

# perspectives

**LE DROIT**

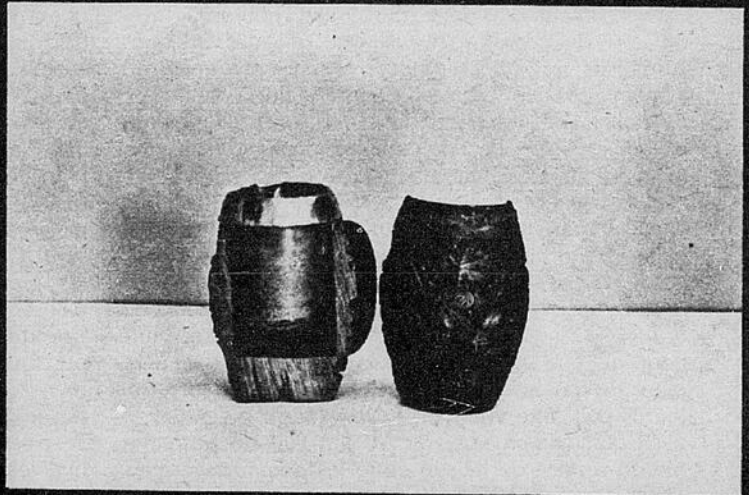
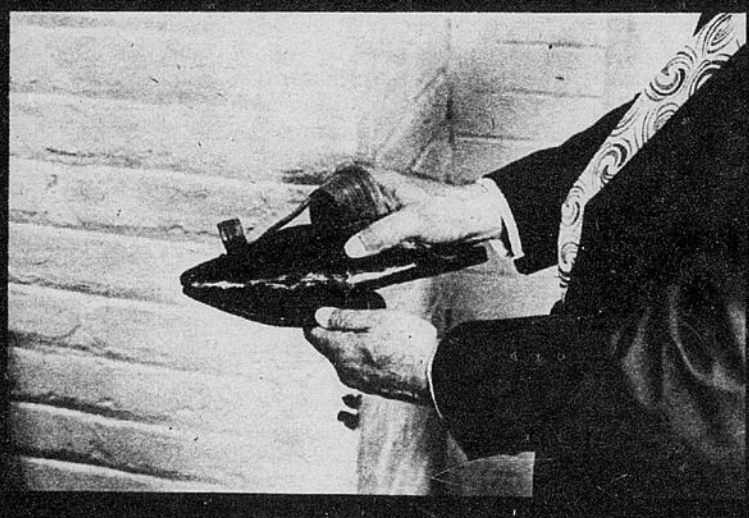
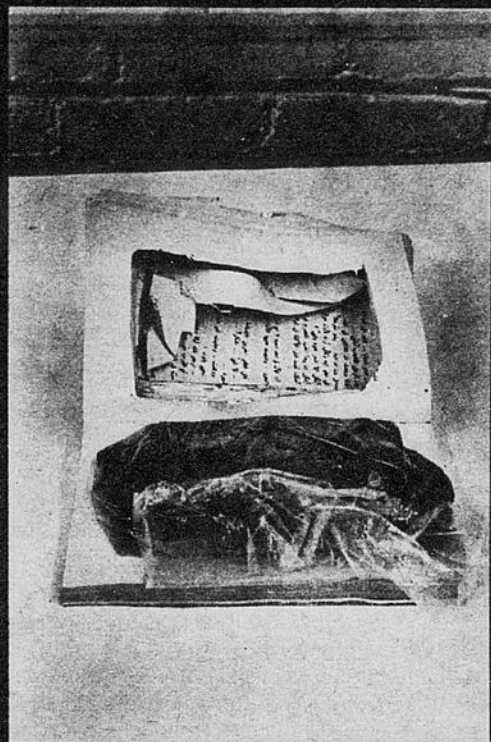
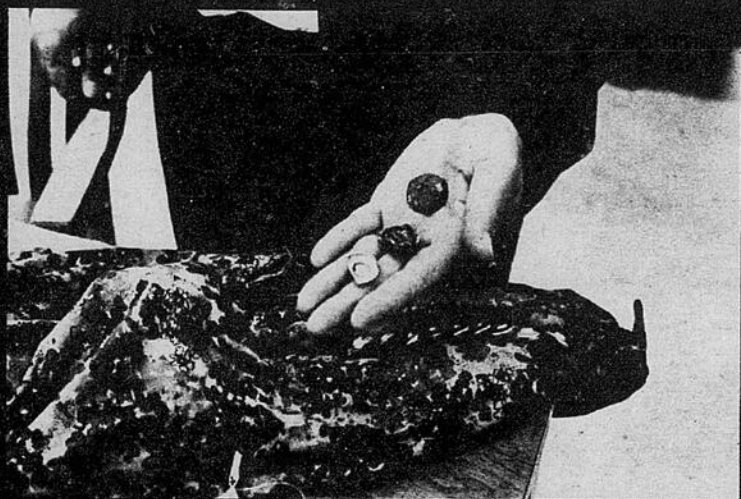


**COMME  
MAMAN!  
PAGE 12**

**LA DROGUE  
ÇA NE PASSE PLUS  
COMME UNE LETTRE A LA POSTE  
PAGE 2**



A l'extrême-gauche, calendrier révélateur d'une des sources possibles d'approvisionnement clandestin en hachisch; ci-dessous, boutons creux de robe qui étaient remplis de stupéfiant; plus bas, fromage suspect qu'on coupe pour examen; ci-contre, livre évidé qui contenait pour \$1 000 de hachisch; plus bas, soulier qui cachait une plaquette de drogue entre ses semelles; en bas, gobelet à double fond receleur de "hash".



La petite sacoche de tissu rouge n'avait rien de particulier, sinon son exotisme. Ornée de broderies et de quelques pierres aux couleurs vives, elle ressemblait à toutes celles qu'il est possible d'acheter dans les boutiques d'artisanat oriental. A l'intérieur, elle ne contenait que l'image d'une divinité hindoue. Et sur le paquet, l'adresse de l'expéditeur à Calcutta et celle du destinataire, en Ontario. Non vraiment, rien d'anormal. Seulement, les timbres s'étaient soulevés, sous la pression des manutentions répétées, tout au long du voyage de l'Inde au Canada. A l'encre bleue, finement écrit, on pouvait y lire: "32 g.". Trente-deux grammes? Et pourtant, le colis en pesait plus du double! "Etrange, songe Claude B., agent des douanes postales attaché au service des drogues. D'autant plus étrange, fait-il en me regardant, le visage marqué d'un sourire complice, que le colis est suffisamment affranchi. Que signifient donc ces 32 grammes? Il doit bien y avoir un truc là-dedans!"

Retroussant la petite sacoche, armé d'une lame de rasoir, l'agent Claude B. coupe une à une les coutures retenant la doublure intérieure. Aussitôt, un sachet de plastique noirâtre en tombe. "C'est du hachisch liquide, s'exclame le douanier. J'ai trouvé: trente-deux grammes de hachisch liquide!"

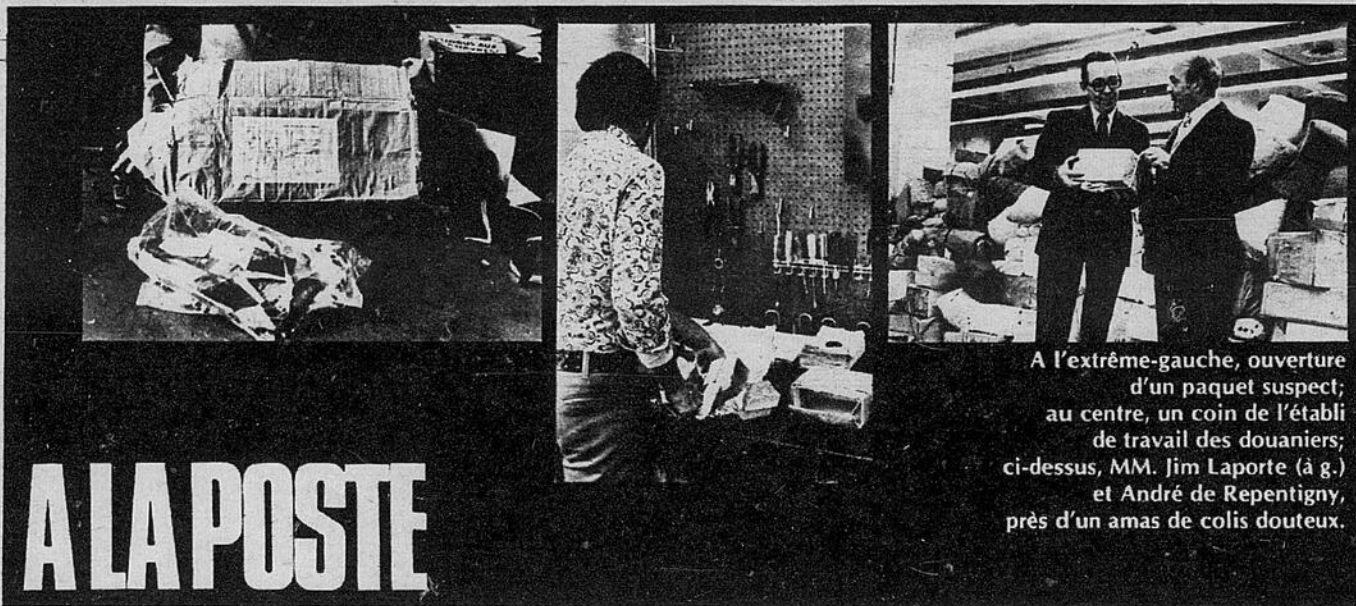
"Il ne se passe pas une journée, m'explique M. André de Repentigny, directeur de la section postale du ministère national du Revenu, division douanes et accises, sans que nous trouvions un envoi contenant de la drogue, que ce soit des narcotiques ou des barbituriques. C'est ainsi qu'en deux années de fonctionnement nous en avons intercepté pour quelque 2 millions de dollars. Et tout en nous amusant! En effet, plus que la prévention de l'utilisation de la poste à des fins malhonnêtes, c'est la passion de la découverte qui est devenue notre plus importante motivation: les agents de douane du service des drogues se sont pris à jouer les Sherlock Holmes. Pas un colis mis de côté pour inspection ne sort d'ici sans avoir été fouillé jusque dans ses entrailles.

