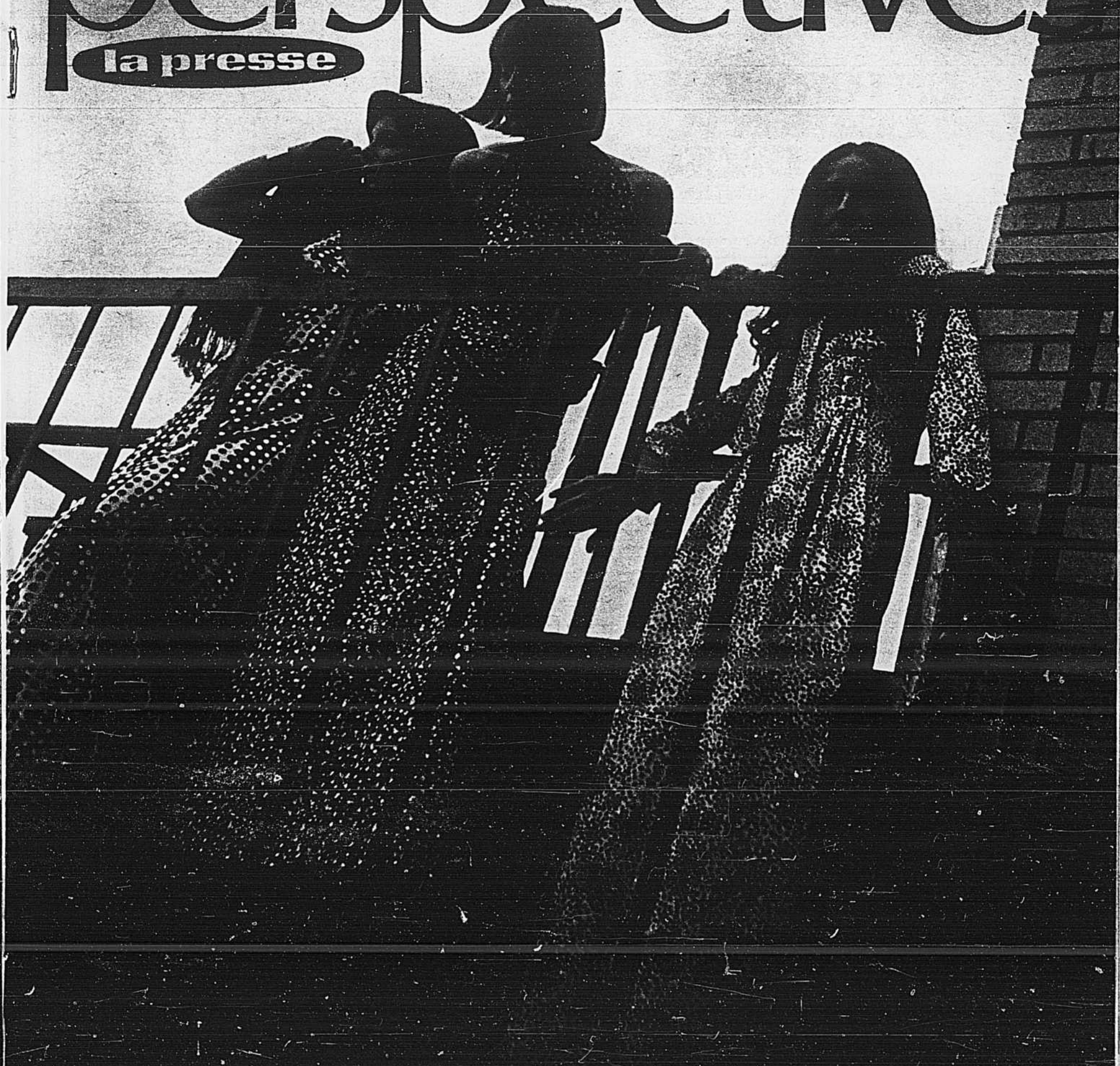


# perspectives

la presse



EN NOIR ET BLANC PAGE 20



Parmi les trente-ans-et-plus, rares sont ceux qui n'ont pas été, à un moment ou l'autre de leur vie, scouts, croisés, cadets du Sacre-Coeur, acécijicistes, ligueurs, zéloteurs d'un organisme de charité, fervents lecteurs de feuillets paroissiaux, fréquentateurs annuels de retraites paroissiales, assidus de processions religieuses, etc. Il était difficile d'échapper à ces innombrables associations qui vous cueillaient sitôt votre âge scolaire atteint et vous enveloppaient tel un lourd manteau; en retour elles se révélaient d'excellents instruments d'éducation populaire et un facteur de vie communautaire réelle. Bien sûr qu'elles portaient l'empreinte de leur temps, hiérarchisées qu'elles étaient, l'Eglise en occupant le sommet, et nullement préoccupées du très contemporain objectif de la participation! Mais les gens s'y sont vite reconnus, il y avait là, indéniablement, un tissu solide, fruit de longues années de contacts et d'activités communes.

Toutes ces associations, toutes ces ligues, tous ces mouvements ne tenaient pas du hasard ou de la cigogne: ils constituaient, en dépit de l'apparente autonomie des divers secteurs qu'ils touchaient, un véritable réseau communautaire dirigé par un groupe social identifiable. Un réseau communautaire "dirigé" (aujourd'hui on les dit "participationnistes" au niveau des décisions et de l'orientation générale) vise chez la population qu'il encadre, la création de comportements individuels et collectifs conformes au système de valeurs (idéologie) du groupe social qui le dirige. Façonner des mentalités, donc, montrer comment réagir, quoi dire, quoi faire, dans telle ou telle situation. Il va de soi que plus un réseau comporte de ramifications, plus il colle à la réalité et plus fortes sont ses chances de plier celle-ci à son modèle.

Les Jésuites ont bâti et animé un semblable réseau à Montréal dans la première moitié du vingtième siècle. Ce réseau gagné à être connu parce que la population qu'il a rejointe et formée a influé énormément sur le type de société que le Québec connaît actuellement, et aussi parce qu'il constitue un modèle historique d'action sociale dont on peut tirer certaines leçons.

#### A LA BASE: LA PAROISSE

Les Jésuites n'ont pas toujours oeuvré dans le domaine social. Comme leurs prédécesseurs, les Récollets, ils vinrent en Amérique d'abord pour

évangéliser et convertir les indigènes. L'opération leur a d'ailleurs coûté quelques "martyrs" fort célébrés autrefois. La conquête anglaise mettra une fin abrupte à cette première période; le corps sera même officiellement supprimé en 1773, défense leur étant faite de recruter de nouveaux membres. A la mort du dernier survivant en 1800, le gouvernement confisque les biens de la communauté.

La deuxième période commence à leur rappel au pays par Mgr Bourget en 1842 et, cette fois, nous intéresse directement. L'évêque de Montréal leur confie sur-le-champ la paroisse de Laprairie (ils la desservirent pendant 14 ans) et les charge de fonder un collège bilingue dispensant le cours classique et le cours de commerce: ce sera la Sainte-Marie, qui ouvrira ses portes en 1848 à un premier contingent de... treize élèves. Il s'abritaient alors dans une petite maison de bois hâtivement construite à l'angle des rues Dorchester et Saint-Alexandre.

Ce second départ est modeste: ils n'étaient que six pères et trois frères. Mais les deux pôles de leur nouvelle action sont maintenant posés: la paroisse, base sociale de leur apostolat, et le collège, voué à la formation des élites. Quand ils se verront confier, en 1884, la fondation de la paroisse de l'Immaculée-Conception (elle n'existera officiellement qu'en 1889), ils trouveront là un tremplin populaire idéal à la diffusion de leur "message" social. D'autant plus vite et d'autant mieux que l'année suivante, en 1885, s'ajoutera la pièce centrale du réseau avec le début du scolasticat de l'Immaculée-Conception (école de formation théologique et philosophique). Sise juste derrière l'église, cette institution servira de pépinière au réseau, l'alimentant, selon le cas, des curés, des vicaires, des prédicateurs ("semeurs de paroles"), des animateurs, des aumôniers ou des écrivains que son bon fonctionnement requerra. De plus c'est dans son aile nord-est qu'emménagera, dès 1901, l'imprimerie du *Messenger*, propriété de la Compagnie, le médium de masse de l'époque, dont les presses ne dérouteront pas tout au long de ces cinquante ans. Y sont hébergés de quatre-vingts à cent cinquante scolastiques, de même qu'une cinquantaine de pères en moyenne (il y en eut plus de soixante durant la décennie se terminant en 1950). Parmi ces derniers, le cas de ceux qu'on nomme les "écrivains" est particulièrement intéressant: il s'agit des pères voués à "l'apostolat de la plume", auteurs des livres,

des brochures, des tracts distribués par le réseau, ou encore d'articles dans les revues du même réseau. Il est impossible de calculer avec précision le nombre des articles de revue qu'on doit à leur plume, mais pour ce qui est des autres publications, un album de la communauté les évalue, en 1942, à 425: elles vont du simple roman à d'austères traités de morale ou de théologie, en passant par les écrits sur les questions socio-économiques, numériquement les plus importants. Chiffre qui serait astronomique même aujourd'hui! Ce n'est pas sans raison qu'à partir de 1919 on leur confère un statut à part: dans le catalogue, à la suite de leur nom, les mots "domus scriptorium" (maison des écrivains). Sous la responsabilité à ce moment d'un sous-ministre, leur autonomie s'accroît en 1932 quand ils relèvent alors d'un ministre, en l'occurrence le père Papin-Archambault: on les désigne sous le nom de "domus scriptorium S. Bellarmini". Le "domus" compte alors dix-sept membres.

Autour du scolasticat gravitent les paroisses. D'abord les paroisses formées à même le territoire occupé originellement par celle de l'Immaculée-Conception. Ses 112 000 habitants de 1942 ont été répartis en neuf paroisses dans l'ordre suivant: Saint-Eusèbe (1897); Sainte-Philomène (1905); Saint-Jean-Berchmans (1908); Saint-Stanislas-Kostka (1910); Saint-Dominique (1912); Saint-Pierre-Claver (1913); Saint-Marc (1917); Notre-Dame du Saint-Sacrement et Saint-Louis-de-Gonzague en 1926. Ces paroisses relevaient du clergé séculier mais les patronymes jésuites de plus de la moitié d'entre elles indiquent bien les liens qui les unissaient à la paroisse-mère.

Le réseau, et son "message", ne se limitera pas à ces seules paroisses grâce à l'initiative prise, en 1909, par le curé de l'Immaculée-Conception de lancer le *Bulletin paroissial*.

Ce "messenger du curé" (Mgr Charbonneau écrivait à son sujet: "Cette revue permet à MM. les curés de renouveler chaque mois leur visite paroissiale") connaîtra une expansion exceptionnelle. Dès 1911, il s'étend aux paroisses avoisinantes sous une forme dont il ne se départira plus: la page frontispice au nom de chacune d'entre elles; des notes particulières à chaque paroisse; un fond commun à l'ensemble. C'est la rédaction du fond commun qui est confiée aux écrivains (pères et scolastiques) du scolasticat. La revue deviendra l'*Action paroissiale* en 1932 (du nom du mouvement qui en a charge depuis 1914) et *Ma paroisse* treize

ans plus tard.

Dans son texte liminaire, le *Bulletin* se donnait comme mission de mettre les paroissiens en garde "contre les idées fausses qui circulent parfois" et de leur apporter "les directions de l'autorité, (leur) donnant ainsi l'occasion de les avoir sous les yeux, de les relire en famille, de les étudier afin d'y conformer toujours (leur) conduite". Il n'y dérogera jamais. Sauf que le nombre de familles à le recevoir augmentera sensiblement: des 18 000 de 1911, le chiffre atteint les 140 000 en 1938, réparties dans 150 paroisses. A partir de cette même année c'est le mouvement de l'Action paroissiale qui prend tout en main: la publication, l'administration et la distribution à domicile de la centaine d'éditions mensuelles. Ce seul travail de distribution nécessite 4 000 heures de travail par mois et fournit de l'emploi à une vingtaine d'hommes ("membres d'un syndicat catholique"). La revue se vend dix puis quinze sous le numéro pour les familles qui en ont les moyens; les autres la reçoivent gratuitement. Cela explique assez bien la situation financière difficile dans laquelle elle s'est trouvée durant toute cette période.

Dans un rapport interne qui date de 1959, Lucien Saulnier (il a été à l'emploi de l'Action paroissiale de 1934 à 1960) écrit: "(...) le tirage de *Ma paroisse* (depuis 1945) dans Montréal est le plus fort de tous les périodiques de langue française (...) et se classe parmi les trois premiers pour l'ensemble du marché français au Canada. Il en était de même pour l'Action paroissiale, il y a vingt-cinq ans". Cette importance sociologique du bulletin nous commande d'en parcourir les pages avec curiosité, ne serait-ce que pour relever les sujets débattus, l'interprétation qu'on en donnait, et le modèle de société offert à ses lecteurs.

#### SAUVER LA FAMILLE

D'abord l'attitude générale face à la réalité. Un article paru en novembre 1933, intitulé *Opposons-nous*, l'indique bien: on y développe la thèse que "si nous valons quelque chose, nous les Canadiens français, c'est que dans le passé nous nous sommes opposés à quelque chose, à l'Iroquois, à la forêt, au froid, à l'envahisseur ou au persécuteur, et (que) nous ne valons que dans la mesure où nous nous opposons." Attitude défensive, donc: il s'agit de protéger son univers contre certains dangers.

Au centre de cet univers, la

paroisse, division ecclésiastique par excellence et milieu propice à un mode de vie traditionnel, avec ses institutions et ses moeurs. Parmi ces institutions, la famille sous-tend toutes les autres. Sa défense et, par ricochet, son éloge constituent le thème central de la revue. "Bonne année à la famille", proclame le numéro de janvier 1911. Rien de plus normal puisque "la patrie n'est que la famille agrandie": "tout ce qui ronge la famille ronge la patrie". Aussi s'en prend-on violemment, au moment de la crise économique, à un système qui plonge des "milliers de pères de famille" dans le chômage et la misère. Le pas est alors vite franchi: c'est eux que l'Etat doit retourner prioritairement sur le marché du travail.

Il faut encourager la création de nouvelles familles ("pas pousser en graine de vieux garçon"), lesquelles devront être nombreuses ("le bon Dieu bénit les familles nombreuses"). Les enfants y font l'apprentissage du respect de l'autorité incarnée par le père ("le mari commande avec bienveillance, la femme obéit avec dignité, les enfants se soumettent avec respect"). Représentant de Dieu dans la maison (patriarcat), il s'en voit imputer la responsabilité entière. Le rôle de la mère en est un de conscience ("Mesdames, soyez la conscience de votre mari"), d'"ange gardien du foyer". Cette éducatrice est tenue à "la protection des âmes beaucoup plus que des corps", ce qui ne fait qu'ajouter à son importance. "Ce sont les femmes, y lit-on, qui font et défont les maisons. Quand les femmes sont à la hauteur, les foyers vivent et les nations aussi. La femme tisse l'avenir du pays."

