

perspectives

LE DROIT



**LA CHINE
DE
TOUS LES JOURS
PAGE 4**

Il y a quatre ans de cela, je vendais ma maison de ville et émigras dans les hauts de la Mattavinie, plus précisément à Sainte-Emilie-de-l'Energie, petit village québécois comme tant d'autres, tout en petites montagnes entre Saint-Jean-de-Matha et Saint-Zénon. J'y avais acheté une petite terre d'une centaine d'arpents, avec une vieille maison jouquée sur une butte et une petite rivière qui coulait joyeusement à l'extrémité du trait carré. Je comptais m'installer là à demeure, mi-habitant mi-écrivain, un pied dans le fumier et l'autre dans la prose.

C'est que j'ai toujours eu un faible pour la citrouille. C'est un fruit amérindien que je mets au-dessus de tous les autres parce qu'il demande peu et donne beaucoup, du moment qu'on lui accorde tout l'espace nécessaire à sa croissance. Alors, comme j'ai toujours rêvé de voir un immense champ plein de citrouilles orange, je me mis donc immédiatement à la tâche. C'était le printemps, je venais de m'acheter un vieux tracteur, une charrue et une herse, autrement dit l'équipement parfait du citrouillard, et je me mis en frais de préparer la terre.

Il faut savoir que pour que la citrouille donne bien, il faut fabriquer des buttes. Ça l'air de rien, mais c'est du gros travail. Huit pouces de gras fumier de mouton et de porc ensevelis sous six pouces de bonne terre, rien de moins. Ça représente un fichu nombre de coups de bêche et quelques fort longues séances de ratissage! Tout ça pour mettre dans la terre quelque chose comme sept cents graines de semence, une à tous les neuf pieds carrés. Après quoi, pensais-je, je n'avais qu'à regarder pousser.

Mon oeil, oui! Car j'avais oublié quelques petits détails. La terre que j'avais achetée n'ayant pas été relevée depuis plusieurs années,

le chiendent, en une dizaine de jours, menaçait sérieusement mes semences. De vertical que j'étais, je devins un homme horizontal et unidimensionnel. Je passais mes journées à quatre pattes dans mon champ de citrouilles, à lutter à main nue contre le chiendent, poignée après poignée. Le soir, je m'endormais sur ma chaise devant la table, sans même avoir eu le temps d'avalier mon repas. C'est le cas de le dire: l'agriculture me rentrait dans le corps!

Mais quelle joie lorsque les citrouilles se mirent à fleurir! Deux arpents de belles fleurs jaunes comme je n'en avais jamais vues. De quoi devenir fou de contentement...sauf que, deux jours après la floraison, un ennemi, autrement plus redoutable que le chiendent, faisait son apparition: la sécheresse. Les fleurs tombaient de tout côté, les courants de citrouilles se revirant à l'envers après avoir séché sur pied. Je n'avais pas le choix: si je voulais préserver ma récolte, je devais arroser. Mais comment? Je trouvai un vieux joug dans mon hangar, j'y mis de la broche et des seaux à chaque extrémité, et je passai mes journées à me promener avec ça sur les épaules, du champ de citrouilles au petit étang. Je devais avoir l'air d'un fou. Mais que n'aurais-je pas fait pour mes citrouilles!

Et puis août arriva. Un matin, je fis l'inventaire de mon champ de citrouilles: je ne comptai pas moins de quatre mille citrouilles, grosses comme le poing, absolument vertes. Pour qu'elles ne pourrissent pas au contact de la terre, je mis dessous des planchettes. J'allai ensuite m'asseoir sur la digue de cailloux au bout du champ, j'allumai ma pipe et fermai les yeux pour me représenter ce que ça serait à l'automne, juste avant la récolte.

Mais les mauvais dieux de la Mattavinie étaient contre moi. Ils admettaient mal que puisse être possible un individu comme moi dans un pays où les cultivateurs ne cultivaient plus, travaillant à l'extérieur ou vivant d'assistance sociale et d'assurance-chômage. Aussi ces mauvais dieux me réservaient-ils une fort désagréable surprise. Le 22 août, mon superbe coq ne chanta pas le réveil. Je sortis donc du lit de moi-même, éreinté encore par le sarclage



**Comment
j'ai fait patate
avec
mes citrouilles...**

de la veille, et regardai par la fenêtre: la gelée avait fait devenir tout blanc le pays de Mattavinie. Je sautai littéralement dans ma salopette et courus à mon champ de citrouilles. Mon dieu, quel désastre! Il n'y avait plus que d'abominables cotons et de petites citrouilles qui, dans la nuit, avaient rendu l'âme. C'est à peine si je réussis à en sauver dix, que je recouvrais tous les soirs de sacs vides de moulée. Et encore, faut-il que je précise que ces sacs de moulée, il me fallait les payer quinze cents pièce!

Dire que je fus désenchanté serait ne rien avouer. Je venais de me rendre compte que, pour la citrouille, je m'étais trompé de pays. C'est alors que je reluquai vers mes deux arpents de framboisiers cultivés et décidai qu'à défaut de la citrouille je pourrais en faire mon profit. Je mandai un agronome de Joliette qui me dit tout ce qu'il convenait de faire avec eux. Il me fallait les trimer, les arroser, les engraisser et les transplanter parce que les framboisiers sont ainsi faits qu'ils se multiplient pour ainsi dire à vue d'oeil. Il y en avait autant entre les rangs que dans ces derniers.

C'était véritablement un travail de chien. Mais, me souvenant que j'étais aussi écrivain, je fis appel au ministère des Affaires culturelles du Québec et demandai une subvention...pour écrire un livre sur Herman Melville! L'astuce était de taille, presque autant que la subvention que j'employai aux engrais nécessaires. Pour me donner bonne conscience — denrée sans laquelle ne peut vivre l'homme de plume —, j'écrivis, il est vrai, quelques chapitres d'un livre que, depuis, j'ai perdus. Mais qu'importe! Les framboises venaient bien, grâce au ministère. En un sens, je renouais avec la tradition, même si c'était à l'envers: au XIXe siècle, l'enregistrement du droit d'auteur ne se faisait-il pas au ministère de l'Agriculture? J'en étais au point que je croyais volontiers Pierre Vadeboncoeur qui écrivait qu'à

force d'être en retard on finit par être en avance.

Mais est-ce que vous avez déjà vu ça, deux arpents de framboisiers au moment de la récolte? On dirait une véritable mare de sang. Votre seau attaché à la ceinture de votre pantalon, vous ramassez des deux mains pour que ça aille plus vite...et pour vous rendre compte, au bout d'une demi-heure, qu'à cause du soleil de plomb vos framboises, dans le seau, sont devenues de la véritable confiture. De sorte que vous n'avez pas le choix: vous voilà obligé d'embaucher des employés, particulièrement des enfants dont les parents sont bien contents de se débarrasser à si bon compte. Imaginez! J'ai été l'employeur d'une vingtaine de ces petits monstres qui se lançaient par la tête mes plus belles framboises, piétinaient ma plantation et cassaient pour ainsi dire effrontément les meilleurs de mes pieds. Pour un peu, je transformais ma terre en garderie.

Mais cela n'est rien comparé aux six cents casseaux de framboises que j'avais entreposés sur le plancher de la cuisine, sur la table, sur les comptoirs, sur le poêle à bois et jusque dans le four! Et je ne savais pas à qui les vendre. Je croyais qu'une pancarte clouée à un piquet devant la montée allait suffire à m'emmener les clients nécessaires, mais je connaissais mal le pays: les touristes envahissent la Mattavinie les fins de semaine. Le reste du temps, ils vivent pour ainsi dire encabanés dans leurs chalets. Je remplis donc ma Cutlass de casseaux de framboises et partis à l'aventure. C'est effrayant comme mes framboises étaient petites, ou trop mûres ou pas assez! Et avec tout ce bardassement qui est le lot commun des petites routes de campagne en périodes non électorales, les casseaux *foulaient* que ç'en était une vraie pitié. De quoi payer l'essence, tout juste, avec les ventes.

J'eus alors une idée que je crus géniale: plutôt que de m'esquinter moi-même à cueillir et vendre les framboises, pourquoi ne pas inviter le monde à venir le faire dans mon champ? Quelle bienheureuse idée, en vérité! C'est le cas de le dire: ça ne dérougissait pas! Parents, amis et étranges envahissaient ma

ferme, faisant peur à mes animaux, affolant ma femme et perturbant mes enfants. C'étaient de véritables piqueniques que l'on venait faire chez moi, à grands coups de caisses de bière et de p'tit blanc. Des clients astucieux apportaient leurs vaisseaux et remplissaient gratuitement le coffre arrière de leurs voitures. L'un même alla jusqu'à grimper sur mon vieux tracteur, le mettant en marche par hasard et, incapable de l'arrêter, il ne trouva rien de mieux à faire que de stopper l'engin sur ma Cutlass, la défigurant du coup.

La mort dans l'âme, je décidai de mettre fin à l'exploitation de la framboise. De toute façon, j'avais des confitures pour dix ans.

Il y avait trois ans que j'avais ma ferme et je voulais en retirer suffisamment pour pouvoir en vivre. Je songeai au navet mais ça me parut trop dangereux. Si j'allais réussir? Je songeai aussi au mouton mais déchantai rapidement quand mes voisins me dirent qu'il s'agissait là d'une bonne idée, pour autant que je relève les clôtures en état avancé de dépérissement. Une véritable petite fortune que je n'avais pas. Je demandai une nouvelle bourse au ministère des Affaires culturelles qui me répondit, par le canon de ses fonctionnaires, en exigeant de moi le manuscrit pour la rédaction duquel on m'avait déjà accordé un octroi. Je ne pouvais quand même pas leur envoyer un baril de liqueur de framboises! Alors je râclai mes fonds de tiroirs, trouvai un vieux manuscrit, l'un des premiers que j'avais écrits, et le leur envoyai. On ne m'en a pas encore accusé réception.

Mon agronome de Joliette ne me fut pas non plus d'un grand secours: il aurait fallu que j'aie tout avant de commencer. Autrement dit, j'avais l'air fin avec ma terre inexploitable. Je regardai la vieille grange, songeant à la démolir pour en vendre le

bois, ce qui habille bien les sous-sols des villes. L'expropriétaire, lui, était d'un naturel plus pratique: il avait enlevé le pilier central de la grange pour rafistoler le pont du ruisseau...sur lequel il n'avait plus à passer! Moi, je pensai faire mieux: les poussins, ça ne coûte presque rien à l'achat et ç'a des appétits d'oiseau. Je m'en fis donc venir cinq cents d'un couvoir de Saint-Félix-de-Valois. Je les installai dans ma vieille grange et j'attendis.

C'est une façon de parler puisque trois jours plus tard j'en avais déjà perdu une centaine. Je l'ai déjà dit: c'était une vieille grange que la mienne et, par temps de pluie, le toit coulait comme une passoire. Ça s'est adonné qu'une fois les poussins arrivés il s'est mis à pleuvoir et que cela a duré une semaine. Or les poussins sont bien les bêtes les plus profondément stupides du monde. Le soir, ça se rassemble dans le même coin et, au cours de la nuit, ça piétine et ça meurt. Si, de plus, vous avez la malchance d'avoir un toit qui coule et que les mauvais dieux de la Mattavinie s'amuse à y déverser malicieusement le trop-plein de leur cuve, eh bien, c'en est fait de vos poussins et c'est à la pelle que vous les ramassez!

Quoi qu'il en soit, je réussis tout de même à en sauver trois cents de la mort. Mais ai-je déjà dit que les poussins, ç'a des appétits d'oiseau? Peut-être, mais quand ça se met à grossir, c'est étonnant comme ces petites bêtes sont rapaces. Ça me coûtait deux cents dollars par semaine de moulée, que je devais aller acheter à Saint-Jean-de-Matha parce que les commerçants, peu rassurés sur ma solvabilité, ne voulaient pas me faire crédit. Que voulez-vous! Moi, je ne retirais pas de prestations de l'assistance sociale ni de l'assurance-chômage. Avec le résultat que je passai au travers des amortisseurs de chocs de ma Cutlass. Pauvre voiture! Elle en perdit même son silencieux, entre le lac Mattambin et la rivière Noire.

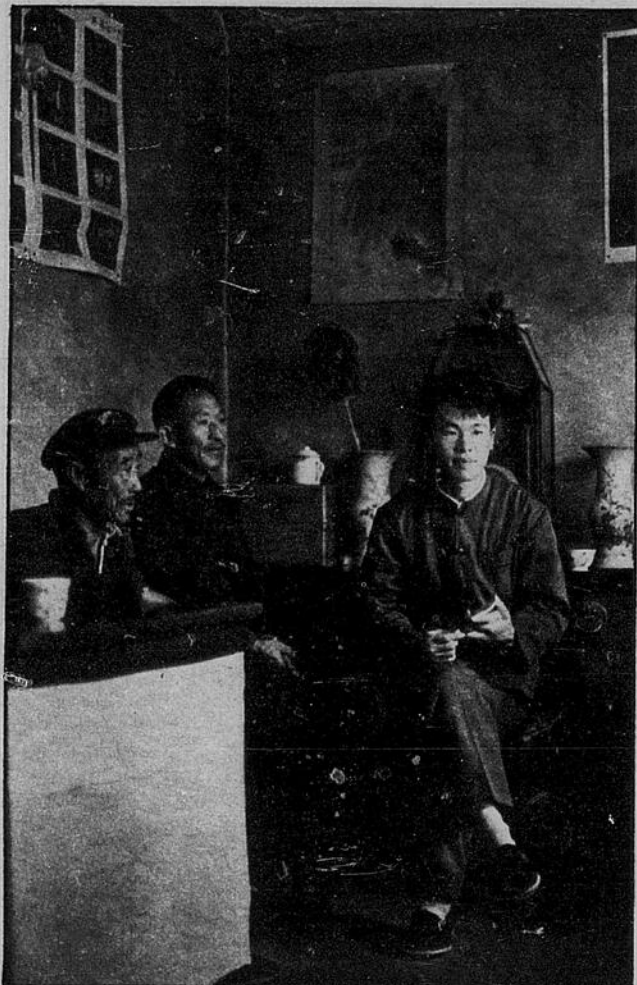
Un jour, j'en eus assez. J'appelai ma belle-mère, fis venir deux de mes frères et allai à l'hôtel de Mattavinie acheter quelques pintes de gros gin. Puis je sortis de l'armoire la hache à double tranchant et c'est ainsi armé, une pinte de gros gin dans une main et la hache dans l'autre, que j'arrivai à la grange. J'installai une belle bûche d'érable juste en face

de la porte et, après m'être trempé les lèvres dans le gros gin, j'allai chercher mon premier poulet. Ce ne fut pas fameux: en manquant mon coup, ce fut en même temps celui du poulet que je visai mal et, le pauvre, il alla revoler à une dizaine de pieds, toutes ailes déployées. Un vieil habitant vint heureusement me prêter main-forte et je m'attelai à la tâche de plumer des poules mouillées. A minuit ce soir-là, j'étais encore devant une grosse bassine de poulets éventrés, pour essayer de leur enlever les petits chicots qui leur restaient sur le corps, à l'aide d'une pince à sourcils.