"Rien n'est laissé au hasard. Dès qu'un douanier croit un colis suspect, il a la plus entière liberté de le passer au crible. A condition, toutefois, de ne rien briser ni de détériorer. C'est notre règle d'éthique la plus importante. Le destinataire ne doit même pas s'apercevoir que l'envoi qu'il recevra a été fouillé. Ceci pour qu'un contribuable innocent ne se trouve pas lésé par nos soupçons. Et aussi parce que, s'il doit y avoir enquête judiciaire, le prévenu ne pourra pas soulever l'alibi du doute raisonnable en prétextant qu'un tiers a pu glisser la drogue dans l'envoi et affirmant de cette façon qu'il n'est pour rien dans toute cette affaire."

L'escouade postale antidrogue du ministère du Revenu n'est à l'oeuvre que depuis deux ans, mais déjà les résultats sont prodigieux. On saisit beaucoup. Du hachisch surtout, parce qu'il se vend bien et se dissimule aisément. On peut le liquéfier et le glisser dans des enveloppes de plastiques rectangulaires de quelques pouces, à peine plus épaisses qu'un sachet de thé, mais ayant une valeur marchande de \$800 à \$1 000. Ou encore, sous forme solide, on peut le dissimuler en poudre, en tablettes ou en boulettes, dans les faux côtés d'une boîte en bois, ou le mêler à des chocolats! Viennent ensuite l'héroïne et la cocaïne. Elles aussi, on peut aisément les dissimuler. Leurs fines poudres blanches se dissimulent encore plus aisément que le hachisch; mais le coût élevé en rend les envois par la poste plus rares. Quant à la marijuana, on en intercepte assez peu à la douane postale. Prenant plus de place, compte tenu de sa valeur commerciale, elle est plutôt rarement envoyée par le courrier. On préfère la faire transporter par des individus qui l'acheminent du Mexique ou des Etats-Unis. Puis, mais en quantité moindre, on saisit aussi des barbituriques et de la mescaline, le dernier-né des acides hallucinogènes.

Suite page 4

# COMME UNE LETTRE A LA POSTE



A l'extrême-gauche, ouverture d'un paquet suspect; au centre, un coin de l'établissement de travail des douaniers; ci-dessus, MM. Jim Laporte (à g.) et André de Repentigny, près d'un amas de colis douteux.

"Le tout a commencé, poursuit M. de Repentigny, lorsqu'avec mes douaniers on a pensé que sur la très faible quantité de drogues que l'on saisissait alors, il devait nous en filer entre les doigts pour des centaines de milliers de dollars. A l'époque, et pourtant il n'y a que deux ans et demi, on inspectait bien quelques colis, mais notre outillage était limité. Nous ne disposions que de marteaux et de tournevis. Surtout, nous ne connaissions rien aux drogues. Ce n'est que par chance, ou parce que la dissimulation était mal faite, que nous interceptions des paquets truffés de drogue.

"Mais aujourd'hui Montréal peut se targuer d'avoir une escouade de détection postale antidrogué des plus efficaces. Après le bout de table sur lequel nous avons trop longtemps travaillé, nous possédons maintenant un atelier complet, bien équipé, avec tout le matériel de précision nécessaire: tournevis de toutes sortes, couteaux, foreuses munies des mèches les plus fines. Mais surtout, nous avons le personnel...

"Un personnel qui ne connaissait le haschisch et la marijuana que pour en avoir entendu parler, et l'opium ou la cocaïne que pour en connaître les effets morbides, mais qui maintenant peut en montrer à bien des agents de police, voire à certains spécialistes de la chose! Il a donc fallu que les trois premiers douaniers intéressés à former l'escouade initiale se documentent sur tout ce qui concerne les narcotiques. Ils se sont procuré des livres et ont même acheté un petit assortiment d'échantillons d'un "pusher" pour savoir à quoi ça ressemblait de la drogue, en dehors d'une photo.

"Aujourd'hui, il n'y a plus rien à notre épreuve. A ce point que, avec l'accord du ministre du Revenu, des escouades similaires seront implantées à Vancouver, à Toronto et même à Winnipeg, grandes portes d'entrée du courrier postal au Canada."

Pour mener à bien leur travail, nos agents des postes se sont divisés en deux équipes. Un premier groupe de quatre douaniers fait le tri. A même les 15 000 colis, paquets et lettres qui entrent chaque jour à l'édifice du carré d'Youville, à Montréal, où la douane postale a son quartier général, et dans les quatre succursales de la région métropolitaine, ils'en interceptent quelques dizaines. Déjà, ces agents de douane doivent connaître à fond leur nouveau métier. Selon la provenance de l'envoi, ou son destinataire si on a affaire à une filière, l'allure du colis ou sa désignation, ils le mettront ou non de côté.

Quatre autres douaniers ont alors la tâche de fouiller de fond en comble l'envoi. Mission: trouver par quel moyen on aurait pu y dissimuler de la drogue. En bref, ils doivent se mettre dans la peau des trafiquants qui, au premier bout de la ligne, ont imaginé un truc pour dissimuler la drogue dans l'objet expédié. N'est-ce pas d'ailleurs ce que doit

faire tout bon Sherlock Holmes: se mettre dans la peau d'Arsène Lupin! Aux fins de leurs expertises, ils peuvent manipuler n'importe quel objet aussi longtemps qu'ils n'auront pas trouver, ou qu'ils ne seront pas convaincus que rien n'y a été dissimulé. On n'exige d'eux qu'une seule chose: ne rien briser. Car le destinataire innocent ne doit pas payer... pour les pots cassés par erreur. En cet art, ils sont devenus maîtres, puisqu'en deux années d'opération, le service n'a reçu que deux réclamations, dont une fut abandonnée, l'objet brisé n'étant que pacotille.

Et les douaniers chargés de l'inspection font bonne équipe. Tous ont de l'imagination et du flair, ce qui est essentiel. L'un d'eux a même un odorat tellement sensible qu'il peut sentir un colis truqué à même un empilement de paquets. Même qu'il est déjà arrivé qu'il sente une drogue dans un paquet qui avait laissé indifférent un chien entraîné à flairer la drogue! Un autre est particulièrement observateur et fait facilement le lien entre des détails insolites mais révélateurs: un destinataire au nom bizarre, des contenants trop résistants ou trop lourds pour leur contenu, ou un affranchissement supplémentaire. Un troisième a un sens aigu du toucher: au travers du tissu, il détecte même la résistance imperceptible du haschisch liquéfié scellé dans du plastique...

On comprendra donc facilement pourquoi, avec un peu de perspicacité, ils ont fait des prodiges. Ainsi, ils ont déjoué des "artistes-peintres" qui avaient introduit pour plusieurs dizaines de milliers de dollars de haschisch dans des tubes de peinture à l'huile. Et pareille équipe a fait déchanter un amateur de guitare électrique qui s'est vu intercepter son instrument de musique, bourré de \$50 000 de cocaïne, haschisch et héroïne. Sans parler de cette naïve petite poupée indienne qui, ne valant que 99 cents, cachait sous son jupon pour \$35 000 d'héroïne. Ainsi que ces importateurs malchanceux qui brûlent maintenant la chandelle par les deux bouts pour ne pas avoir reçu leurs cierges faits entièrement de haschisch recouvert de cire. Ils étaient trop lourds pour être vraiment catholiques...

