les Canadiens, à Hong-Kong.

Le triste Noël de 1941, à Hong-Kong



Les soldats canadiens tombés à Hong-Kong reposent dans le cimetière de Sai Wan, où un service funèbre à leur mémoire a lieu chaque année, le 1er juillet.

faits prisonniers. Sacrifice inutile car cette place était indéfendable!

où le commandant du contingent, le brigadier J. H. Lawson, révéla à ses hommes quelle était leur destination. "L'Angleterre est installée à Hong-Kong depuis cent ans, déclara-t-il, et nous allons aider l'Empire à conserver cette colonie."

Ce discours souleva peu d'intérêt. Les Canadiens s'étaient enrôlés afin de combattre l'ennemi chez lui, non pour tenir garnison dans les avant-postes éloignés de l'Empire.

Le 16 novembre, le navire s'amarrait devant un Hong-Kong débordant d'une telle animation et d'une

telle gaieté que les Canadiens eurent du mal à croire que les Japonais n'en étaient plus qu'à quelques milles. Un cargo américain, qui devait livrer les camions et l'équipement susceptible de faire du contingent canadien une unité mobile capable de se suffire à elle-même, n'arriva jamais car il fut détourné vers Honolulu. Mais son absence ne semblait inquiéter personne, sauf les Canadiens.

Le seul chef qui, à Hong-Kong, ne se faisait aucune illusion et prévoyait une attaque nipponne prochaine était le major-général C. M. Maltby, commandant en

chef des forces anglaises en Chine. Le général Maltby travaillait sans répit à réparer les erreurs de longues années d'abandon et à faire de Hong-Kong la forteresse qu'elle aurait dû être. Mais il n'était pas secondé. Pendant les trois semaines qui précédèrent le débarquement japonais, ses officiers faisaient aux Canadiens des exposés de la situation sur le ton suivant:

— Le détachement japonais qui se trouve sur la terre ferme, en face de nous, ne compte que 5,000 hommes et une faible artillerie. Leurs avions sont démodés pour la plupart, les pilotes en sont médiocres et leur myopie les rend incapables de faire des bombardements en piqué.

Les chefs du contingent canadien ne partageaient pas cette confiance aveugle.

Le 7 décembre, à 5 h. 50 du matin, la première vague de bombardiers nippons les attaquait déjà.

— Quand nous vîmes s'approcher ces trente ou quarante avions, rappelle le major A. A. MacMillan, de Québec, nous crûmes d'abord que c'était les renforts qu'on nous avait promis.

CONFUSION et espoir tout naturels car les défenseurs avaient peu de moyens de riposte: deux chasseurs amphibies et trois vieux bombardiers lance-torpilles. Cette première attaque aérienne les détruisit d'ailleurs au sol et, pendant le reste du siège, leurs équipages durent combattre à pied. Quant aux forces navales, elles consistaient en un seul contre-torpilleur, trois canonnières vétustes, six vedettes lance-torpilles et une poignée de remorqueurs et de balayeurs de mines.

Pour comble de malheur, dans cette lutte déjà inégale, les Japonais attaquaient, du côté de la Chine, au nord-ouest, une forteresse que ses créateurs avaient érigée pour prévenir des attaques pouvant venir de l'océan, à l'est. Les canons, fixés dans leurs embrasures, ne pouvaient être retournés contre un ennemi qui attaquerait par l'arrière. (Suite à la page suivante)



Le sergent-major Robert Osborn s'est fait tuer pour sauver ses camarades, en se jetant sur une grenade.



La croix de Victoria, qu'il avait méritée pour son sacrifice, a été remise à Mme Osborn, cinq ans plus tard.

Le triste Noël de 1941, à Hong-Kong

(Suite de la page précédente)

Une compagnie des Grenadiers, la compagnie "D", participa aux combats sur la terre ferme. Cette compagnie a été ainsi la première unité canadienne à affronter le feu pendant la Seconde Guerre mondiale.

Elle avait été envoyée en arrière-garde, pour permettre au Royal Scots de regagner l'île. Son commandant, le capitaine Allan Bowman, ex-instituteur, défendit son poste avec vigueur et habileté. Mais l'ordre de se replier ne lui parvenant toujours pas, il s'y décida de son propre chef, le 10 décembre, et ramena ses hommes à l'embarcadère du traversier de Lye Mun, où le détroit n'a qu'un demi-mille de largeur. Malheureusement, le traversier, qui était propriété civile, n'était plus en service. Le lieutenant Wilfrid Queen-Hughes (aujourd'hui éditorialiste au *Winnipeg Tribune*), voyant la situation de ses camarades sur l'autre rive, courut au débarcadère et, revolver au poing, força le capitaine du traversier à aller, sous le feu, chercher ses camarades en péril.

La compagnie "D" eut d'étranges compagnons de voyage pour cette dernière traversée. Un cortège funèbre chinois s'engouffra en effet de force avec les Canadiens sur le pont du bateau!

Ce bizarre rassemblement était un sinistre prélude à l'anarchie que nos soldats devaient retrouver sur l'île. Les communications téléphoniques militaires, par exemple, y étaient encore transmises par le réseau civil, dont plusieurs employés étaient des espions japonais, de sorte que les messages parvenaient souvent à l'ennemi avant d'avoir atteint leurs destinataires officiels. Par ailleurs, de nombreux Chinois de Hong-Kong, par haine contre les Britanniques, canardaient au passage les soldats qui traversaient les rues de Victoria, capitale de l'île, ou leur lançaient des pierres, du haut des édifices. Ajoutez-y un bombardement aérien et terrestre quasi ininterrompu durant tout le siège et qui, grâce à la "cinquième colonne" japonaise, ratait rarement son but, et vous aurez une bonne idée de la situation.

C'est la compagnie "C" du Rifles qui avait la première fait face, dans la nuit du 18 au 19, au corps japonais de débarquement. Le capitaine K. R. Strang, de Québec, en a gardé un souvenir vivace.

— Comme nous manquions de camions, rappelle-t-il, nous devons réquisitionner les camions civils y compris leurs chauffeurs chinois, d'une loyauté suspecte, avec les risques que cela comportait.

ON AVAIT chargé des camions ainsi réquisitionnés d'aller ravitailler en munitions une batterie fixe dont la casemate était située à flanc de coteau, au-dessus de l'emplacement défendu par la compagnie "C". Mais, la nuit du 18, un convoi de ces camions, chargé de "colonnards" japonais déguisés en coolies, en profita pour se glisser dans la place. Une fois à l'intérieur, les Nippons se débarrassèrent de leurs guenilles, assommèrent les occupants et braquèrent les canons sur les Canadiens.

Le lieutenant-colonel W. A. Bishop, de Sawyerville, (qui a reçu le Distinguished Service Order pour ses exploits en cette nuit fatidique), demanda au quartier général de faire bombarder la casemate. Mais on lui répondit au téléphone:

— Impossible, mon vieux! Cette casemate est occupée par les forces alliées.

— Alliées ou non, riposta Bishop, exaspéré, elles se conduisent comme si elles étaient ennemies!

Après que les Japonais eurent complété leur débarquement, la mêlée devint trop confuse pour que nous puissions la décrire aisément, même avec l'aide des archives militaires. Citons toutefois cette remarque du colonel C. P. Stacey, ex-directeur du service historiographique de l'Armée canadienne:

— Depuis plusieurs jours déjà avant le débarquement nippon, les soldats du Royal Rifles n'avaient pu prendre aucun repas chaud et ne dormaient que par

courts intervalles, recroquevillés dans les tranchées. Même quand les combats eurent commencé sur l'île, il arrivait parfois que des soldats s'effondrassent sur le bord du chemin et s'endormissent sur place et il fallait les secouer rudement plusieurs fois pour réussir à les réveiller.

Pourtant ce régiment, commandé par le brigadier C. Wallis, fit mieux encore que résister: il contre-attaqua plusieurs fois l'ennemi et ralentit ainsi son avance, à Repulse Bay et à la passe Wong Nei-chong, et lui reprit même un moment la colline du "Pain de Sucre". Tout au long de ces engagements furieux, cette unité réussit à conserver sa cohésion.

ON PEUT en dire autant du Winnipeg Grenadiers, que l'avance japonaise avait pourtant séparé du Royal Rifles. Les noms de Jardine (point d'observation) et du mont Butler éveillent encore de tristes mais glorieux souvenirs chez les survivants.