Ce petit monde paroissial et familial est menacé de toutes parts. Son premier ennemi qui contient tous les autres, c'est la ville elle-même: à cause d'abord du contact des protestants et des Juifs qu'elle permet et qui mine lentement les âmes catholiques; aussi parce que les enfants y échappent facilement à la surveillance des parents et succombent à d'innombrables dangers moraux. Le plus dénoncé, le plus "diabolique" de ces dangers est le cinéma. On le décrie sans faiblir pour des raisons qui vont de son origine juéo-américaine au caractère lubrique et matérialiste de toute sa production. Ce n'est qu'à partir de la publication de l'encyclique *Vigilanti Cura* (1937) que la revue acceptera le fait du septième art.

Autre danger: la mode. Elle est diabolique aussi: La mode du diable, titre un article de

Suite page 4

# UN FORMIDABLE RÉSEAU

décembre 1926. Non seulement faut-il rejeter cet étalage de coquetterie parce qu'il est contraire à la modestie et à la simplicité, mais aussi parce que la mode est le fruit d'un complot maçonnique d'origine allemande en vue de "déchristianiser la société par la famille, la famille par la femme, et la femme par sa vanité et sa faiblesse."

A fuir de même les dangers "urbains" des cabarets, de la danse, de l'alcool, de l'"automobilisme" et du luxe.

Pas surprenant donc qu'en dépit du fait qu'elle s'adresse à des paroisses urbaines à 95 p.c., la revue soit amenée à prôner constamment le retour à la terre de toutes les manières imaginables (petites histoires, entrefilets, articles de fond, photos, images) et ce, pour des raisons évidemment morales ("respect des traditions", "sauvegarde de la famille", "moeurs saines", "société fraternelle"). Il faudra attendre la crise des années 30 pour qu'apparaissent les raisons économiques.

Dans cet univers, des attitudes sont masculines, d'autres féminines. La cigarette, par exemple, est pour les hommes seulement. De la femme l'on espère "cette retenue, cette mesure, cette pudeur qu'on ne peut s'empêcher d'aimer et même de désirer (...)" et qui en font "le charme et la beauté". Ainsi appareillée, la jeune fille se rend apte au mariage: la revue multipliera les conseils (sous forme de commandements souvent) sur l'art de se bien choisir un mari. Que le futur, surtout, soit tempérant, pratiquant, et qu'il n'ait pas de dettes.

Quant à la question du travail féminin la revue le rejette mais non sans prendre un détour entortillé; après maintes dénégations des conditions de servitude du travail en manufacture, l'on allègue que si les femmes y accourent quand même, c'est par un amour du luxe qui ne peut que les conduire au péché; heureusement, ajoute-t-on, que "les salaires dérisoires reçus pour leur travail atténuent la gravité de la chute (...)" quand on gagne peu, on doit bien vivre de peu, n'est-ce pas? Finalement, il faut plaindre la fille ouvrière et anéantir des conditions sociales qui la garderont au foyer.

Le bulletin paroissial défend donc une société de type traditionnel, à un moment de l'histoire québécoise où l'industrialisation et l'urbanisation étaient en train d'en saborder toutes les assises sociales.

Le bulletin paroissial rem-

plissait une fonction de trait d'union entre les différentes paroisses (il uniformisait le choix de l'information mise à leur portée et l'interprétation à en dégager): à ce titre, il pourrait être qualifié d'"interparoissial". Par analogie, d'autres composantes du réseau, comme l'École sociale populaire et ses oeuvres affiliées, l'Apostolat de la prière, surtout ce qui a trait à la dévotion au Sacré-Coeur, et les maisons de retraite, seraient qualifiables de "supraparoissiales": supra, parce qu'elles ne sont pas nées au niveau d'une ou de paroisses et n'existent pas en fonction de besoins qui se seraient manifestés à ce palier; mais paroissiales quand même, parce qu'elles se servaient de la structure paroissiale pour leur recrutement général, qu'elles y formaient des unités de cette taille et y diffusaient leur propagande, constituant ainsi de nouveaux liens de resserrement entre elles.

Fondée en 1912 sur le modèle français, l'École sociale populaire avait pour but de favoriser l'étude et la solution des problèmes sociaux particuliers au pays. Elle le fera au moyen de conférences (les Semaines sociales), de publications (oeuvre des tracts; brochures diverses; la revue *Relations*) et par la formation des leaders des milieux syndical et communautaire au moyen de "sessions intensives de formation sociale": inaugurées à Vaudreuil en 1933, sous la direction du père Papin-Archambault, ces sessions duraient une semaine et se tenaient dans les diverses maisons ou résidences de la communauté.

Les Jésuites ont pris la direction de l'École presque au début, en 1914, avec la nomination du père Leonidas Hudon au poste de président. L'année suivante, le père Louis Boncompain lui succédera. La mainmise sera scellée définitivement en 1928 quand l'École déménagera ses pénates au scolasticat de l'Immaculée-Conception. Elle relèvera alors directement du "domus scriptorium". D'ailleurs les deux ont le même directeur: le père Papin-Archambault, celui qui l'a véritablement lancée à partir de 1929.

## LES QUESTIONS SOCIALES

Vingt ans, donc, avant les facultés de Sciences sociales de Laval et de Montréal, les "questions sociales" devinrent les sujets d'études et de publications d'un groupe dirigé par les Jésuites. On est à mille milles du grand silence générale-

ment accolé à tout ce qui précède 1960! Ces publications atteignaient-elles la masse? Prenons les brochures: en 1950, la collection comprend 487 numéros. Ajoutez à cela 200 numéros de l'Oeuvre des tracts. Ça commence à faire du papier, non? Précisons que ces publications se vendaient dix ou quinze sous, et souvent même étaient données; qu'un des principaux points de vente était le parvis de l'église le dimanche; et qu'on en annonçait chaque parution dans le bulletin paroissial du réseau, lequel atteignait 140 000 familles de quelques enfants chacune. Tirez vos propres conclusions.

La pensée sociale de l'École s'inscrivait dans le sillage des encycliques *Summae rerum novarum* (Léon XIII, 1891) et *Quadragesimo anno* (Pie XI, 1931). Elle faisait périodiquement la synthèse de sa pensée sous forme de manifeste publié dans le bulletin paroissial. Écrits avec simplicité (quelquefois l'on s'adresse à l'individu: "veux-tu savoir"), ces manifestes découvrent les principales préoccupations de l'École.

D'abord les syndicats. Elle s'y est intéressée dès le début. En décembre 1919, un long condensé d'une de ses brochures s'intitule: *Qué pensez-vous des Unions?* L'on y dit que toute "union" pour être bonne doit admettre: l'inégalité des classes, sinon ce serait "la destruction de la société humaine"; l'entente entre patrons et ouvriers ("donc toute union qui ne vise pas à dissiper les méfiances et à cimenter l'entente cordiale avec les patrons est mauvaise et doit être abandonnée"); la liberté de travail, c'est-à-dire la liberté pour chaque individu de continuer à travailler même si le syndicat est en grève; l'autonomie du patron ("chacun est maître chez soi (...), il est libre (...) d'employer les ouvriers qu'il veut, syndiqués ou non"). Suit un appel au rejet des unions internationales au profit des "unions catholiques" parce qu'elles seules "désirent conserver à nos ouvriers nos traditions nationales et religieuses, et garantir leur indépendance par les principes de justice et de charité chrétienne."

La grève n'y est pas très populaire. Un seul motif trouve grâce à ses yeux: la lutte contre le travail du dimanche. On sait qu'une Ligue du dimanche avait été créée et était affiliée à l'École sociale. Comme les premières compagnies à avoir obligé leurs employés à travailler le dimanche étaient américaines, cette campagne s'est vite transformée en lutte

contre le capital étranger.

D'ailleurs le réseau a largement diffusé un roman, *le Spectre menaçant* (15 000 exemplaires en 1935 seulement) qui raconte l'histoire d'une grève entreprise par les ouvriers affectés à la construction du barrage de l'Isle Maligne, près d'Alma, dans les années vingt, pour protester contre l'obligation qui leur était faite, par leur patron américain, de travailler le dimanche. Le roman se termine dans une apothéose délirante: le gouvernement réfractaire à promulguer une loi interdisant le travail dominical sur tout le territoire québécois est renversé sous le flot de l'indignation populaire et remplacé par les défenseurs d'une pareille mesure.

Cette question de la grève est révélatrice: on recherche une société unanimiste, sans discorde. Cela explique qu'on se soit tourné vers l'organisation corporative qui prévoyait des commissions mixtes (genre de tribunal d'arbitrage) dont les jugements étaient exécutoires. Pour harmoniser la société, un pouvoir fort est nécessaire. Aussi ne transige-t-on pas avec le principe: "(...) ce qui n'est pas permis, c'est de mépriser l'autorité". Et la principale autorité est religieuse, c'est les encycliques, "la voix divine qui vient de Rome".

Cet attrait du modèle corporatif comporte un double repoussoir: celui du libéralisme économique et celui du communisme athée. De façon surprenante, l'on admire Lénine pour son courage et son opiniâtreté, et l'on reconnaît au communisme "qui ne peut être un régime durable" qu'il "réussira par des méthodes violentes à orienter la législation qui regarde le capital dans un sens de justice et de charité, mettant ainsi un terme aux abus monopolistiques de la grande finance."

En fait, le modèle de société auquel adhère l'École est inégalitaire, une inégalité "voulue par Dieu" et qu'il faut maintenir pour des raisons pratiques "(...) car il est dans la société des fonctions humbles mais nécessaires que nul ne voudra remplir si tous sont égaux (...)". De plus "(...) quelle monotonie si tous les hommes étaient égaux!"

La justification finale à cette inégalité rejoint le caractère catholique du mouvement: nous sommes sur terre pour nous préparer à la vie éternelle et non pour jouir d'une égalité source de péché. Il doit cependant y avoir tendance à une certaine égalité par le biais de la charité: sinon, c'est la révolte des masses ouvri-

res, et aussi parce qu'à l'heure de la reddition des comptes, il vaudra mieux pour le riche avoir partagé avec les pauvres un peu de ses biens.

Pour permettre de mieux juger des principaux thèmes qu'elle abordait, voici quelques titres de brochures: Les causes et les remèdes de (sic) la désertion des campagnes (1916); Les conditions religieuses de la société canadienne (1920); L'instruction obligatoire (1922); La tuberculose (1924); Comment lutter contre le mauvais cinéma (1926); La transgression du devoir dominical (1926); Le mouillage du capital (1934); La menace communiste au Canada (1935); L'organisation corporative (1935).

De l'Apostolat de la prière, oeuvre jésuite que nous qualifions aussi de "supraparoissiale", nous ne retiendrons que ce qui concerne la dévotion au Sacré-Coeur. L'ampleur de cette dévotion représente vraiment un phénomène socio-religieux unique dans l'histoire de l'Occident et a été particulièrement remarquable au Québec.

C'est à la suggestion d'un Jésuite, le père Point, que les évêques en Concile consacrent, en 1873, le Canada français au Sacré-Coeur. Cette consécration d'en haut allait vite se concrétiser en bas. Les fameuses ligues du Sacré-Coeur ont été fondées en 1883: elles se donnaient comme mission de lutter contre l'intempérance et le blasphème chez les hommes, et contre l'indifférence à l'égard de l'eucharistie. Elles ont vite pris une dimension incommensurable: en 1889, la campagne de consécration au Sacré-Coeur recueille 41 000 signatures de pères de famille. C'est pour promouvoir à la fois les intérêts de l'Apostolat de la prière et des ligues du Sacré-Coeur que paraît, en 1892, le premier numéro de la revue *le Messager canadien du Sacré-Coeur*. Cette revue a connu une fortune "commerciale" inégalée à ce jour, disposant d'un réservoir de lecture inépuisable en la personne des ligues eux-mêmes: en 1940, l'on en compte 300 000 au Québec. Les ligues disposent, par ailleurs, de leur propre bulletin. Les manifestations publiques démontrent la grande popularité de ce mouvement. Ainsi, à l'occasion du cinquantenaire de la fondation des ligues, 200 000 personnes se regroupent autour du reposoir, au pied du mont Royal.

A l'Apostolat se greffent les Cadets du Sacré-Coeur (jeunes de 12-16 ans), la Croisade eu-

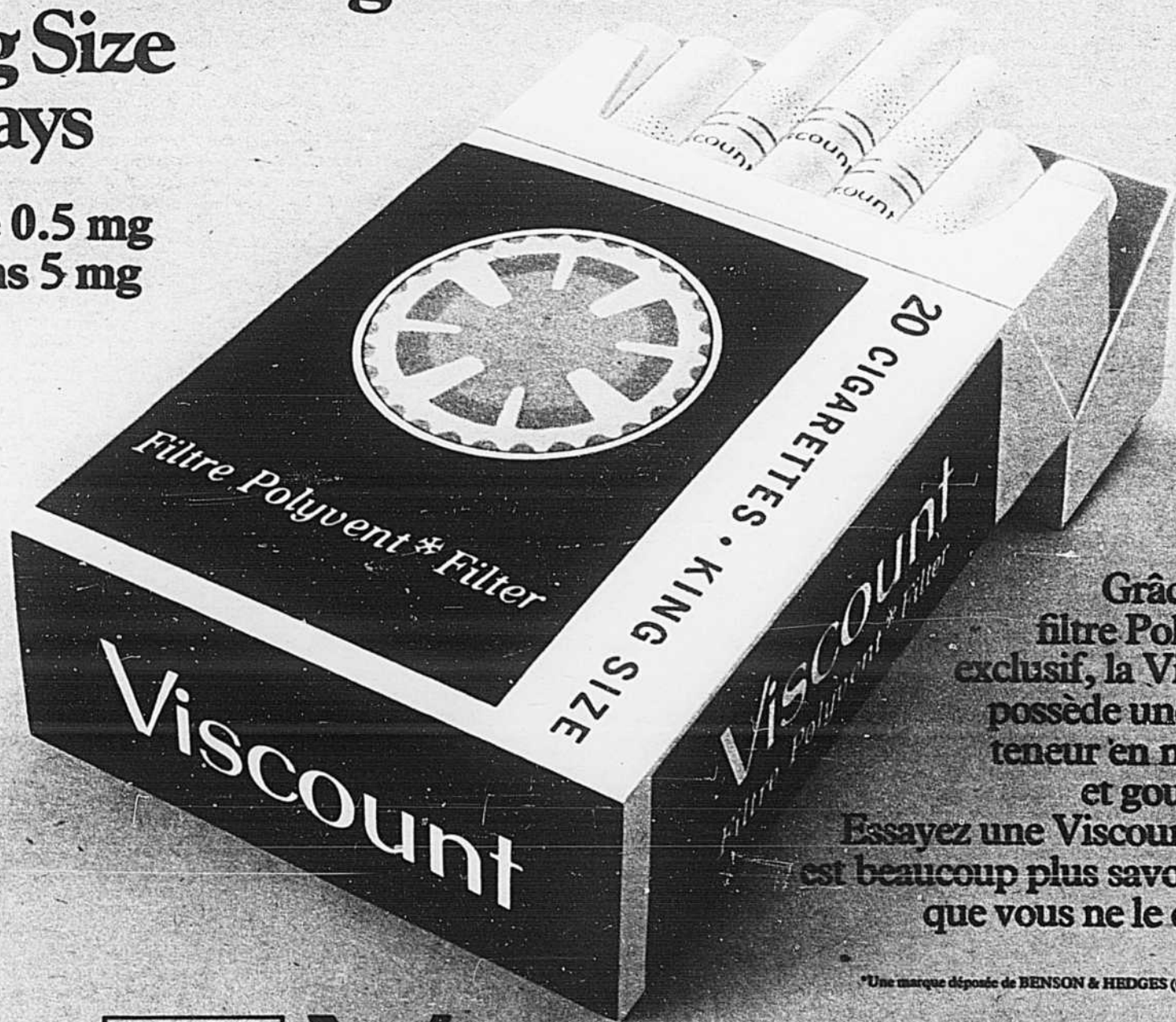
Suite page 6

# La plus faible en nicotine et goudrons

de toutes les cigarettes

**King Size  
au pays**

**nicotine 0.5 mg  
goudrons 5 mg**



Grâce à son  
filtre Polyvent\*  
exclusif, la Viscount  
possède une faible  
teneur en nicotine  
et goudrons.  
Essayez une Viscount. Elle  
est beaucoup plus savoureuse  
que vous ne le croyez.