Il me fallait bien me rendre à l'évidence: les animaux et la terre n'étaient pas faits pour un homme tel que moi. Du train où ça allait, je risquais d'avoir l'escouade des moeurs sur le dos. D'autant plus que les choses allaient mal du côté des Editions de l'Aurore dont j'étais directeur, ce que la presse relatait abondamment, de sorte que je commençais à devenir paranoïaque, rêvant même que les habitants de Sainte-Emilie montaient le Grand Rang pour venir me lyncher, porteurs de grandes pancartes qui disaient: "Cet homme ne tue pas que les poulets...il tue aussi les auteurs!"

Je revins donc à Montréal, louant ma ferme à des amis. La première semaine, ils y mirent le feu. La deuxième n'était pas terminée qu'à la suite d'un voyage à l'acide ils crurent que le ciel de Mattavinie allait leur tomber sur la tête et ils déguerpirent...éteignant le chauffage. Toute la tuyauterie péta en même temps que ce qui me restait d'enthousiasme. Je mis la ferme en vente et c'est un ancien chasseur de baleines qui l'acheta. Ça tombait bien, moi qui suis superstitieux et qui venais enfin de commencer mon livre sur Melville qui, comme on s'en doute, porte sur les *whale-bones* sacrés.

Et depuis, comme un tonton, je rêve à la campagne. Comme ça doit être paisible là-bas! ●



L'INTERVIEW. Près de Pékin, dans la Commune de l'amitié sino-albanaise, le vieux Chou, cultivateur de 72 ans, reçoit des visiteurs dans l'intimité de sa demeure simple. A droite, c'est Yao, 23 ans, l'interprète.



LE JARDINIER. Dans la cour privée d'un petit hôtel du Henan, un jardinier anonyme a interrompu son travail et très honorablement s'est planté debout, avec fierté, au milieu de ses plantes.



LA CHINE DE TOUS LES JOURS

Un Québécois, Jules Nadeau, reporter-photographe de son métier, tente après ses séjours en Asie de nous montrer LA CHINE DE TOUS LES JOURS. Une sélection de 17 images prises parmi quelques milliers de photographies. Non pas la Chine parfaite des publications officielles ni la surface Suite page 6



LE DOMICILE. Madame Li, 27 ans, (à g.) a été Garde rouge pendant la Révolution culturelle. Depuis peu, elle est jeune mariée et habite cette maison familiale. A droite, sa mère qui vit sous le même toit.

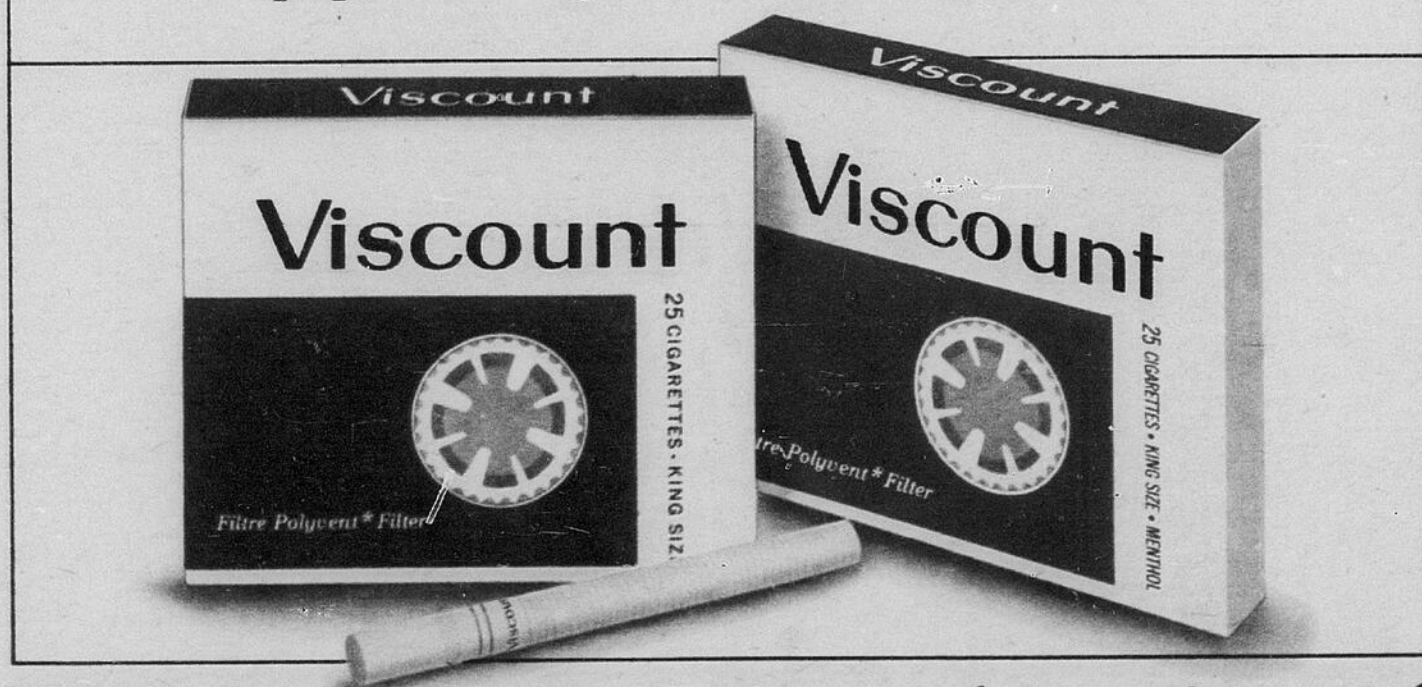


LA PHOTO. Des écoliers de Linxien sont venus devant le cinéma de quartier déjà décoré officiellement pour la photo de fin d'année. En bas, un soldat fait un garde-à-vous plus décontracté à la porte d'un musée.

Essayez la manière douce.

Vous avez essayé toutes sortes de cigarettes.
Et aucune ne vous a vraiment satisfait.
Essayez donc la manière douce.

La Viscount est dotée du filtre Polyvent* exclusif qui
laisse s'épanouir la saveur du tabac mais en retient l'âcreté.
Viscount ordinaire ou menthol. C'est la cigarette dont la
popularité augmente le plus rapidement.



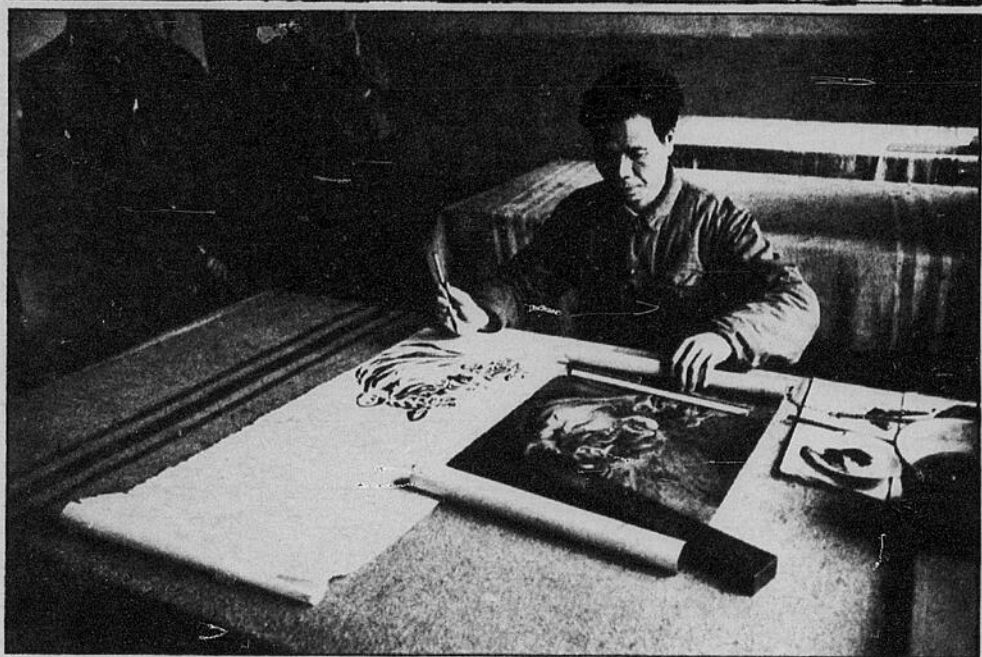
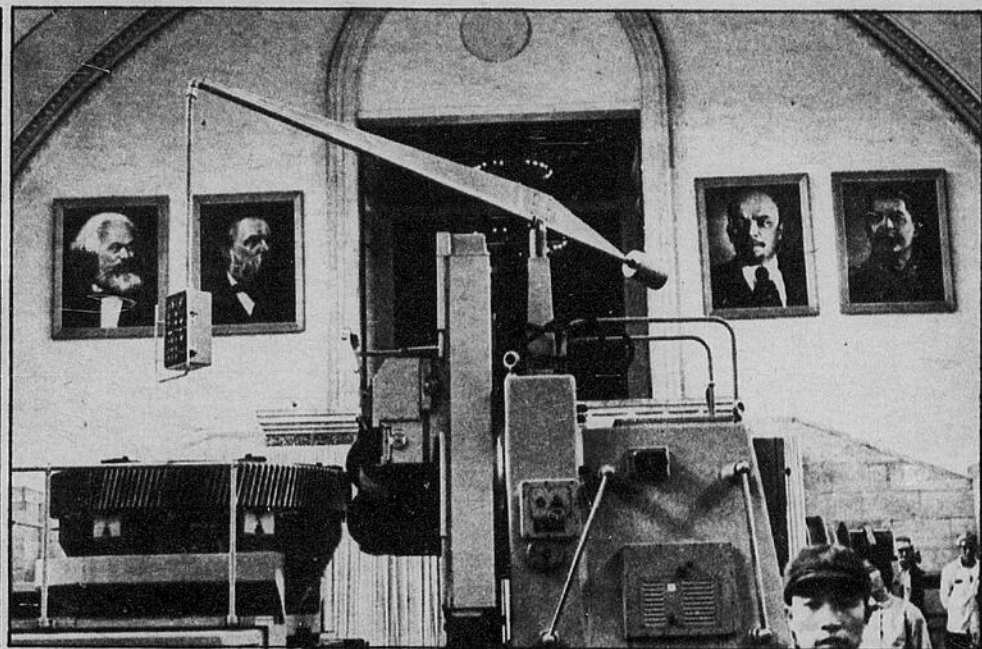
Viscount. Ya pas plus doux!

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moy. par cigarette: Régulier: goudrons 1mg, nicotine 0.1mg. King: goudrons 5mg, nicotine 0.5mg.

*Marque de commerce de Benson & Hedges (Canada) Limitée.



L'HISTOIRE. Pékin, ville impériale que Marco Polo connaissait sous le nom de Cambaluc, est dominée par la Cité interdite. Une impression phénoménale de grandeur. Une architecture aux lignes simples, presque austères.



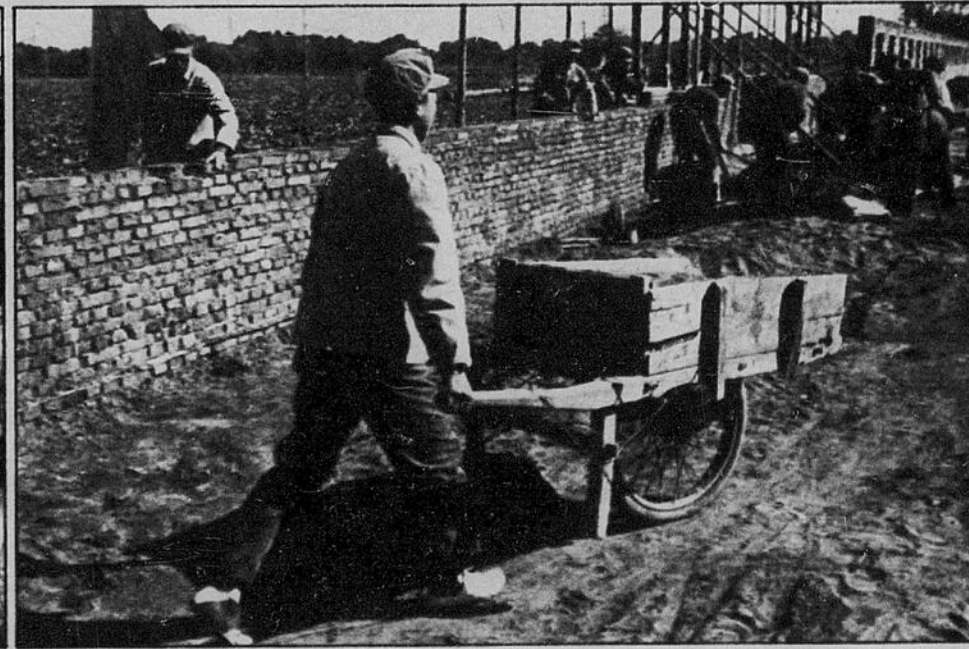
LE TRAVAIL. L'exposition industrielle de Changhaï pour la mécanisation (en haut) et les artisans de la broderie de Changsha pour le travail à la pièce. C'est par le travail que la Chine se relève graduellement.

LA CHINE DE TOUS LES JOURS

de la Chine du touriste ébloui. Des Chinois de Changhaï, Pékin, Canton et d'ailleurs saisis au millième de seconde. Sans prévenir. Sans attendre. Un peu comme un album de bandes dessinées en noir et blanc avec des légendes qui racontent un pays lointain.