La compagnie "A" des Grenadiers avait reçu ordre, le 19 décembre, de tâcher de reprendre ces deux positions. Elle réussit d'abord à gagner du terrain mais, l'ennemi étant supérieur en nombre, elle fut finalement cernée et annihilée et ceux de ses officiers et soldats qui n'avaient pas été tués ou blessés grièvement furent tous faits prisonniers.

Le sergent-major Robert Osborn, ancien combattant de la Première Guerre mondiale, y accomplit un acte héroïque qui lui coûta la vie et lui valut la croix de Victoria à titre posthume et que raconte le sergent John Pugsley:

"Nous nous trouvions dans un creux de terrain. L'ennemi nous mitraillait sous tous les angles avec ses grenades, ses mortiers, ses mitrailleuses et ses fusils. Nous commençons à manquer de munitions et utilisons aux mieux les deux mitrailleuses légères et les sept mitrailleuses que nous avions.

"A un moment, je vois une grenade japonaise se diriger vers le petit groupe d'une dizaine d'hommes dont nous étions et, tout en me jetant de côté, je hurle à Osborn de se baisser. La grenade tombe près de lui. Pas question de la saisir et de la relancer vers les Japonais car elle va exploser dans une fraction de seconde et nous tuer tous! Alors Osborn se jette délibérément dessus. Il est mort pour que nous puissions survivre. C'est le plus bel acte de courage que j'aie vu de ma vie."

Les récits de hauts faits de ce genre nous permettent de comprendre pourquoi les Nippons durent y mettre beaucoup plus que les dix jours qu'on leur avait d'abord fixés pour s'emparer de Hong-Kong.

Durant cette semaine de siège où le jour et la nuit se confondaient et en dépit d'une fatigue presque insurmontable, les Canadiens poursuivaient leur résistance et improvisaient sans cesse de nouveaux moyens de la maintenir. A un moment, manquant d'essence, quelques-uns décidèrent d'aller en chercher à l'entrepôt principal de l'île, bien que des incendies brûlant alentour risquassent de révéler leur présence et d'en faire des cibles faciles pour les Japonais. Les Canadiens durent même barboter dans l'essence qui coulait de certains réservoirs percés et qui menaçait, si un projectile les eût atteints, de s'enflammer et de transformer tout l'entrepôt en une immense torche, mais ils n'en parvinrent pas moins à rapporter plusieurs gallons de carburant.

Tous ces actes de bravoure ne faisaient que retarder l'inévitable. Les munitions baissaient, les vivres encore plus et, pour comble, l'eau potable manquait déjà. A la veille de Noël, même les plus optimistes des défenseurs devaient s'avouer que l'entreprise était perdue et allait bientôt se terminer par une capitulation. C'est pourtant en cette même veille de fête que trois Winnipegois, les soldats Archie Clements, Dave Tuck et Earl Mawson, vécurent le plus étrange des réveillons.

Toute la soirée, ils avaient participé à la corvée d'essence mais ils avaient dû finalement quitter l'entrepôt, qui devenait intenable. En cherchant à rejoindre le gros du bataillon, ils constatèrent qu'ils s'étaient égarés.

Butant de droite et de gauche, les trois amis parvinrent à une maison qui, en des temps plus heureux, avait été celle du consul de Hollande et, cette nuit-là, tandis que le carnage et le fracas faisaient plus que jamais rage, ces hommes qui n'avaient pas pris un seul vrai repas depuis le 8 décembre festoyèrent longuement. Ils se régalerent du vin de leur hôte absent et s'empiffrèrent d'huîtres fumées, de pâté de crabe et de multiples friandises en conserve.

Puis Mawson décida de couronner le tout en s'offrant le luxe du premier bain qu'il eût pris depuis



Cette carte de l'île de Hong-Kong montre la direction suivie par l'attaque japonaise et l'emplacement des retranchements du contingent canadien.

longtemps. Le manque d'eau ne le détourna pas de son projet. Il se contenta, à la place, de remplir la baignoire... de gin!

Mais ce que le soleil de Noël éclaira en se levant ne pouvait plus être appelé un combat; c'était devenu un massacre. Au milieu de l'après-midi, le brave général Maltby fit sa reddition. Et les soldats alliés encore valides commencèrent alors de goûter, dans les camps de concentration nippons, à un régime si brutal qu'en quatre ans, deux cent soixante-cinq membres du Royal Rifles et du Winnipeg Grenadiers y moururent de malnutrition ou de mauvais traitements.

LE PRÉSIDENT Kennedy a déclaré, dernièrement, qu'il n'y a pas de place forte que des soldats courageux ne puissent conserver. Pourtant les Canadiens qui se sont battus à Hong-Kong étaient incontestablement des braves. Un d'entre eux y gagna la croix de Victoria, qui est la plus haute décoration militaire du Commonwealth, deux le Distinguished Service Order, deux autres le Distinguished Conduct Medal, six la Croix militaire et douze la Médaille militaire; enfin, pas moins de vingt-neuf furent cités à l'ordre du jour.

Mais Hong-Kong n'en était pas moins indéfendable. L'étonnant, à y repenser vingt ans plus tard, est que ces hommes aient pu résister si longtemps. ✓



Plus de 20 pays célèbrent Noël par des timbres

LE R. P. AIMÉ TROTTIER, c.s.c., attaché au Centre de recherches de l'Oratoire Saint-Joseph, à Montréal, eut l'idée, il y a huit ans, de rassembler tous les timbres émis dans le monde entier qui représentaient un sujet religieux, comme ceux de la Sainte-Famille que vous pouvez voir dans cette page. Aujourd'hui, le Père Trottier possède 12,000 timbres d'inspiration religieuse. Plus précieuse par son caractère original que par sa valeur commerciale, bien que certains timbres soient cotés très haut, cette collection est unique aussi bien au Canada qu'aux États-Unis. Elle groupe des timbres venant d'un grand nombre de pays dont certains sont communistes, comme l'Allemagne de l'Est, la Pologne et la Hongrie. Quant au Canada, il n'a jamais émis de timbre religieux si ce n'est, en 1950, celui de 50 cents représentant l'église de Grand-Pré, en Nouvelle-Ecosse . . . ✓



Le R. P. Aimé Trottier, c.s.c.



Ce berger du village des Baux, en Provence, tient un cierge d'une main et de l'autre l'agneau sans tache, gage de la sincérité des vœux qu'il échange avec une jeune fille

revêtue



revêtue de ses plus beaux atours.



C'est le doyen des bergers de cette région de France qui, son agneau au bras, ouvre la procession de Noël.

L'offrande de l'agneau par le plus vieux des bergers

Une tradition pittoresque de Noël au village des Baux, en Provence

A NOËL, on célèbre la messe de minuit dans toute la chrétienté mais, au village des Baux, en Provence, la cérémonie brille d'un éclat particulier à cause de la traditionnelle offrande par les bergers d'un agneau sans tache à l'Enfant Jésus.

Dans cette vieille église de France où affluent villageois et visiteurs, la procession est conduite par le plus vieux berger de la région qui porte l'agneau qu'il va déposer dans la crèche. Puis le vieillard baise pieusement les pieds d'un Jésus en cire, geste que répètent après lui tous les bergers présents.

C'est ensuite la cérémonie de l'échange des vœux au cours de laquelle bergers et bergères prennent tour à tour l'agneau dans leurs bras comme gage de la sincérité de leurs vœux. Pendant ce temps, l'assemblée des fidèles chante de vieux Noël provençaux, et les enfants, costumés en anges, regardent la scène avec des yeux émerveillés.



Les Baux est un charmant village niché dans un rude paysage de granit.



Pour la messe de Noël, les enfants du village se sont costumés en anges.



A minuit, tambourins et flûtes accompagnent les chants de Noël. ✓



Perspectives

Dave Keon

Maple Leafs de Toronto

A PRÈS son étonnante performance de 28 minutes (ce qui est long pour un avant dans le hockey moderne) contre les Canadiens, au début du mois dernier, Dave Michael Keon s'est vu décerner le surnom du "petit feu follet de Noranda" par Ed Fitkin, directeur des relations extérieures des Maple Leafs. Dave, en effet, vole littéralement sur la glace.

Keon, qui est un excellent compte, a donc toutes les chances de devenir une étoile de la Ligue Nationale. La saison dernière, sa première dans la L.N.H., il inscrivit à son actif 20 buts et 25 assistances et n'écopa que de six minutes de punition. Il fut proclamé la meilleure recrue de l'année, ayant recueilli 155 votes sur un maximum de 180.