\*Une marque déposée de BENSON & HEDGES (CANADA) LTÉE



## Viscount

La cigarette la plus douce au pays

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.  
Moy. par cigarette King Size: goudrons 5 mg, nicotine 0.5 mg.

# UN FORMIDABLE RÉSEAU

charistique (écoles primaires) vouée à l'apostolat pratique et dont la devise était: prie, communie, sacrifie-toi, sois apôtre (qui ne se souvient pas d'avoir été croisé ou croisillon?), et la Ligue missionnaire des étudiants fondée en 1926 et qui a compté jusqu'à 800 groupes ici. Le but de cette dernière était de développer la connaissance et l'amour des missions: "Un esprit missionnaire par l'étude missionnaire". Gérard Pelletier, le ministre, en a été un fervent militant.

Dans cette deuxième catégorie entrent aussi les retraites fermées. Les Jésuites en ont été les initiateurs au Québec. C'est en 1909 qu'aura lieu la première retraite collective officielle au noviciat de la communauté, à Sault-au-Récollet. Son organisateur: un jeune Jésuite, le père Papin-Archambault. L'année suivante, et pendant quatre ans, la Broquerie, maison de campagne des Jésuites à Boucherville, accueillit des retraitants durant les mois d'été. C'est en 1914, à l'Abord-à-Plouffe, que fut inaugurée la première "forteresse du catholicisme" au Québec: il s'agit de la villa Saint-Martin. D'autres maisons de retraite de la compagnie et d'autres communautés s'ajoutèrent rapidement.

La fonction de ces maisons s'apparente, dans le réseau, à celle des stages de formation sociale: on va refaire là le plein de sa ferveur militante après avoir fait ici le plein des connaissances nécessaires à un bon apostolat. D'ailleurs les retraitants sont à l'origine d'un grand nombre d'initiatives qui vont durer. A l'intérieur des murs de la seule villa Saint-Martin ont été créées: la Ligue des retraitants; l'Oeuvre du chemin de la croix; l'Association catholique des voyageurs de commerce; l'Association catholique des cheminots; les Semaines sociales; l'Oeuvre des tracts. Comme quoi, le religieux conduisait assez allégrement au social.

## TRAVAIL ET EDUCATION

Les autres composantes du réseau procèdent de la logique d'un système: celle d'assurer sa présence dans tous les secteurs d'activité; celle aussi de pourvoir à la formation de ses futurs dirigeants.

Le réseau s'est étendu au secteur du travail par l'intermédiaire des aumôniers, tant du côté patronal que du côté syndical. Il est inutile d'insister sur l'importance du rôle qui incombe à l'aumônier d'une association syndicale: il "théo-

risait" la pratique quotidienne de ses ouailles, le spirituel n'étant qu'une facette de l'idéologique. Par exemple, les Jésuites ont combattu le syndicalisme américain à cause de sa neutralité confessionnelle et se sont faits, en contrepartie, d'ardents promoteurs d'un syndicalisme québécois officiellement catholique.

Cet intérêt des Jésuites pour le syndicalisme et les grandes questions sociales devait les conduire, un jour ou l'autre, à l'enseignement universitaire. Il y avait là un vide important à combler. L'université de Montréal avait bien commencé dans les années 20, sous l'initiative d'Edouard Montpetit, à dispenser des cours en sciences sociales, mais c'était des cours du soir, des cours d'extension pour "adultes cultivés". Le premier cours proprement universitaire (et en cours du jour) ne commença qu'en 1945, en Relations industrielles. Le fondateur-directeur a été un Jésuite, le père Emile Bouvier. Quant à la faculté même des Sciences sociales, il faudra attendre 1950 avant qu'elle n'existe officiellement. Une école de Sciences sociales existait à Laval depuis 1933, qui deviendra faculté universitaire (cours de maîtrise et de doctorat) en 1943, avec quatre départements; tant l'école que la faculté de Laval seront fondées par un Dominicain, le père Georges-Henri Lévesque.

Intéressante cette rivalité entre les Jésuites et les Dominicains. Eminemment idéologique aussi. Les Jésuites sont plus "nationaux", pour une société et des syndicats confessionnels, et objectivement sympathiques au capital; les seconds sont plus "sociaux", défendent le principe d'une société laïque, des syndicats et des coopératives non confessionnelles, donc, et leur sympathie va d'emblée au travail. Cet écart reflète bien les positions respectives des pères Bouvier et Lévesque. Il faut cependant apporter des nuances. Le maintien d'un certain pluralisme dans ses rangs a toujours été une caractéristique bien jésuite. Ainsi parmi ceux qui sont allés se spécialiser en science économique et en sociologie au début des années 40, se trouve le père Jacques Cousineau, appelé à assumer la charge d'aumônier de la plupart des syndicats et associations de travailleurs du réseau. Il incarnera la "gauche" à l'intérieur de la communauté: la même distance idéologique que le père Lévesque le sépare du père Bouvier. Il s'est attiré les foudres du gouvernement Duplessis en

juin 1948 par un article sur les mineurs de l'amiante paru dans la revue Relations (l'équipe sera changée peu après), dans lequel il dénonçait la mainmise étrangère sur nos richesses naturelles et les ravages chez les mineurs causés par une maladie presque inconnue à l'époque: l'amiantose. (Comme l'histoire se répète, n'est-ce pas?) Un Chef syndicaliste, un journaliste montréalais et un intellectuel de Ville Mont-Royal ont applaudi à cet article: Jean Marchand est un ancien élève du père Lévesque, Trudeau et Pelletier se sont frottés, à des degrés divers, au réseau jésuite montréalais.

L'activité sociale et l'activité scolaire du réseau sont indissociables: les collèges servent à former les élites, laïque et religieuse, qui serviront ensuite de têtes de pont dans toutes les sphères de la vie sociale, assurant par là la présence continue nécessaire à toute domination idéologique.

Le Sainte-Marie, monstre à quatre têtes (français, anglais, cours de commerce, cours classique) devait fatalement se diviser. En 1888, il léguait le cours de commerce au Mont Saint-Louis, construit à cette fin; puis il se départissait de son bloc anglophone huit ans plus tard, qui deviendra le collège Loyola. Quant au collège Brébeuf, il date de 1928. Il recevra une clientèle sélect (Ville Mont-Royal, Outremont, Westmount). Le Sainte-Marie, en comparaison, avait une vocation plus populaire, dans le sens qu'il recrutait plus bas dans l'échelle sociale, mais pas trop bas quand même: après tout, pour l'année scolaire 1912-1913, les élèves fréquentant les collèges classiques n'équivalaient qu'à 1,6% de l'ensemble de la population scolaire du Québec (8 189 contre 459 636 dans les écoles publiques).

Fait important, le collège de la rue Bleury a été l'un des trois collèges classiques (avec celui de Valleyfield et le séminaire de Saint-Hyacinthe) à l'origine de l'Association catholique de la jeunesse canadienne, l'A.C.J.C. L'idée d'un congrès de fondation sera même lancée par un de ses étudiants, Joseph Versailles, un assidu des rencontres hebdomadaires organisées par le père Samuel Bellavance au cours desquelles l'on débattait des grandes questions d'actualité. Elle sera officiellement fondée en 1904, avec comme devise: piété, étude, action. Toutes nos élites traditionnelles en ont fait partie. Le mouvement comptera jusqu'à 200 cercles et quelque

3 000 membres, avant d'être sabordé, en 1935, par l'épiscopat québécois qui lui préférera les J.O.C. (jeunesse ouvrière catholique), J.E.C. (jeunesse étudiante catholique), J.A.C. (jeunesse agricole catholique), et J.I.C. (jeunesse indépendante catholique). L'aumônerie centrale de l'A.C.J.C. (ses bureaux étaient situés rue Chériar, dans l'édifice de la Palestre nationale) et de son journal, *le Semeur*, relevait des Jésuites (on parle, dans un album, de la "rigoureuse surveillance" de l'aumônier-directeur), ce qui n'est plus le cas avec les autres "jeunesses".

Enfin, avec le collège Saint-Ignace (1927), la boucle est bouclée, le réseau atteint à son autosuffisance. Ce collège réservé aux candidats à la prêtrise ("aux vocations", disait-on alors) deviendra la pépinière de la grande pépinière: c'est là que le scolasticat puisera une grande partie de ses effectifs.

## UN PEUPLE ÉMIETTÉ

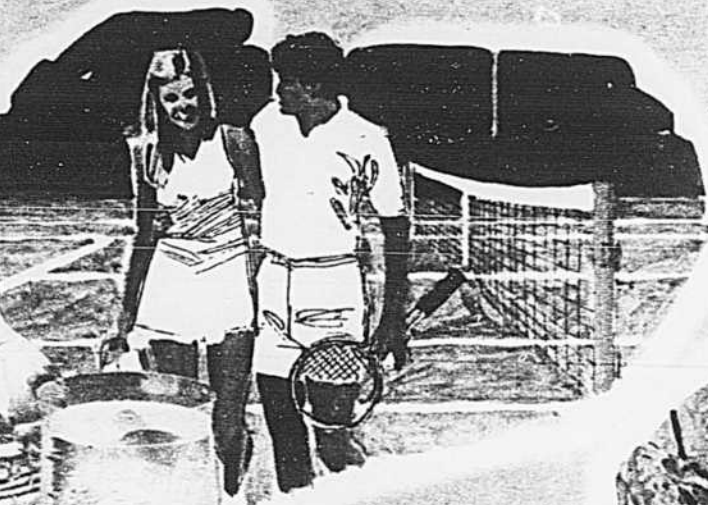
Dès l'après-guerre, un fort mouvement s'est amorcé, dont la Révolution tranquille a été l'aboutissement, qui a peu à peu enlevé à l'Église son hégémonie sociale et fait passer le Québec du cléricisme à l'état laïcisme: désormais l'état bourgeois occupera des secteurs comme l'éducation, l'assistance sociale, la santé, qui étaient autrefois la chasse-gardée des congrégations religieuses et des fabriques.

Expression de cette hégémonie le réseau était voué à l'essoufflement. De fait il n'en reste à peu près rien: le scolasticat a été rasé en 1968 pour faire place à une polyvalente; les éditions du *Message* sont devenues les éditions Bellarmin qui n'en ont pas la moitié du quart de l'importance sociologique; quant à l'imprimerie du *Message*, elle a été vendue en 1968; la vie paroissiale ne se réalise plus que dans des bingos; le bulletin paroissial, qui s'appelait *Ma paroisse* depuis 1945, deviendra *Actualité* en 1960 pour être finalement vendu à des intérêts privés en 1968; les retraites paroissiales et les retraites fermées se font rares; d'ailleurs la villa Saint-Martin sert autant, sinon plus, de lieu de réunions de toutes sortes qu'aux retraites elles-mêmes; les ligues du Sacré-Coeur n'existent plus que pour la forme; le secrétariat est maintenu pour les quelques derniers groupes; le *Message* canadien du Sacré-

Coeur est disparu depuis 1969; Jeunesse en marche, qui a succédé à la Croisade eucharistique, s'est fusionnée à la Ligue missionnaire étudiante et s'appelle maintenant Ligue missionnaire étudiante et s'appelle maintenant *Mond'ami*; mais ce mouvement relève en grande partie de l'épiscopat: devenu l'Institut social populaire en 1957, l'École sociale populaire existe encore sur papier: de ses oeuvres et publications, nombreuses et influentes, il ne reste plus que la très marginale revue *Relations*, dont le faible tirage (8 000 ex.) est cause de déficits constants; les aumôneries syndicales sont maintenant désuètes. De tout l'appareil scolaire, seul le collège Brébeuf a survécu: les vieux murs du Sainte-Marie qui abritent l'université du Québec depuis 1968 seront incessamment démolis pour céder la place à un complexe universitaire moderne, de même que la chapelle du Gésu; le collège Saint-Ignace a été vendu et est aujourd'hui cégep.

Les Jésuites, eux, ne sont pas tous disparus: la maison Bellarmin en héberge plus d'une trentaine encore; mais contrairement à leurs prédécesseurs, ces "Jésuites sociaux" participent à divers milieux à titre individuel et dénués du prestige d'autrefois; non seulement sont-ils éparpillés physiquement, mais leurs activités touchent un grand nombre de secteurs: animation dans les quartiers défavorisés (le père Couture, par exemple, dans Saint-Henri), collaboration à des revues n'appartenant pas à la communauté (revue *Univers*, par exemple), fonctionnariat enseignement dans les cégeps ou universités, somme toute, une présence et une influence infimes dans le grand tout social.

La question que l'on peut se poser à ce moment-ci est la suivante: qu'advient-il des communautés que le réseau encadrait? Il y a de fortes chances qu'elles soient redevenues autant d'individus. Il faut déplorer ce fait et souhaiter la mise en place d'un autre type d'organisation collective. Il en naît d'ailleurs tranquillement qui comblent le vide: comités de citoyens, coopératives, garderies populaires, regroupements sur des problèmes communs... Avons-nous seulement le choix? Ce sera cette renaissance sur une base collective progressiste ou ce sera la perpétuation d'un pouvoir politique qui fonde justement sa domination sur l'absence d'organisation des populations à tous les niveaux.