LES VISAGES. Aller en Chine, c'est aussi, comme le fait le photographe, essayer de lire des visages captés dans la vie de tous les jours. Visages chinois comme ceux-ci à la porte d'un bureau de communications (gauche) ou d'autres de paysans du Hunan.



LA POPULATION. Pays de l'organisation autant pour les masses, sous l'oeil du policier (haut), que pour l'individu qui ose diriger la circulation de sa rue (centre). Et, toujours, l'organisation des communications (en bas)

L'ECONOMIE. Rue secondaires commerçantes de Changhai (en haut) et de Canton (au centre) où il n'y a pas encore de pollution automobile... Construction à la campagne, dans le Nord-Est (en bas).

Collectionneur de chefs-d'oeuvre en bouteilles

Avec ses 3 000 bouteilles, M. Claude Lanthier possède l'une
des plus somptueuses caves à vin privées du pays

PAR CÉLINE LEGARÉ
PERSPECTIVES

"Quand, dans un restaurant, je bois un Château du Grand Puch, je me punis", nous confie Claude Lanthier.

Encore un snob! maugréeront les couples qui, toujours émus de leur extravagance, ont arrosé leurs 25 ans de mariage ou leurs amours naissantes avec ce bordeaux honnête, assez astringent, à une table un peu surfaite du Vieux-Montréal.

Oui, à première vue, M. Claude Lanthier, ingénieur et professeur à l'École d'architecture de l'université de Montréal, portant une quarantaine rayonnante, chemise en pure soie, bijoux signés, teint frais doré des retours-de-Floride, et qui sait comme pas un prendre des virages abrupts au volant d'une Porsche pas très neuve, pourrait être snob. Il s'en défend. Lorsqu'on possède une des plus belles caves privées de tout le pays, une cave que le consulat de France, dans la métropole, fait visiter à ses invités de marque, on a acquis une autorité certaine, voire une certaine infailibilité à juger le vin!

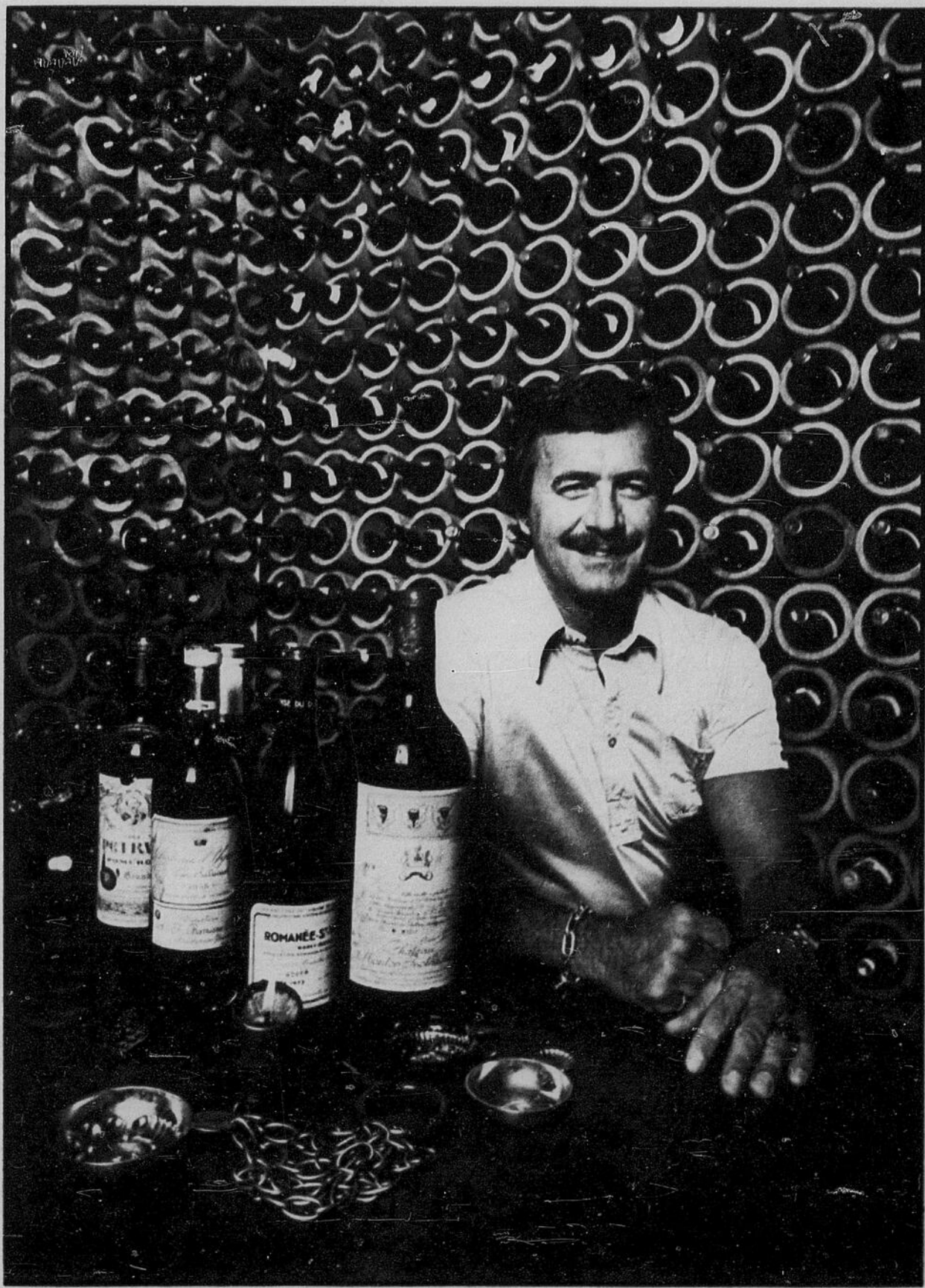
Dans quelques pieds cubes de son sous-sol, là où la température demeure stablement en deçà de 60 degrés Fahrenheit, M. Lanthier abrite plus de 3 000 bouteilles; cinq ou six cents sortes, des françaises surtout. "S'il existe de grands vins dans plusieurs pays du monde, c'est tout de même en France que l'on trouve les plus grands", reconnaît-il, méritant bien là une caisse de Bâtard-Montrachet de la part du Comité canadien des vins de France pour un hommage aussi entendu.

Encore, s'il s'agissait surtout de quantité, le visiteur pourrait tout au plus conclure que le propriétaire d'une pareille réserve possède beaucoup d'espace et une mentalité de grossiste. Il n'en est rien chez M. Lanthier, dont la maison modeste, au bout d'une rue calme et nue, banlieusarde, anonyme, cache une véritable fortune liquide. Non, il ne craint pas les voleurs. Son système d'alarme est électroniquement bien au point. Et puis l'on n'écoule pas des Corton dans une taverne. D'ailleurs les collectionneurs se connaissent, flairent vite le recel; ils n'achètent pas des bouteilles dont ils ignorent le pedigree.

Chez M. Lanthier, la qualité est impressionnante. Les plus célèbres crus du Haut-Médoc, où s'élève l'aristocratie des bordeaux, y sont représentés par les Châteaux-Lafite, Margaux, Latour. Puis des Pomerol au goût de truffe, issus de la plus réduite des régions viticoles du bordelais, ce qui les rend doublement précieux. Des Saint-Emilion des meilleures années. Des sauternes exceptionnels dont le Château-Yquem est le monarque, blond vin de dessert favori des marquises, qui le jugeaient moelleux et heureusement démodé.

M. Lanthier a un faible pour les bordeaux mais il sait réunir, pour sa femme qui préfère les bourgognes, les plus charnus: des Richebourg du domaine de La Romanée-Conti aux Chambertin Clos de Bèze. S'il possède davantage des premiers que des seconds, c'est que les bordeaux ont une longévité plus grande que les bourgognes. "Il faut à un vin dix ans de bouteille pour qu'il se fasse", précise-t-il; après 30 ans, un vin de bourgogne est généralement passé, encore qu'il y ait de délectables exceptions, tandis qu'un bordeaux se stabilisera mieux."

Il se défend d'être un connaisseur. Amateur, certes,



grandes enchères du monde, celle de Christie's et de Sotheby's à Londres où certains jéroboams maflus — l'équivalent de six bouteilles ou de quatre litres — s'élèvent à 9 000 dollars chacun. A la mi-mai, il assistait à l'encan que tenait à La Nouvelle-Orléans la Société Heublein, le fin du fin de l'alimentation aux Etats-Unis. On y offrait, entre autres, des vins du Ve marquis de Lafayette.

Comment passe-t-on la douane avec des trésors semblables? Car le commerce du vin, monopolisé par l'Etat, est également par lui lourdement taxé. Là encore, M. Lanthier se défend de tricher. Il peut même nous convaincre que ce qu'il rapporte quelquefois en chefs-d'oeuvre liquides sont des objets d'art au même titre qu'une reliure de luxe, une pièce de monnaie et un timbre recherchés.

Une chose est sûre: il n'en fait pas négoce. Tout au plus échange-t-il avec d'autres amateurs quelques fines fioles, par jeu, par éclectisme. A la condition, bien sûr, que les fioles soient de même noblesse. A celui qui, un jour, voulut lui échanger deux grands bordeaux de 1926 contre 100 bouteilles de vin ordinaire à deux dollars, M. Lanthier répondit: "Un amateur de femmes troquerait-il deux superbes jeunes filles de vingt ans contre 20 bambines de deux ans?" Une réplique qui fera tiquer les féministes. Celles-ci tiennent en haute mésestime les membres des confréries pinardières, dont les femmes sont exclues sous prétexte qu'elles puent le parfum. Et le tabac des hommes, qui imprègne leurs tweeds et leur barbe même pendant les heures d'abstinence? De l'aveu de notre hôte, certaines confréries acceptent les femmes, une à une, lorsqu'elles consentent à faire la cuisine que les vins arrosent. Seuls les ivrognes boivent sans manger.

Ce bel ingénieur montréalais se défend (toujours!) de misogynie, concède même aux femmes un odorat plus aigu que celui des mâles. N'est-ce pas son épouse qui, dans le restaurant le plus coté de Montréal, retourna un Château-Ausone 1959 "accidenté" avec l'approbation déferente du sommelier?

A l'instar d'un bouquinier à l'affût du livre rare, M. Lanthier aime fréquenter les "liquor stores" américains. En compagnie de son fils Marc, cégépien qui se destine au Droit, et déjà bien entraîné, il flaire l'aubaine. A quinze ans, sa fille Anne-Marie s'intéresse davantage au piano et aux sciences qu'au champagne. Pourtant, il y a quelques années, alors que la gamine en était encore à l'âge du *ginger ale*, s'il brûlait un peu les étapes en lui proposant une première flûte jugée très amère, dans tout le cérémonial d'une cave d'Epemay, il ne perdit pas tout espoir de lui faire partager ses raffinements lorsqu'au moment du départ, la petite réclama le bouchon en guise de souvenir.

Il lui arrive quelquefois des coups de chance: il a acheté les 18 dernières bouteilles de sauternes de la cave du Pavillon de France, après l'Expo 67. Pensez donc, des 1959 pour la bagatelle de six dollars la bouteille! Ou encore, dans une succession, après la mort d'un bonhomme trop discret, il obtient des trésors que les héritiers ne savent pas reconnaître. Un miracle qui n'arrive qu'une fois dans la vie d'un amateur et dont on parle des années après, entre soi, avec des chuchotements, des pamoisons, des yeux luisants, autour d'un bourgogne parfaitement épanoui.

Car tous les amateurs parlent d'abondance de leur passion. Claude Lanthier ne fait pas exception à la règle. Il n'y apporte pas le vocabulaire d'un Roger Champoux qui vous expliquera mieux que lui la différence entre une bouteille parpaillote et un vin gouleyant; il n'y met pas la truculence d'un Gérard Delage, lequel ne confond jamais le vin qui a du corsage avec celui qui a de la cuisse. Les références de l'ingénieur, spécialisé en structure, sont scientifiques.

Dans sa cave, il a prévu un petit coin dégustation. Le soir de notre visite, nous sommes quatre à accomplir le rite autour d'une table basse, assis sur des tabourets blancs aux coussins parme. Pour nous installer, nous enjambons quelques caisses de champagne de la réserve de Philippe de Rothschild. La flamme de trois bougies danse sur le cristal des verres. Comme l'homme, le vin se repose dans l'ombre. Un speaker de Radio-Canada a conduit là un jeune mathématicien français, grand connaisseur en vins du Rhin et de la Moselle, doux dingue comme notre hôte, avec lequel il décline des dates et des noms invraisemblables. Aux oreilles d'une néophyte, ils parlent une langue étrangère. Peu importe. Devant nous, le Pommard-Rugiens 1966, débouché deux heures auparavant, exhale la plénitude de son bouquet, il mérite le recueillement. Même une néophyte ne s'y trompe pas.

Le hobby de M. Lanthier remonte à 20 ans lorsque son beau-père, cordonnier d'origine italienne, lui apprit comment rafraîchir le chianti pour en tirer toute la saveur. Ah! l'on ne dénoncera jamais assez l'hérésie de ces rouges chambrés dans nos pièces surchauffées! Puis, parce que les connaissances sont un héritage que l'on transmet sans jamais s'appauvrir, Claude Lanthier a appris l'art du bien-boire à son propre père qu'il approvisionne en vin quotidien à même les bouteilles qui portent son nom et qui lui viennent de son viticulteur dans la région de Saint-Emilion. Non, M. Lanthier ne boit pas tous les jours, trois ou quatre fois la semaine tout au plus, et modérément, par hygiène et pour mieux apprécier. Il est à la fois sportif — il pratique le jogging — et épicurien. Il appartient à une quinzaine d'associations de taste-vin dont le Club des Tire-Douzils; ces seigneurs de barrique... tirent leur nom de la cheville — le douzil — bouchant le tonneau.

Durable, sa passion du vin est exclusive. Dans les réceptions, alors que ses camarades trinquent au scotch ou au gin, l'ingénieur se contente de lever un verre d'eau minérale.