Dave remporta ainsi le trophée Calder Memorial pour 1961, comme six joueurs des Leafs l'avaient fait avant lui: Frank Mahovlich (1958), Howie Meeker (1947), Gus Bodnar (1944), Gaye Stewart (1943) et Syl Apps (1937), qui sont tous devenus des étoiles.

A ses débuts dans la Ligue Nationale — il avait tout juste 20 ans —, Keon mit en pratique à la défense les enseignements qu'il avait reçus, au collège St. Michael de Toronto, de l'instructeur Bob Goldham, lui-même un ancien joueur de défense de la L.N.H. L'entraîneur des Leafs, Punch Imlach, utilisait la jeune recrue seulement pendant les punitions et Keon s'avéra à ce poste aussi bon joueur qu'à l'offensive.

Keon, qui est originaire de Noranda, mesure 5 pieds et 9 pouces et pèse 166 livres. Il a fait ses débuts professionnels au printemps de 1960 chez les Wolves de Sudbury, de la ligue de l'Est. Il s'en tira tout à son honneur puisque, en quatre parties, il récolta deux buts et deux assistances. Les Maple Leafs l'invitèrent immédiatement à se présenter à l'entraînement au mois de septembre suivant.

Punch Imlach estime pour sa part que Keon pourrait remplacer Kelly, quand ce dernier décidera d'abandonner le hockey, et considère qu'il deviendra aussi bon joueur que Henri Richard. Keon ne fait que débiter dans la L.N.H., mais on lui prédit d'ores et déjà un avenir brillant.

Marié et père de deux garçons, Keon habite Toronto et s'occupe de camps de vacances pendant l'été.

Photo Louis Jaques

Photographe de Perspectives

Troisième d'une série de photos des joueurs de la Ligue Nationale

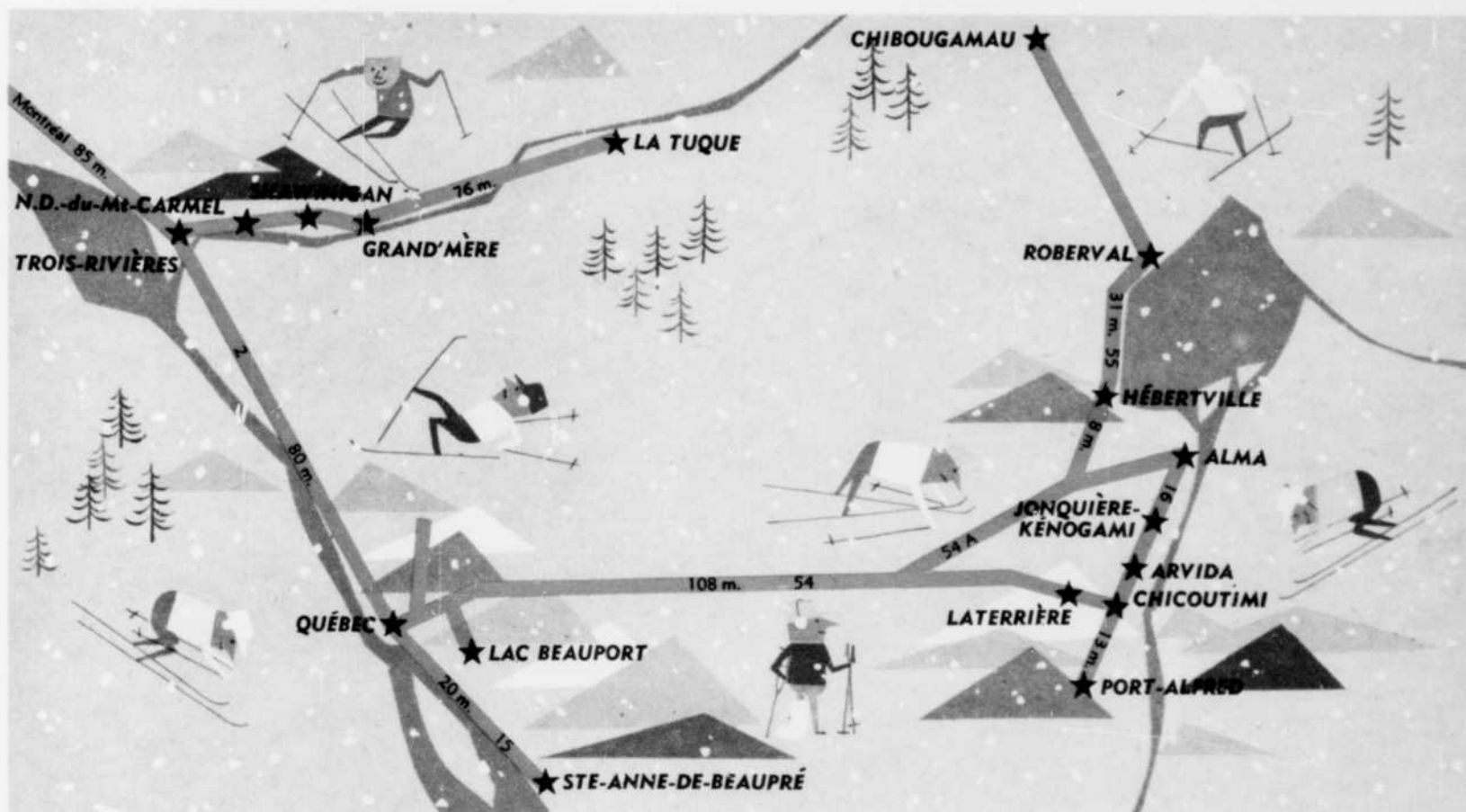
LE GUIDE DU **Perspectives** PARFAIT SKIEUR

91 stations de ski vous attendent

Par Jacques de Roussan
Rédacteur de Perspectives

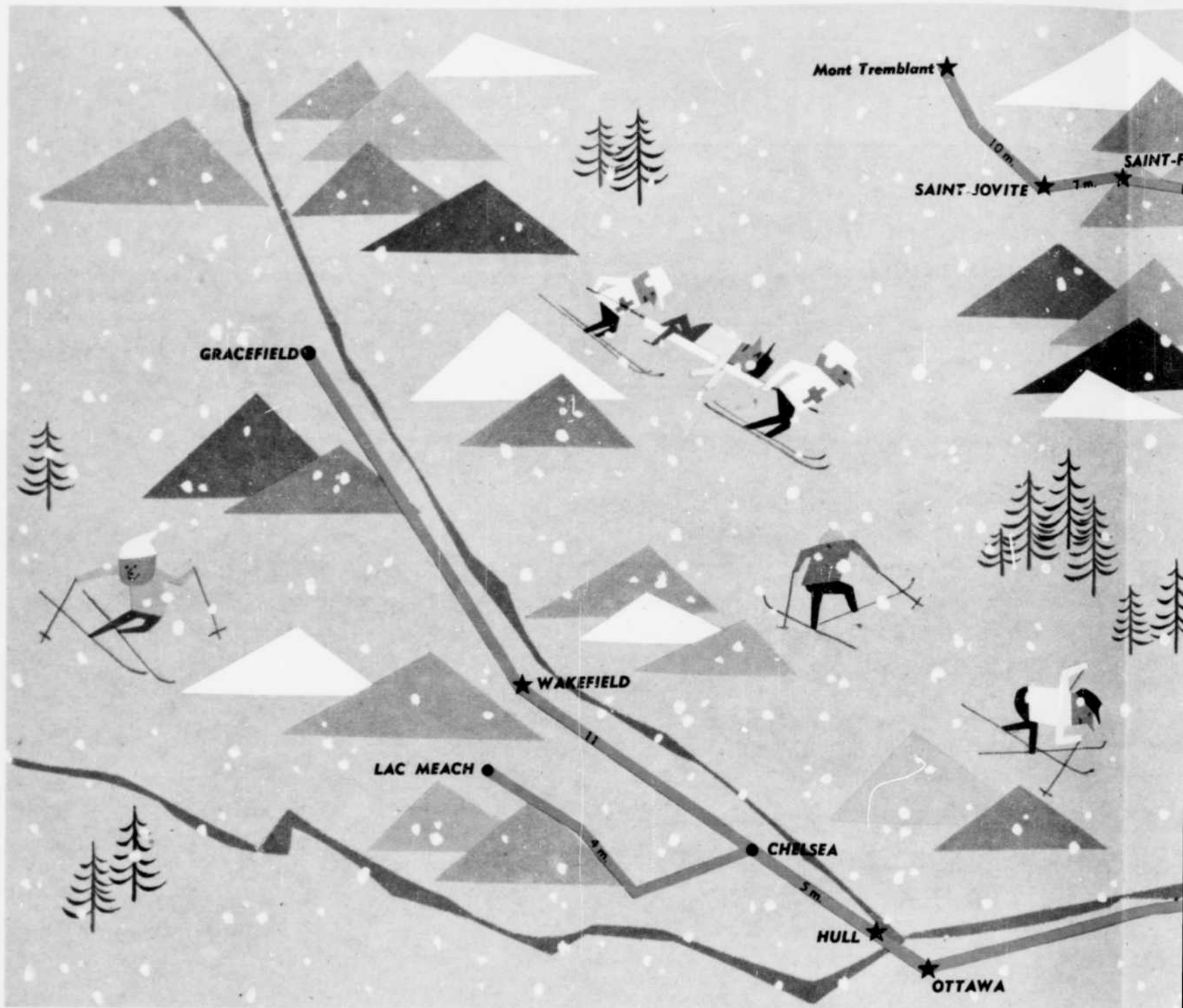
L'HIVER est là qui invite les sportifs à pratiquer le ski sur les centaines de pistes mises à leur disposition. Perspectives vous présente, dans ces quatre pages, le répertoire complet des stations de ski du Québec, de la vallée de la Gatineau et du nord des Etats-Unis. Sur les cartes, dont on ne se servira qu'à titre indicatif, on pourra distinguer à la