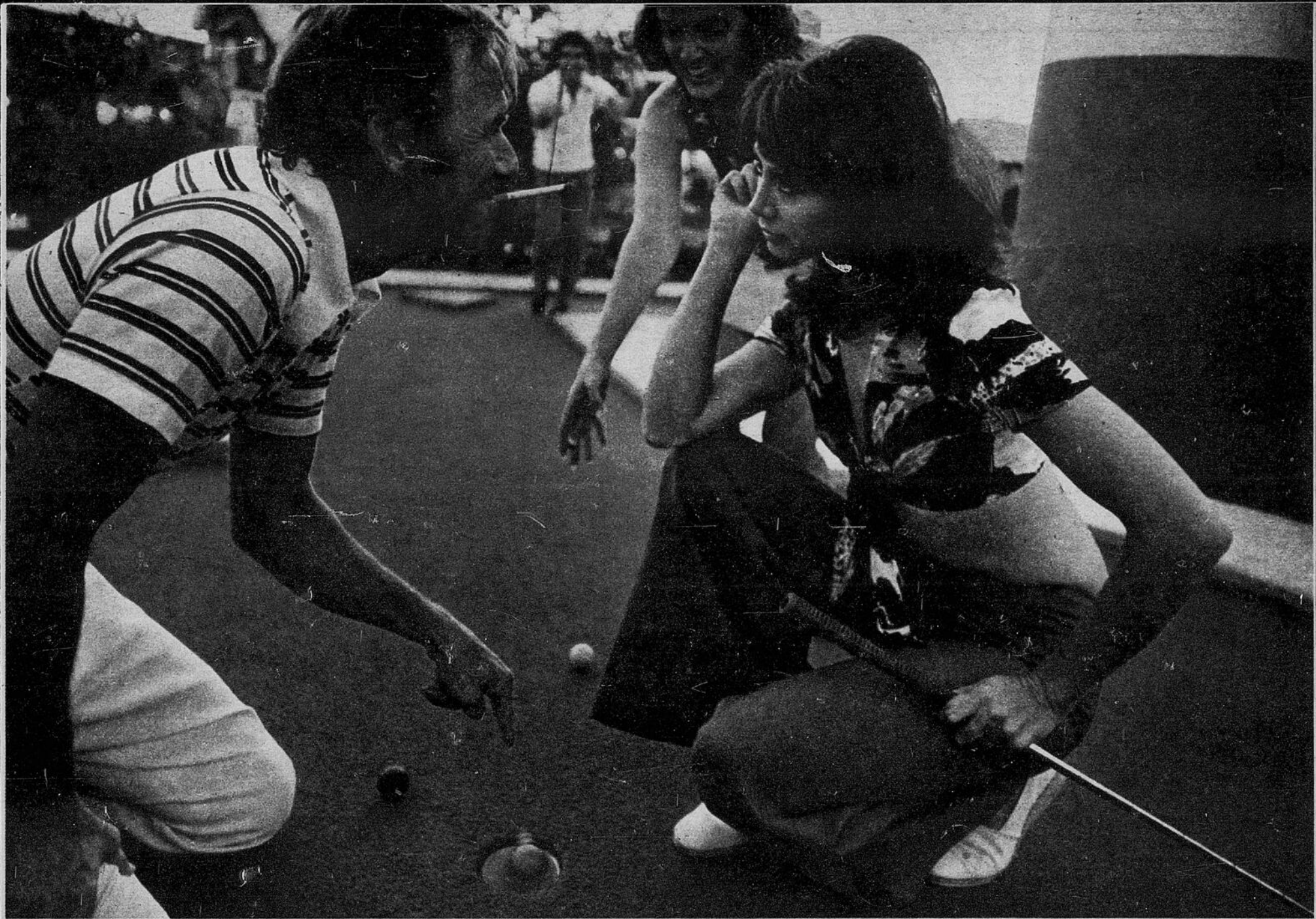
"Il faut comprendre, dit M. Jim Laporte, responsable du service de liaison entre les douaniers postaux et les corps de police du Canada, que le trafic de la drogue par la poste n'est pas un jeu d'enfant. Certes, il arrive assez souvent qu'un touriste canadien à l'étranger introduise au pays de la drogue, haschisch et marijuana surtout, par la poste. C'est beaucoup plus simple et moins dangereux que de passer la frontière avec de pareilles substances sur soi. Ce sont les jeunes, principalement, qui utilisent ce procédé. Ils expédient à leurs parents, oncles, tantes ou amis, ces précieux colis qui leur permettront de continuer leur "voyage" chez eux!

"Il faut aussi savoir qu'en Asie, au Moyen-Orient et en Europe, il existe des compagnies qui se spé-

cialisent uniquement dans la dissimulation de drogues aux fins de trafic postal. Sous le couvert de commerces d'import-export d'artisanat et de bricoles, ou même d'articles manufacturés de plus grande valeur, tels des tables ou des guitares électriques, ils expédient en Europe et en Amérique des quantités impressionnantes de drogues. Des milliers de livres de haschisch, héroïne et cocaïne inondent ainsi le marché des consommateurs occidentaux. Et pour ces hommes d'affaires, poursuit M. Laporte, une seule expédition d'importance sur dix qui arrive à destination est suffisante et rentable. Car il n'en coûte presque rien, aux Indes ou au Moyen-Orient, pour fabriquer du haschisch à partir du chanvre indien et de l'héroïne à partir du pavot. Alors qu'au marché noir, auprès du consommateur, le "dime", petit carré de haschisch, se vend \$10. Ce qui veut dire qu'une tablette de haschisch d'un quart de pouce d'épais sur trois de large et huit de long, qui ne coûte que quelques dollars à produire, vaut, vendue au prix de détail au pays, de \$800 à \$1 000. L'opération est donc prodigieusement rentable.

"Quant à l'héroïne, c'est la même chose, lorsque l'on songe que le pavot est cultivé dans des champs grands comme des terrains de football en Turquie, de même qu'au bord de la Birmanie, en Thaïlande et au Laos. Dans cette dernière région, ce sont quelques milliers d'anciens soldats de Tchang kai-chek qui ont le monopole de la culture, maîtrisant ainsi la majeure partie de la production mondiale d'opium. Pour peu de sous, ils extraient sur une grande échelle la fine poudre du pavot, qu'ils revendent dans le monde entier sous forme d'opium, de morphine et d'héroïne. Mais après plusieurs intermédiaires, l'héroïnomanie européenne ou nord-américain doit payer environ \$100 par jour pour satisfaire sa passion. C'est de cette odieuse façon que s'enrichissent les producteurs, mais surtout la pègre internationale..."

Certes, les douaniers des postes ne s'imaginent pas tout saisir ce qui leur passe comme drogue sous le nez. Loin de là. Mais pour 2 millions de dollars de drogues interceptées en deux années d'opération, ce n'est déjà pas si mal. Surtout lorsque l'on songe que les envois postaux recèlent rarement pour plus de quelques milliers de dollars de narcotiques, alors que les "courriers spéciaux", individus spécialisés dans cet art, peuvent facilement transporter dans les doubles fonds de leur valise ou les cachettes de leur voiture pour plusieurs centaines de milliers de dollars d'héroïne et quelques dizaines de milliers de dollars de haschisch. Bref, les envois postaux truffés de drogue ne passent plus... comme lettre à la poste! D'autant plus que si la surveillance n'est pour l'instant limitée qu'à Montréal, elle s'étendra bientôt à Toronto, Vancouver et éventuellement Winnipeg. Même que les douaniers américains s'intéressent aux méthodes des douaniers de Montréal! ●



# Ça contente.



BOUT FILTRE • BOUT UNI • MENTHOL

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

## la P.I.D.E.



**avait tout prévu  
sauf sa disparition**  
les Portugais  
n'ont mis que 13 heures  
pour se débarrasser  
de leur vieille police secrète

TEXTE ET PHOTOS JULES NADEAU

Les Portugais sont en train de donner une leçon inattendue à tous les régimes d'extrême droite: l'Etat policier est la machine humaine la plus dégoûtante et inutile qui soit. Les Gestapo de Grèce, d'Espagne et du Chili vont être obligées de se réunir d'urgence en sessions d'étude pour essayer de comprendre pourquoi et comment le Portugal a réussi un coup d'Etat qui n'a duré que 13 heures malgré une expérience de 48 ans de sa police secrète, qui avait été formée six ans avant la prise du pouvoir par Salazar en 1932.

En arrivant à Lisbonne, quelques jours après le coup d'Etat militaire du 25 avril, j'ai commencé à réunir les documents nécessaires afin de visiter les installations de la défunte police d'Etat portugaise.

Traditionnellement connue sous le sigle de P.I.D.E., le nom plus sophistiqué de D.G.S., Direccao-Geral de Seguranca, lui avait été donné par le régime de Marcello Caetano le 24 novembre 1969.

La P.I.D.E./D.G.S. était tellement peu circonspecte que, dans l'annuaire de Lisbonne, n'importe quel informateur pouvait y lire les trois principaux numéros de téléphone de la Direction générale de sécurité: 36 27 21 pour le quartier général, 78 00 47 pour son école de formation et 243 3496 pour ses cachots.

Dans un secteur pas très pauvre de Lisbonne, au fond d'une rue résidentielle, 20 rua Antonio Maria Cardoso, des marins bien tranquilles, dont quelques barbus, gardent encore les trois entrées d'une luxueuse maison de quatre étages. Les fusils mitrailleurs n'empêchent pas les nouveaux gardiens d'être polis et patients avec les journalistes, les badauds et les autres.

Ma première tentative est infructueuse et on me demande de revenir le lendemain. A mon retour, on me conduit devant le plus haut gradé du château fort. Je n'ai pas l'habitude de fréquenter les militaires galonnés, mais j'ai trouvé ce capitaine de la marine portugaise particulièrement attachant. Probablement parce que je l'ai associé aux capitaines clairvoyants qui ont joué un rôle primordial dans ce grand revirement du 25 avril. Il a précisément le grade de capitaine de corvette. La Junte de salut national compte deux capitaines de marine.

Il me fait asseoir dans une petite pièce face à une table de style. Quelques papiers et un paquet vide de Gitanes sur un coin. Le capitaine ressemble à l'acteur Joseph Cotten et ses cheveux blonds lui donnent un air plus scandinave que latin.

Le spacieux édifice était le cerveau de la D.G.S. Environ 400 agents permanents y faisaient du 9 à 5 tous les jours. Le nombre total d'agents est difficile à préciser et il faut séparer les vrais agents des simples pions. On a parlé de 3 000. Des chiffres qui ne s'appliqueraient qu'à Lisbonne donnent une idée de la hiérarchie: 524 agents de 1ère classe, 818 agents de 2e classe (ces deux chiffres incluaient 21 femmes) et 162 subalternes affectés à diverses tâches: chauffeurs, opérateurs de radio, photographes.

C'est ici qu'un Portugais sur neuf était fiché avec une minutie de bénédictin. Donc, en tout, un million de suspects et chacun possédait quatre fiches afin de rendre la tâche plus facile aux chercheurs. Notamment, lorsqu'un étudiant s'inscrivait dans une faculté, une de ses photos allait automatiquement à la photothèque de la D.G.S.