Le soir de notre rencontre, il n'y avait pas d'eau minérale sur notre petite table. Nous avons fait honneur au bourgogne, qui le méritait. Nous avons héroïquement refusé un prodigieux Château-Yquem et pendant qu'un brut de Pommery à l'arôme délicat nous montait gentiment à la tête, nous avons écouté longtemps notre hôte, inlassable, raconter ses anecdotes savoureuses comme en connaissent et en vivent tous les amateurs de vin. Ils constituent une internationale sélect, bizarre, socialement mélangée: médecins ou quinquailleurs, professeurs ou épiciers, fonctionnaires ou artistes, homme d'Etat ou d'affaires.

Au Québec, leur nombre est restreint. Nous sommes bien proches de nos racines encore pour ces subtilités exquises. Ceux qui les recherchent parce qu'ils en ont à la fois les moyens et le goût témoignent en tout cas d'un indéniable raffinement. ●

et jusqu'au bout de la langue et... du nez puisque notre odorat est nettement plus développé que notre goût. A son avis, le connaisseur est un monsieur qui n'a plus grand-chose à apprendre et diffuse sa science aux autres du haut de son autorité. Claude Lanthier diffuse surtout son enthousiasme et veut apprendre constamment sur le vin. Chaque automne, il effectue un voyage en France. "Les vendanges sont choses trop sérieuses pour être laissées aux Français," blague-t-il. Il rappelle que les dégustateurs aux palais les plus sensibles sont souvent des Anglais et des Américains qui, régulièrement, vont goûter le vin nouveau dans les chais de l'Hexagone, poliment vont déclarer qu'il est bon, mais traduisent, au moment d'acheter un peu, beaucoup, généreusement, leur véritable verdict sur une année médiocre, bonne ou excellente. Il rappelle aussi que c'est à un président américain, Thomas Jefferson, à la fois violoniste, ornithologue et oenophile, que les Bordelais doivent la classification de leur vin.

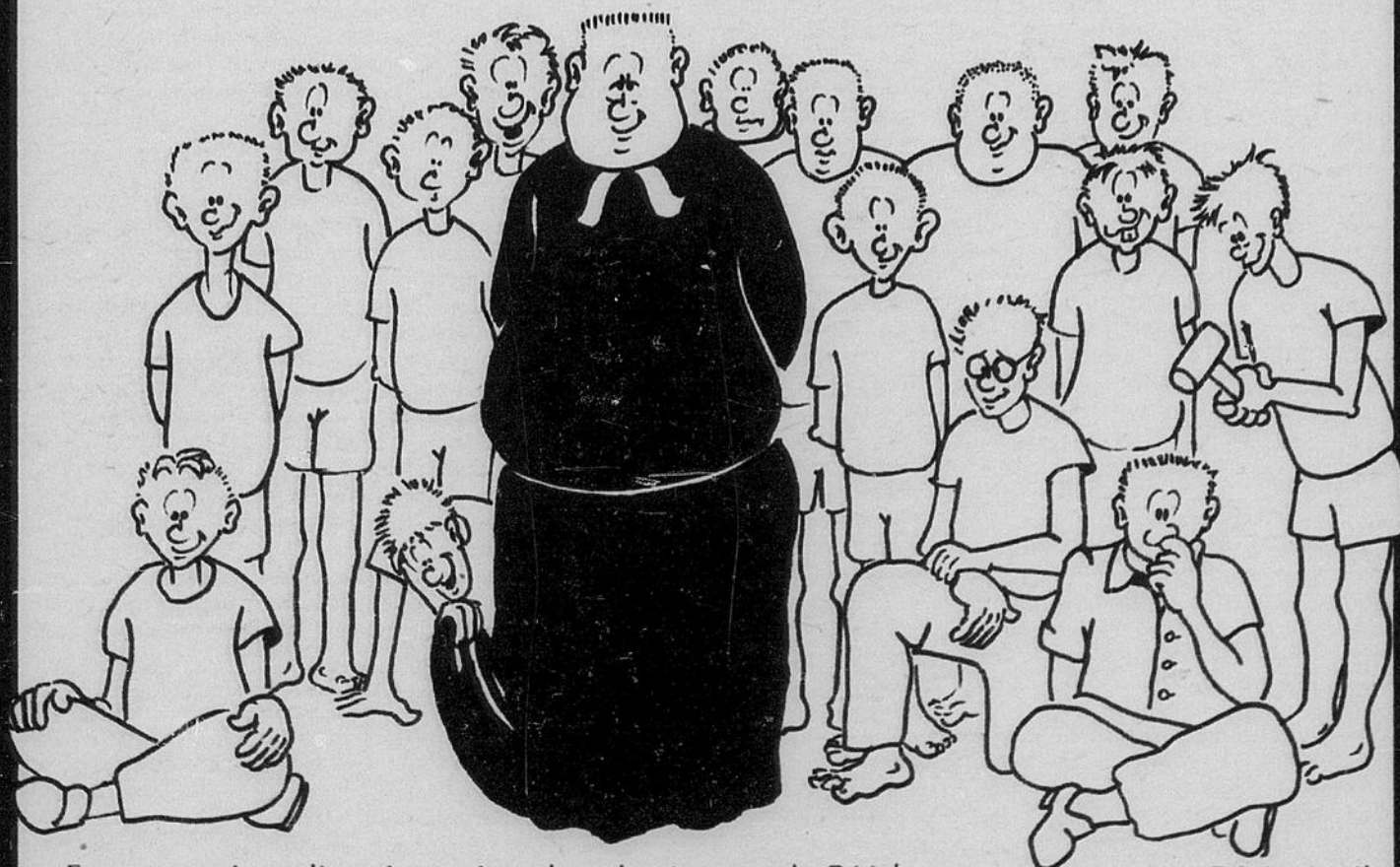
M. Lanthier se défend de collectionner les bouteilles pour les étiquettes. Pourtant, il n'est pas peu fier de nous montrer un respectable Château-Mouton-Rothschild affichant comme pour se dévergondner une gouache de Chagall. Ces étiquettes, il les recueille d'ailleurs dans un lourd cahier, son "vimetière" qu'il feuillette de temps à autre comme un album de famille, pour se souvenir.

Il se défend encore d'acheter dans un but d'investissement. Pourtant lorsque, par exemple, une bouteille d'un cru réputé millésimée 1959, une année faste, qui valait vingt dollars dans son jeune âge, dépasse aujourd'hui les 400 dollars, la plus-value est considérable. Et qui dira, dans dix ans, la valeur d'un magnum de Château-Petrus 1970 déjà rarissime auquel notre hôte cherche une place dans les tuyaux de drainage souterrain qui lui servent d'alvéoles? Il possède des bouteilles plus que centenaires qu'il nous présente dans leur vénérable tulle de poussière. Comme des tableaux, elles ont pris de la valeur — quelques billets de mille dollars chacune — et comme eux, elles sont devenues intouchables. Peut-on, sans sacrilège, décaucher un Château-Lafite 1868 que les mains de Louis Pasteur ont caressé et qui d'ailleurs serait probablement imbuvable?

Collectionneur passionné, M. Lanthier fréquente les

Les confidences du Frère Théo

Dans les années trente et quarante, on ne traitait pas des socio-affectifs, on s'occupait, comme on pouvait, des enfants malheureux



En annexe à un livre à paraître dont le titre est *le Rééducateur*, son auteur, Régis April, présente "le Frère Théo et la rééducation en 1935".

M. April, consultant en psychologie de Québec qui a collaboré à quelques reprises à notre magazine, travaille depuis plus de vingt ans auprès des enfants placés en institution. S'il donne la parole au Frère Théo, ex-éducateur des années trente et quarante, c'est que ce témoignage possède de l'intérêt et peut faire réfléchir.

PAR RÉGIS APRIL

Le frère Théodore n'est pas grand et ne parle pas fort. Il a les cheveux blancs et raides, le teint rosé et un rire réservé qui résonne doucement à la fin de toutes les deux phrases. Nous sommes trois éducateurs à le questionner sur son expérience en rééducation. Cela le fait remonter aux années trente-cinq. Le frère Théo n'a aucun diplôme dans le domaine. Il a gagné ses épaulettes à l'ouvrage, sur le terrain, en contact perpétuel — vingt-quatre heures par jour et douze mois par année — avec les jeunes orphelins de l'époque. Ce régime a duré pour lui plus de vingt ans. Nous l'écoutons penser tout haut et, de temps en temps, l'un d'entre nous lui pose une question.

J'ai toujours envie de rire quand j'entends les nouveaux mots qu'on emploie aujourd'hui pour décrire des réalités qui ne changent guère. Par exemple, quand un enfant doit quitter sa famille, doit-on dire qu'il s'en va en foyer nourricier, en foyer substitut ou en foyer d'accueil? Doit-on dire que l'enfant s'en va au couvent, à l'hospice, à l'orphelinat, ou au pensionnat? Non. Maintenant, toutes les cabanes pour enfants difficiles, neuves, vieilles, petites, grandes, toutes sont devenues des C.A., des Centres d'accueil.

Quant aux éducateurs, voilà un mot qui semble perdre un peu de saveur de ce temps-ci. On les appelait jadis des moniteurs, sans doute en souvenir des terrains de jeux. Maintenant, on parle de techniciens en rééducation, d'éducateurs spécialisés, de thérapeutes en enfance inadaptée. Pourquoi ne pas les appeler tout de suite "rééducateurs"? Ils ne sont peut-être pas encore prêts à mériter ce titre. Rééducateur, c'est un beau mot: celui qui répare l'éducation manquée, celui qui refait, qui reconditionne, qui rebâtit ce qui a été mal construit...

Autre exemple: anciennement les clubs Rotary vendaient de la tire Sainte-Catherine pour venir en aide à l'enfance malheureuse. C'est terminé. Il n'y a plus d'enfants malheureux. Nous avons eu longtemps des enfants à problèmes, des enfants exceptionnels, des enfants méadaptés. Ça n'existe plus ces enfants-là. Maintenant, nous avons des "socio-affectifs", expression gauche et peu significative, probablement issue du cerveau d'un administrateur. On fait même une distinction entre les socio-affectifs légers et les socio-affectifs lourds, et cela n'a rien à voir avec le physique de l'enfant.

Personne ne pourra jamais me dire avec précision quand un enfant méadapté finit d'être léger pour commencer à être lourd. Ça ne se tranche pas comme de la viande, ces choses-là. Sur cent enfants malchanceux, c'est comme ça que je les appelle même si ce n'est pas scientifique, sur cent enfants malchanceux, et qui l'expriment par des conduites difficiles, il y en a au moins soixante qui sont plus ou moins lourds, moins ou plus légers. Comment savoir?

Le frère Théodore, comme les autres religieux, ne porte plus la soutane. Selon lui, l'habit ne fait pas le moineau. Bien que son âge le fasse appartenir beaucoup plus au passé qu'à l'avenir, ses propos de rééducateur sont d'une grande et lucide actualité. Son oeil bleu clair et profond montre qu'il s'est frotté à l'expérience et à la réalité plutôt qu'à la science écrite sur le papier des gros bouquins.

On n'avait pas le temps de lire des livres sur la rééducation. Il n'y avait même pas de livres sur l'éducation en général, à part quelques petits manuels de morale chrétienne qui m'endormaient rien qu'à apercevoir leur couverture.

Il devait vous arriver de discuter avec vos confrères des difficultés que vous aviez dans votre travail...

Oui, parfois, mais nous n'étions pas nombreux et nos préoccupations étaient très concrètes.

Connaissiez-vous quand même un peu vos enfants?

Oui, mais surtout à la longue. Par exemple, les dossiers des élèves ne devaient contenir que le certificat de baptême et de confirmation, en plus de l'adresse des parents. Pas de psychologues ni de psychiatres pour nous mélanger les idées. Et des idées... j'admets qu'on n'en avait pas beaucoup. Il n'y avait que le directeur qui conservait en secret les dossiers. Nous, on s'occupait du global. On finissait par savoir tous les noms, comme dans un petit village, mais on n'avait pas le temps de savoir l'histoire de chacun... si le père était en prison, si la mère était morte, si l'enfant était orphelin, illégitime, abandonné.

Avec le temps, les choses ont certainement changé.

Oui, mais lentement. Mais je ne me suis jamais tellement fié aux rapports des examens cliniques des enfants. Vers 1945, il y a eu des tests qui ont rendu de bons services: on a trouvé une cinquantaine d'enfants qui étaient vraiment retardés mentalement et qui sont partis dans une autre institution. Du côté des autres rapports sur la personnalité, j'ai appris bien vite à ne pas m'y fier.

Pourquoi?

Je prends comme preuve l'exemple du dossier d'un petit gars de onze ans qui va bientôt entrer dans un centre d'accueil. On y décrit l'enfant comme un sadique, un agressif, très agité, en somme très perturbé. Alors, on pense: "On va avoir beaucoup d'ennuis avec lui..." L'enfant arrive et, pour des raisons souvent faciles à trouver, il se conduit comme un ange. Et le contraire est possible. Un enfant qui a des problèmes familiaux n'est pas nécessairement négatif et difficile. Parfois, il est timide, replié sur lui-même. Alors, on se dit: "Ce petit gars ne nous créera pas de problèmes." Mais attention! Aussitôt arrivé, le voilà qui se défoule, donne son spectacle et joue au dur de dur.

Faut quand même pas généraliser.

Je ne donne que mon point de vue. Cela veut dire, en deux mots, que les savants rapports des éminents spécialistes de la psychiatrie, de la psychologie, de la criminologie, et les autres de la même race ont une valeur plus que douteuse dans la plupart des cas. Et des

exemples, je pourrais vous en fournir, écrits bien fin, au moins mille pages.

Avant que le frère Théodore ne devienne trop contestataire, nous allons l'amener à parler de lui et de son expérience d'éducateur...

Frère Théo, êtes-vous toujours chez les frères?

Oui, toujours, et je suis parmi les plus jeunes de la communauté. Après mes vingt années de "garderie", vers 1955, j'ai commencé à m'occuper d'administration, et actuellement, je suis homme à tout faire: menuisier, plombier, électricien, infirmier et chauffeur... et portier en fin de semaine.

Etre éducateur en 1935, ça devait être...

Je dois dire qu'avant d'être frère, j'étais moi-même pensionnaire. Je l'ai été durant trois ans. Quand j'ai eu douze ans, je me suis aperçu que je serais mieux traité si je passais du côté du juvénat. On mourait rarement de faim du côté de l'orphelinat, mais on mangeait mieux du côté de ceux qui voulaient devenir frères. Ainsi, vers onze ans, la faim fut à l'origine de ma vocation, un peu comme dans le temps de la guerre la peur d'être enrôlé a amené beaucoup de jeunes à entrer en religion. J'ai donc dit que je me sentais appelé, et on m'a accepté immédiatement.