fois les centres où l'on pratique le ski (indiqués par une étoile) et les points d'orientation (un cercle noir). Les tableaux montrent d'abord les localités qui, sur les cartes, sont dotées d'une étoile, puis les stations mêmes de la région; on y trouvera aussi tous les renseignements sur l'équipement des pistes et sur les conditions de logement.



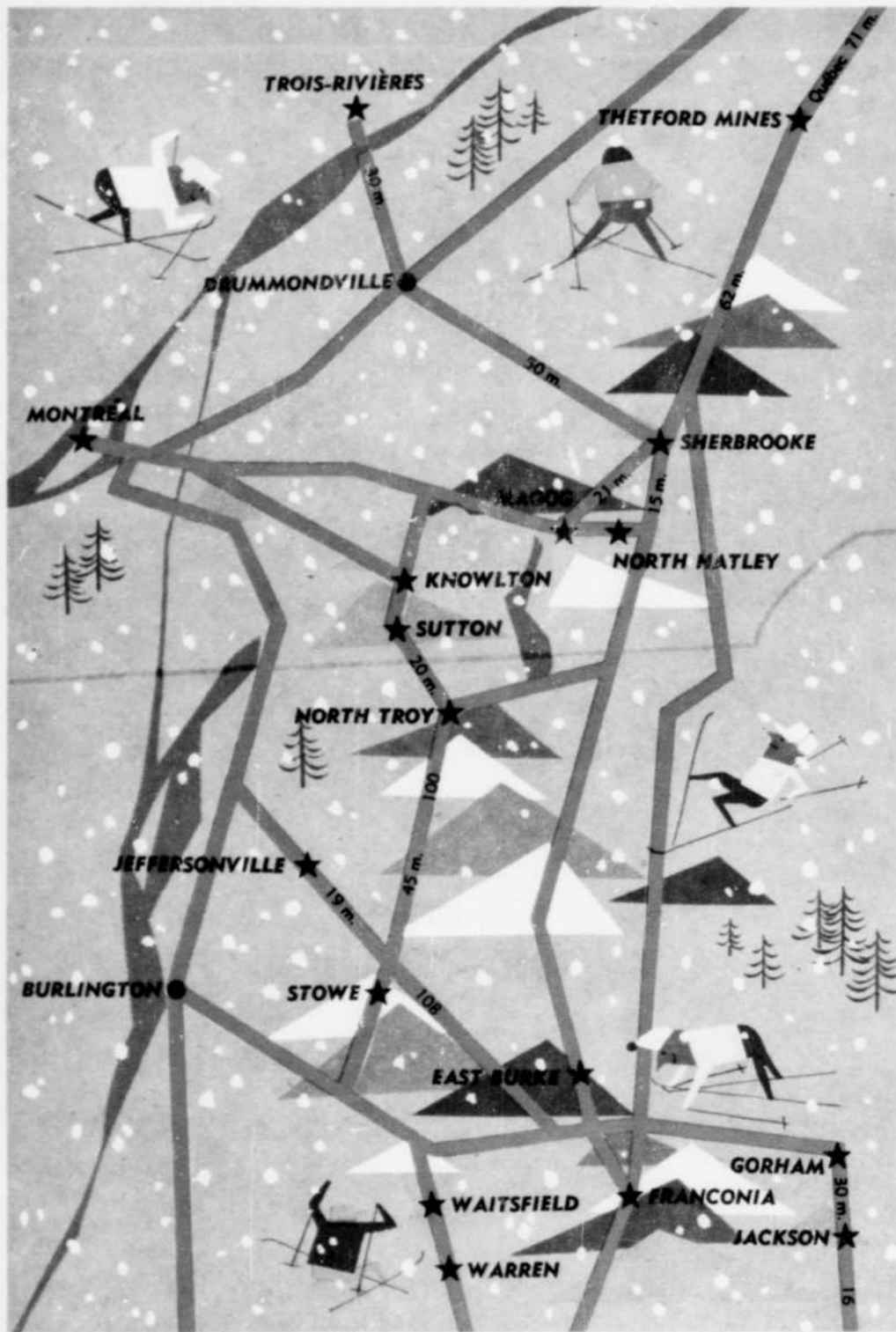
Mauricie, région de Québec, Saguenay et Lac-Saint-Jean

	TROIS-RIVIERES	Lac des Forges	N.D.-du-Mt-CARMEL	SHAWINIGAN	Mont Georges	GRAND'MÈRE	Vallée Pruneau	Mont Grand'Mère	LA TUQUE	Club de ski	LAC BEAUPORT	Manoir St-Castin	Château Beauport	Mont St-Castin	STE-ANNE-DE-BEAUPRÉ	Manoir Ste-Anne	LATERRIÈRE	Manoir Clairval	PORT-ALFRED	Mont Mars	CHICOUTIMI	Centre Place d'Armes	ARVIDA	Centre municipal	JONQUIÈRE-KÉNOGAMI	Mont Jacob	ALMA	Mont Bellevue	HÉBERTVILLE	Mont Masy	ROBerval	Centre de ski	CHIBOUGAMAU	Club Kiwanis
Pistes	3	1	3	4	6	4	3	6	4	4	1	3	6	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	5	Pistes		
Câble	1	1	2	1	2	1	1	2	1	2		2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	Câble			
Pomalift										1																						Pomalift		
Téléski T				1				1	2	1								1															Téléski T	
Téléski J																																	Téléski J	
Télesiège																																	Télesiège	
Ski de nuit		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Ski de nuit	
Ecole de ski	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Ecole de ski	
Patrouille	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Patrouille	
Festival																																	Festival	
Patinage	•			•	•	•	•	•	•	•																							Patinage	
Curling	•																																Curling	
Quilles	•																																Quilles	
Hôtels	•																																Hôtels	
Motels	•																																Motels	
Restaurants	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Restaurants
Pensions	•																																Pensions	