Je croyais que les militaires avaient pu réussir leur putsch parce qu'ils avaient pu échapper à ce contrôle policier. Non. Absolument personne n'était à l'abri de l'écoute électronique, des dénonciations et des interrogatoires. Les permanents de la D.G.S. étaient aidés par une meute de mouchards et d'informateurs qui étaient rémunérés "à la pièce".

Après l'interview, je demande de visiter les lieux. La pièce la plus invraisemblable est celle des fichiers. Des dizaines et des dizaines de petits tiroirs verts qui fournissaient les prétextes suffisants à l'arbitraire. L'ex-directeur général de la P.I.D.E., le major Silva Pais, qui est maintenant derrière les barreaux de son ex-centre de détention, avait un bureau digne d'un P.D.G. de banque. Petit indice qui rappelle que la P.I.D.E. était une police corrompue qui menait un train de vie privilégié et qui n'hésitait pas à s'approprier les biens des indésirables.

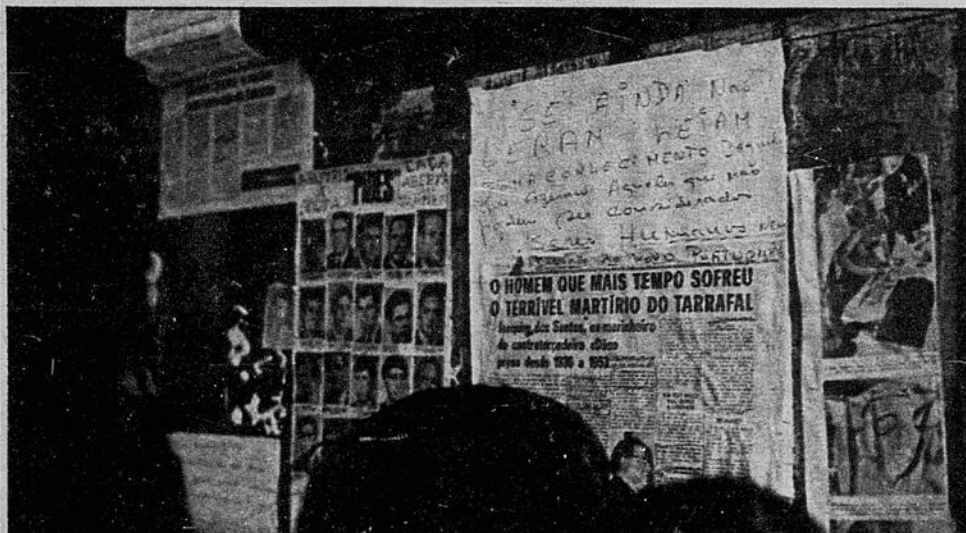
Avec permission spéciale, je photographie les gardes armés, les seconds héros de la police secrète. Ils sont entourés d'une vingtaine de personnes qui viennent chercher une lettre de clarification d'identité. Ce sont tous les Dupont et les Smith du Portugal qui doivent se dissocier des fugitifs de l'ex-D.G.S. dont on publie les noms et les photos dans les journaux et à la télévision. D'autres cherchent des parents disparus. Enfin, quelques-uns viennent offrir des renseignements pour accélérer la capture des flics déçus.

Près de Rossio, la place principale de Lisbonne, à côté d'une caserne un mur a été transformé en tableau d'affichage anti-D.G.S. Une page montre une quinzaine de "hors-la-loi" et les Lisbonnins les plus intéressés ont collé des notes explicatives à côté de l'une ou l'autre des vignettes. Quelqu'un dit offrir tant d'escudos pour la capture "mort ou vif" de la quatrième tête de la rangée d'en bas. Sans doute une vieille connaissance. Un autre a ajouté au crayon rouge qu'il se porte volontaire pour faire le travail bénévolement. Pour le simple plaisir de la chose...

Dans les bulletins de nouvelles, la capture d'un individu de la P.I.D.E. vaut une manchette. A Porto, dans les vénérables caves des artisans du célèbre vin portugais, la même page des hommes les plus recherchés du pays y trouve sa place d'honneur sur le mur, entre les outils presque centenaires.

Dans le quartier de Sete Rios, loin du centre de Lisbonne, c'est l'ancienne école de la Gestapo portugaise: 241 Estrada de Benfica. Un édifice en longueur, à deux étages, décoré d'azulejos bleu pâle typiquement portugais. Plusieurs autres petites maisons réunies derrière un mur inhospitalier.

Les futurs gardiens de l'ordre, par groupe de 20 à 30, y effectuaient un séjour de trois mois. Plus récemment, les exigences de la guerre coloniale ont ramené



En page de gauche, l'ex-quartier général de la P.I.D.E., rue Antonio-Maria Cardoso, à Lisbonne; ci-dessus, de haut en bas: l'école de formation des agents de cet organisme, rue de Benfica, toujours dans la capitale; à Coïmbre, un mur affiche les photographies de divers agents maintenant recherchés, ainsi que des graffiti réclamant leur mise à mort; les bureaux de cette police à Porto, la deuxième plus grande ville du Portugal.

la formation à une session intensive de quatre semaines.

J'ai eu passablement de difficultés à y entrer pour une visite photographique. Les locaux étaient sous la garde de la police et non des militaires. La police en uniforme est devenue extrêmement réservée vis-à-vis de tous ceux qui pouvaient lui être antipathiques avant les événements.

Néanmoins, les deux agents avaient reçu des ordres précis et à ma dernière tentative d'entrer, j'avais déjà accumulé carte de journaliste, lettre du secrétaire d'Etat à l'Information et au Tourisme (signée par Pedro Feydor Pinto, celui qui a négocié la reddition de Caetano) et une lettre, *ad hoc* avec l'en-tête de la Junte de salut national et signée par un major. Je me pensais très bien accrédité.

Mais l'agent en question n'était pas satisfait. Il me demande de revenir accompagné d'un haut gradé. Je me lance dans la rue pour arrêter la première voiture de patrouille afin de venir à bout de cet irréductible cerbère. "M. l'agent, conduisez-moi à votre poste, immédiatement!"

Autre test de la nouvelle docilité policière. Une heure de coups de fil du commandant Cypriano, 3e division, 20e escadrille, vient à bout des dernières exigences et la visite se fera en compagnie de sept agents. Pas du tout pour me surveiller mais bien pour profiter de la visite historique du sanctuaire de leurs anciens directeurs spirituels.

Les installations étaient complètes: dortoirs, salles à manger, salles de cours, bibliothèque, piscine, jardin et même une vieille chapelle désaffectée.

Dans une salle de cours, les murs ont été pavoisés de photos de mai 68 à Paris. Ailleurs, des photos de démonstrations portugaises. Les étudiants avaient vraiment la cote d'amour chez la D.G.S. Plusieurs trophées comme des pancartes de manifestations dont les auteurs ont dû payer cher leur talent artistique.

Ces locaux ont été un des points chauds du revirement du 25 avril et de l'éclat du 1er mai. Les forces armées y ont presque tout saccagé. Le dortoir est en ruine. Parmi les ordures, j'ai trouvé une chemise de carton marquée du titre Canada et des numéros de série 1 231 à 1 450.

La police politique était obligée de s'intéresser au Canada vu les nombreux immigrants portugais qui pouvaient commencer à penser politique. Exemple, le Mouvement démocratique portugais à Montréal. En tout cas, la D.G.S. ne pouvait faire son travail qu'avec la complicité d'informateurs réguliers à l'étranger. Le fait que les directeurs de la T.A.P. (lignes aériennes portugaises) aient été exilés à Madère, avec Caetano, laisse planer des doutes sur les liens entre la T.A.P. et la D.G.S. A Paris, le directeur de la T.A.P. s'est suicidé.

Les diplomates portugais de l'ancien régime ne sont pas en prison, eux, mais il n'y a pas de doute que le ministère des Affaires étrangères va bientôt commencer un nettoyage en profondeur pour se débarrasser des opportunistes et des arrivistes.

Pour terminer mon pèlerinage de ces tristes vestiges de Lisbonne, il me restait la fameuse prison de Caxias, surnommée le quartier général de la torture. La crainte d'avoir à recommencer une série de formalités m'a un peu retenu, d'autant plus qu'en réalité Caxias n'a pas eu le temps de devenir musée. Les prisonniers politiques étaient à peine libérés que les ex-P.I.D.E. prenaient leurs places. Même pas le temps de changer les draps!

Le journal *Republica* du 29 mai raconte le témoignage de José Pedro Correia Soares qui a été arrêté le 1er juin 1971 et qui a ensuite été interrogé pendant 320 heures et privé de sommeil pendant 21 jours et 21 nuits. Multiples coups et blessures corporelles. Résultat: crises de folie aiguës et deux tentatives de suicide. Le témoignage comprend les dates précises et les noms des agents.

A Porto, une jeune femme m'a raconté qu'elle avait été arrêtée et rapidement interrogée pour avoir été en possession du livre suspect *le Portugal et son avenir*, le fameux livre du général Spínola dont la publication n'a pas aidé à sauvegarder le salazarisme.

Si la rue Antonio Maria Cardoso a été surnommée la rue des martyrs de la P.I.D.E., par contre, à Porto, ironie de l'histoire, le quartier général de la D.G.S. se trouvait déjà sur la Rua do Heroísmo.

Là, c'est au tour de l'armée de faire le guet. Chaque service a son morceau de D.G.S., semble-t-il. Cette autre maison cossue de couleur jaune sable fait contraste avec un véhicule blindé et des soldats qui tuent le temps, l'arme à la main. Ils portent la casquette portugaise de toile avec ce genre d'oreilles de lapin qui leur pendent derrière la nuque.