Et comment cela se passait?

On faisait comme tout le monde, mais on priait plus que les autres. On se levait une demi-heure plus tôt. Et, à treize ans, je faisais chaque matin trente minutes de méditation sur des sujets que je ne comprenais pas. C'est là que j'ai appris à dormir à genoux. En me mettant la tête dans les mains, comme pour mieux me concentrer, j'en profitais, et je n'étais pas le seul, pour claquer une petite sieste supplémentaire. Un matin, le frère directeur des juvénistes s'est endormi avec nous autres et la méditation a duré cinquante minutes. C'est l'aumônier qui a fermé la porte de la sacristie un peu fort et qui nous a tous fait revenir du ciel sur la terre.

Comment êtes-vous devenu éducateur?

C'était un mot peu connu à l'époque. Il y avait les frères et les gars. Le frère était grand et portait la soutane. Le gars était petit et ne portait pas la soutane. C'est tout.

Alors, vous voilà au juvénat, bien encadré, bien nourri, bien empesé dans le sacrifice et la prière.

Oui, la religion nous poursuivait partout. C'est tout juste si on ne disait pas une invocation avant de faire pipi, et un ave en faisant le reste. Au lieu de sacrer, on priait, avant, après les repas, les récréations, les cours, le jeu, l'étude, le coucher. Les mauvaises pensées n'a-

vaient pas le temps de fleurir. Le Saint Esprit nous servait d'insecticide, hi! hi! hi!

Puis vous êtes devenu frère et gardien-éducateur.

On n'a pas le choix quand on a la vocation. On nous faisait l'école normale. Notre profession, c'était d'enseigner. Alors, on suivait des cours: pédagogie, bienséance, français, mathématiques et religion. A la fin, on obtenait un certificat.

Avez-vous enseigné?

Non, jamais. Un frère surveillant est tombé malade. J'ai commencé à le remplacer temporairement en janvier et cela a duré vingt ans.

Sans une semaine de vacances?

Même pas une journée, à part le temps des retraites. Les enfants, dans ce temps-là et à cet orphelinat-là, ne sortaient pas. La plupart n'avaient pas de famille, ou simplement de parents convenable. Sur 450 élèves, le dimanche, deux ou trois seulement avaient du parler.

Dans quelle sorte de régime viviez-vous alors?

C'était le régime militaire et grégaire. Militaire, c'est facile à décrire: "En avant, marche... Demi-tour à droite... En place repos!" Tout était programmé, mesuré, calculé, planifié à dix secondes... pardon, à dix minutes près.

Militaire et grégaire!

Grégaire, ça veut dire troupeau. On n'avait pas le temps de parler à chacun. On savait les noms, surtout ceux des plus malcomodes. Le traitement ne devenait personnalisé, excusez le mot, qu'au moment des punitions. Les choses ont dû s'améliorer maintenant. On était tellement nombreux. On parlait au groupe et en avant la musique!

Avez-vous des chiffres?

Il y avait les professeurs qui avaient souvent une cinquantaine d'élèves dans leur classe, qui enseignaient toutes les matières et qui donnaient un coup de main en récréation durant les fins de semaine, surtout le dimanche. Nous, en récréation, on était quatre éducateurs et on devait s'occuper de 450 enfants.

Comment faisiez-vous pour y parvenir?

Il fallait d'abord ne pas s'exciter. Il fallait faire le moins de choses possible. Il fallait laisser deviner par un geste ou un regard notre mécontentement, et tout rentrait dans l'ordre. Je n'ai jamais frappé un enfant. Je le regardais, et il fondait littéralement. Il avait peur et il prenait son trou.

Vous ne deviez pas être tous semblables dans votre approche.

C'est clair. Les enfants, dans ce temps-là, étaient, en général moins nerveux que ceux d'aujourd'hui. Pas de radio, pas de télévision, pas d'automobiles ou presque pas, rien pour nous énerver, à part le moulin à scie qui criait à midi... Sans oublier une grande confiance dans la Providence.

Y croyez-vous encore?

Il est trop tard pour changer. Mais j'y crois d'une façon différente.

Et quelle genre de punition les enfants recevaient-ils?

Une fois les chicanes séparées, les gars devaient faire du piquet, bien droit et en silence, près de mon bureau. Ceux qui se sauvaient par la fenêtre de la chambre des fournaies allaient faire du piquet dehors, mais là, c'était différent: il devaient marcher entre deux poteaux, le long du mur, durant une journée ou deux, au lieu d'être en récréation avec les autres. Il y avait naturellement ceux qui frappaient les enfants, et parfois, pas mal fort. Cela avait un effet salutaire. Parfois, c'est difficile de faire autrement. Mais jamais moi.

Il devait y avoir de beaux sadiques parmi ceux que vous avez connus?

En général, ils ne duraient pas longtemps, parce que les enfants s'endurcissaient. Alors, ces éducateurs se décourageaient.

Cela devait faire souvent un régime rempli d'injustice.

Je ne me défendrai pas là-dessus. On n'avait pas le temps de faire de longs procès. Celui qui était soupçonné recevait un châtement qui avait valeur d'exemple. Justement, les enfants qui se sauvaient, il y en avait dont c'était la distraction favorite, on leur rasait la tête. Ils devaient se promener longtemps, la tête comme un melon, avant que le poil ne repousse. Les autres enfants avaient eux aussi les cheveux courts, mais au moins, on leur laissait un toupet.

Pouviez-vous intervenir pour empêcher une punition excessive?

C'était difficile, à cause du groupe. Mais, une fois, j'ai dû faire un geste. Il y avait un jeune frère très costaud qui n'endurait pas le moindre sacre.

Suite page 12



DEEP HEATING agit pendant des heures... Des tests l'ont prouvé:

soulagement durable des douleurs arthritiques

... et des muscles endoloris

La chaleur a des propriétés thérapeutiques reconnues pour soulager les douleurs arthritiques, rhumatismales... les muscles endoloris et ankylosés. Des tests cliniques ont prouvé qu'un massage de 30 secondes avec Mentholatum DEEP HEATING® RUB procure une chaleur qui vient apaiser la douleur pendant des heures. Un soulagement qui dure!

Sans compter que DEEP HEATING agit vite... pénètre jusqu'au centre douloureux et y apporte un soulagement. Procurez-vous, dès aujourd'hui, le

Mentholatum DEEP HEATING, pour un soulagement rapide et durable des douleurs arthritiques et des muscles endoloris. En onguent ou en lotion. Mentholatum DEEP HEATING, au merveilleux effet calmant.



Offre spéciale: le bâton médicamenteux Mentholatum (prix de détail 59c), en offre spéciale à 10c. Enjoyez ce montant, accompagné de la languette de tout paquet d'onguent ou lotion Deep Heating, à DEPT. 18, Mentholatum, Ft. Erie, Ontario L2A 5M6.

LE NOUVEAU LIVRE DE RECETTES de MARGO OLIVER

Voici le tout nouveau

Cuisine pour tous les jours de Margo Oliver.

C'est le livre de recettes que les Canadiens attendaient. Écrit par l'auteur des livres de recettes qui se vendent le plus au Canada.

Savoureuses recettes

On y trouve, pour la première fois groupées dans un livre, 361 recettes de ragouts et casseroles variés, choisis par Margo Oliver: somptueux plats de réception, mets familiaux de tous les jours et plusieurs recettes faciles et économiques. Chacune élaborée dans les cuisines de Perspectives.



Edition de luxe

Cuisine pour tous les jours de Margo Oliver a un format de 8 1/2" x 11". Somptueusement illustré de 28 photographies en quadrichromie. Attrayante et robuste couverture pleine toile.

Postez ce bulletin aujourd'hui: n'envoyez pas d'argent maintenant

A: Livres de recettes de Margo Oliver
Les Editions Optimum Ltée
C.P. 4090, place d'Armes
Montréal, Québec
H2Y 3M1

Je désire essayer Cuisine pour tous les jours dans ma propre cuisine. Je pourrai examiner ce livre — et même l'utiliser — pendant 10 jours et vous le retourner si je n'en suis pas entièrement satisfait. Veuillez m'envoyer également, GRATIS, la Table des coupes — une par exemplaire commandé, tant qu'il y en aura — que je garderai même si je décide de retourner le livre de recettes dans un délai de 10 jours contre remboursement. Envoyez-moi dès maintenant _____ exemplaires de Cuisine pour tous les jours à \$8.95 l'exemplaire.

Nom _____
Adresse _____
App. _____ Ville _____
Prov. _____ Code _____
Signature _____

Cochez vis-à-vis le mode de paiement choisi:

Facturez-moi après (légers frais d'expédition)

Chèque ou mandat ci-inclus payable à Editions Optimum (l'éditeur assume les frais d'expédition)

Portez à mon compte Chargeur ou Master Charge No. (légers frais d'expédition)

P020763

perspectives est publié chaque semaine par Perspectives Inc.

231, rue Saint-Jacques Montréal H2Y 1M6 Tel. 282-2224

Directeur de la rédaction Pierre Gascon-	Photographe Denis Plain	Président Jean Robert Bélanger
Directeur artistique Pierre Legault	Secrétariat Gisèle Payant	Vice-président Paul-A. Audet
Directeur adjoint Jean Bouthillette	Service artistique Michel Brunette	Secrétaire Charles d'Amour
Rédaction Edouard Doucet Isabelle Lefrançois Céline Legaré Adrien Robitaille	Trésorier Roger Dion Michel Genest France Lafond	

Représentant publicitaire
MagnaMedia Limitée 231, rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tel. 282-2120

ISSN 0380-6790

Encore un autre qui mêlait la biologie et la théologie!

On m'a dit par ailleurs qu'il possédait une bibliothèque assez bien garnie sur les parties honteuses de notre corps. Et, le plus cocasse de toute l'affaire, on nous racontait que l'homme avait été créé à l'image et à la ressemblance de Dieu et que Dieu était parfait. Un gars intelligent avait de quoi devenir mêlé.



On aurait bien du mal aujourd'hui à raconter ces choses-là aux enfants.

Dans ce temps-là, l'enfant était crédule et peu capable de faire des liens logiques. Il croyait tout ça, en fermant sa boîte. On formait alors plutôt sa mémoire que son jugement. L'Index, l'excommunication et le sacrilège frappaient le moindre rebelle. Et l'adulte qui enseignait ces balourdises, capable, lui au moins, de faire des liens entre les parties de l'ensemble, était l'idiot du temps.

Et dire que c'était le bon temps! Avec la trouille dans le fond de la culotte, les gars se tenaient tranquilles. Entre nous, les taloches n'ont jamais amélioré le pourcentage des enfants faibles en classe. Que voulez-vous? L'autorité venait de Dieu le Père, et le frère directeur, malgré ses problèmes, n'était jamais l'objet de contestation de notre part. Il voyait tout, entendait tout, savait tout et ne se trompait jamais. Il devait avoir des dons surnaturels. Si on demandait quelque chose et si on n'était pas son ami, c'était non. Moi, sans en parler à personne, j'ai posé des haut-parleurs dans chaque dortoir, et le soir, avant le dodo des gars, je passais de la musique. Je me souviens de l'été, quand il fait clair tard. Je vois encore les gars jouer doucement aux cartes sur les lits, en écoutant du Beethoven.

Les comparaisons avec aujourd'hui sont tout simplement impossibles.

En 1935, les enfants marchaient pieds nus à partir du premier mai, et jusqu'aux premières gelées. Il n'y avait pas plus de rhume pour tout ça. L'hiver, on avait des bas de laine. Chaque enfant y cousait — il y avait même une période en classe pour la réparation hebdomadaire — une semelle de gros feutre. Et par dessus, chacun avait une paire de claques de caoutchouc à mettre. Personne ne rouspétait, on ne connaissait pas mieux et tout le monde était sur le même "pied".

Les confidences du Frère Théo

Or, un jour, un gars a dit "maudit"...

Pire que ça, et sans doute avec de bonnes raisons. Alors, le frère costaud prend le gars sous son bras, c'était un enfant de dix ans environ, l'amène dans la toilette, lui met la tête dans le bol et tire la chaîne. L'enfant ne criait pas, il ne voulait pas mourir noyé. Pendant ce temps, le frère costaud le disputait et le traitait de tous les noms. Je suis arrivé, je les ai séparés, j'ai sorti l'enfant de sa position fâcheuse, j'ai poussé le frère dans le corridor. Et, toujours sans rien dire, j'ai essuyé la tête de l'enfant, je lui ai donné une petite tape amicale sur l'épaule. Le frère ne m'a pas parlé durant trois mois, mais après il était plus calme.

Vous auriez dû assommer le bourreau!

Mais non...Le frère pesait le double de mon poids et il aurait pu sans se forcer me mettre, à moi aussi, la tête dans le bol! Et je me souviens d'un directeur qui venait en classe pour les bulletins. Quand les notes étaient mauvaises, il prenait un des malheureux élèves au hasard. Il lui faisait d'abord la morale. Puis, en tenant la tête de la victime d'une main, il lui administrait deux, trois, cinq, dix bonnes claques sur une joue. Ensuite, il lui faisait faire des promesses et, pour ne pas que l'enfant oublie, il changeait de côté, lui retenait à nouveau la tête, et lui donnait autant de claques sur l'autre joue. Quand un enfant avait les joues rouges, ce n'était pas toujours à cause des vitamines...

J'ai connu un professeur qui réveillait les élèves distraits en leur lançant des craies. Il visait tellement juste qu'un jour il a failli crever l'oeil d'un enfant. Alors, il a changé de projectiles: il lançait des broches de tableau. Un jour, le gars d'en avant de moi était dans la lune. Le frère fait sa motion. Le gars s'éveille juste à temps, se baisse et je reçois la brosse en plein sur la gueule, aux applaudissements de l'auditoire. Heureusement que je n'étais pas allergique à la poussière de chaux!

On a tous des souvenirs amers ou drôles de son temps d'école.

C'était le temps où un monseigneur de Québec avait écrit un livre. Il y enseignait que le corps humain se divisait en deux. En premier lieu, les parties honteuses de notre corps, et en deuxième lieu, les parties moins honteuses de notre corps.