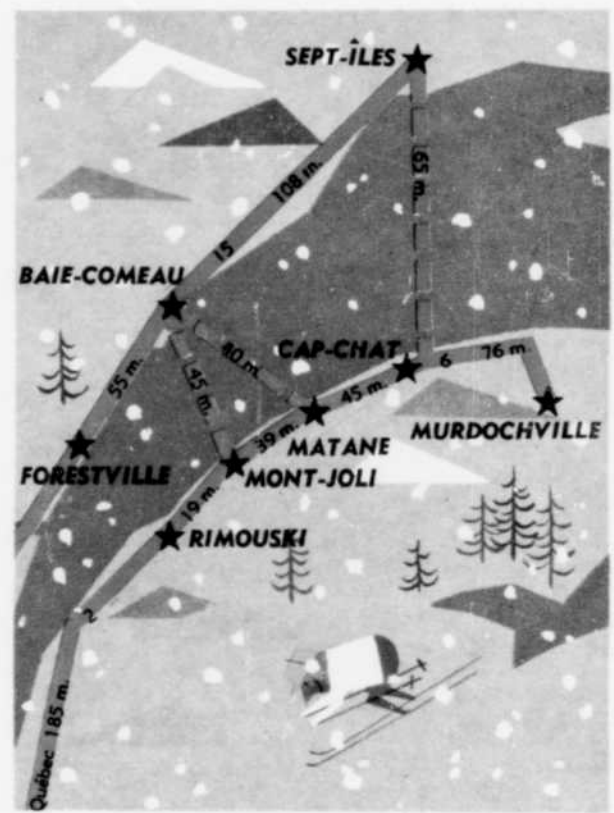


*Vallée de la Gatineau,
Montréal et
les Laurentides*

	OTTAWA-HULL	Beamish Hill	Mountain Lodge	WAKEFIELD	Camp Fortune	Village Hill	Edelweiss	SAINT-JOVITE	Mont Tremblant	Gray Rocks	SAINT-FAUSTIN	Mont St-Louis	Saint-Blanc	SAINT-DONAT	La Réserve	SAINT-ADOLPHE	Saint-Adolphe	SAINTE-AGATHE	Manor House	Laurentides	Chalet	Mont Ste-Agathe	Mont Carstar	Fosters	Mont Chevreuil	VAL-DAVID	Mont St-Aubin	Mont Plante	VAL-MORIN	Far Hills	Mont Bel Air	Mont Sauvage	SAINTE-MARGUERITE	Chalet Cochard	Cardy C	
Pistes	1 3 20	2 6	18 7	4 5	9	2	2 4 2 6 4 1 4	3 8	5 2 4	6 9 2																										
Câble	1 2 10	2	2																																	
Pomolift	1																																			
Teléski T	1 2	4	3 2	1 2				1	1 1 1 1 1 1																											
Teléski J																																				
Télesiège	1		3						2																											
Ski de nuit	•	•	•																																	
Ecole de ski	•	•	•																																	
Patrouille	•																																			
Festival																																				
Patinage	•																																			
Curling	•																																			
Quilles	•																																			
Hôtels	•																																			
Motels	•																																			
Restaurants	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pensions	•																																			



*Cantons de l'Est,
nord des Etats-Unis,
Côte Nord,
Rimouski et Gaspésie*



	KNOWLTON Bolton Glen	SUTTON Mont Sutton	MAGOG Mont Orford	NORTH HATLEY Green Timber	SHERBROOKE Croix Lumineuse	THETFORD MINES Mont Adstock	VERMONT Mont Granit	NORTH TROY Joy Peak	JEFFERSONVILLE Smuggler's Notch	STOWE Mount Mansfield	EAST BURKE Burke Mountain	WAITSFIELD Mad River Glen	WARREN Sugarbush	NEW HAMPSHIRE Mittersill	FRANCONIA Cannon	GORHAM Wild Cat	JACKSON Black Mountain	FORESTVILLE Club de ski	BAIE-COMEAU Riv. aux Anglais	SEPT-ÎLES Ste-Marguerite	RIMOUSKI Mont Blanc	MONT-JOLI Ste-Angèle	MATANE Mont Castor	CAP-CHAT Cap-Chat	MURDOCHVILLE Club de ski	
Pistes	4	5	11	10	1	5	2	13	6	24	6	18	20	7	20	6	15	1	1	2	2	1	7	2	2	Pistes
Câble						1	1			1					2		1	1	1	1	1	1	3	1	1	Câble
Pomalift			1	2	1			1	3	2																Pomalift
Téléski T	2	1	1							3	1	1		2	3	2	2									Téléski T
Téléski J																	1									Téléski J
Télésiège		1	2			1				3	2	2														Télésiège
Télécabine													1		1											Télécabine
Ski de nuit			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Ski de nuit
Ecole de ski	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Ecole de sk
Patrouille	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Patrouille
Festival	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Festival
Patinage	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Patinage
Curling	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Curling
Quilles	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Quilles
Hôtels	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Hôtels
Motels	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Motels
Restaurants	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Restaurants
Pensions	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Pensions



coups d'oeil et

Perspectives

Les "Mères brodeuses"

Le couvent des Ursulines de Québec renferme des reliques dont la valeur historique et artistique est inestimable. Le photographe Léon Bernard y a découvert un parement d'autel datant du régime français et dont le sujet central, brodé de fil d'or, représente une Nativité et une Rédemption. C'est cette Nativité que vous avez pu admirer en page couverture et que nous reproduisons ci-dessus.

Selon la Révérende Mère Marie-Emmanuel, cette broderie aurait été exécutée vers la fin du XVII^e siècle ou au début du XVIII^e par ces Ursulines qu'on appelait alors les "Mères brodeuses". Mère Marie-Emmanuel, qui est l'historiographe de la Bienheureuse Marie de l'Incarnation, se demande même si ledit parement n'aurait pas été l'ouvrage de cette dernière.

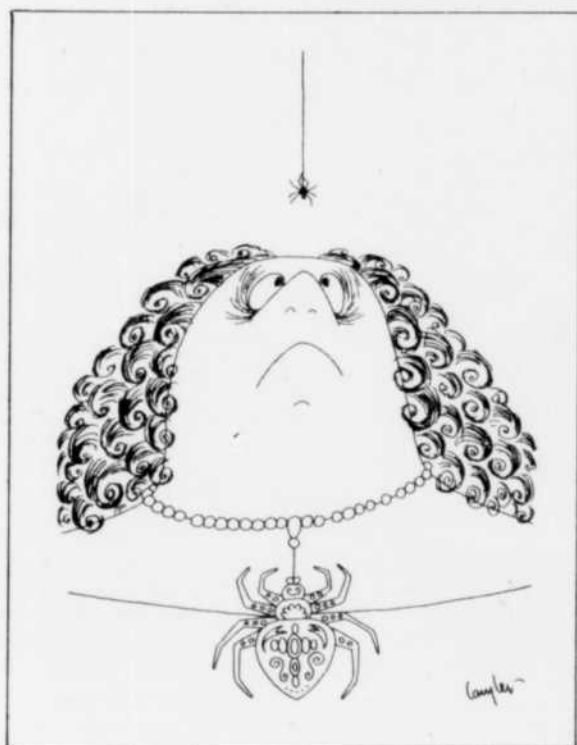
Marie de l'Incarnation a enseigné la broderie à la main à ses élèves. A cette époque, les religieuses cultivaient beaucoup la "peinture à l'aiguille" et elles ont exécuté plusieurs de ces parements pour diverses églises de la province, notamment pour celle de la réserve huronne de Lorette.

Le parement en question sert encore et décore le maître-autel de la chapelle du cloître, lors des grandes cérémonies religieuses, chez les Ursulines.

La semaine prochaine: visite à Bois-de-Coulonge

Perspectives a rendu visite ces jours derniers au nouveau maître de Bois-de-Coulonge, l'hon. Paul Comtois, lieutenant-gouverneur de la province de Québec. Ce jour-là, Monsieur le Gouverneur recevait ses enfants et ses petits-enfants. La semaine prochaine, Françoise Côté et Léon Bernard vous raconteront, en mots et en images, cette joyeuse journée.

La Rédaction



Un petit corps solide... grâce à des aliments vraiment

nourrissants! Les mamans modernes adoptent de plus en plus les aliments Heinz pour bébés et ne se contentent plus d'autre chose. C'est qu'elles connaissent la pureté des aliments Heinz pour bébés et qu'elles en apprécient aussi la commodité. Elles savent qu'elles peuvent avoir une entière confiance en ces aliments hautement recommandés.

Les aliments Heinz pour bébés présentent une valeur nutritive indiscutable... Leurs nombreuses variétés offrent toutes une saine saveur *naturelle* qui plaît aux bébés et les aide à s'habituer aux goûts divers des aliments. Votre bébé mérite ce qu'il y a de mieux!

Bébé en bénéficie aujourd'hui—et pour toute sa vie



ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS

57 à tous les repas... tous les jours



ET VIVE L'ANNÉE NOUVELLE!

Quelques amis, un bon feu, un buffet simple
mais délicieux et vous aurez le cœur en fête

LA MEILLEURE façon de fêter la nouvelle année, c'est encore de le faire en famille ou avec des amis intimes.

Les adolescents et les jeunes gens tiennent beaucoup, le dernier soir de l'année, à assister à une danse où il y a beaucoup de mouvement et de bruit. Mais ils découvriront bientôt qu'il est encore plus agréable de se réunir, avec quelques bons amis, dans un salon familial, surtout si ce salon possède une cheminée.

Nous vous suggérons aujourd'hui un goûter pour une réception de ce genre. Les plats sont simples et peuvent être préparés à l'avance car l'hôtesse préférera commencer



Petits pains de jambon et boeuf épicé, bouchées au rhum et au chocolat et biscuits des Fêtes à l'européenne. Dans le bol à punch: du lait

de poule et, comme décoration, un plein panier de beaux fruits et de noix qu'on a recouverts, au vaporisateur, d'une peinture dorée.

l'an nouveau au salon parmi ses invités plutôt que dans sa cuisine. Après les réceptions tellement plus élaborées qu'elle a données le soir et le jour de Noël, elle mérite sûrement de se reposer un peu.