### Le grand "frais" au King Arthur

Dans un verre de 10 oz contenant trois glaçons, verser 1/4 oz de gin sec King Arthur. Ajouter quantités égales de tonic water et de Seven Up. Parfumer d'un zeste de citron.



### Le Rickey au Captain Morgan

Dans un verre de 10 ou 12 oz contenant plusieurs glaçons, presser une demi-limette et y jeter son écorce. Ajouter 1/4 oz de rhum blanc Captain Morgan et du soda water à volonté. Remuer. Remarque: on peut remplacer le jus frais de limette par du jus de limette concentré.



### La mule de Moscou à la Bolshoi

Dans un verre de 10 oz contenant plusieurs glaçons, presser une demi-limette et y jeter son écorce. Ajouter 2 oz de vodka Bolshoi et remplir le verre de bière de gingembre. Remuer. Pour garnir, ajouter une mince tranche de concombre.



# Le blanc est dans le vent!

Quand vient la belle saison, on change de peau, de vêtements et...de boissons. Voici trois petits "blancs" tout indiqués pour l'été: le rhum Captain Morgan, la vodka Bolshoi et le gin King Arthur. Ajoutez simplement glaçons, mixer et bonne compagnie.

Les boissons à siroter de  
**Seagram**

# La Normandie: «P'tet ben qu'oui, p'tet ben qu'non»



1



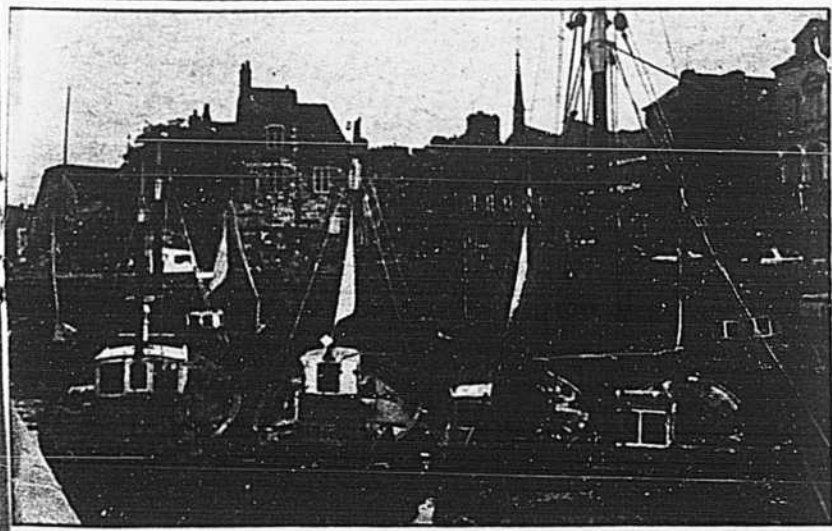
2



5



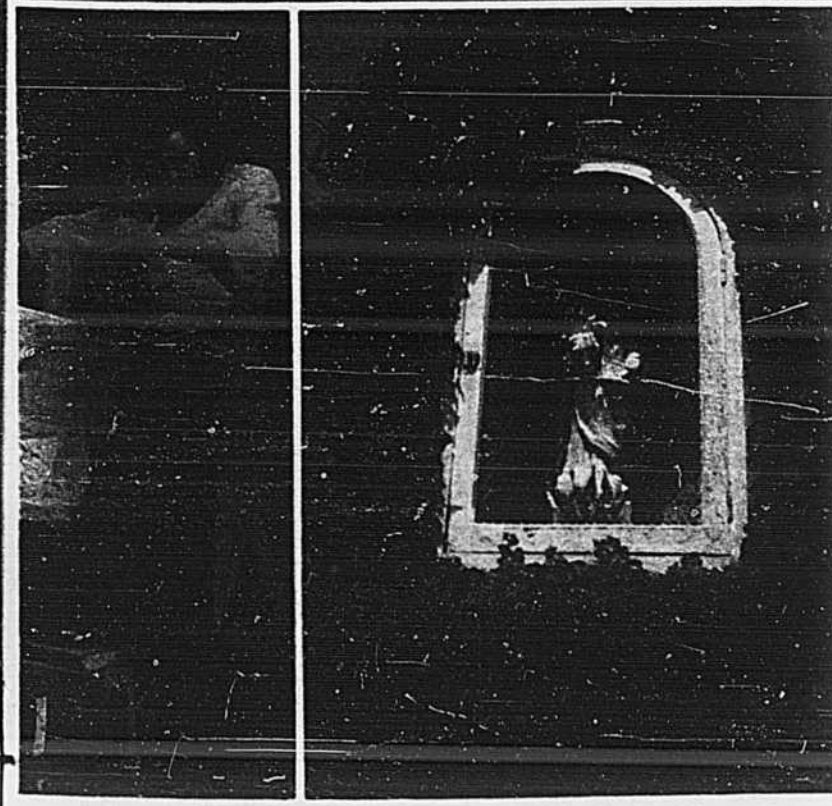
6



3



4



7

- 1 — La troupe folklorique le Trou normand, de Domfront, interprète les danses traditionnelles en costumes du pays;
- 2 — On remarquera, près du toit de la grange, le "fiquelleur" ou épouvantail à étourneaux, qui sert à protéger contre ces oiseaux les pruniers et cerisiers en fleurs;
- 3 — Le vieux port de Honfleur, d'où sont partis, au XVIIe siècle, tant de colons pour la Nouvelle-France;
- 4 — Maison de ferme normande, au style typique de la région, située à Domfront, département de l'Orne;
- 5 — Vue de la maison de ferme et des vergers chez Armand Suvigny, fermier et producteur de calvados à Saint-Jean-du-Corail, aux environs de Mortain;
- 6 — Michel Chevalier, né à Paris où il a appris l'art de la poterie, est venu le pratiquer en Normandie, plus précisément à Vindefontaine parce que, autrefois, c'était un village réputé pour ses nombreux potiers, et il y fait de la poterie de type traditionnel;
- 7 — Cette grotte artificielle, qui abrite sous grillage, une statuette de la Vierge tenant l'Enfant Jésus, se trouve à Orglandes, dans la péninsule du Cotentin, au nord du département normand de la Manche.

PAR MARIE DÉCARY ET ANDRÉ GLADU

On nous a toujours présenté la France comme le pays des parfums, des vins et des fromages. Or, pour les Québécois, il y a beaucoup plus à voir en France. Marie Décary et André Gladu l'ont découvert en visitant la Normandie, le Perche, l'Aunis et la Bretagne. Historiquement, ces provinces ont fourni un grand nombre de colons à la Nouvelle-France; c'est dans l'espoir d'y retrouver de vrais liens d'amitié qu'ils y sont allés. Cette semaine, la Normandie. La semaine prochaine, le Perche.

Angleterre, et lorsque les Normands disent que "c'est du beurre qui tombe", c'est qu'ils la voient comme un bienfait, surtout dans les zones de pâturage où on fait l'élevage des fameuses "vaches à lunettes" normandes. Elles ont fait la renommée dans toute la France du lait, de la crème, du beurre et du fromage normands.

## «Pis comment c'est par chez vous?»

Parlez-vous normand? C'est ce que les paysans normands demandaient aux soldats canadiens-français qui venaient de débarquer sur les côtes de la Normandie en 1944 durant la Seconde Guerre mondiale. Quelle ne fut pas la surprise de ces paysans quand ils découvrirent qu'une partie de l'armée de libération parlait normand comme eux! Près de deux cents ans avaient séparé ces cousins! Drôle de famille que celle des Normands qui se rend visite seulement à l'occasion d'événements exceptionnels! Mais, on le découvrira avant longtemps, c'est justement un trait de famille. Avec les Québécois il ne faut pas compter les tours, "y sont pas trop sorteux"; leurs cousins normands, eux, préfèrent "sortir sur place", c'est-à-dire rencontrer des gens sans quitter la maison: il ne faut donc pas s'étonner!

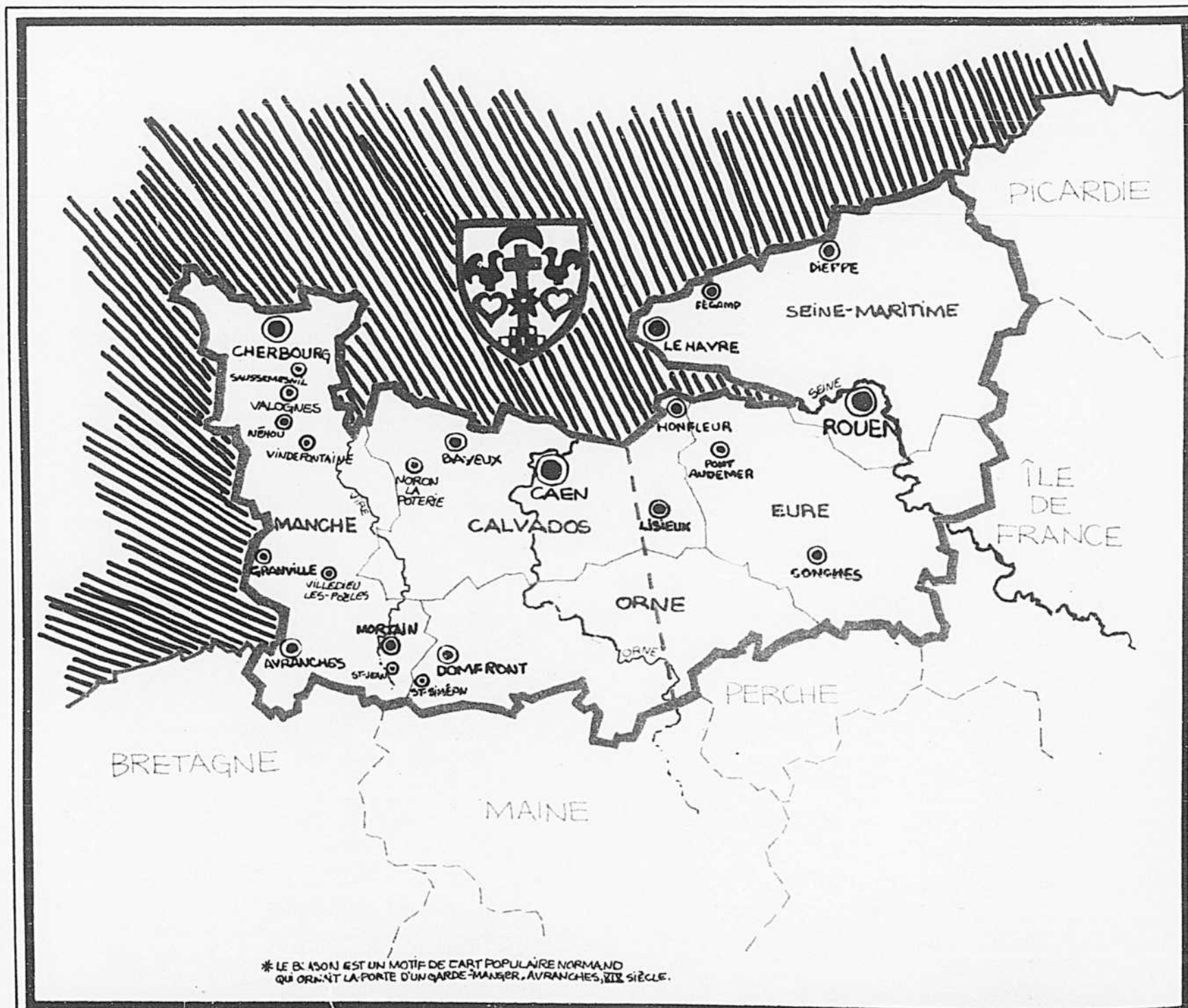
Peut-être parce qu'on nous avait répété depuis l'école primaire que nos ancêtres venaient de la "Vieille France" et surtout de la Normandie, avons-nous décidé dans notre voyage de commencer par visiter cette province. Nous avons hâte de découvrir cette province du nord de la France avec laquelle nous sommes censés avoir tant en commun. Ainsi cette visite nous a permis de constater l'influence normande sur notre langage, notre mentalité, notre architecture ancienne, notre musique traditionnelle. Ce rapport de voyage, fait d'observations et de rencontres, ne prétend que souligner certains traits de parenté avec les Normands dont nous avons toutes les raisons d'être fiers.

La Normandie se trouve au nord-ouest de la France, entourée des anciennes provinces suivantes: Picardie, Ile-de-France, Perche, Maine et Bretagne. Elle est divisée en deux: à l'est la Haute-Normandie, région industrialisée avec sa capitale Rouen, et à l'ouest la Basse-Normandie, plus agricole et traditionnelle avec son centre Caen. A l'intérieur, le territoire est divisé entre les départements de la Seine-Maritime, de l'Eure, de l'Orne, du Calvados et de la Manche. De l'avis de tous ceux qui y sont allés, le printemps est la saison idéale pour découvrir la Normandie. La campagne est d'abord remplie de poiriers et de cerisiers en fleurs puis, vers mai, c'est au tour des pommiers qui rappelleront aux Québécois le comté des Deux-Montagnes ou la région de Saint-Hilaire. La pluie en Normandie fait partie de la vie, un peu comme en

Selon les statistiques sur l'immigration française au Canada, durant les XVIIe et XVIIIe siècles, la Normandie a fourni le plus grand pourcentage de colons. On retrouve donc partout au Québec des descendants de Normands, mais il semble qu'à l'origine ils se soient surtout installés dans la région de Québec, la Côte de Beauport, l'île d'Orléans et dans la Beauce. Il serait trop long d'énumérer toutes les familles qui sont originaires de la Normandie, nous n'en nommerons que quelques-unes. D'après les recherches de Julien Déziel, président de la Société généalogique canadienne-française, de la région de Rouen viennent les: Alain, Audet, Boivin, Chartrand, Chevalier, Couture, David, Lavoie, Deschamps, Desmarais, Fortin, Garant, Gauthier, Groulx, Laberge, Lacroix, Lalonde, Lemieux, Léveillé, Lévesque, Marsolais, Messier, Paquin, Petit, Prévost, Sénécal, Tardif, Vallée, etc. De la région de Dieppe les: Asselin, Bérubé, Fortier, Leclerc, Thérien, Vaillancourt, etc. De Honfleur les: Vanier, Bégin et Guérard. La famille Marcotte est originaire de Fécamp. De la région de Caen sont venus les: Lauzon, Bacon, Fafard. De Bayeux et des environs les: André, Dufresne, Denis, Desjardins, Berthiaume, Desgagnés, Langlois, Leblanc, Pilon, Roberge, Roy, Garnier, etc. Dans des régions comme celles de l'Orne et de la Manche nous avons souvent remarqué le long de notre route des enseignes, des vitrines portant des noms comme: Pelletier, Gravel, Héroux, Langevin, Marchand, Gosselin, Hardy, Hébert. Sur ce sujet on peut consulter le guide de M. R. Hollier *La France des Canadiens*, paru aux Editions du Jour en 1964.