Quelles sortes d'enfants receviez-vous?
De tous les genres. D'abord, de sept à 16 ans: des déficients, des délinquants. C'était les deux catégories du temps: les durs et les arriérés. On les retrouvait dans les mêmes classes. Inutile de dire qu'il fallait avoir l'oeil bien ouvert pour éviter les persécutions ouvertes. Mais je pense que les jeunes de ce temps-là étaient moins durs entre eux qu'aujourd'hui. Il se faisait une hiérarchie basée sur la force physique, et cela maintenait les groupes en état de fonctionner.

L'éducateur n'avait qu'à dompter les meneurs et le troupeau suivait.

C'est un peu ça. Il y avait aussi ceux qui savaient se faire apprécier en rendant des services. Puis, on divisait les enfants en deux groupes: les grands et les petits. On mettait une rangée de bancs dans le milieu de la salle, les petits d'un bord et les grands de l'autre et défense absolue de communiquer par-dessus la frontière. L'ordre régnait. On n'avait pas beaucoup de place pour le billard, le ping-pong et le badminton. Les gars étaient bien tranquilles, assis autour des tables, regroupés par classe, et attendaient la cloche. Ils se surveillaient entre eux. Car si un faisait le fou, les autres risquaient de se faire punir.

C'était un métier de fou que celui d'éducateur à cette période-là.

Oui et non. Tout le monde marchait par obligation. Les enfants n'avaient pas le choix: ils croyaient dans les adultes et les adultes croyaient en Dieu. Cela explique tout.

Et la nourriture?

Le matin, du gruau. Le soir, on mangeait souvent du "scorbut". C'était un mélange de lait et de farine dans lequel on trempait une tranche de pain. Ça aidait à avaler, et ce n'était pas le beau petit pain blanc moderne d'aujourd'hui.

Vous deviez avoir le ventre creux à huit heures du soir.

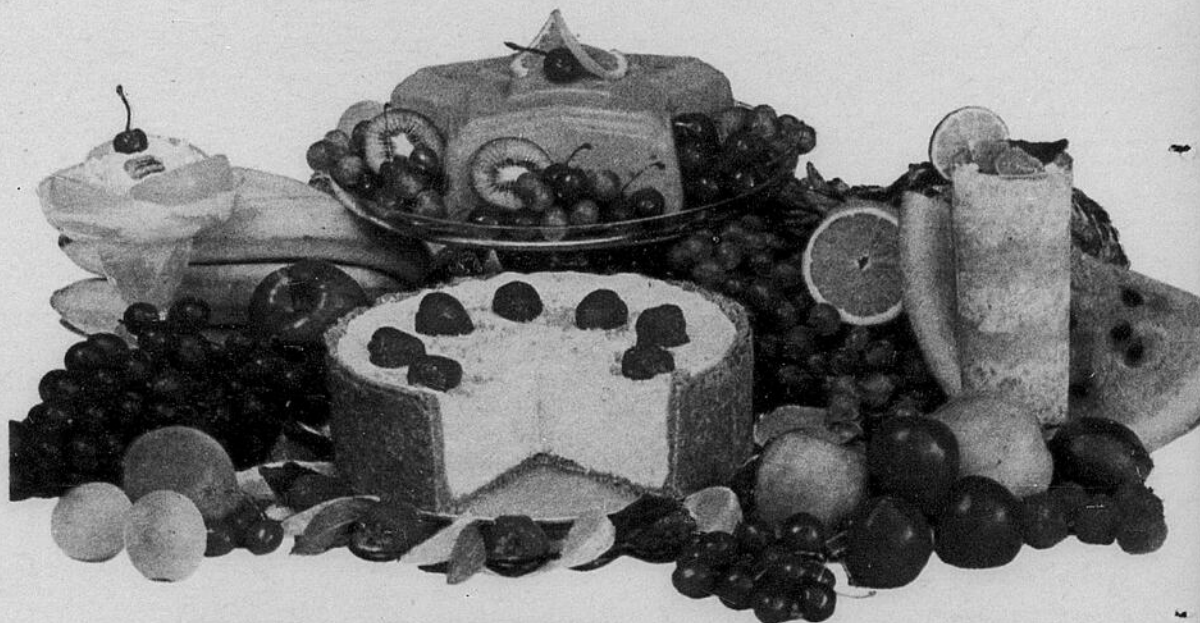
C'était du pain soutenant. On l'appelaient le pain de cheval: c'était du gros pain pâteux, lourd et un peu gris. Parfois, pour le ramollir sans doute, on pouvait le tremper dans un sirop qui n'était en fait qu'un peu de sucre dans de l'eau. Quelques-uns préféraient le manger sec. Excellent pour les dents. Ils buvaient ensuite le jus.

Dans le temps, on ne savait rien des toasts et des céréales. Et la collation de l'après-midi...rien de plus drôle! J'y pense et j'ai envie de rire. Tout de suite après déjeuner, on préparait la collation. Il y avait d'abord le pain sur lequel on étendait un sirop rose pale fait à partir d'un peu de confiture jetée dans un plat d'eau. On entassait les tranches dans de grandes jarres. Après la classe, les élèves défilaient, les mains ouvertes pour recevoir la tranche humectée. Le surveillant distribuait. Les premiers servis avaient

Suite page 14



Royal et les fruits: c'est tout naturel!



Et voici 25¢ pour vous mettre l'eau à la bouche.

RABAIS DE
25¢

Au marchand: Pour chacun des bons que vous accepterez en tant qu'agent autorisé, nous vous paierons 25¢ plus 5¢ pour les frais de manutention, en avantant que votre client et vous avez rempli les conditions de cette offre. Toute autre utilisation de ces bons constitue une fraude. Vous devez être en mesure de présenter, sur demande, des factures pour une quantité de marchandises correspondant aux bons échangés. Tous les bons soumis pour remboursement deviennent la propriété de la compagnie Standard Brands Limitée. Pour remboursement, postez à: Desserts Royal, S.P. 3000, Saint-Jean, N.-B. E2L 4L3

Achetez 4 de n'importe lequel des desserts ROYAL: gélatine ROYAL, pudding instantané ROYAL, et gâteau au fromage ROYAL et vous paierez 25¢ de moins pour en faire l'essai avec des fruits.

Il nous semble tout naturel de vous faire cette offre, car nous savons à quel point les desserts ROYAL sont délicieux lorsqu'ils sont accompagnés de fruits. Et nous voulons que vous le sachiez à votre tour.



Soyez loyale à Royal. C'est délicieux.

Date d'expiration: 31 décembre 1978
CP-654 0702894

Les confidences du Frère Théo

une collation convenable, en tout cas, la tranche de pain se tenait. Mais le liquide avait coulé au fond et, à partir du dixième convive, la forme de la tranche commençait à perdre sa consistance. Les derniers recevaient naturellement une poignée collante.

Mangiez-vous de la viande?

Oui. De la viande à "spring". Pas besoin d'expliquer. On avait aussi un carré de beurre par semaine, de même que la fameuse galette du dimanche qu'il fallait manger tout de suite. Le lundi, il était trop tard, elle était dure et incassable.

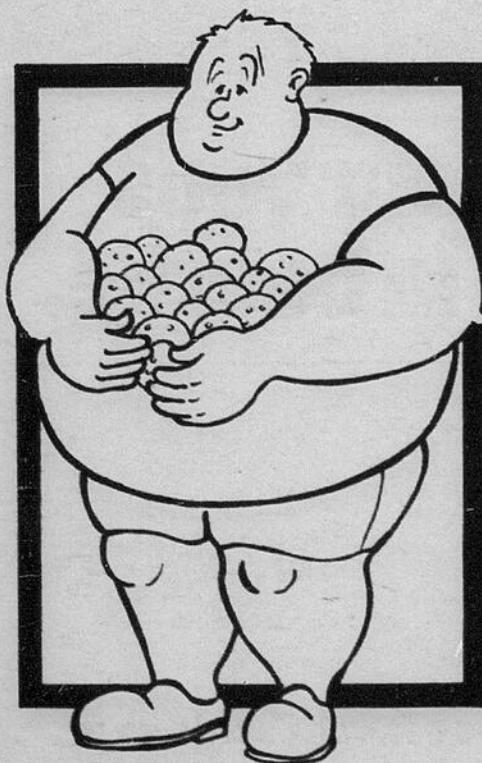
Il fallait avoir des estomacs de fer.

Sûrement en métal. La galette servait de monnaie d'échange: "Je te rends service, tu me donnes un morceau de galette!" Il y avait des gars dont la galette était promise deux mois d'avance sur le marché noir. A partir de la guerre de 1939, la qualité et la quantité se sont considérablement améliorées. On a changé de cuisinier, et le nouveau était moins ascète, moins amateur de jeûne et moins ménager. Il prenait le vœu de pauvreté moins à la lettre. Et on a envoyé l'ancien cuisinier à la buanderie.

Il y avait heureusement les mois d'été où on allait aux fraises, aux framboises, aux gadelles et aux bleuets. Chacun ramassait pour son compte et on avait droit, au dessert, à un peu de cassonade pour mettre dessus.

C'était les grands jours.

Dans le temps, le grand jour, c'était l'automne. Les élèves, les professeurs, les surveillants de récréation, tout le monde ensemble, on allait faire à la main la récolte des patates. Je vous dis que dans une journée, cinq cents personnes, ça en ramasse toute une montagne de poches! C'était notre provision pour l'hiver et, le surplus, on le vendait aux alentours. Mais le vrai pique-nique, il avait lieu quelques jours plus tard, quand l'été des Indiens arrivait. On avait passé la herse dans le champ et tout était propre. Alors, on déclarait grand congé. Et tous ceux qui le voulaient, il n'y avait pas d'exception, allaient passer la journée à creuser de la main et du pied, pour faire leur petite récolte personnelle. On faisait des petits feux, on faisait cuire nos patates. Et avec du bon thé chaud, c'était le festin de l'année. J'ai connu un gars, une année, qui a flambé trente-cinq pommes de terre pour son dîner: c'est vrai qu'il pesait plus de deux cents livres. Cuites "sur-le-champ", ces patates en "robe des champs" étaient meilleures que l'orange de Noël. Pas besoin de vous dire que durant la vraie récolte officielle on s'arrangeait pour ne pas tout ramasser. Il me semble voir encore les gars revenir vers les trois heures de l'après-midi, bourrés, fourbus, endormis par le grand air, crottés jusqu'aux coudes et jusqu'aux genoux.



C'était tout un sport.

Le mot sport était à peu près inconnu. Il y avait bien la glissade, l'hiver, derrière la ferme et la promenade, l'été, en rangs, dans les bois environnants. Il y avait aussi un peu de bricolage: moulins à vent, cerfs-volants, cabanes à moineaux.

Aviez-vous une cour pour jouer?

Nous étions installés dans un ancien monastère plus ou moins désaffecté. C'était bâti en carré avec une cour intérieure complètement fermée. La grande porte ne s'ouvrait que pour la neige qu'il fallait évacuer avec de grosses grattes à bras. On y faisait une patinoire. Avec le lot d'enfants qu'on avait, pas question de hockey. Et on manquait de patins. Parfois, les enfants n'en chausaient qu'un seul et s'amusaient à glisser sur une seule patte pendant que l'autre patin permettait à un compagnon de faire la même gymnastique sur l'autre patte. L'été, on jouait au ballon. Un ballon pour quatre cents élèves, rapiécé et pas toujours bien soufflé. Et pourtant on avait bien de l'espace à l'extérieur... Mais ce n'était pas permis...

Vous deviez passer bien du temps à l'intérieur de la bâtisse.

J'ignore pourquoi. Mais les enfants ne sortaient pas dehors, ni après déjeuner, ni après souper. C'était le règlement. Un point. On ne discutait pas. Un jour le Saint Esprit m'a éclairé. Je me suis décidé: "Tout le monde dehors!" J'ouvre les portes, les gars sortent comme des fous, tellement ils étaient contents. Ce fut la révolution. Je me suis expliqué à mon supérieur qui a dit simplement: "Il fallait y penser!" Et pour tout dire, c'était parce que moi-même je m'ennuyais à mourir et j'avais envie de me défouler en jouant avec les enfants. On a beau être frère, quand on a vingt ans, il faut quand même se tirer en l'air!

Les éducateurs devaient avoir une journée drôlement bien remplie.

On se faisait aider par les gars. Chaque semaine, il y avait un tableau où les enfants intéressés à racheter des mauvaises notes inscrivaient leurs noms en face de... balayage des corridors, nettoyage des escaliers, ménage des classes et des dortoirs, épluchage des patates, la vaisselle et tout le reste.

L'éducateur avait-il le temps de relaxer?

A cinq heures, lever. Cinq heures et vingt, prière. Cinq heures et trente, méditation. Six heures, lever des élèves au dortoir. Six heures et trente, messe. Sept heures, déjeuner. Sept et trente,

récréation, classe, chapelet, dîner, récréation, classe, étude et comme ça jusqu'à neuf heures du soir.

Pendant la classe, vous pouviez quand même...

Vous croyez? Et le linge des enfants à reprendre, à réparer, à séparer, à ranger, à part du ménage, à part des activités qu'il fallait "parfois" programmer... Dans le temps des Fêtes, personne ne sortait. On commençait à emballer les cadeaux au début de décembre. Je faisais ça de nuit. Je ne me couchais jamais avant minuit. Et, durant cinq ans, j'étais gardien de nuit en plus: à trois heures du matin, je me levais pour faire ma ronde. J'ai aucune idée de ce qu'est le chômage.



Aviez-vous des ennuis avec les plus vieux, par exemple?