Les canapés au jambon ouvriront les appétits. Notre boeuf épicé (cette recette n'est pas traditionnelle mais demande un temps moins long de préparation) et nos petits pains de jambon seront délicieux avec une salade, et le lait de poule constitue une boisson des plus rafraichissantes. Nous avons ajouté quelques recettes de friandises, celles-ci étant, au temps des Fêtes, indispensables à tous les petits et si agréables aux grands.

Les biscuits des Fêtes à l'européenne



Faites, dans chaque bande de pâte, une entaille d'environ un pouce près de l'une de ses extrémités.



Passer l'autre extrémité de la bande de pâte dans cette entaille comme pour former une espèce de noeud.

BOEUF ÉPICÉ

5 livres de boeuf dans la tranche grasse, roulé et ficelé
1 tasse de sel
2 tasses de mélasse
1 cuil. à table de clou de girofle en poudre
1 cuil. à table de quatre épices
1 1/2 cuil. à thé de cannelle
1 1/2 cuil. à thé de muscade

FROTTER l'extérieur du rouleau de viande avec une partie du sel. Placer le rouleau dans un grand bol en verre ou en faïence.

MÊLER ce qui reste de sel, la mélasse et les épices. Verser sur la viande et couvrir hermétiquement le bol de papier d'aluminium. Mettre au réfrigérateur et mariner pendant 4 jours. Tourner la viande 2 fois chaque jour.

RINCER parfaitement la viande, à l'eau froide, et la déposer dans une grande casserole. Couvrir d'eau froide et chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu et cuire doucement pendant 3 au 4 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer du feu et laisser refroidir la viande dans le bouillon.

SERVIR froid, en tranches très minces.

PETITS PAINS DE JAMBON

1 1/2 livre de jambon cuit
3/4 de livre de porc cru, maigre et haché
2 oeufs légèrement battus
2 tranches de pain, de 1 jour, en miettes
3/4 de tasse de lait
1 cuil. à table de sucre
1 boîte d'airelles d'Amérique (cranberries) entières, en sauce
1/2 cuil. à thé de clou de girofle en poudre
1/2 cuil. à thé de muscade
Un peu de poivre
1/4 de tasse de cassonade
1 cuil. à table de moutarde
1 1/4 cuil. à thé de lait
1 boîte d'airelles d'Amérique (cranberries) entières, en sauce

CHAUFFER le four à 350°.

PASSER le jambon à la râpe mécanique et le bien mêler au porc.

AJOUTER les oeufs, les miettes de pain, le lait, le sucre, le clou de girofle, la muscade et le poivre. Bien mêler et façonner le mélange en 6 petits pains. Mettre dans un plat à cuire légèrement graissé.

MÊLER la cassonade, la moutarde et le lait et étendre sur le dessus des pains. Cuire au four pendant 1 1/4 heure.

CHAUFFER les airelles, déposer à la cuillère sur les pains, et servir. (6 portions)

BISCUITS DES FÊTES À L'EUROPÉENNE

5 jaunes d'oeufs
3 cuil. à table de sucre
5 cuil. à table de crème sure (du commerce)
1 cuil. à thé de zeste de citron râpé
1 cuil. à table d'essence d'amandes
2 1/2 tasses de farine à tout usage, tamisée
1/4 de cuil. à thé de sel
Graisse de friture
Sucre glace

BATTRE ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la crème sure, le zeste de citron et l'essence d'amandes.

TAMISER ensemble la farine et le sel et ajouter au premier mélange, en mêlant bien. La pâte sera très ferme. Pétrir doucement sur une surface enfarinée et mettre au réfrigérateur.

CHAUFFER, à 380°, suffisamment de graisse de friture pour pouvoir y immerger les biscuits.

ROULER la pâte bien refroidie. En faire une abaisse de 1/8 de pouce d'épaisseur et y tailler des biscuits de 1 x 4 pouces. Faire, dans chaque biscuit, une entaille d'environ 1 pouce près de l'une de ses extrémités. Passer l'autre extrémité du biscuit dans cette entaille, pour former une espèce de noeud (voir nos photos en page 15).

FRIRE les biscuits pendant environ 1 1/2 minute, en les tournant une fois.

ÉGOUTTER sur du papier absorbant et saupoudrer de sucre glace. (3 1/2 douzaines)

CANAPÉS AUX CHAMPIGNONS

15 ou 18 gros champignons
1 boîte de 4 1/2 onces de jambon de conserve (devidé ham)
3 cuil. à table d'oignon haché finement
Quelques gouttes de sauce Worcestershire
1 cuil. à thé de mayonnaise
1/2 tasse de chapelure fraîche
15 ou 18 toasts Melba, ronds

LAVER les champignons et enlever les queues.

HACHER finement les queues, ajouter le jambon, l'oignon, la sauce Worcestershire, la mayonnaise et la chapelure.

DISPOSER les têtes de champignons, à l'envers, dans un grand plat à cuire, graissé. Remplir les champignons avec le mélange au jambon, en faisant la surface bien ronde.

METTRE le plat au four, à 6 pouces sous le grilloir, pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des canapés soit bien grillé.

SERVIR très chaud sur les toasts Melba bien réchauffés. (15 à 18 canapés)

BOUCHÉES AU RHUM ET AU CHOCOLAT

1 paquet (6 onces) de crottes de chocolat
1/2 tasse de crème sure (du commerce)
Une pincée de sel
1/4 de tasse de crottes de chocolat
2 tasses de fines miettes de gauffres à la vanille
1/4 de tasse de crème épaisse
2 cuil. à thé d'essence de rhum
1/4 de tasse de beurre ramolli
1 tasse de sucre glace, tamisé
1 tasse de pacanes
1/4 de cuil. à thé de sel
Chocolat granulé

CHAUFFER 6 onces de crottes de chocolat, au bain-marie non bouillant, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié fondues. Retirer du feu et brasser jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et lisse.

AJOUTER la crème sure et une pincée de sel. Mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou jusqu'à ce que le mélange soit assez ferme.

PASSER 1/4 de tasse de crottes de chocolat à la râpe mécanique, en utilisant le couteau le plus fin.

AJOUTER la vanille, les miettes de gauffres, la crème, l'essence de rhum, le sucre glace, les pacanes (hachées finement) et 1/4 de cuil. à thé de sel. Bien mêler.

FORMER, avec le premier mélange bien refroidi, des boulettes de 1/2 pouce de diamètre. Le chocolat sera malléable.

FAÇONNER le deuxième mélange en boules d'environ la grosseur d'une noix autour des boulettes de chocolat. Rouler dans le chocolat granulé.

LAISSER au réfrigérateur, dans des contenants fermant hermétiquement, plusieurs jours avant de servir. (Environ 2 1/2 douzaines)

SAUCE AUX FRUITS

1 tasse de cerises marasques, en moitiés
1/4 de tasse de jus de cerises marasques
1/2 tasse de figues sèches, en morceaux
1 tasse de dattes, hachées finement
1 tasse d'ananas de conserve, en morceaux
1/2 tasse de jus d'ananas
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse d'amandes mondées, hachées finement

MÊLER tous les fruits et le jus de cerises. (Si les figues et les dattes ont besoin d'être ramollies, les couvrir d'eau bouillante, laisser reposer pendant 3 minutes et les égoutter.)

MÊLER le jus d'ananas et le sucre dans une petite casserole et faire bouillir pendant 2 minutes. Verser sur les fruits. Refroidir.

AJOUTER les amandes, bien refroidir et servir sur de la crème glacée à la vanille. (Quantité suffisante pour garnir 12 ou 16 portions de crème glacée)

LAIT DE POULE

6 jaunes d'oeufs
3/5 de tasse de sucre glace, tamisé
1 tasse de cognac
2 tasses de crème épaisse
2 tasses de lait
6 blancs d'oeufs
1/8 de cuil. à thé de sel
Muscade râpée

BATTRE les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient jaune citron et bien légers. Ajouter le sucre, petit à petit, en battant bien après chaque addition. Batta jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

AJOUTER le cognac, la crème et le lait, très lentement et en battant constamment. Bien refroidir.

BATTRE les blancs d'oeufs et le sel en neige ferme, au moment de servir. Incorporer au premier mélange.