La Normandie a toujours agi comme tampon pour le meilleur et pour le pire entre la France et l'Angleterre. Que ce soit pour des raisons militaires ou commerciales, les Normands ont appris très tôt dans leur histoire à transiger avec bien des gens. Ce long apprentissage a façonné avec le temps un type social bien particulier: le Normand est un sédentaire qui a un sens profond de la propriété et qui aime les choses durables, mais c'est aussi un fataliste qui est prêt à recommencer à zéro s'il le faut. Les Normands ont aussi appris à devenir rusés, fins et sont passés maîtres dans l'art de marchander. Il faut aller dans certains marchés comme ceux de Trouville, Lisieux, Honfleur pour s'en

Suite page 10



## La Normandie



La carte ci-dessus montre en rouge la Normandie, illustrée en détail plus haut, et délimite d'un trait rouge les autres anciennes provinces dont on parlera dans nos prochains numéros.

rendre compte. On se croirait aux marchés Saint-Roch à Québec et Jean-Talon à Montréal. Le paysan normand est hospitalier, recevant, mais il reste méfiant. "Comment ça va?" — "Ah! ben comme-ci, comme-ça!" Il semble hésiter mais il veut surtout savoir ce que vous lui voulez. "Ca dépend!": il n'aime pas donner une réponse tout de suite, il veut être sûr avant: "On verra". On croirait parler avec des "habitants" du Bas-Saint-Laurent: "Ben, si ça adonne..."

Son sens de la possession et son esprit entêté font qu'on retrouve autant de "procès de clôture" entre paysans normands que québécois. Moqueur, il adore jouer des tours pour faire perdre la face "à c'l'orgueilleux"; cet humour, on le retrouve au Québec chez les Beaucerons.

Toutes ces qualités et ces défauts, ils les ont apportés avec eux lorsqu'ils

sont venus au début de la colonie, en plus de leurs métiers, leurs traditions, leur manière de bâtir. Le français qu'ils parlaient à cette époque était, selon certains historiens, supérieur à celui de la région parisienne. Le linguiste français M. L. Vignon prétend que c'est le parler normand qui a marqué le plus notre langage au Québec. Souvent au cours des randonnées, lorsque nous avons des renseignements à demander, nous avons été frappés par la similitude du langage et des manières du paysan normand et celles de l'habitant québécois. En Basse-Normandie, nous avons eu l'occasion de rencontrer des cultivateurs chez qui on retrouvait la même hospitalité, le même plaisir à expliquer leur méthode de culture. C'est chez eux que nous avons senti le plus de sympathie, le plus de curiosité à échanger ce que nous avons en com-

mun. "Pis comment cé par chez vous?" Nous avons également senti l'incompréhension qui règne entre paysans et citadins, parisiens pour la plupart, qui envahissent chaque été la Normandie. Dans les villes touristiques côtières, il est courant d'entendre parler les Parisiens avec mépris des Normands: "Ce ne sont que des paysans, vous savez!" Cela nous a fait comprendre l'attitude de certains Français qui arrivent au Québec de nos jours et découvrent soudain que "nous ne sommes que des Normands, après tout!" Pour les Québécois qui s'intéressent plus à la vie traditionnelle des Normands qu'à Paris, il y a en Normandie le Musée d'ethnographie et d'art populaire à Honfleur et le musée de Normandie à Caen.

## M. André Grossot, violoneux

Au Québec, depuis toujours nos gens ont aimé danser et chanter. Ce goût nous vient sûrement de la vieille Normandie où la moindre occasion était prétexte à la danse. Cette coutume, comme toutes les traditions, tend à disparaître maintenant en Normandie; mais, à l'époque où ils ont immigré en Nouvelle-France, les Normands célébraient par des danses les fêtes de Pâques, la Saint-Jean, la fin des moissons, la Sainte-Catherine, Noël, les Rois. C'est surtout au cours des noces qu'on s'adonnait à la danse avec le plus d'ardeur. Le clergé a souvent essayé d'interdire les danses en Normandie. Mais, comme au Québec, le son du violon était plus fort que toutes les menaces de damnation.

M. André Grossot, fermier et violoneux de Saint-Siméon dans l'Orne, nous a raconté comment cela se passait: "Autrefois les noces duraient toute une journée, on organisait une "sonnerie" pour les mariés. C'est-à-dire qu'on demandait au violoneux d'accompagner le cortège nuptial de la mairie au nouveau domicile des mariés. Le violoneux marchait en tête en chantant certains airs de circonstances tout en s'accompagnant au violon."

Nous avons eu la chance de rencontrer M. Grossot grâce à une troupe de folklore normande de la région de Domfront appelée le *Trou normand*. Vêtus du costume du pays, ils interprètent des danses traditionnelles du milieu du XIXe siècle comme la "danse villageoise", les branles simples et doubles (l'équivalent de nos giges), les rondes... Lorsque nous sommes arrivés chez M. Grossot, vers la fin de l'après-midi, il arrivait du champ avec ses sabots. Notre guide, Bernard Letissier, responsable du groupe folklorique, est descendu le premier s'entretenir avec Mme Grossot, question d'expliquer d'où venaient ces étrangers et ce qu'on voulait. Après quelques minutes de délibérations M. et Mme Grossot nous ont reçus dans leur cuisine. Lui s'est assis avec nous autour de la table pour parler de mu-

sique; elle est restée debout à surveiller les conversations puis elle est partie, sur l'insistance de son mari, chercher la bouteille de calvados (la goutte).

M. Grossot est un violoneux traditionnel, un des derniers de la Basse-Normandie. "Vous savez, j'ai pas appris la musique, j'joue de routine (à l'oreille dirait nos violoneux). J'ai appris à 17 ans d'un vieux joueur de violon breton qui avait 70 ans. Au début y voulait pas me montrer, y était jaloux, jaloux! Mais à le surveiller j'ai appris à diapasonner mon violon (l'accorder) et à jouer en duo (jouer double) puis à frapper la cadence (taper du pied)". Les violoneux cajuns de la Louisiane ont dû hériter de ce style de jeu! Eux aussi jouent debout en tapant d'un pied et, comme M. Grossot, ils chantent en jouant du violon. Chez nous le violoneux joue assis, frappe des deux pieds et ne chante jamais en jouant. C'est l'influence celte (bretonne, irlandaise, écossaise) qui a marqué notre musique instrumentale.

De leur temps, les violoneux devaient connaître toutes les danses pour être invités lors d'une noce ou d'un bal. "Moi je joue pour faire danser. Les danses que je joue datent de 1850 et avant." Nous lui avons demandé s'il n'était pas étonné de voir des jeunes s'intéresser de nouveau aux vieilles danses: "Mais pas du tout, les vieilles danses ça restera toujours les meilleures! Les gens recommencent à écouter c'te musique-là parce qu'ils veulent fraterniser!" Alors il s'est levé, il a pris son violon et a joué l'air du mariage: "Fallait pas dire oui devant M. le maire, devant M. le maire fallait pas dire oui!" tout en exécutant en sabot le pas de danse approprié. Puis, il s'est rassis au moment où Mme Grossot nous servait un autre verre de calvados. Pour le paysan normand, c'est un moyen de faire parler les étrangers...

## Le trou normand

Nous avons gardé un bon souvenir du calvados que M. Grossot nous avait servi et nous voulions en savoir plus long sur la fabrication de cette eau-de-vie de cidre normande que les paysans appellent "la blanche". Les Normands font du cidre depuis le temps des Gaulois, mais il semblerait que "l'eau-de-vie de sydre" fut produite systématiquement vers la fin du XVIe siècle. Le musée régional du cidre à Valognes, dans la Manche, nous renseigne sur les méthodes de fabrication. On peut y voir l'antique "moulin à broyer les pommes" qu'on retrouve encore sur certaines vieilles fermes. On peut dire que le calvados est à la pomme ce que le cognac est au raisin. Cette eau-de-vie et le cidre sont produits dans trois provinces de l'Ouest de la France: la Bretagne, le Maine et la Normandie. Depuis 1942, la production du cidre et du calvados est réglementée par l'Etat, c'est-à-dire

que la culture des pommes, la fabrication du cidre et la méthode de distillation doivent correspondre aux critères établis par l'Institut national des appellations d'origine. De là on a divisé le territoire selon la qualité des productions régionales. Ainsi, seul le Pays d'Auge mérite l'appellation "Calvados du Pays d'Auge, appellation contrôlée", c'est le plus célèbre, puis viennent les calvados à appellation réglementée des régions du Cotentin, du Calvados, de l'Avranchin, du Mortainais, etc.

C'est dans cette dernière région, à Saint-Jean du Corail, que nous avons rencontré M. Suvigny qui s'annonçait comme suit: "Pour vous ou pour offrir à vos amis, vous cherchez un bon vieux calvados fermier; rien de plus simple, il suffit de le commander directement à un producteur agricole." M. Suvigny nous a fait visiter sa ferme, qui ressemble à celles qu'on trouve dans l'île d'Orléans, et ses installations pour le vieillissement du calvados. Nous n'avons pas manqué de goûter son calvados vieilli un an, trois ans, cinq ans et plus. En France on le sert comme apéritif, mais les Normands le préfèrent encore au milieu du repas, c'est ce qu'ils appellent "faire le trou normand," ou bien ils le boivent dans leur café à la fin du repas. Dans certains départements, comme la Manche, on peut visiter des fermes de producteurs de cidre ou de calvados; à l'occasion, vous pouvez le déguster et l'acheter. M. Suvigny vend son calvados dans de magnifiques contenants en terre-cuite semblables à ceux qu'utilisaient les anciens Normands. Nous avons déjà remarqué la beauté de cette poterie au Musée de Normandie, à Caen.

## La poterie traditionnelle

L'économie en Normandie ne repose pas uniquement sur l'agriculture ou l'exploitation des vergers. Plusieurs petites industries issues de la tradition artisanale continuent de produire. C'est le cas des tanneurs de Pont-Audemer, des fondeurs et des artisans du cuivre de Villedieu-les-Poêles, des céramistes de Barenton, des dentellières de Bayeux et d'Alençon, des ferronniers de Conches. Les jeunes Normands manifestent en plus un intérêt croissant pour l'artisanat. Ces artisans regroupés sous le nom d'Artisans d'art se retrouvent plutôt dans la Manche et le Calvados. Bien qu'il soit moins important que le phénomène québécois des Métiers d'art, il a cette particularité d'inciter les jeunes artisans à reprendre les techniques traditionnelles surtout dans les domaines de la vannerie, du tissage et de la poterie. C'est ainsi que nous sommes "abouti" chez Michel Chevalier, jeune potier qui pratique son métier à Vindefontaine. Chevalier est originaire de Paris, mais son nom est normand; il pratique son métier depuis huit ans et c'est chez un potier parisien qu'il a appris les techniques de base. Ensuite,

comme il nous l'a lui-même expliqué, "il faut tourner, tourner parce que chaque potier a sa façon." En 1967, il est venu s'installer dans le coin à la suite d'une invitation du maire de l'endroit qui désirait voir les jeunes artisans reprendre la tradition locale. Il a aménagé son atelier dans une vieille grange en pierre d'une centaine d'années. Il a fallu tout rénover.

"Bon, quand je suis arrivé à Vindefontaine, j'ai décidé de faire la poterie d'ici parce que c'était autrefois un village de potiers. Il y a cent cinquante ans à peu près, il y avait une douzaine de potiers dans le village qui portait à l'époque le nom de La Poterie. Mais quand je suis arrivé ici, il n'y en avait plus!" La poterie traditionnelle qu'on fabriquait aussi dans les villages de Saussemesnil, Néhou, Noron la Poterie comprenait toute la vaisselle ordinaire utilisée par les paysans: soupières, pichets, "moques" (grande tasse pour boire le cidre), pots (à tripes, à miel), terrines, assiettes, canes à café, bouteilles (pour conserver le cidre et le calvados). Chevalier fabrique la plupart de ces pièces ainsi que des éléments décoratifs qu'on remarque sur la toiture de plusieurs anciennes maisons: les taffettes et les épis de faîtage. Une de ses plus belles pièces est une grande "fontaine" accrochée à l'entrée de son atelier et décorée de motifs populaires. Ce genre de fontaine était installée dans les maisons de ferme normandes et servait à laver les mains avant les repas.

"Je crois bien qu'il faut faire la poterie du coin, parce que du moment où les gens viennent visiter la région ils recherchent une poterie typique et s'ils trouvent la même dans les magasins, ça ne va plus du tout, la poterie moderne on la retrouve partout!" Chevalier évoque sa production auprès des touristes mais, depuis quelques années, les gens de l'endroit se réintéressent à son travail. Ceux-ci ne sont pas tous acheteurs, du moins ils ne sont plus prêts à jeter leur vieille poterie ou encore à la donner à des brocanteurs pour des prix dérisoires. Comme les cultivateurs québécois, eux aussi ont été exploités par des antiquaires, collectionneurs ou touristes. Tout en trouvant l'accent "savoureux", ces gens-là n'avaient qu'une idée en tête, réussir à obtenir une pièce de poterie ancienne pour rien! A l'époque, les potiers travaillaient dans des ateliers individuels aidés par leur famille. Ils cuisaient au bois, ce qui était beaucoup plus compliqué qu'aujourd'hui, mais cela permettait d'obtenir certaines teintes et coulées qui ont fait la renommée de la poterie normande.

Avant de partir, Chevalier nous a raconté une anecdote au sujet des potiers de Vindefontaine. Dans le temps, les potiers de la région produisaient pour l'Angleterre de grands "sinots" (pots) à beurre de cinquante kilos. L'histoire raconte qu'ils avaient eu un procès sur le dos parce que les Anglais avaient fini par se rendre compte que les Normands leur vendaient des sinots beaucoup trop épais, ce qui leur permettait d'épargner sur le poids du beurre! Voyez-vous, ces gens-là sont aussi normands que nous! ☺

# La petite histoire du grand cidre de chez nous.

## SAINT ANTOINE-ABBÉ

ST-ANTOINE ABBÉ

C'est un nom bien connu chez nous, parce que c'est celui du cidre le plus vendu au Québec. Mais c'est avant tout celui du sympathique petit village qui l'a vu naître.

Saint-Antoine Abbé est niché en plein cœur de l'une des plus belles régions pomicoles du Québec, qui s'étend le long de la frontière américaine au sud-ouest de Montréal. Les pommiers s'étendent à perte de vue le long des routes avoisinantes, et rien n'est plus beau à contempler que la période de l'année qui les voit fleurir. A Saint-Antoine Abbé, on est pommiculteur de père en fils: c'est dire combien on connaît ses pommes... et son cidre! Car la fabrication du cidre au Québec est une tradition qui re-

monte jusqu'à Jacques Cartier. Chaque fermier possédait sa propre recette, qu'il gardait jalousement. Bien sûr, la qualité variait selon les procédés de fabrication de chacun, mais c'était la boisson des célébrations familiales et on aimait bien offrir un p'tit coup de cidre à la parenté et aux voisins, histoire de s'entendre dire: "Yé pas piqué des vers, ton p'tit boire!"