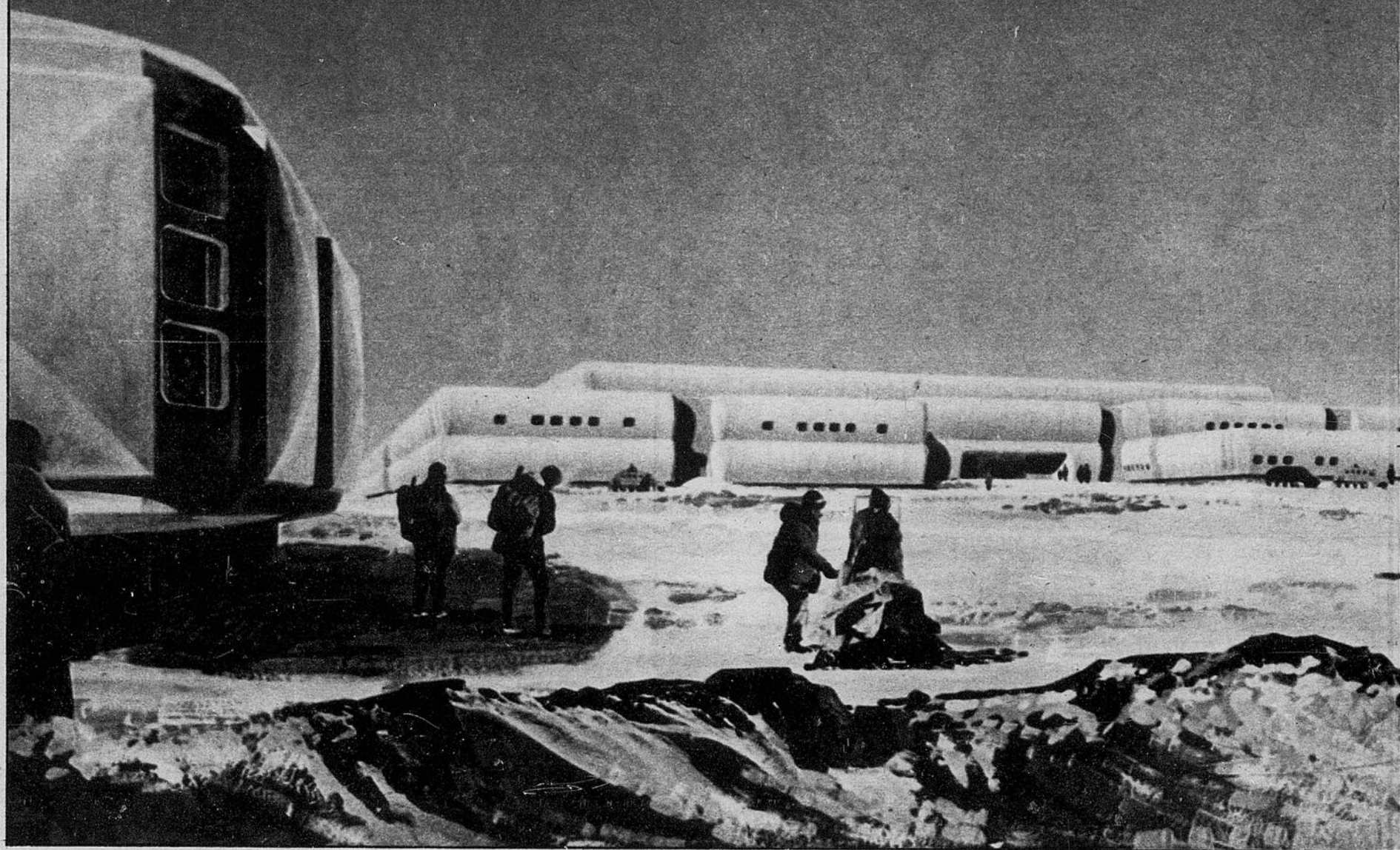
Des passants ont placé un oeillet dans la cabine du blindé et une deuxième fleur rouge à la bretelle d'un des soldats. Je les prévins que je vais photographier leur trophée de luxe. Carte de journaliste, coup d'oeil, signe en V de la main. Les enfants de la pâtisserie voisine accourent pour faire partie de la photo qui va traverser l'Atlantique. Les deux fleurs reprennent le chemin du canon du fusil exactement comme au grand jour du 1er mai.

Sur les murs de Lisbonne, de Porto, de Coïmbre et de Faro il y a encore de vieilles affiches qui achèvent de s'effacer avec le temps. La photo montre un soldat, tête nue, avec un enfant africain dans les bras. La légende prétendait qu'ils luttaient pour la paix. Le nouveau gouvernement n'a plus besoin de faire cette propagande officielle et l'armée ne fait plus le même travail pour se rendre populaire. L'écrasement de la D.G.S. est le plus beau cadeau que les forces armées pouvaient faire au peuple portugais.

Si je peux formuler un souhait, j'aimerais demander au capitaine de la rue des martyrs de la P.I.D.E. qu'il mette sur pied un musée de la police politique avec des spécimens de fiches, de cartes d'identité, d'articles censurés, de matraques, de photos, d'instruments de torture, de revues interdites, de récits de prisonniers, bref, tout ce qui compose cette bêtise humaine.

La D.G.S. avait tout prévu, sauf l'impossible: sa disparition.

# POUR LE PAYSAGE ET LA RIGUEUR ARCTIQUES: LA FIBRE DE VERRE



depuis cinq ans, les architectes montréalais  
papineau, gérin-lajoie,  
leblanc et edwards  
ont révolutionné l'architecture  
dans le grand nord

PAR FRANÇOISE COTE

C'est ce qui est le plus près de l'iglou, tout en étant à la fine pointe de l'évolution architecturale moderne. C'est surtout "une solution bien canadienne" aux problèmes de la construction dans l'Arctique. Voilà ce qu'a souligné le jury 1973 du prix *Canadian Architect Yearbook* quand il a primé deux étonnantes constructions en fibre de verre conçues par les architectes Papineau, Gérin-Lajoie, Leblanc et Edwards, de Montréal. Il s'agit d'un complexe scolaire, communautaire et résidentiel à Povungnituk, au Nouveau-Québec, et d'un laboratoire de recherche scientifique pour le ministère

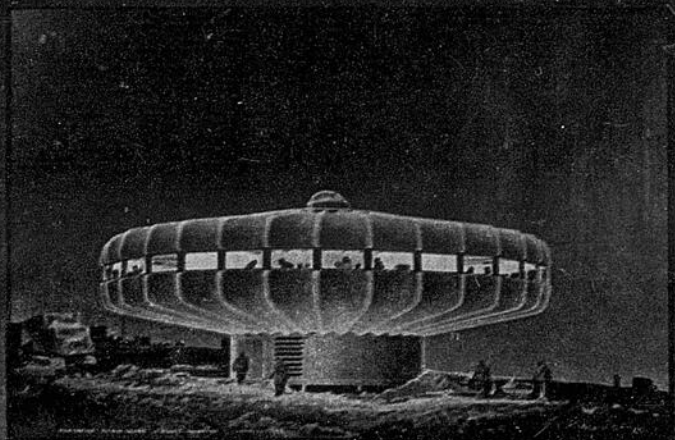
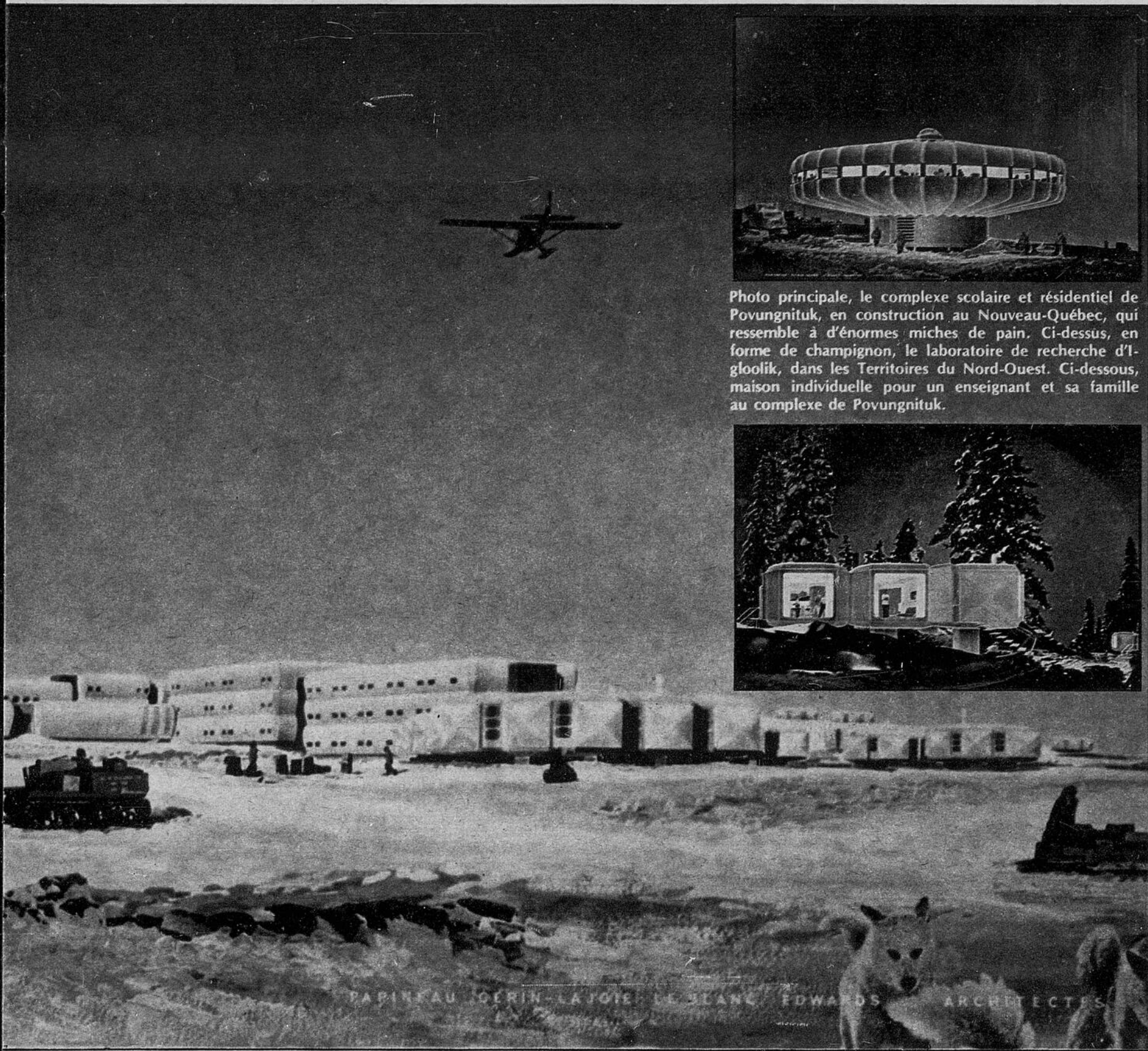
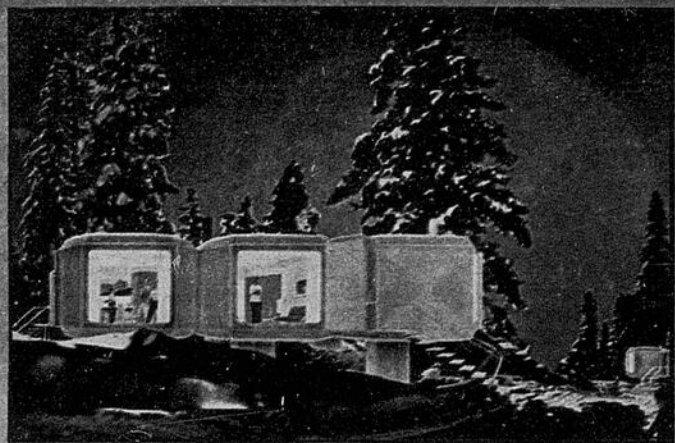