VERSER dans des verres à punch et saupoudrer de muscade. (16 verres de 4 onces) ✓

Andy O'Brien
et le Sport



LA QUESTION, à première vue, est facile. Quel amateur en effet ne connaît "son hockey"? Mais posée à tout instant par fiston, le samedi soir devant l'appareil de télévision, elle a pu embêter un père plus d'une fois. Il y a bien le livre des règlements auquel on peut se référer, mais il est aussi ésotérique qu'un texte de lois... Quant à trouver une brochure qui explique le jeu simplement, vous pouvez toujours chercher: il n'en existe pas!

Il y a au hockey 83 règlements, plus un tas de sous-paragraphes. Cela fait beaucoup de coups de sifflet en perspective. L'artiste s'est contenté ici de six infractions pour donner

"Pourquoi, p'pa, ce coup de sifflet?"



bonne
humeur



bonne
santé



chaque
jour



nous buvons tous

VICHY CÉLESTINS

l'eau qui fait... du bien!

Méitez-vous des imitations

EXIGEZ CÉLESTINS

Des reportages

de toutes les



régions du pays



dans Perspectives

libre cours à son humour. Et le reste? Ici nous entrons dans la confusion des hors-jeu.

Comme tout le monde sait, la patinoire est divisée en trois zones — défensive, neutre et offensive — par deux lignes bleues. Il y a de plus, au centre, une ligne rouge. Le jeu consiste, évidemment, à marquer des buts dans le filet adverse — mais pas n'importe comment.

Dans les débuts, il n'y avait pas ces lignes sur la glace. On y a eu recours pour éviter les "balayages" de patinoire. Aujourd'hui, un joueur doit savoir garder la rondelle et manoeuvrer.

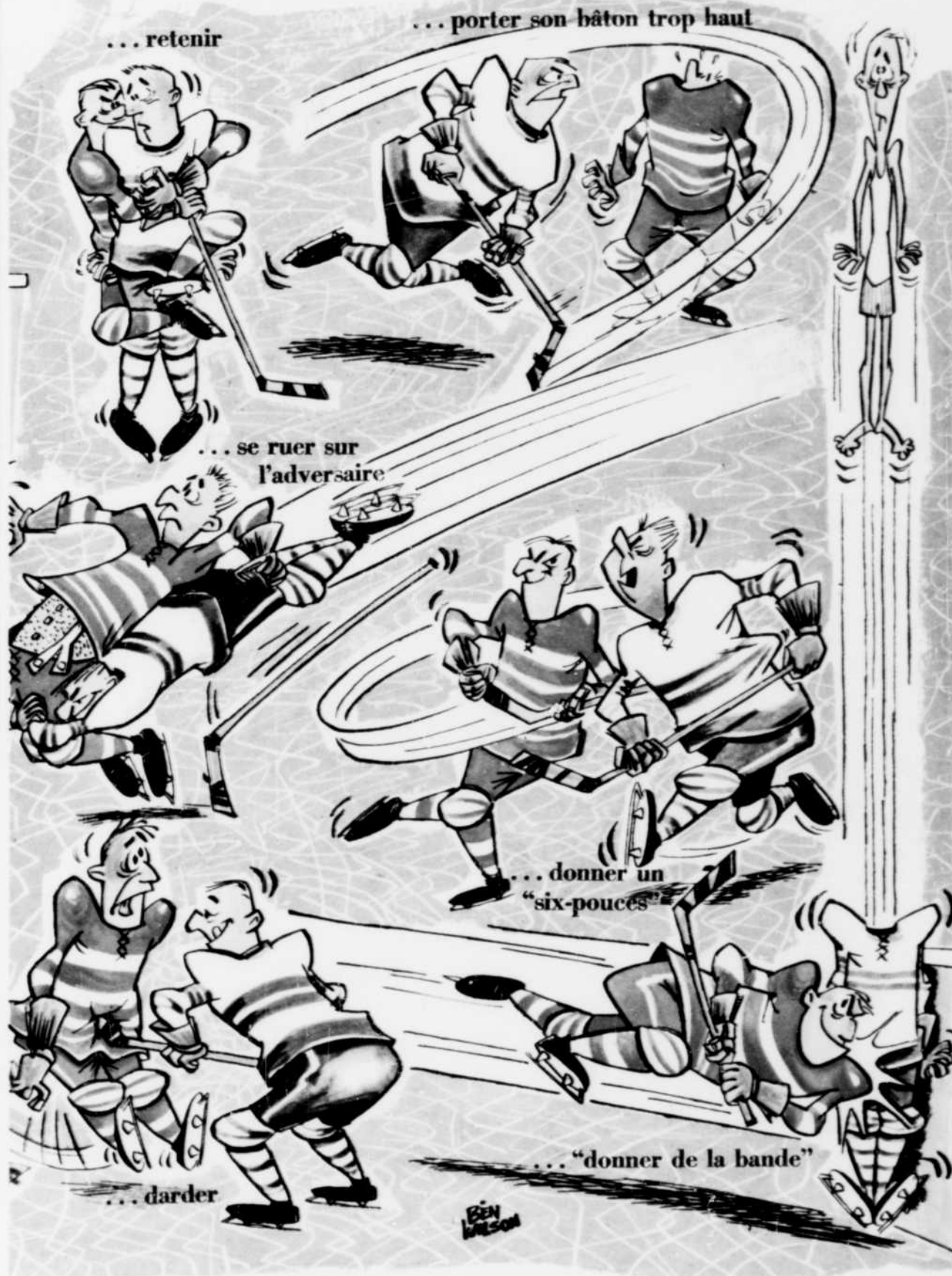
Les hors-jeu sont toujours à sens unique, ce qui dissipe une certaine confusion. En effet, ne peut commettre un hors-jeu que l'équipe qui a possession de la rondelle.

Maintenant suivez l'élan de, disons Geoffrion, qui part de sa zone. Il a le droit de passer la rondelle à n'importe lequel de ses coéquipiers à l'intérieur de la ligne rouge. Si Geoffrion

traverse sa propre ligne bleue avec la rondelle, il peut passer à tout joueur en deçà de la seconde ligne bleue.

Un hors-jeu ne peut donc se commettre qu'à la ligne rouge ou à la ligne bleue adverse. Dans ces deux cas, le joueur qui reçoit une passe ne peut traverser la ligne avant la rondelle, non plus que ne peuvent le précéder ses coéquipiers. Dans ce dernier cas, il y a pourtant une exception: à la ligne rouge, les coéquipiers de celui qui reçoit la passe peuvent avoir déjà franchi la ligne (cette heureuse exception élimine bien des hors-jeu et favorise des élan plus rapides).

C'est la position des patins qui détermine un hors-jeu. Tant qu'il a un patin sur la ligne, un joueur peut saisir la rondelle à l'intérieur de la ligne en s'allongeant, ce qui, d'ailleurs, amène la foule à exiger un hors-jeu si c'est l'équipe adverse qui fait le coup... Il y a bien d'autres détails comme cela au hockey, mais vous en savez maintenant assez pour impressionner fiston le samedi soir.



CIGARETTES
"EXPORT"
 BOUT UNI
 ou FILTRE



"Je l'ai fabriqué!"

"JE SUIS UN MANUFACTURIER"

Je fais un produit qui s'est fait un nom par lui-même. J'en suis fier. C'est ma responsabilité et ma satisfaction d'obtenir une qualité qui satisfera ceux qui achètent mes produits.



"Je l'ai vendu!"

"JE SUIS UN MARCHAND"

Je fais de mes clients mes amis en vendant des marques qui se sont faites un nom par elles-mêmes. Une acheteuse est plus à son aise en achetant une marque de qualité connue. Je sais qu'elle sera satisfaite.



"Je l'ai acheté!"