### Le grand rêve de Fernand Dufour.

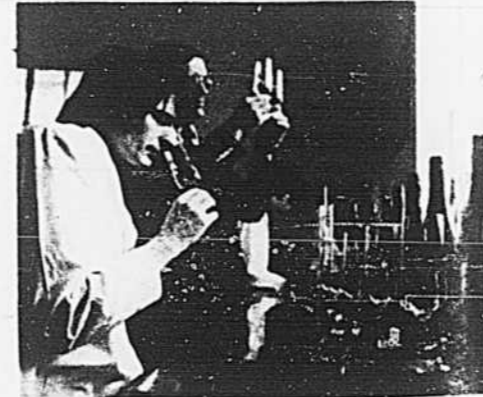
Les temps ont bien changé depuis cette époque artisanale. Si aujourd'hui, le cidre est vendu partout au Québec, et non plus le long de quelques routes de campagne, il faut remercier la ténacité et le génie d'un homme de chez nous, qui est

reconnu comme un pionnier de l'industrie du cidre.

Après avoir complété ses études à l'École d'agronomie d'Okla, Fernand Dufour se spécialisa pendant deux ans en œnologie, science de la fabrication des vins, à l'université de Berkeley, avec les plus hautes autorités en ce domaine. Fort de cette riche



expérience, il s'employa pendant plus de 25 ans à développer en laboratoire des normes de contrôle qui permettraient alors de lancer sur le marché un cidre de haute qualité. En 1967, Claude Lussier, natif de St-Antoine



Abbé et fils d'une famille de pommiculteurs renommés, terminait ses études en administration et offrait à Fernand Dufour de reprendre avec lui les rênes de sa petite entreprise. En 1971, la vente du cidre était légalisée et Claude Lussier fondait Lubec Inc., aujourd'hui la plus importante cidrerie au Canada, à l'emplacement même où Fernand Dufour avait mené ses travaux.

### La fabrication du cidre chez Lubec.

De la période artisanale, où il fut longtemps relégué, le cidre en est aujourd'hui à la phase industrielle. Et si le mode de fabrication n'a guère changé, les méthodes, elles, ont été complètement révolutionnées et assujetties à un contrôle de qualité rigoureux.

Chez Lubec, on sélectionne avec soin les meilleures pommes à cidre; on les presse, et on conduit la fermentation pendant environ 6 semaines dans des réservoirs en acier inoxydable. Ensuite, on fait vieillir le produit pendant 8 à 10 mois. Ainsi, depuis le mûrissement de la pomme, on suit soigneusement l'évolution du cidre jusqu'à sa pleine maturité. Puis des spécialistes le dégustent, évaluant sa couleur, sa saveur, jugeant de sa constitution et appréciant sa finesse. De tels soins apportés à la fabrication de son cidre assurent la qualité supérieure des produits Lubec.

### Le Saint Antoine-Abbé, le cidre à boire... et à manger.

Le Saint Antoine-Abbé, servi tel quel ou en cocktail, en punch ou à table, est une boisson idéale en toute



Germaine Gloutnez



Soeur Berthe

occasion. Et des expertes comme Madame Germaine Gloutnez et Soeur Berthe recommandent hautement le cidre comme boisson d'accompagnement d'une foule de mets autant traditionnels que gastronomiques. La cuisine au cidre vous réserve également d'agréables surprises. Songez donc: pour apprêter nos bonnes vieilles recettes de chez nous, il nous fallait un cru bien de chez nous!

### Le Saint Antoine-Abbé, le cidre bon premier.

La popularité du Saint Antoine-Abbé n'a fait que grandir depuis son avènement. C'est aujourd'hui le cidre le plus vendu au Québec. Et pour cause! Le Saint Antoine-Abbé s'est mérité, en 1974, la médaille d'or de la qualité dans la catégorie des pétillants secs. Selon l'opinion de Claude Lussier, président-fondateur de Lubec Inc.: "Quand il s'agit de bien boire et de bien manger, les Québécois exigent ce qu'il y a de meilleur, et ils se trompent rarement sur la valeur d'un produit. Le cidre que nous fabriquons doit vraiment être d'une haute qualité

pour avoir su, en si peu de temps, conquérir une telle part du marché."

Le cidre Saint Antoine-Abbé n'a rien perdu de sa saveur du terroir qui faisait la joie de nos aïeux; et grâ-

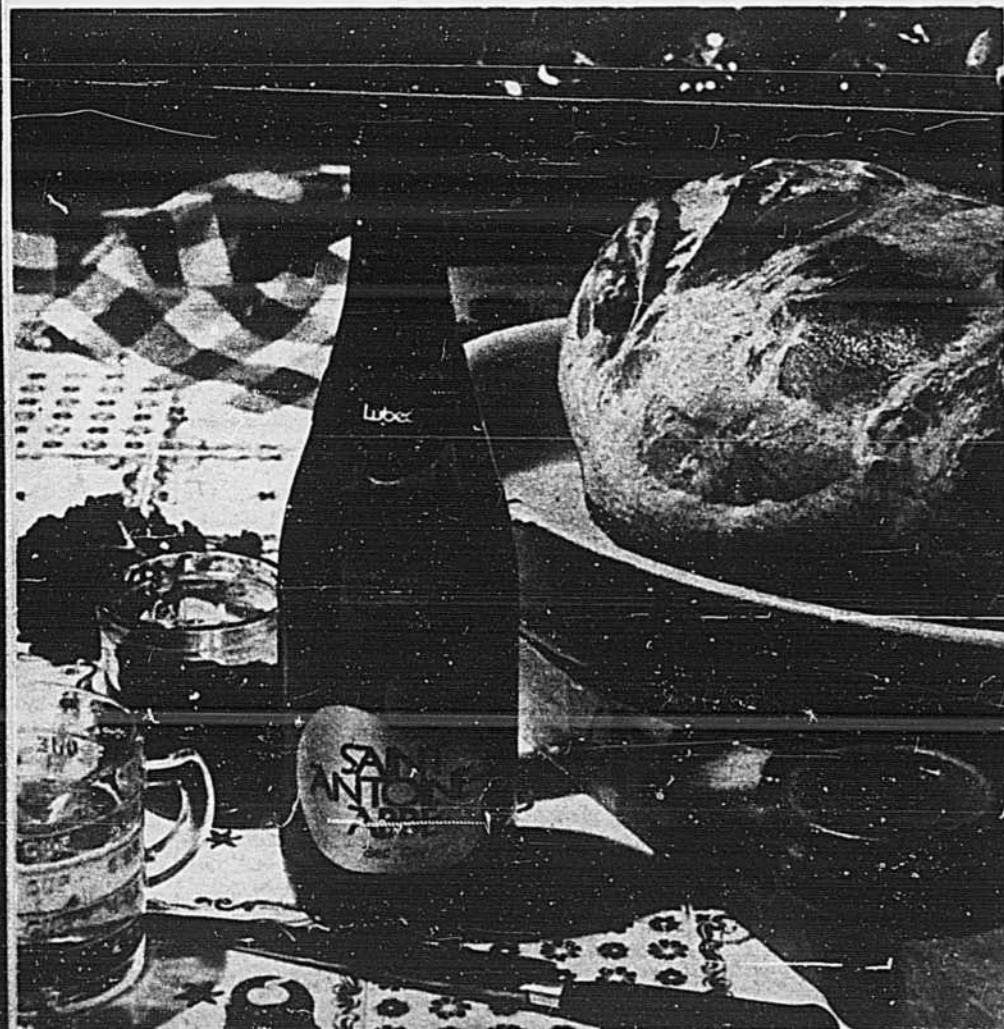


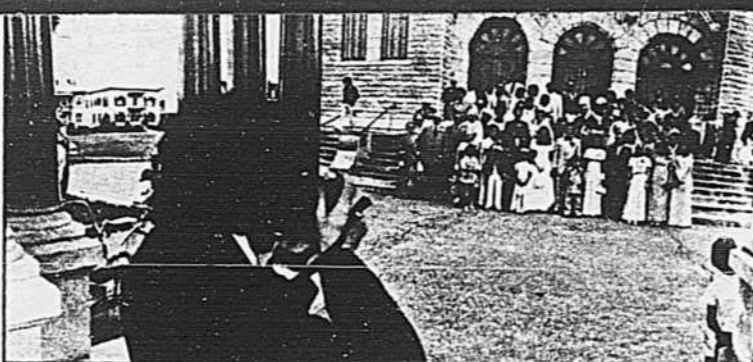
ce aux techniques les plus modernes et les plus éprouvées, le Saint Antoine-Abbé garantit l'excellence d'une qualité sans pareille.

## SAINT ANTOINE-ABBÉ

### Il est bon, il est bon premier.

C'est un cidre Lubec

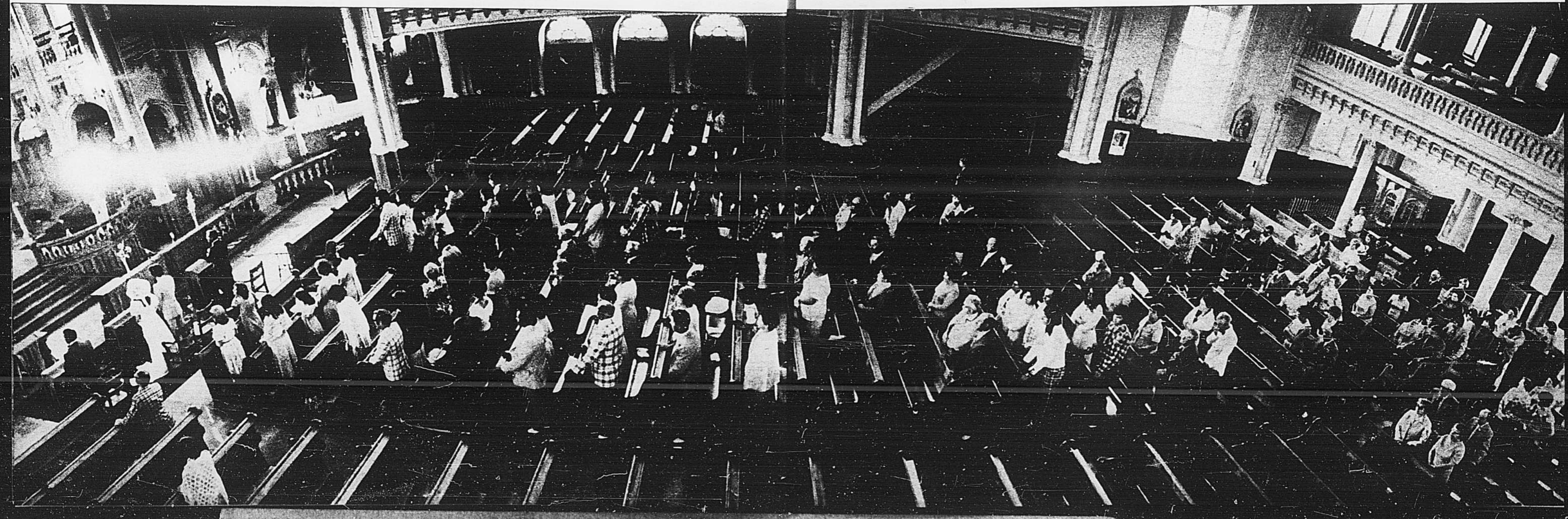




## **M. et Mme Noël Lefebvre, Saint-Casimir, Comté de Portneuf, P.Q.**

Bonjour Andrée, bonjour Noël,  
Il y aura un an demain, vous célébriez votre mariage dans l'église de Saint-Casimir.  
Il y avait beaucoup de monde, parents et amis. Il faisait beau, vous étiez heureux, c'était la fête.  
Nez fourré partout par métier et par amour des gens, j'y étais.  
Je ne vous connaissais pas. Je vous ai vus,  
Je vous ai trouvés beaux, vous et tout le monde, et je vous ai photographiés.  
Vous avez bien voulu, pour votre premier anniversaire de mariage,  
que je publie ces photos dans Perspectives. Les voici. Vous revoici dans votre plus beau rôle.  
Mon meilleur souvenir, mes vœux de bonheur  
et bien le bonjour à tout Saint-Casimir.

Marc-André Gagné





*Repas délicieux, substantiel et vite préparé:  
consommé relevé de citron, sandwich au fromage et aux tomates  
et délice au chocolat et à la cannelle.*

## SPÉCIAL JOURS CHAUDS

Les jours chauds, combien en avons-nous dans une année?  
Trop peu, cela est certain, répondez-vous sans doute comme moi. Profitons-en donc le plus possible.  
Il faut, l'été, éviter les longues séances dans la cuisine.  
Il est de bons repas qui peuvent se préparer sans trop de temps et d'efforts.  
Servez, par exemple, une soupe, ce que j'appelle un sandwich-salade et un bon dessert.  
Les soupes que je vous propose ici ont comme base des soupes de conserve. Elles sont pourtant différentes...  
et délicieuses, bien sûr. Les sandwiches sont des plats de résistance car,  
je ne l'oublie pas, le beau temps et l'exercice en plein air aiguissent l'appétit; même en été,  
de simples collations ne sauraient suffire.  
Et comme un repas ne saurait être complet sans dessert je vous offre aussi des plats sucrés. Voici donc  
des recettes simples. Combinez-les comme  
vous voudrez pour de vrais menus de jours chauds.

# ingénieux

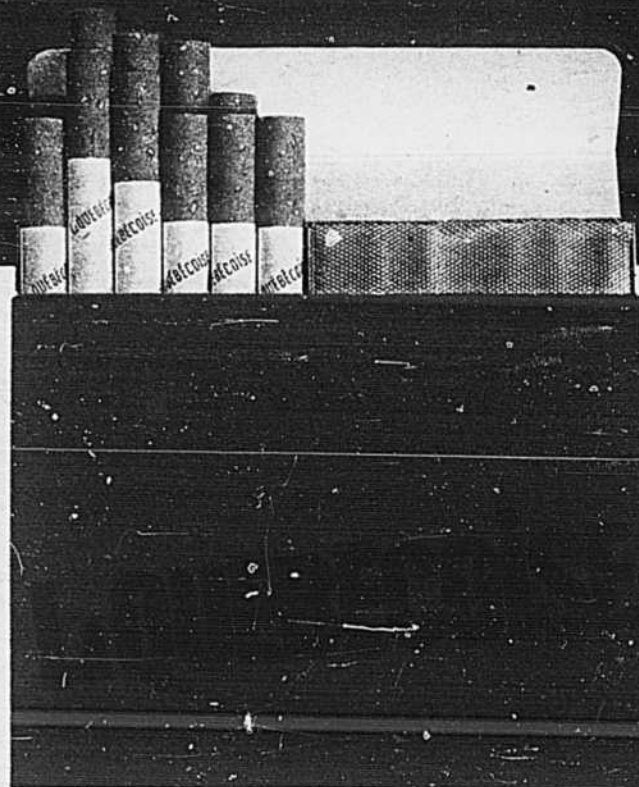


PIECE DE COLLECTION DU MUSÉE DU 12 DONNAONA, QUÉBEC

**Ingénieux ce chandelier-bouillotte.** Ce chandelier en étain qu'utilisaient nos ancêtres québécois pouvait également servir à tenir chaudes les boissons qu'on plaçait sur le dessus des abat-jour, généralement dans des tasses. La mobilité de ces abat-jour, qu'on pouvait faire glisser à volonté le long de la tige de métal permettait un contrôle adéquat de la chaleur. Pourvu de qualités esthétiques certaines, cet objet constitue un bel exemple de la façon dont les Québécois d'autrefois savaient joindre l'utile à l'agréable.