Photo principale, le complexe scolaire et résidentiel de Povungnituk, en construction au Nouveau-Québec, qui ressemble à d'énormes miches de pain. Ci-dessus, en forme de champignon, le laboratoire de recherche d'Igloolik, dans les Territoires du Nord-Ouest. Ci-dessous, maison individuelle pour un enseignant et sa famille au complexe de Povungnituk.



fédéral des Affaires indiennes et du Nord, à Igloolik, dans les Territoires du Nord-Ouest.

Le laboratoire, qui épouse la forme d'un champignon, est "un modèle de perception et de concision", une réponse aux contraintes climatiques, géographiques et humaines du Grand Nord, sans oublier les problèmes du transport des matériaux. Un membre du jury n'a pu s'empêcher de voir une relation entre cette conception architecturale et l'aspect lunaire de l'environnement arctique.

Cette maison d'architectes montréalaise s'est vu confier une dizaine de projets

dans l'Arctique, dont sept sont terminés. Cinq sont des constructions en panneaux doubles de fibre de verre renforcée de matière plastique, et isolés au polyuréthane. Même si à travers le monde on utilise la fibre de verre depuis une trentaine d'années, c'est la première fois qu'on y a recours sur une aussi grande échelle et dans des conditions climatiques aussi rigoureuses. Depuis cinq ans qu'on l'emploie dans l'Arctique, la fibre de verre a fait ses preuves!

En 1971, lors d'une visite en U.R.S.S. qui devait le conduire jusqu'en Sibérie, Guy Gérin-Lajoie parla de son experien-

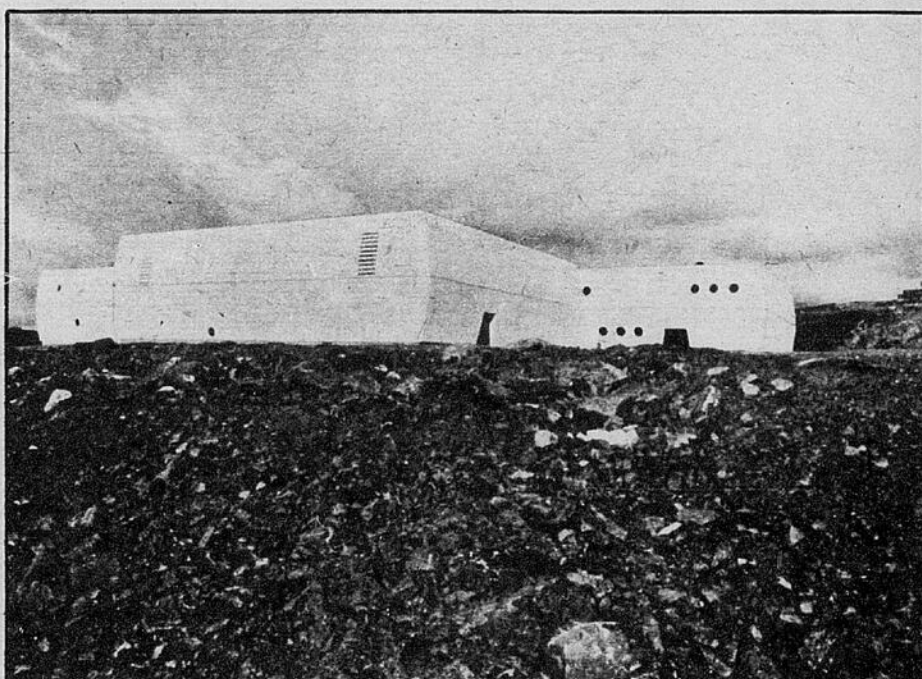
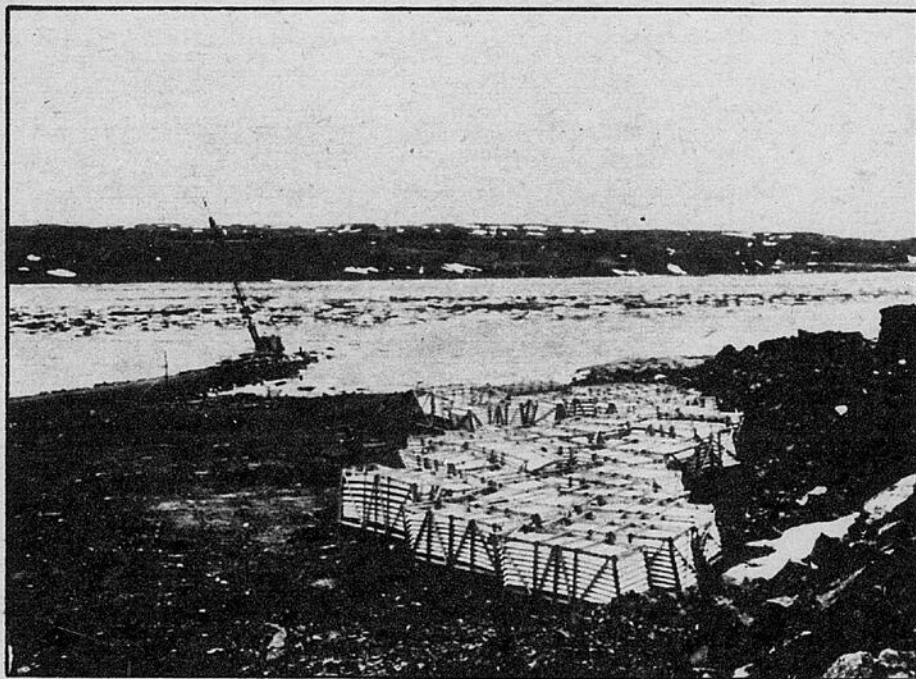
ce canadienne à Leningrad au cours d'une conférence qui eut un tel retentissement qu'on lui demanda de la répéter à Moscou, où on avait réuni des représentants des quinze républiques soviétiques.

Pour les architectes montréalais, l'aventure arctique débute après Expo 67 où ils s'étaient imposés à l'attention mondiale par le Pavillon du Québec, qui leur a valu le médaille Massey en 1970. Puis on leur confie la confection des plans d'une petite école à Pangnirtung, village situé à 300 milles au nord de Frobisher Bay, dans la terre de Baffin. Cette école est construite selon les tech-

niques traditionnelles, utilisant le bois et l'aluminium. Les architectes montréalais se rendent vite compte que les deux facteurs qui augmentent le plus le coût de la construction dans le Grand Nord sont la main-d'oeuvre et le transport. Il faut ajouter à cela la période relativement courte, propice à la construction, qui s'échelonne de la mi-juin à la mi-octobre.

Quant aux réalités arctiques, M. Guy Gérin-Lajoie les présente ainsi: "Les problèmes que les architectes doivent résoudre dans de telles conditions consistent à obtenir le plus grand volume possible,

## POUR LE PAYSAGE ET LA RIGUEUR ARCTIQUES: LA FIBRE DE VERRE



minimiser le périmètre du bâtiment, opter pour des volumes sphériques ou cubiques présentant peu de saillies, pas de textures exagérées ni de matériaux retenant la neige ou la pluie (à cause des fissures que le gel pourrait occasionner), le moins de vitre possible, et enfin un nombre suffisant d'entrées et de sorties afin de contourner les amoncellements de neige qui rendraient les allées et venues difficiles".