Quand ils avaient treize ou quatorze ans et qu'on voyait qu'en classe ils n'apprenaient plus rien, on les envoyait sur la ferme. Là, il s'en est passé de belles. Les gars se battaient, s'insultaient, se jouaient des tours parfois dangereux... Une pagaille perpétuelle! J'ai connu un jeune frère qui a été nommé en charge de la ferme. Il n'a pas duré un mois. Il a démissionné. Il se faisait arroser, salir avec du fumier, menacer avec des fourches... Il avait tenté de les convertir avec la méthode évangélique, mais sans aucun succès. Alors, pour le remplacer, on a engagé un gars du village voisin. C'était le premier laïc à venir travailler dans l'institution: tout un émoi! Il mesurait six pieds et trois pouces et pesait deux cent cinquante livres au moins, et pas seulement du gras, mais beaucoup de muscles. Les enfants ont recommencé avec lui leur petit stratagème d'agacements et de picochages. Un jour, il a réuni tout le monde dans la grange, sous un prétexte quelconque. Il a pris le plus baveux d'entre eux, l'a levé de terre d'une seule main, l'a collé au mur et lui a cassé trois dents, comme ça, avec un bon direct à la mâchoire. A partir de cet événement, la ferme se mit à être de plus en plus productive.

qu'ils font de la thérapie. En 1935, il y avait toutes sortes de retenues extérieures qui nous invitaient à refouler. Actuellement, c'est à qui défoulerait le plus. Le ridicule et le scandale alimentent l'esprit et l'empoisonnent. En 1935, on n'avait pas le temps de se cultiver le nombril. Il fallait cultiver des patates pour passer l'hiver.

Ainsi, selon vous, la vie, en devenant plus facile, a rendu l'homme incapable de maîtriser ses instincts.

C'est rendu qu'on ne respecte plus rien... Dans notre temps, certaines valeurs existaient et jouaient un grand rôle: la religion, la terre, le patriotisme. Aujourd'hui, on tourne tout en farce. C'est l'argent qui mène, sa dévaluation, son inflation, les pots-de-vin, la pègre. On ne pense qu'à s'enrichir le porte-monnaie.

Quand vous parlez ainsi, on a l'impression que vous avez moins envie de rire que tout à l'heure.

Les temps ont bien changé. Et tout le monde sait que ça va tellement mieux depuis que les laïcs ont remplacé les sœurs, les frères et les curés, hi! hi! hi!

La science a tout de même évolué et progressé. Il existe actuellement toutes sortes de recherches intéressantes sur la rééducation. En avez-vous lu?

Pour ainsi dire... jamais. Je ne suis pas assez instruit pour comprendre leurs affaires. Et je suis certain qu'ils disent en mots rares des choses absolument simples.

Tous les éducateurs s'inquiètent et cherchent des moyens pour améliorer la qualité de leur travail. Pouvez-vous résumer pour eux les secrets de votre méthode?

Ma méthode, elle est simpliste. Elle peut faire rire. Mais moi, je crois fermement à l'exemple. En éducation ordinaire, ou en rééducation des enfants difficiles, une seule chose importante: c'est l'ex-emp-le! Si tu poignes les nerfs, les enfants poignent les nerfs, et si tu ne poignes pas les nerfs, les enfants ne les poignent pas. Quand les enfants vont mal, c'est rarement de leur faute. En cherchant un peu, l'éducateur, parent ou professeur, trouverait que la grande partie du trouble vient de lui. Mais voilà le problème: il fera tout pour éviter de s'impliquer et de s'autoévaluer!

C'est une vieille mode: c'est jamais de ma faute, c'est la faute des autres.

A part de ça, les enfants avec qui j'ai vécu, durant tout ce temps-là, devaient ressentir quelque chose que je n'ai jamais expliqué. Si je dis blanc aujourd'hui, ce ne sera pas noir demain. En rééducation, il faut avoir une bonne mémoire. D'accord, il faut de l'ordre, ça calme, mais pas de la rigidité, ça énerve... Une main de caoutchouc de première qualité dans une mitaine de laine du pays!

Si on vous demandait d'engager des éducateurs dans un Centre d'accueil, comment feriez-vous?

Je laisse ce travail aux grands connaisseurs de la nature humaine.

Oui? Puis après...

Moi, j'engagerais celui qui me montrerait le plus qu'il n'a aucun sentiment de supériorité vis-à-vis les jeunes. Quand tu te crois meilleur et supérieur, tu fais ton

possible pour ne pas changer d'avis sur toi-même, alors, tu tapes sur le plus faible que toi, tu lui donnes des ordres, tu cherches à l'humilier. Le pouvoir assoiffe n'importe qui. On n'a pas le droit de cogner sur les enfants malheureux. A qui la faute? Pas à eux, mais à leurs parents, mais à l'école, mais à la société.

Vous semblez profondément convaincu.

On trouverait pas mal idiot le cardiologue qui traiterait son patient de "maudit cardiaque". Ça ne serait pas plus brillant d'entendre un spécialiste en cancérologie reprocher à son client d'être cancéreux.

C'est quand même différent!

Aucunement. Le principe est le même. Quand un professeur traite d'imbécile un enfant déficient mental, je trouve que ce professeur est lui-même un cave. Quand j'entends des parents qualifier leur enfant mésadapté d'hypocrite et de menteur, je me pose de sérieuses questions sur la qualité de jugement de ces parents. On n'invite pas un enfant à cesser de sacrer en sacrant après lui.

Donc...l'exemple!

Oui, l'exemple, et le plus souvent possible... le bon. L'enfant observe beaucoup l'adulte. Si l'adulte a un bon équilibre, un bon jugement sain et stable, l'enfant va avoir confiance en lui. Si le comportement de l'éducateur n'est pas une belle ligne droite, l'enfant le voit et il crochit.

Enfin...conclusion des conclusions?

Tout le monde passe par des moments de découragement... Moi, quand je me sens pessimiste, après avoir fait ce que j'ai fait, je me dis deux choses: premièrement, l'éducation, c'est une illusion et deuxièmement, la rééducation, c'est de la prétention. e

Des jeunes en groupe, ça devait être difficile à contrôler.

Moi, je ne parlais presque pas. J'avais le regard le plus vague possible. Dans ce temps-là, on mangeait en silence, à moins d'une permission du surveillant. Des centaines d'enfants qui mangent, ça fait évidemment du tapage. Quand le bruit devenait trop fort, je frappais avec l'index, doucement, sur la table... tap... tap... tap... trois fois et le bruit des cuillères et des assiettes diminuait de soixante-quinze p.c. J'ai fini par acquiescer un calme extérieur qui me surprenait moi-même, parce qu'en dedans ça bouillonnait drôlement. Et s'il avait fallu que j'éclate une seule fois, je perdais toute ma force et mon autorité.

Vous n'aviez pas beaucoup de temps entre éducateurs pour discuter de plan de traitement.

Traitement: un autre mot inconnu à l'époque. Il fallait survivre. Toute l'énergie du personnel et des enfants était dirigée dans cette unique direction.

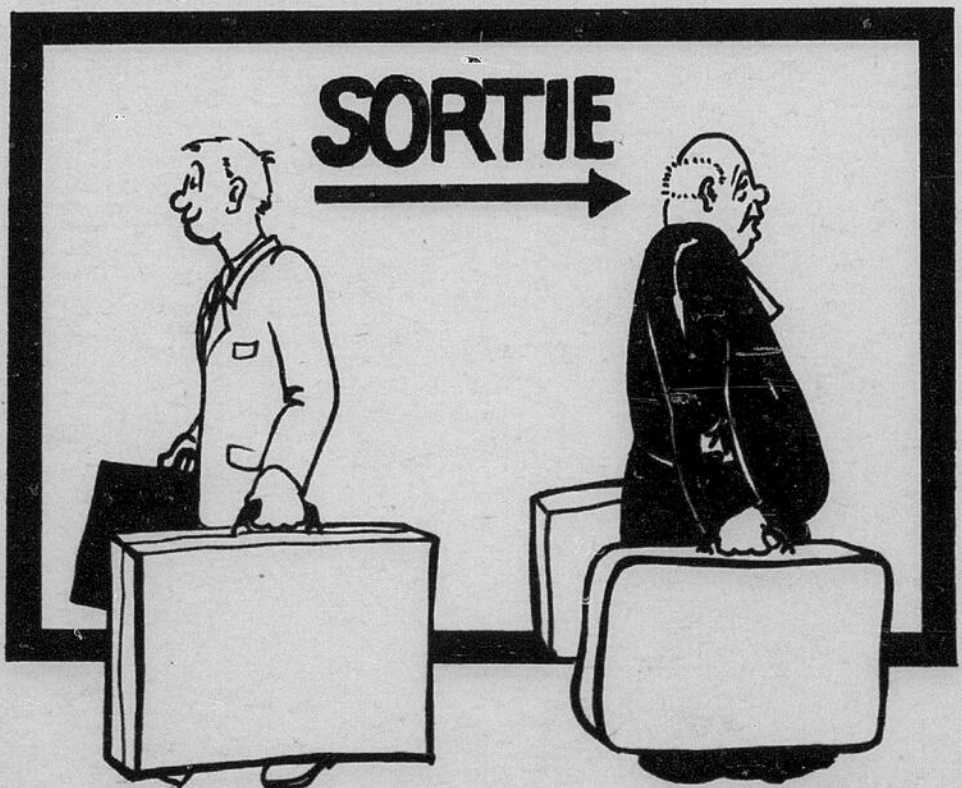
Quand avez-vous commencé à penser aux enfants en termes de psychologie?

Vers la fin de la guerre, il y a eu une période pas facile où le directeur était obsédé par les amitiés particulières. La recherche d'un véritable ami à qui on pourrait se confier était considérée presque comme un péché. Comme éducateur, on devait rester loin des enfants, les regarder de haut et ne pas s'attacher. Alors, est arrivé un scandale d'homosexualité et là, on a commencé à s'interroger... En même temps, il a fallu parler du "vice solitaire" et se poser des questions que la morale catholique toute seule ne pouvait résoudre.

Le frère Théodore a débobiné toute son histoire sur le ton calme et sage du bonhomme qui, à l'image d'Edith Piaf, ne regrette rien. Sa main droite gratte légèrement son front et nous signifie qu'il en a terminé avec le passé. Comme il ne bouge pas, cela veut dire qu'il attend qu'on lui pose d'autres questions.

Aimeriez-vous être éducateur aujourd'hui?

Pour dire oui... non. L'éducation et la rééducation sont plus difficiles aujourd'hui. C'est plein de psychologues qui compliquent les affaires. Et les éducateurs, je crois, se font facilement accroire





N'utilisez qu'une casserole

C'est une erreur de croire qu'il faille se contenter de grignoter quand il fait chaud. Nous avons aussi besoin de vrais repas et, qui plus est, de repas chauds. On a pourtant plus envie de profiter du beau temps que de cuisiner. Je vous suggère donc des repas complets, délicieux mais qui se font en un tournemain. Il ne faut, pour chacun d'eux, qu'une casserole, une poêle électrique dans laquelle vous ferez mijoter, tous ensemble, viande et légumes, riz ou nouilles. La belle saison est si courte; n'en perdez pas un instant.

CHOU FARCI DE JAMBON

(notre photo)

- 3 cuil. à table d'huile à cuisson
- 1 oignon moyen, haché
- 1 piment vert moyen, haché
- 1 boîte de 14 onces de sauce tomate
- 1 tasse d'eau
- ½ cuil. à thé de gingembre en poudre
- 2 cuil. à thé de cassonade
- ¼ de tasse de jus de citron
- 1 petit morceau de feuille de laurier
- ½ cuil. à thé de sel
- ½ de cuil. à thé de poivre
- 8 grandes feuilles de chou (voir note)
- 2 tasses de jambon cuit, haché
- 1 tasse de pommes de terre crues, râpées
- 1 petit oignon, haché
- ½ cuil. à thé de moutarde en poudre
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 oeuf
- 4 carottes moyennes, en bâtonnets
- 2 gros piments verts, en lanières

Chauffer l'huile dans une poêle électrique. Ajouter l'oignon et le piment vert hachés et cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant. Ajouter la sauce tomate, l'eau, le gingembre, la cassonade, le jus de citron, le laurier, le sel et le poivre, chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 15 minutes.

Mettre les feuilles de chou dans une grande casserole et les couvrir d'eau bouillante. Faire bouillir 2 minutes. Retirer de l'eau et bien égoutter les feuilles de chou. Enlever la grosse côte dure, à la base de chaque feuille. Mêler parfaitement le jambon, les pommes de terre, 1 petit oignon haché, la moutarde, le clou de girofle en poudre et l'oeuf. Mettre ¼ de tasse (ou un peu moins) du mélange sur chaque feuille de chou. Rouler les feuilles autour de leur garniture au jambon, à partir de leur base. Replier un peu à l'intérieur l'extrémité de la feuille de chou pour bien enfermer la garniture. Mettre les rouleaux dans la sauce ayant déjà mijoté 15 minutes. Couvrir la poêle et faire mijoter 30 minutes. Ajouter les carottes et faire mijoter 15 minutes. Ajouter le piment vert et faire mijoter encore 10 minutes. Pendant la cuisson, ajouter un peu d'eau si la sauce

diminue trop rapidement. (4 portions)
Note: pour détacher les feuilles de chou sans les briser, creuser et enlever la plus grande partie du coeur du chou.

Disposer le chou dans un bol, le trou en dessus, et remplir ce dernier d'eau bouillante. Dégager les feuilles extérieures, avec précaution. Verser de l'eau bouillante dans le chou, au besoin, et détacher les feuilles à mesure qu'elles deviennent assez molles pour ne pas se briser. Détacher ainsi 8 feuilles parfaites.

POULET ET RIZ

(notre photo)

- ¼ de tasse d'huile à cuisson
- 1 poulet à frire de 3 livres, en morceaux
- 1 tasse de champignons frais, tranchés
- 1 tasse d'oignon haché finement (1 gros oignon)
- ½ tasse de piment vert haché
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 boîte de 19 onces de tomates
- ¼ de tasse de sauce au piment rouge (chili sauce)
- ½ tasse d'eau
- 1 petite feuille de laurier
- 1½ cuil. à thé de sel
- 1 tasse de riz à longs grains, non prétraité
- 1 cuil. à thé de vinaigre
- 1 tasse de petits pois congelés
- Persil haché

Chauffer l'huile dans une poêle électrique. Y bien brunir les morceaux de poulet de tous les côtés; les retirer de la poêle à mesure qu'ils sont prêts. Mettre les champignons dans le jus de cuisson du poulet et cuire 1 minute, à feu vif et en brassant. Retirer les champignons de la poêle, avec une cuillère perforée. Ajouter oignon, piment vert et ail au jus de cuisson et cuire 3 minutes, à feu doux et en brassant.