**Ingénieux ce chandelier-bouillotte. C'est Québécois.** Tout comme la cigarette « La Québécoise » ® manufacturée pour la Société des Tabacs Laurentiens inc., à Louiseville, comté de Maskinongé, au Québec.

En paquet long format de 25 ou régulier de 20



***une présence qui s'affirme!***

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

# Les Canadiens aimaient déjà le goût des spiritueux Hudson's Bay quand fut découvert l'or du Klondike.



Ils les savourent encore  
aujourd'hui!



Quand les prospecteurs entendirent parler des premières découvertes d'or à Rabbit Creek, on peut s'imaginer les fêtes qui s'ensuivirent. Et les produits Hudson's Bay étaient sûrement de la fête, puisque Hudson's Bay est de la fête au Canada depuis plus de 300 ans. C'est à cette époque que nous avons appris à connaître les goûts des Canadiens. Aussi, nous offrons maintenant une gamme complète de spiritueux qui répondent aux goûts particuliers des gens d'aujourd'hui: le gin et la vodka Hudson's Bay, et le scotch whisky Best Procurable. On a participé aux meilleures fêtes du Canada. Pourquoi ne pas nous inviter aux vôtres?



**Hudson's Bay**  
On est de la fête depuis 1670.

## SPÉCIAL JOURS CHAUDS

### CONSOMMÉ RELEVÉ DE CITRON

2 boîtes de 10 onces de consommé de boeuf  
2½ tasses d'eau  
1 cuil. à table de jus de citron  
2 cuil. à thé de zeste de citron râpé  
Lamelles de citron  
Mettre dans une casserole le consommé, l'eau, le jus et le zeste de citron. Chauffer et laisser mijoter 5 minutes. Mettre dans des chopes et couronner chacun d'une lamelle de citron. (6 portions.)

### SOUPE AU BOEUF ET AU CARI

2 boîtes de 10 onces de bouillon de boeuf  
2½ tasses d'eau  
1 oignon moyen, tranché  
1 grosse pomme, pelée, évidée et tranchée  
1 cuil. à thé de poudre de cari  
2 cuil. à table de jus de citron  
Mêler tous les ingrédients excepté le jus de citron et chauffer jusqu'à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter 20 minutes, à couvert. Verser dans le bocal d'un mélangeur électrique et faire tourner le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Remettre dans la casserole et chauffer jusqu'au point d'ébullition. Ajouter le jus de citron. (6 portions)

### SANDWICHS AU FROMAGE ET AUX TOMATES

2 tasses de fromage à la pie (cottage cheese), en crème  
½ tasse de carottes finement râpées  
¼ de tasse de piment vert finement haché  
2 cuil. à table de pimento de conserve, haché  
1 cuil. à table d'échalotes finement hachées  
½ cuil. à thé de sel  
¼ de cuil. à thé de poivre  
Beurre ramolli  
6 grosses tranches de pain de seigle  
Laitue  
6 tranches de tomates, épaisses et plutôt grandes  
Sel  
Bien mêler, à la fourchette, le fromage, les carottes, le piment vert, le pimento, les échalotes, ½ cuil. à thé de sel et le poivre. Réfrigérer.  
Beurrer le pain, au moment de servir. Recouvrir toutes les tranches de pain de laitue. Saler légèrement les tranches de tomate et les déposer sur la laitue. Couronner chaque sandwich d'une grosse boule du fromage. Servir immédiatement, avec couteaux et fourchettes. (6 sandwichs ouverts)

### SANDWICHS AU FROMAGE ET AUX OEUFS

Sel  
1 gousse d'ail, épluchée et coupée en deux  
8 oeufs durs  
½ livre d'un fromage fondu  
¼ de tasse de chapelure fine  
1 bocal de 4 onces de pimento, haché (environ ½ tasse)  
½ tasse de légumes de conserve au vinaigre sucré, hachés  
Approximativement ¼ de tasse de mayonnaise  
Tranches de pain beurrées

Saupoudrer légèrement de sel un bol moyen. Passer l'intérieur de la gousse d'ail dans le sel et en frotter ensuite tout l'intérieur du bol. Jeter l'ail.  
Hacher les oeufs finement et les mettre dans le bol. Râper finement le fromage et l'ajouter aux oeufs ainsi que la chapelure, le pimento et les légumes au vinaigre. Ajouter de la mayonnaise, juste assez pour bien lier le mélange. Goûter et ajouter sel et poivre si cela est nécessaire.  
Habiller de papier ciré un moule en verre de 8½ x 4½ x 3 pouces. Y mettre le mélange en le tassant fermement. Couvrir de papier ciré ou de papier de cuisine transparent. Réfrigérer parfaitement.  
Couper en tranches épaisses et placer ces dernières entre des tranches de pain beurrées. (6 gros sandwichs ou 12 petits)  
Note: on peut, si on le préfère, servir ces tranches dans une assiette, comme une salade.

## SANDWICHES AU SAUCISSON DE BOLOGNE

- 1 tasse de laitue iceberg, finement déchiquetée
- 6 onces de saucisson de Bologne, en dés minuscules
- 1/2 tasse de châtaignes d'eau, en dés
- 1/2 tasse de mayonnaise, du commerce
- 3 cuil. à table de relish sucrée, du commerce, bien égouttée
- 1/4 de cuil. à thé de sel
- Un peu de poivre
- 3 muffins anglais, fendus
- Beurre

Bien mêler, à la fourchette, la laitue, le saucisson, les châtaignes, la mayonnaise, la relish, le sel et le poivre. Réfrigérer.

Faire rôtir les moitiés de muffins, au moment de servir, et les beurrer. Couronner chacune d'une épaisse couche du mélange au saucisson et servir immédiatement, avec couteaux et fourchettes. (6 sandwiches)

## CRÈME A LA MENTHE ET AUX POMMES

- 1 enveloppe de 2 onces de mélange pour garniture à dessert
- Essence de menthe
- Colorant végétal rouge
- 1 boîte de 14 onces de compote de pommes (1 1/4 tasse)
- Brindilles de menthe (facultatif)

Préparer la garniture selon les indications sur le paquet mais en omettant la vanille. Ajouter plutôt quelques gouttes d'essence de menthe et suffisamment de colorant pour donner au mélange une délicate teinte rose. Ajouter la compote, en mêlant délicatement.

Mettre dans des coupes à sorbet et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Couronner chaque coupe d'une brindille de menthe. (6 portions)

## TAPIOCA AUX FRUITS

- 1 oeuf, légèrement battu
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/8 de cuil. à thé de sel
- 2 3/4 tasses de lait
- 3 cuil. à table de tapioca à cuisson rapide
- 1 cuil. à table de zeste d'orange râpé
- 1 boîte de 14 onces de salade de fruits, bien égouttée
- 6 cerises marasques, coupées en quatre
- 1/2 cuil. à thé d'essence d'amande
- 1/2 tasse de crème double (35 p.c.)
- Crème fouettée sucrée (facultatif)

Mêler l'oeuf, le sucre, le sel, le lait et le tapioca, dans une casserole. Laisser reposer 5 minutes. Chauffer à feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à pleine ébullition. Retirer du feu et ajouter le zeste d'orange, en brassant. Laisser refroidir.

Ajouter la salade de fruits, les cerises et l'essence d'amande. Fouetter 1/2 tasse de crème, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'ajouter au tapioca, en mêlant délicatement. Mettre dans des coupes à sorbet et bien réfrigérer. Servir, couronné de crème fouettée si on le désire. (6 portions) ●

## DÉLICE AU CHOCOLAT ET A LA CANNELLE

- 2 tasses de crème double (35 p.c.)
- 1/4 de tasse de sucre
- 1/2 cuil. à thé de cannelle
- 1 paquet de fines gaufrettes au chocolat (environ 45 gaufrettes)

Battre la crème, à laquelle on ajoutera le sucre et la cannelle, jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mettre une partie de la crème (environ 1 pouce d'épaisseur), dans un plat de 1 1/2 pinte ou dans un bol de 6 tasses.

Couper en deux suffisamment de gaufrettes pour en recouvrir les côtés du plat. Les mettre debout contre les parois, tout autour du plat, en les calant bien dans la crème pour qu'elles tiennent en place. Mettre le reste de la crème dans le plat. Mettre de côté 6 gaufrettes.

Mettre toutes les autres gaufrettes debout dans la crème, serrées les unes contre les autres. (Cela semble un grand nombre de gaufrettes dans peu de crème mais c'est bien ainsi.) Bien enfoncer les gaufrettes pour que la crème les recouvre. Egaliser alors la crème, à la surface du plat. Couper en deux les 6 gaufrettes mises de côté. Disposer les morceaux debout sur le plat, le côté rond en dessus, en les appuyant deux par deux les unes sur les autres. Couvrir le tout de papier d'aluminium et réfrigérer pendant au moins 12 heures. (La durée de la réfrigération est très importante. Les gaufrettes doivent avoir le temps de ramollir et de se fondre avec la crème.)

Mettre dans de petits plats, au moment de servir. (6 portions)

# On n'peut pas me résister!



Offre T-Shirt M. Peanut, C.P. 6153, Ottawa, Canada.

### UNE OFFRE ALLÉCHANTE DE PLANTERS® LE T-SHIRT M. PEANUT®

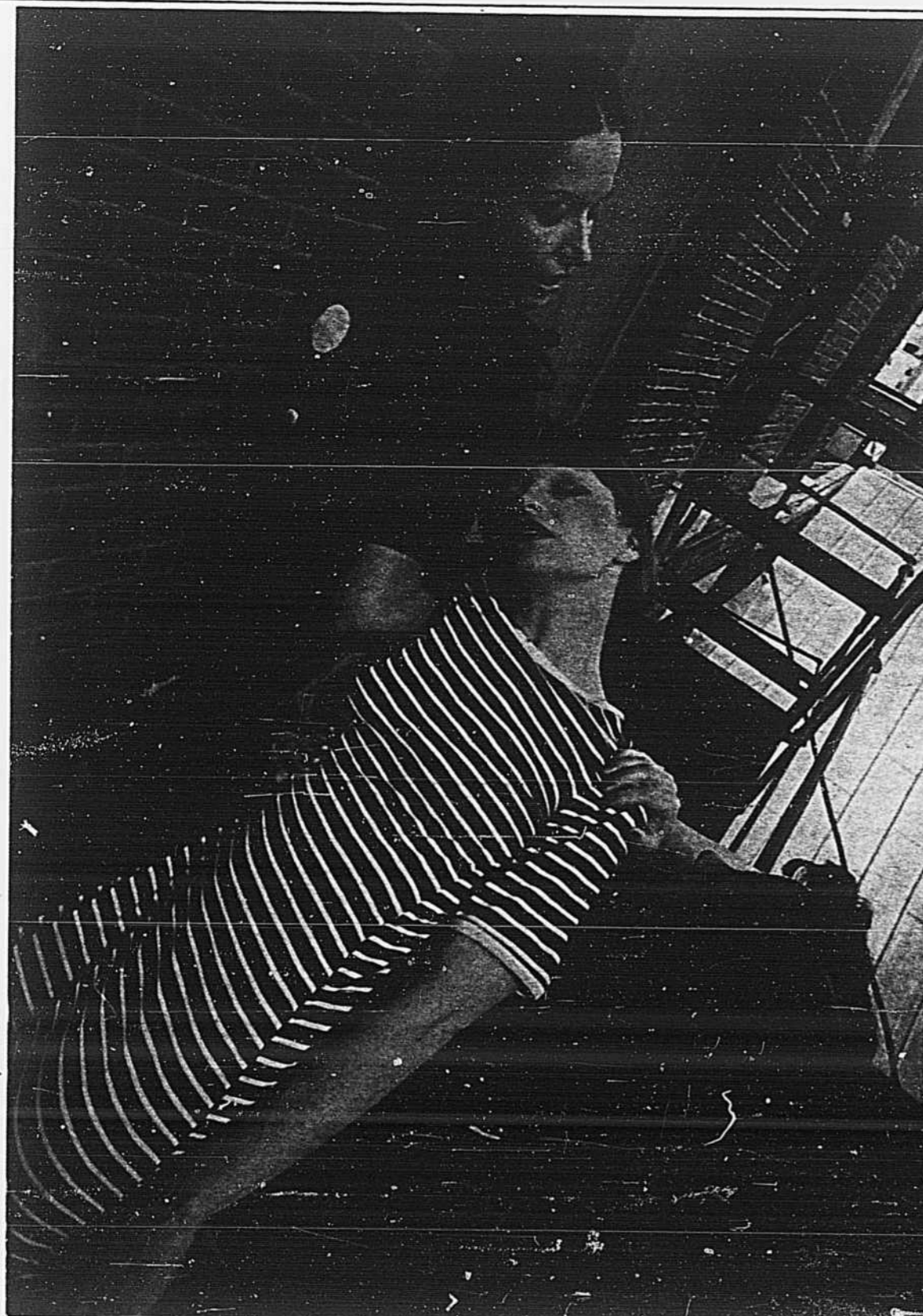
Pour le recevoir, complétez ce bon de commande et faites-le parvenir, avec votre chèque ou mandat, à: Offre T-Shirt M. Peanut, C.P. 6153, Ottawa, Canada.

Nom \_\_\_\_\_  
 Adresse \_\_\_\_\_  
 App. \_\_\_\_\_  
 Ville \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_

Indiquez la taille et la quantité désirées. Adultes: \$2 chacun Enfants: \$1.50 chacun  
 P M G P M G

L'offre prend fin le 31 décembre 1975 ou lorsque le stock sera épuisé. Veuillez, s.v.p., allouer de 4 à 6 semaines pour la livraison.