Aussi, pour un second contrat, celui de la construction en 1968 de l'école technique de Frobisher Bay — maintenant baptisée le Gordon Robertson Educational Center —, les architectes se réservent le droit de considérer tous les genres de matériaux possibles. Ils veulent "une construction dont l'enveloppe soit souple, de texture légère et résistante aux très grands écarts de température". Résultat de leurs recherches: ils optent pour les matières plastiques, de concert avec les ingénieurs en structure Saint-Amant, Vézina, Vinet et Brassard, et ceux de Polyfiber Ltd, de Renfrew, en Ontario, spécialisés dans la fibre de verre. Ils mettent au point un panneau modulaire en fibre de verre qui s'inspire d'une aile d'avion. Ce panneau très léger est entièrement à l'épreuve des variations de température. Les dimensions de chaque panneau sont déterminées par son poids à la manutention, par le procédé de fabrication et le souci de réduire au minimum le nombre de joints à l'assemblage.

A la suite d'expériences en laboratoire

au ministère canadien des Travaux publics, on fabrique un panneau, dont le poids n'excède pas 120 livres, capable de résister à des températures variant entre -50°F et 70° sous des vents de 100 milles à l'heure. Ces panneaux en forme de sandwich sont destinés à être fixés à une superstructure légère en acier. La forme structurale des panneaux ajoute à leur solidité tout en offrant un élément décoratif.

Pour le Centre éducatif Gordon Robertson, qui comporte deux étages, on utilise 385 panneaux répartis dans 60 caisses pour être chargés à bord d'un cargo dans le port de Montréal. Arrivés à Frobisher, les panneaux fabriqués par Polyfiber Ltd sont en parfait état, prêts à être mis en place. Quatre hommes et un contremaître effectuent ce travail en 35 jours. Le coût de cette école s'élève à \$2 957 090, soit bien en deçà des estimés budgétaires de \$3 900 000 du ministère des Travaux publics.

Cette première expérience ayant été concluante, on procède à la construction d'une école élémentaire à Frobisher Bay, nommée la Nakasuk Elementary School.

Cette fois, les architectes montréalais adoptent un procédé utilisant quatre panneaux de fibre de verre de forme bombée, appliqués sur un espacement structural de 20 pieds. Les panneaux de cette école sont fabriqués à 80 p.c. par les Esquimaux, sous la surveillance d'un spécialiste. Les entrées de l'école sont conçues comme celles d'un igloo; elles sont soulignées par un cadre de couleur,

obtenu au moyen d'une résine colorée, pour répondre au désir des Esquimaux.

Au cours de l'année 1970, les architectes Papineau, Gérin-Lajoie, Leblanc et Edwards procèdent à la construction de l'aérogare de Fort Chimo, au Nouveau-Québec. On utilise alors des panneaux de couleur jaune, fabriqués au Québec par la compagnie Schokbeton, à Saint-Eustache, et transportés sur les lieux à bord d'un avion de la compagnie Nordair. Trois hommes installent ensuite les panneaux en trois jours.

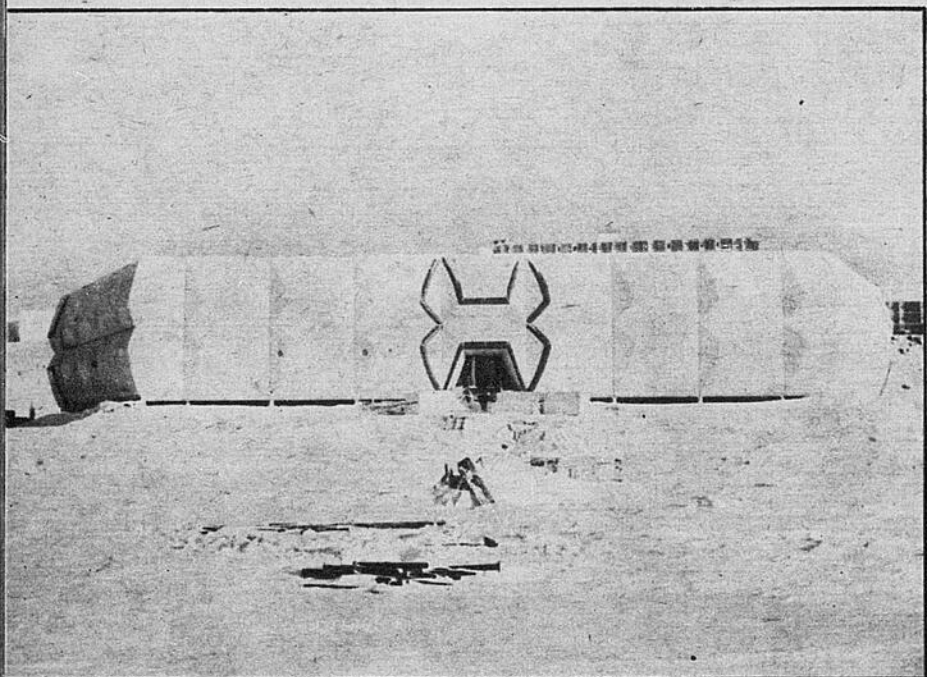
En 1972, les architectes montréalais ont donc une vaste expérience de la construction en régions arctiques. Ils ont réalisé l'année précédente des maisons jumelées à Fort Chimo; ils ont fait les plans d'un stade, d'une station de pompiers et de bureaux pour le Conseil esquimau à Frobisher Bay. C'est alors qu'ils obtiennent le contrat pour la construction d'un complexe scolaire, communautaire et résidentiel à Povungnituk, pour le compte de la Commission scolaire du Nouveau-Québec. Puis un autre pour la construction d'un laboratoire de recherche scientifique pour le ministère des Affaires indiennes et du Nord, à Igloolik, dans une petite île isolée du Grand Nord. C'est la conception audacieuse et novatrice de ces deux importantes constructions qui a valu aux architectes montréalais deux distinctions: le Canadian Education Showplace Award et le Canadian Architect 1973 Year book Award, qui constituent la consécration de leur solution concernant la construc-

tion architecturale dans l'Arctique.

Le complexe scolaire, communautaire et résidentiel de Povungnituk prévoit un centre communautaire, récréatif et culturel, une école secondaire, des résidences pour les étudiants, pour les enseignants et leur famille. Situé à l'extrémité d'une péninsule dont le terrain présente une légère dénivellation, le complexe comporte également un stade, un gymnase, des laboratoires et des ateliers. Tous les édifices, dont certains ont trois étages, sont reliés entre eux.

La construction du laboratoire de recherche scientifique à Igloolik se terminera au cours de l'été. Il présente l'aspect d'un champignon surmonté d'un dôme en acrylique; la base de l'édifice ou rez-de-chaussée abritera les services mécaniques, un entrepôt et un hall, d'où deux escaliers circulaires donnent accès à l'étage, c'est-à-dire la tête du champignon, où seront logés quatre laboratoires, un atelier, une station de météo, une bibliothèque et une cafétéria; le cœur de cet étage sera occupé par une salle polyvalente. C'est la première fois qu'on utilise la fibre de verre pour une toiture. La structure d'acier, érigée l'été dernier, repose sur des piliers enfoncés dans le pergélisol.

Dans une région où les matériaux traditionnels de construction sont inexistant, l'innovation introduite par les architectes Papineau, Gérin-Lajoie, Leblanc et Edwards, secondés par la firme d'ingénieurs Saint-Amant, Vézina, Vinet et Brassard, constitue une révolution qui



arrive à point nommé. En effet, le Grand Nord est à l'aube d'un développement accéléré à cause de l'exploitation pétrolière. La fibre de verre renforcée de plastique et associée à la mousse de polyuréthane est un matériau qui requiert peu d'entretien et qui se polit par la pluie.

C'est aussi un matériau non corrosif qui ne présente aucun problème d'absorption de l'humidité. De plus, on l'utilise avec le polyuréthane dont les caractéristiques d'isolation thermique sont très importantes, ce qui n'est pas le cas pour la plupart des autres matériaux utilisés dans cette région. La construction de bâtiments en fibre de verre a permis des économies de chauffage de plus de 50 p.c.

La révolution de la fibre de verre dans l'Arctique ne fait que commencer, comme l'explique M. Gérin-Lajoie: "La fibre de verre est très peu utilisée dans la construction de murs extérieurs. Nous l'avons introduite dans l'Arctique comme matériau correspondant à des paramètres établis, en tenant compte des réalités locales. Nous croyons que ce matériau a un potentiel d'utilisation qui va bien au-delà de ce que nous avons réalisé. En effet, dans un avenir rapproché, nous espérons que la fibre de verre pourra être employée comme élément de structure principale. Nous verrons même son intégration dans toutes les autres composantes principales de la construction, y compris les systèmes mécaniques et électriques." ●

*Photo de g., les 252 panneaux en fibre de verre pour le Centre Gordon Robertson, à leur arrivée à Frobisher Bay; 35 jours plus tard, tous les panneaux étaient installés (au centre); ci-dessus, l'école élémentaire de Nakasuk dans son décor de neige.*



## Devrais-je maintenant agir différemment?

"Félicitations, te voilà femme!" t'a-t-on peut-être dit. Mais on ne devient pas femme du jour au lendemain. Le changement survenu en toi n'est que le présage de la femme que tu deviendras. C'est le processus naturel de la vie.