Ajouter les tomates, la sauce au piment rouge, l'eau, le laurier et le sel et bien mélanger. Ajouter les morceaux de poulet, couvrir et cuire à feu doux, 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Ajouter le riz, couvrir et faire mijoter 10 minutes. Ajouter le vinaigre, les champignons et les pois et brasser délicatement, à la fourchette. Couvrir et continuer la cuisson, 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé presque tout le liquide. Parsemer de persil haché. (4 portions)

CÔTELETTES D'AGNEAU RELEVÉES

(notre photo)

- Sel et poivre
- 4 côtelettes d'épaule d'agneau
- ¼ de tasse d'huile à cuisson
- 1 gousse d'ail, en moitiés
- ½ tasse de vin blanc sec
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1 cube de bouillon de poulet
- 2 lanières de zeste de citron (voir note)
- 8 petits oignons
- 8 carottes, en tranches épaisses taillées en diagonale
- 4 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en quatre
- Persil haché

Saler et poivrer généreusement les côtelettes. Chauffer l'huile et les morceaux d'ail dans une poêle électrique. Retirer l'ail et le jeter. Bien brunir les côtelettes dans l'huile, des deux côtés. Ajouter le vin, l'eau, le cube de bouillon et les lanières de citron, couvrir hermétiquement et faire mijoter, 30 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes commencent à s'attendrir. Ajouter les oignons, les carottes et les pommes de terre, saler et poivrer généreusement, couvrir de nouveau et continuer la cuisson, 30 minutes ou jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres. Parsemer de persil. (4 portions)
Note: avec un couteau à légumes, tailler les lanières sur toute la longueur du fruit.

BOULETTES DE PORC ET LÉGUMES

(notre photo)

- 1½ livre de porc maigre, haché
- ½ tasse d'échalotes finement tranchées
- 1 tasse de miettes de pain frais
- ¼ de tasse de châtaignes d'eau, hachées
- 1 oeuf
- 3 cuil. à table d'eau
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- ¼ de cuil. à thé de gingembre en poudre
- 2 cuil. à table d'huile à cuisson
- 2 tasses de bouillon de poulet
- ¼ de tasse de cassonade, mesurée bien tassée
- ¼ de tasse de vinaigre blanc
- 1 cuil. à table de paprika
- 2 tasses de carottes en fines tranches
- 1 tasse de céleri en tranches minces, taillées en diagonale
- Sel et poivre
- 2 petites zuchettes, tranchées
- 2 cuil. à table d'eau froide
- 1 cuil. à table de fécule de maïs

Mélanger parfaitement le porc, les échalotes, les miettes de pain, les

châtaignes d'eau, l'oeuf, 3 cuil. à table d'eau, 1 cuil. à thé de sel, ¼ de cuil. à thé de poivre et le gingembre. Façonner en boulettes de 1 pouce de diamètre. Chauffer l'huile dans une poêle électrique. Y bien brunir les boulettes de tous les côtés. Couvrir et cuire 10 minutes, à feu doux.

Mélanger le bouillon de poulet, la cassonade, le vinaigre et le paprika et verser le mélange dans la poêle, en brassant pour incorporer ce dernier au jus de cuisson des boulettes. Ajouter les carottes et le céleri, saupoudrer de sel et de poivre, couvrir et laisser mijoter, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à être tendres. Ajouter alors les zuchettes, couvrir et faire mijoter encore 5 minutes ou juste assez pour que tous les légumes soient tendres mais encore un peu croquants. Pousser la viande et les légumes d'un côté de la poêle. Bien mélanger 2 cuil. à table d'eau froide et la fécule de maïs et ajouter le mélange, bien lisse, au jus de cuisson bouillant, petit à petit et en brassant. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et comme transparente. (4 portions)

BOEUF, POMMES DE TERRE ET HARICOTS

- 2 cuil. à table d'huile à cuisson
- 1 livre de boeuf haché
- 2 oignons moyens, tranchés
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- ½ cuil. à thé de poudre de piment rouge (chili powder)
- ½ de cuil. à thé de feuilles d'origan séchées
- 2 grosses pommes de terre, pelées et tranchées mince
- ½ tasse de sauce au piment rouge (chili sauce)
- 1 tasse d'eau
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 1 boîte de 14 onces de haricots nains (kidney beans)
- 1 paquet de 10 onces de haricots verts congelés

Chauffer l'huile dans une poêle électrique. Y cuire le boeuf et l'oignon à feu doux, en brassant et en émiettant la viande, jusqu'à ce que cette dernière soit légèrement brunie. Ajouter le sel, le poivre, la poudre de piment rouge, l'origan, les pommes de terre, la sauce au piment rouge, l'eau et le cube de bouillon. Bien mélanger, délicatement. Couvrir et faire mijoter 20 minutes. Ajouter les haricots nains et leur liquide de conserve, couvrir de nouveau et faire mijoter encore 10 minutes. Ajouter les haricots verts congelés et laisser mijoter, 15 minutes ou jusqu'à ce que les haricots verts et les pommes de terre soient tendres. (4 portions) ●



“C'est bien plus facile de cuisiner grâce à l'essuie-tout Royale...”

“Avez-vous déjà essayé de préparer des cailles avant de les mettre au four? Vous ne voulez surtout pas des bouts de papier collés à l'intérieur. Avec l'essuie-tout Royale, il n'y a pas de problèmes; il absorbe l'humidité sans se défaire en morceaux. Je vous parie que je vais utiliser l'essuie-tout Royale pour toutes sortes de choses avant que le repas soit prêt...”



...un vrai tigre!

Grâce à des milliers de coussinets épais, l'essuie-tout Royale de Facelle absorbe bien et rapidement; il est à la fois très doux et très résistant.

“FACELLE” “Royale” marques déposées de Facelle Limitée, une filiale de la Compagnie Internationale de Papier du Canada.



guyfournier

Scandale au ministère de la Défense

Comment voulez-vous que nous en arrivions à un juste équilibre des forces dans le monde quand un pays aussi pacifique que le nôtre pose en cachette des gestes qui compromettent gravement la détente? Nos généraux sont de mauvaise foi et là-dessus ni les Russes ni les Chinois ne peuvent leur en remonter.

Pendant que l'acquisition des fameux avions Orion de la compagnie Lockheed occupait tous les débats de la chambre des Communes, que les journaux du Canada et des Etats-Unis multipliaient les manchettes et que notre ministre de la Défense écorchait malicieusement certains de ses collègues du cabinet, savez-vous ce qu'on stockait dans les entrepôts de nos forces armées? Exactement 270 000 condoms, pas un de plus, pas un de moins. Eh oui, vous avez bien lu: 270 000! Quand je pense à la tempête qu'on a soulevée pour 12 pauvres petits avions Orion; quand je constate que des ministres ont failli y laisser leur peau, que l'affaire a sérieusement compromis les bonnes relations entre notre pays et les Etats-Unis et que pendant ce temps, profitant du chaos, on empilait les condoms à la centaine dans les arsenaux militaires!

L'opération, je dois l'admettre, fut menée de main de maître. Même à l'usine J.A. Bocher Co. Ltd, de Scarborough en Ontario, d'où proviennent les condoms, il semble qu'aucun employé n'ait su quelle direction prenaient ces stocks gigantesques, tous libellés TOP SECRET, il va sans dire. Dans l'entourage du ministre de la Défense, personne n'a eu vent de l'opération et aucun journaliste de la galerie de la presse n'a eu le moindre soupçon. C'est tout à fait par hasard que j'ai découvert le pot-aux-roses il y a quelques semaines en lisant un entrefilet de la page financière d'un quotidien montréalais. Disons tout de suite, pour dissiper tout malentendu, que je ne m'oppose absolument pas à ce que le ministère de la Défense achète des condoms sans soumission publique. Il s'agit d'une arme hautement spécialisée qu'on ne peut laisser fabriquer par le premier industriel venu! On sait à quel point un soldat doit compter sur l'efficacité de son condom puisque de la moindre défaillance de l'appareil peut résulter une vie humaine. Au plus fort du combat, un militaire n'a pas le temps de se poser des questions sur son équipement. Il doit foncer tête baissée et espérer que sa charge sera irrésistible.

Ce que je trouve inadmissible dans cette histoire de condoms, c'est que l'état-major n'en ait soufflé mot à personne. Après tout, nous ne sommes pas en temps de guerre! Comme disait Clemenceau, les condoms sont une chose trop sérieuse pour qu'on les laisse entre les mains des militaires. L'armée n'a pas le droit d'en entreposer un nombre pareil sans en prévenir nos alliés. Que dirait l'état-major s'il apprenait par les journaux que les Etats-Unis ont entreposé en cachette 270 000 ogives nucléaires ou que la Belgique a sans prévenir stocké 270 000 torpilles? N'oublions pas que ce sont ces cachotteries qui finissent par faire échouer régulièrement la conférence de Genève sur le désarmement.

Je sais que l'armée a toujours prétendu que le condom est une arme uniquement défensive, et qu'en vertu de ce principe personne ne doit s'inquiéter du nombre qu'elle stocke. Aussi rationnel qu'il paraisse, cet argument est spécieux puisqu'il est bien connu qu'aucune armée n'envahit un territoire sans que ses hommes soient généreusement pourvus de condoms! C'est donc une arme défensive qui fait partie de chaque offensive.

Essayons d'imaginer la réaction que nous aurions si Russes et Chinois stockaient proportionnellement autant de condoms qu'en ont entreposés nos propres forces armées. Elles comptent à peine 75 000 hommes et on les a dotées de 270 000 condoms. Si on considère que l'armée rouge compte de 5 à 6 millions d'hommes et que la Chine a plus de 12 millions d'hommes sous les drapeaux, il faudrait que ces deux pays entreposent 75 millions de condoms pour en arriver à des stocks équivalents aux nôtres. Si les Russes et les Chinois achetaient d'un seul coup 75 millions de condoms, il faudrait être naïf pour croire qu'ils n'ont pas de visées expansionnistes ou du moins une petite idée cochonne derrière la tête.

Dans les circonstances, pour éviter les malentendus avec les pays communistes et préserver notre réputation de neutralité, je demande au ministre de la Défense d'obliger les forces armées à réduire leurs stocks de condoms à un niveau qui ne puisse être interprété comme de la provocation.

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.

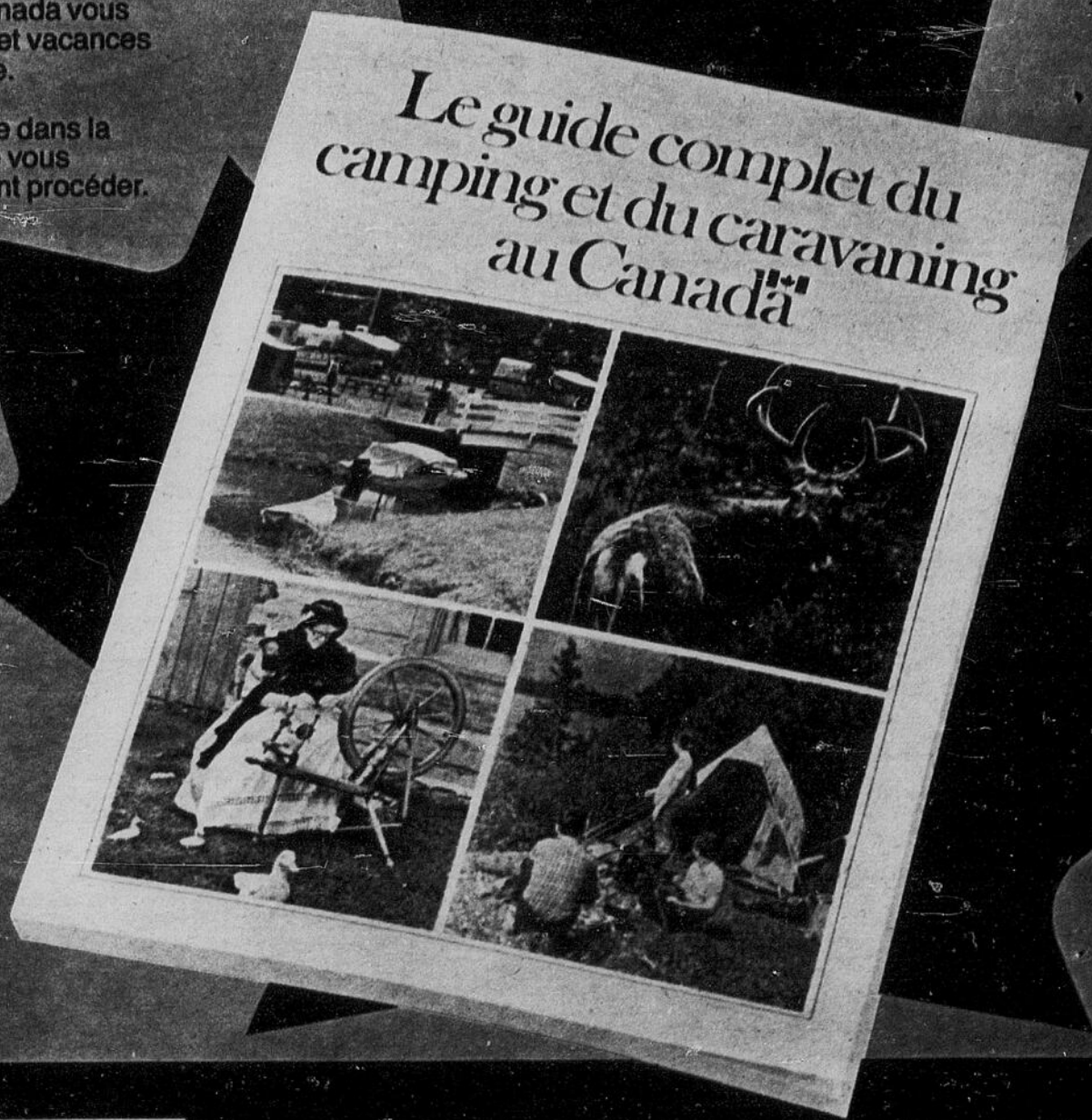
NOUS SOMMES CERTAINS QUE VOUS VOUDREZ ACQUÉRIR CE LIVRE. DEMANDEZ VOTRE EXEMPLAIRE AUJOURD'HUI.

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



PRIME 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. 4090
 Place d'Armes
 Montréal, Québec H2Y 3M1**

Veuillez m'expédier "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.

Chèque ou mandat ci-inclus payable aux Éditions 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.

P480762



une douceur qui se goûte...

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—Format régulier: "goudron" 9 mg, nicotine 0.5 mg. King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.8 mg.