"JE SUIS UNE CLIENTE"

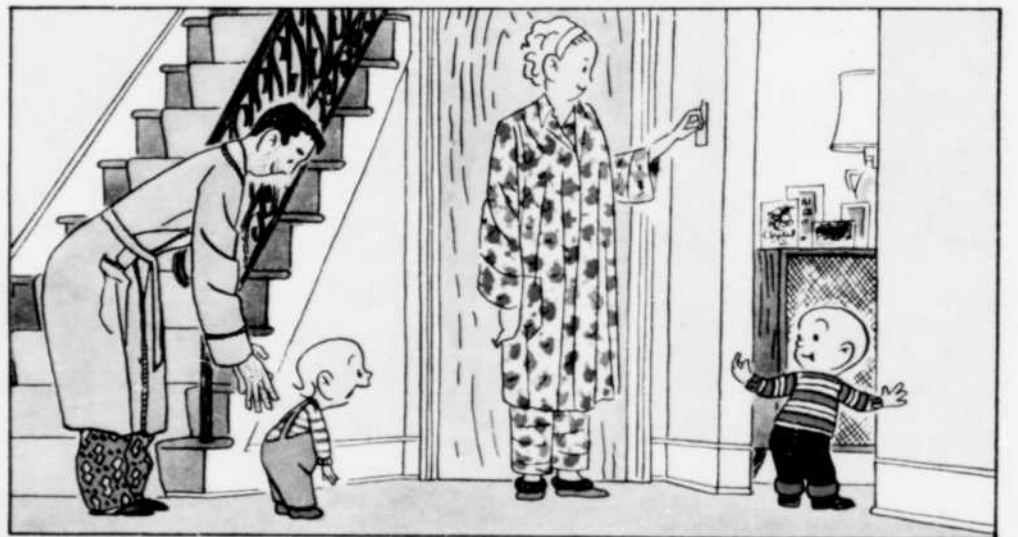
Chaque femme veut sentir qu'elle dépense son argent pour le bon motif. Un produit qui est assez bon pour s'être fait un nom par lui-même est exactement la qualité qu'il me faut.

pour être plus satisfait...

achetez toujours des **Marques**
 qui se sont faites un **Nom**
 par elles-mêmes

Fiston

by DOUG WRIGHT





Eloi de Grandmont

Ce n'est pas toujours fête!

CE qu'on devrait se souhaiter au temps des Fêtes, c'est une bonne santé, une santé de fer, une santé qui vous permettrait de traverser ce même temps des Fêtes sans douleur et sans peine. Car, même pour un homme de constitution robuste, cette période de réjouissances — d'indigestions et de maux de tête! — est la plus dure de l'année.

Normalement, on pourrait imaginer que la période la plus dure de l'année, c'est le carême. Les intentions de l'Eglise semblent bien laisser entendre que le carême est un temps de pénitence, de jeûne, d'abstinence. Eh bien, non! Ce n'est pas le carême qui est terrible, c'est le temps des Fêtes.

Le carême, c'est la santé, c'est la joie de vivre, avec un foie tranquille, un cerveau clair, un estomac calmé, avec des réserves de vitamines et pas trop de calories. Le carême est une époque heureuse, quarante-six jours de bonheur, si on le compare au temps des Fêtes. Le carême correspond à toutes les données modernes de l'alimentation. Les régimes que préconisent aujourd'hui l'hygiène et la diététique s'accordent parfaitement avec le carême et ne s'accordent pas du tout avec le temps des Fêtes. Et il m'arrive parfois de me demander pourquoi on ne prêche pas les régimes du haut de la chaire!

Je cherche Noël... un Noël de mon enfance... le plus lointain Noël... et qu'est-ce que je trouve? Un malaise. Trop de bonbons, des gâteaux recouverts de beaucoup de chocolat, deux ou trois verres de vin sucré, des émotions, la fatigue, le manque de sommeil, et voilà!... J'aimerais mieux, bien mieux, me souvenir d'une nuit douce, neigeuse, silencieuse, avec le seul bruit de nos pas sur le chemin de l'église... Pourquoi faut-il qu'on ait le cœur si lourd par une nuit si belle? La forte odeur des églises de campagne bourrées de monde n'arrange pas les choses non plus!

Les enfants qui ont été élevés avec une sévérité raisonnable savent très bien que leurs parents ne sont pas d'accord, que les parents n'admettent pas ces excès en temps normal. Mais, au temps des Fêtes, les parents sont plus faibles. Ils veulent vous faire plaisir et, pour vous faire plaisir, ils vous rendent malade!

Je songe avec mélancolie à tous ces coeurs barbouillés, à tous ces enfants qui, la paupière lourde, regardent des arbres de Noël aux lumières vacillantes. Je les revois plus tard, à l'église pendant la messe de minuit; ils

fixent des lampions qui s'embrouillent de plus en plus. Leur tête bourdonne et les grosses voix du chœur de chant leur frappent le tympan à coups de marteau.

Si la nuit est froide, quelle chance! Elle vous aide à récupérer. Ainsi, quand vous vous agenouillez au pied de l'arbre de Noël pour la joyeuse découverte des cadeaux, vous n'aurez pas trop de difficulté à lire la carte du cousin Gaston!

Le temps des Fêtes de notre enfance, ce n'est pas toujours fête.

Mais plus tard, ça s'arrange, Dieu soit loué! Il arrive souvent que cette fête des enfants soit plus appréciée par les adultes que par la jeunesse, comme ces trains électriques qui amusent tant les parents.

Les plus belles nuits de Noël sont peut-être celles que l'on passe loin de chez soi. Le joie se teinte alors d'une vague mélancolie et c'est un état propre à la rêverie. Noël en mer, par exemple, sur un petit cargo secoué par la tempête, est quelque chose d'inoubliable. Il ne se passe rien! Tout l'équipage est au travail. De temps en temps, on se regarde et on a l'air de se dire: "Tu sais, mon vieux, c'est Noël"... Il n'y a rien pour rappeler que c'est Noël, mais on peut être certain que tout le monde ne pense qu'à ça.

Je dirai que c'est le contraire de ce qui se passe dans les villes. Toute cette foire publicitaire, cet éclatant commerce, ce vacarme dont les rues sont pleines — j'allais dire "ces chansons" — vous fatiguent par leur insistance et l'on a envie d'aller au théâtre voir une pièce qui se passerait au Japon et au printemps.

J'AI raté de vingt-quatre heures un Noël en avion au temps des hélices et des longues traversées. (Quand on parle des hélices, aujourd'hui, on a l'air de parler de la marine à voile!) De tous ceux que j'ai passés loin du pays, je n'oublierai jamais un certain Noël dans le midi de la France, du côté de Bormes-les-Mimosas. Nous avions réveillé à la terrasse: je me souviens avec précision d'une énorme ratatouille, du vin rosé et du ciel bleu. Une paix divine descendait sur la terre et dans nos coeurs.

Trois jours plus tard, je prenais l'avion pour New York et j'avais la sensation de tomber au milieu d'un cirque.

Noël, ça? Non, c'était plutôt la valse des porte-monnaie. Et, d'un seul coup, je me suis réconcilié avec la Noël de mon enfance.



Le cadeau idéal pour toute la famille!

LA METHODE DE CONVERSATION ANGLAISE

Poly-Glot



20 DISQUES
40 LEÇONS enregistrés par Henri Bergeron

Cadeau individuel ou familial... c'est LE CADEAU QU'ON OFFRE A CEUX QU'ON AIME.

60 heures suffisent pour apprendre à parler anglais... vous comprenez et parlez dès la première leçon.

PAIEMENT FACILE

aussi peu que \$1.50 par semaine

GRATIS Dictionnaire — anglais — français — HARRAP'S
Abonnement de 52 semaines à un journal anglais
aussi CONVERSATION

ESPAGNOLE et ITALIENNE avec MIVILLE COUTURE

Remplissez et postez ce coupon pour plus de détails.

POLY-GLOT INC. 425, rue de l'Eglise, QUEBEC P-11-61

Messieurs: — Sans obligation de ma part, veuillez me faire parvenir votre DISQUE D'ESSAI GRATUIT et les renseignements sur la méthode POLY-GLOT de conversation anglaise () espagnole () italienne (), au moyen de disques et sur votre "Récompense au Mérite" après examens.

NOM
ADRESSE
VILLE COMTE
EMPLOI AGE



Le vrai Petit Gruyère Suisse

donne à ce plat son cachet

PÂTES DE THON AU FROMAGE SUISSE

— 4 portions

Utiliser deux boîtes de thon, format régulier, en faire des petites pâtes et placer sur un plat à cuire légèrement graissé. Couvrir chaque pâte d'une tranche de tomate et d'un triangle de fromage Suisse "Petit Gruyère" (1/2 d'once chacun). Placer les pâtes sous le grill, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré; servir dans des pains fendus et grillés. Formidable avec une salade!

IMPORTÉ DE LA SUISSE

Les Marques Connues facilitent les bons achats!

Pour vous assurer qualité et satisfaction, exigez les marques connues. Familiarisez-vous avec celles qui sont annoncées dans cette revue.

Pour acheter en toute confiance et en avoir plus pour votre argent n'achetez que les marques connues!

Une Marque Connue est synonyme de bon renom.

Meilleurs vœux
Perspectives