## LE NOIR DES JOURS CHAUDS

Le noir a toujours été une couleur solennelle, sérieuse, triste parfois. On y coupait les robes d'apparat, les costumes religieux et les habits de deuil. On en vêtait parfois les petites filles, comme pour leur rappeler d'être sages. Mais c'était pour les envoyer en classe et jamais à l'heure des vacances. Les couleurs ont perdu leur valeur symbolique. Il serait faux de dire qu'elles ne parlent plus, pourtant. Mais leur langage s'est diversifié; leur rôle aussi, d'ailleurs. Une même couleur exprime la gaieté et la mélancolie, fait du sport ou va au théâtre, habille petits et grands, hommes et femmes. Si vous aimez le noir, ne vous en privez plus sous prétexte qu'il fait soleil ou que vous ne pleurez personne. Le noir n'a pas que de la splendeur; il est aussi capable de fraîcheur et d'espièglerie. Il sait jouer, comme nos mannequins vous le prouvent ici. Et s'il aime bien les couleurs vives, le blanc est son meilleur ami. Quelques modélistes, qui adorent le noir, en ont fait cet été des tenues pratiques et fort élégantes. Des tissus qui se lavent facilement et ont un aspect net et doux, des formes souples qui laissent bouger le corps avec aisance, des détails amusants. De vrais vêtements de femmes modernes.

A gauche, long tube rayé et courts manteaux de fin jersey, avec fleur rouge au dos, de la maison Vandy.  
 Au centre, quelques éléments d'un jeu de vêtements de la modéliste Lilly Dee pour Boutique Aventure. Jupes et pantalons de différentes longueurs et chemisettes variées permettent des compositions intéressantes. Ci-dessus, des robes qui font double emploi puisqu'elles se font parfois tuniques, comme ici. Modèles signés Hélène Lavigne pour La Source (en haut) et François Guenet pour Tweed sur des tricots de Favorite Knitwear.  
 En page couverture, tenues fraîches, toutes belles et simples.  
 De gauche à droite, Cole of California, Diane Von Furstenberg et Albert Nipon pour la maison Brodtkin.

PHOTOS MARC CRAMER  
 PAR ISABELLE LEFRANÇOIS-PERSPECTIVES

## Finis les dentiers qui tiennent mal et deviennent des pièges à miettes.

Voici un super adhésif pour prothèses dentaires, le nouveau Super Corega. Grâce à sa formule révolutionnaire de plastique il tient plus longtemps et plus fermement. Aucun aliment, aucune miette, ne peut se loger entre votre prothèse et votre gencive car il tient ferme.

Désormais les dentiers qui tiennent mal et sont des pièges à miettes sont choses du passé avec le nouveau Super Corega qui tient ferme et plus longtemps.

Et si votre dentier tient plus facilement, mais que vous désirez plus de sécurité, utilisez Corega ordinaire.

### SUPER COREGA

Avec certaines prothèses, il faut prendre les grands moyens!



## Régime Naran: la recette pour maigrir chez soi.

Le régime Naran vous aidera à vous débarrasser de vos livres superflus de graisse, et ce sans que vous ayez à sortir de chez vous. Un tel régime est économique et aussi, facile à suivre. Rendez-vous d'abord à la pharmacie et demandez le régime amaigrissant Naran. Chaque emballage contient tous les détails; quant au mode d'emploi, il est clairement décrit sur l'étiquette. Vous n'avez qu'à verser la formule liquide dans un contenant d'une chopine, puis à ajouter du jus de pamplemousse jusqu'à la pleine contenance. Deux cuillerées à soupe suffisent, deux fois par jour, selon vos besoins. Absorbent toutefois le supplément vitaminique inclus et tenez-vous-en au régime alimentaire quotidien à faible teneur en calories.

Dès le premier essai, vous saurez qu'il s'agit là de la meilleure façon, car la plus simple, de diminuer votre embonpoint et de vous redonner grâce et sveltesse. Cou, menton, bras, hanches, poitrine, mollets et chevilles reprendront bonne forme, par suite de la perte de poids excédentaire et des poudres superflues de graisse. Si vous ne retirez pas entière satisfaction au premier essai, retournez-nous la boîte vide: nous vous la rembourserons. Optez donc pour la méthode facile que plusieurs personnes ont déjà expérimentée avec succès. Voyez vous-même avec quelle rapidité les boursofflures disparaîtront et le regain de bien-être qui en naîtra. Vous retrouverez votre apparence de jeunesse, votre entraînement et votre vivacité.

## 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



### PERSPECTIVES

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

Président  
Jean Robert Bélanger  
Vice-Président  
Roch Desjardins  
Secrétaire  
Paul-A. Audet  
Trésorier  
Charles d'Amour  
Directeur de la rédaction  
Pierre Gascon



### Les maux d'Hercule

Son Honneur Robert Bourassa,  
Premier ministe,  
Autel du Gouvernement, Québec.  
a/s de Guy Fournier

Cher Premier ministe,

Si je vous écris par la bouche du *journaliste* chronique Guy Fournier c'est parce que je conte sus lui pour corriger mon français qui est encore plus pauvre que moi. Comme mon père était habitant, j'écris pratiquement rien au son et si je mets la main à mon *crillon*, c'est pour vous dire que pour un Premier ministe qu'avait promis de créer *ben des jobs*, vous êtes en train de *crisser* dans la rue presque tout le monde qui a pas trop d'instruction.

Moé, par exemple, j'sus pas ben instruit mais heureusement la Providence m'a doté à ma naissance d'une force herculéenne (ça je sais comment que ça s'écrit parce que mon père s'appelait Hercule). Rien que pour vous dire comment c'est que j'étais quand j'étais petit, à onze ans, j'pouvais lever la maîtresse d'école rien que d'une main en autant que j'y mette la main à la bonne *plasse*. J'ai lâché l'école quand que *moissieu* l'inspecteur m'a *pogné* à lever la maîtresse. Dans ce temps-là, j'savais pas comment *infirouaper* les inspecteurs, mais j'ai appris.

Comme qu'il y avait pas assez d'ouvrage sus la terre, j'sus allé travailler en ville. Y m'ont tout de suite engagé sus la construction. Dans mon meilleur temps, j'pouvais monter 61 briques rien que d'une main. Faut dire que j'avais la main ben entraînée à cause de la maîtresse. On a beau dire, l'école c'est important.

J'ai monté ben vite dans la construction. J'sus devenu délégué de *chanquier* pis j'ai gradué comme bras. Là, j'ai pris de la grosse expérience. Y en avait pas un comme moé pour jouer du *batte*, du tuyau et du deux-par-quatre. Au commencement, je travaillais à l'heure, pis après j'ai décidé de faire ça à la job. Je chargeais tu doigt, au pied et au bras. Même si tu fais des *bargain*, ça va vite en autant que tu frappes pas trop de menuisiers parce *ceusse-là*, y z'ont rarement leurs dix doigts. Comme *sideline*, je prêtai de l'argent. A 10 par cent par semaine, ça va vite encore et je me sus acheté un *truck* pour transporter de la viande à *Pépé Roni* (j'pense que c'était un Italien).

*Astheur*, j'sus barré partout à cause de vos *polisses* qui tapent toutes les lignes de téléphone. Quoi c'est que vous voulez quand on n'est pas instruit, faut ben téléphoner, on peut pas écrire. C'est facile d'être honnêtes quand qu'on sait écrire.

Moé, si je savais écrire, j'pourrais me partir une imprimerie, j'pourrais bâtir des grosses bâtisses (j'connais ça les chanquiers de construction) et pis les louer pour faire des bureaux de gouvernement. Si je pourrais écrire, je pourrais rentrer dans la fonction publique et faire du placement dans les chanquiers (une autre affaire que je connais). J'pourrais aussi draguer dans le fleuve parce que j'ai du bras. J'pourrais être avôcat aussi parce que je connais toutes les *triques* des gars croches. Une fois avôcat, on peut même se faire élire au gouvernement. Les élections, c'est une autre affaire que je connais ben parce que j'ai oublié de vous dire que j'ai fait ben des élections à cause de mon bras.

Y a rien qu'on peut pas faire quand qu'on est instruit. Quand qu'on a été à l'école longtemps, on connaît ben du monde qui sont instruits et qui ont des grosses jobs et quand qu'on connaît tout le monde qu'ont des grosses jobs, on peut brasser des grosses affaires.

Si on n'a pas d'autre choix que d'être instruit et pis honnête, je vous annonce, son Honneur le Premier ministe, que je vas *astheur* retirer mon *check* d'assurance-chômage et que je vas même être obligé de demander votre assistance *sociale*. Je termine ici parce que là, j'ai le bras mort.

Le garçon à Hercule.

**Cette année, goûtez les meilleures vacances de votre vie  
... A BON COMPTE!**

Grâce au **GUIDE COMPLET DU  
CAMPING ET DU CARAVANING  
AU CANADA**

Ce livre fascinant vous indiquera tout ce qu'il faut pour cela! Le Guide complet du camping et du caravanning au Canada vous montrera comment tirer le maximum de votre budget vacances sans réduire pour autant le bonheur de votre famille.

Qu'il s'agisse de l'organisation d'une fin de semaine dans la nature ou de vacances entières en plein air, ce livre vous indiquera jusque dans les moindres détails comment procéder.

**NOUS SOMMES CERTAINS QUE VOUS  
VOUDREZ ACQUÉRIR CE LIVRE. DEMANDEZ  
VOTRE EXEMPLAIRE AUJOURD'HUI.**

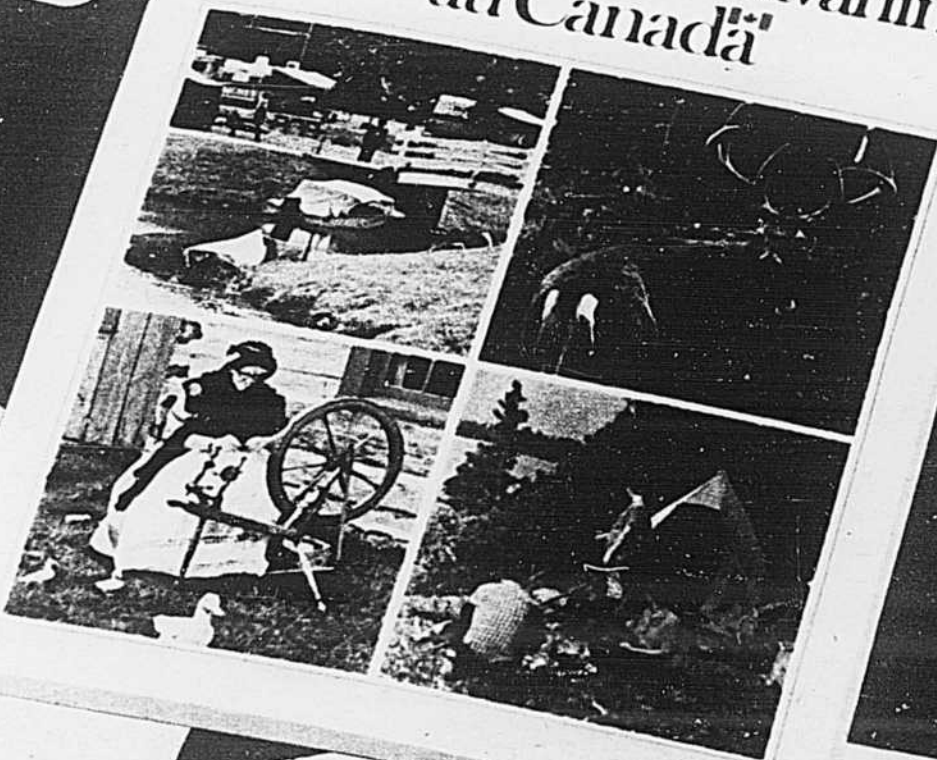
Planifier votre voyage est plus amusant...  
Votre famille entière peut utiliser ce magnifique volume avant de préciser où aller, ce qu'il faut apporter et quoi faire une fois rendue à destination. Fini l'à-peu-près en matière de vacances!

**DES CENTAINES DE TUYAUX  
POUR PLANIFIER ÉCONOMIQUEMENT  
VOS VACANCES!**

Le Guide complet du camping et du caravanning au Canada est le livre le plus complet sur le camping jamais publié au Canada. Il traite de plus de 50 sujets sur le camping, groupés en neuf sections:

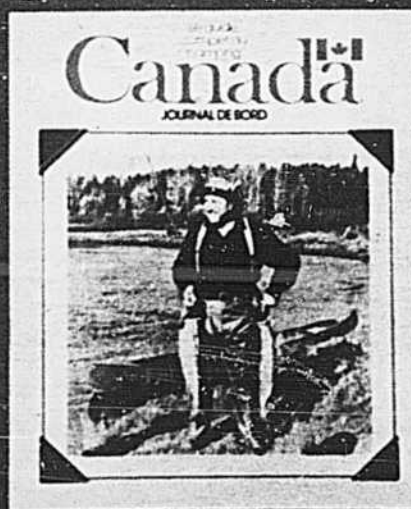
- Planifier et organiser
- Sécurité, habilité, premiers soins, survie du campeur
- Le savoir-faire
- Survivre dans la nature
- Equipement de camping
- Recettes de camping
- Camping spécialisé
- Connaissances pratiques
- Récréation en camping

*Le guide complet du  
camping et du caravanning  
au Canada*



**PRIMÉ GRATUITE**

Le Guide complet du camping et du caravanning au Canada vous est livré avec le **JOURNAL DE BORD**. Ce dernier a été conçu pour que tous les membres de votre famille puissent participer à la réalisation de "votre livre" sur vos vacances camping. Livre que vous pourrez consulter encore et encore... De l'espace a été prévu pour photographies et cartes postales, de même que pour toutes les données sur le temps et les activités de la journée des membres de l'expédition, et ce pour plus de quatre semaines de plaisirs en camping. Vous le gardez comme cadeau même si vous décidez de retourner le Guide dans les 10 jours contre remboursement.



**SATISFACTION GARANTIE OU ARGENT REMIS  
POSTEZ LE BULLETIN DE COMMANDE AUJOURD'HUI.**

**A: Le Guide complet du camping  
C.P. 1848  
Place d'Armes  
Montréal, Québec H2Y 1R6**

Veuillez m'expédier "Le Guide du camping et du caravanning au Canada" à \$6.95 l'exemplaire. Envoyez-moi également, GRATIS, le Journal de bord (un exemplaire est expédié avec chaque Guide, tant qu'il y en aura). Si je ne suis pas entièrement satisfait, je peux retourner le Guide dans les 10 jours contre remboursement entier. Le Journal de bord reste ma propriété quelle que soit ma décision.

Cheque ou mandat ci-inclus payable aux Editions Optimum. (L'éditeur assume les frais d'expédition)

Portez à mon compte ChargeX ou Master Charge No (plus léger frais d'expédition).

\_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ App. \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Code \_\_\_\_\_

**DÉLAI DE LIVRAISON DE 3 SEMAINES.**

**P 48 0652**

# Une touche de bon goût

Un judicieux mélange des  
meilleurs tabacs de Virginie.  
Une cigarette toute savoureuse  
accompagnée de ce quelque chose  
de particulier qu'on appelle  
la touche de bon goût.



Cavalier