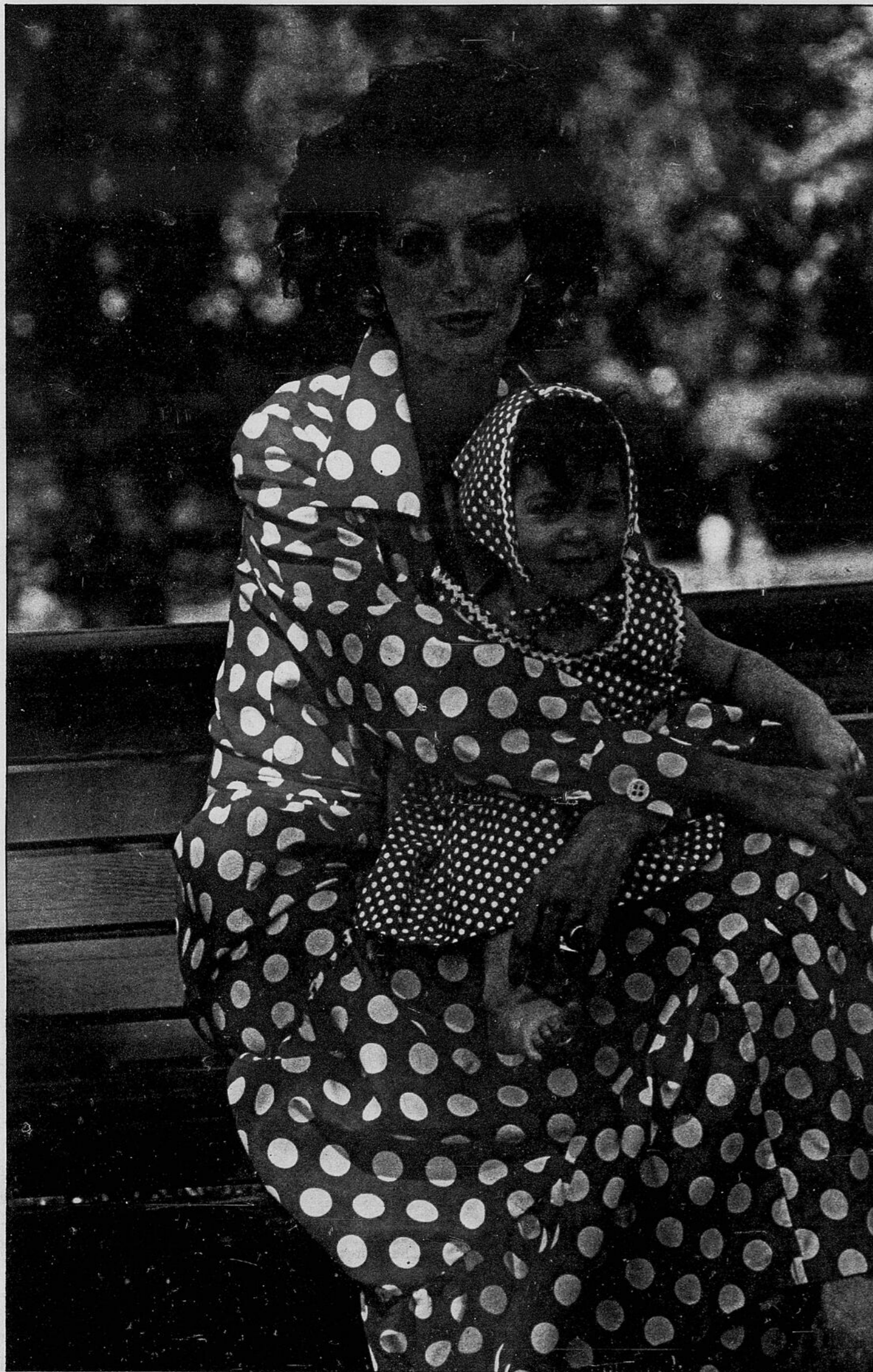
Le genre de protection hygiénique que tu adopteras devrait posséder cette simplicité. Celle des tampons Tampax. Les tampons Tampax ne contiennent pas de désodorisants inutiles. Ils ne te procurent que ce dont tu as besoin: une protection interne sûre et efficace. Les tampons Tampax sont faciles à insérer, car leur tube-applicateur d'une douceur satinée dirige le tampon dans la bonne position.

Et pour aider les jeunes filles qui en sont à leur début, les tampons Tampax sont présentés en format Junior exclusif... et en formats Régulier et Super lorsqu'un degré plus élevé d'absorption est nécessaire.

Peu à peu, tu deviens femme. Et pour vivre pleinement cette magnifique aventure, accepte la jeune fille que tu es présentement. Tu es merveilleuse!



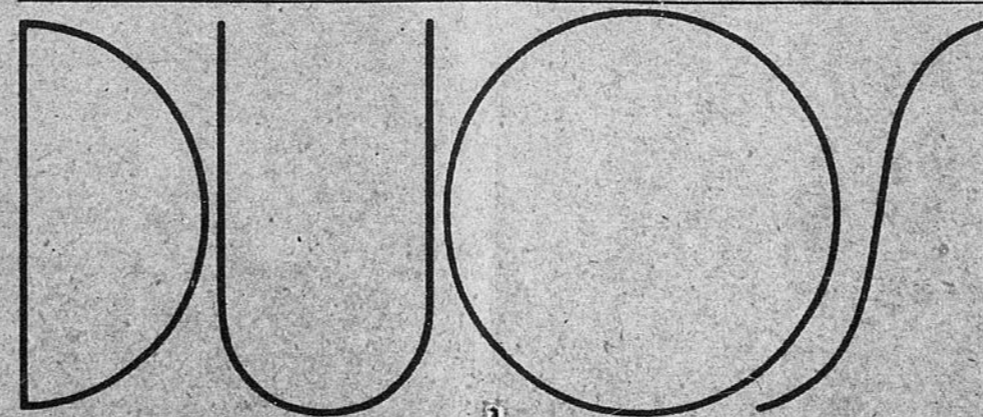
*tampax*  
**TAMPAX**  
La protection interne  
qui rassure de  
plus en plus de femmes



PAR ISABELLE LEFRANÇOIS PERSPECTIVES — PHOTOS SERGE BEAUCHEMIN

Les petits garçons adorent former avec maman un joli couple. Celui que nous avons surpris au parc a la chance d'avoir une mère sportive. Ses ensembles confortables, souples, gais ont leur réplique dans les tailles petits garçons.

Et quel bonheur d'avoir une longue robe, comme celle de maman, un beau chapeau qui ressemble au sien! Nina s'est prise pour une grande et a refusé de se laisser photographier sans le collier de sa mère. (Photo de la page couverture). Sa robe est de Young Belles et celle de maman de Toby Klein pour la maison The Market. Chapeaux Anita Pineault.



A gauche: une mère et sa fille qui aiment les pois: les petits et les gros. Nina porte un modèle Claire Bell et sa mère un deux-pièces signé John Warden.

A droite: les tricots, à cause de leur souplesse et de leur élégance, sont les favoris des petits et des grands. Ensembles mère et fils de Pert.

Ci-dessus: de la collection Pert également ces ensembles à carreaux arlequin. Pantalon et marinère pour maman; salopettes pour Christophe.





# Le monde spécial de John Player Special

**Louise Marleau**  
(comédienne)

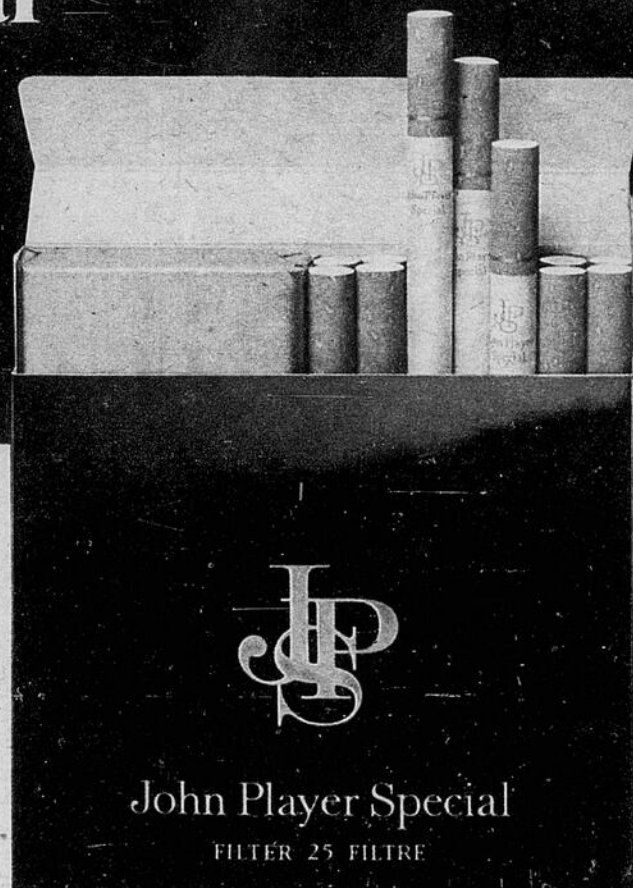
Tout le monde connaît Louise Marleau. Son immense talent et sa beauté ont fait qu'elle est maintenant considérée comme une de nos plus grandes artistes de la scène et de l'écran.

Il n'est donc pas étonnant qu'elle ait adopté une cigarette spéciale: la JOHN PLAYER SPECIAL.

La John Player Special n'est pas comme toutes les autres cigarettes. Son tabac est spécial, sa douceur est spéciale, sa saveur est spéciale. Voilà pourquoi nous l'appelons la "spéciale".

En fait, elle n'a qu'une chose de très ordinaire: son prix! Le même que toutes les autres...

## La "Spéciale" de Player's



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

Voici les bons frères, tous plus dévoués les uns que les autres.



FINIE  
L'ÉCOLE



La séance: Jacques Cartier et Champlain.



Les servants de messe — quelques futurs religieux?

Mouvement d'ensemble, pour le savoir-faire. Ne bougeons plus!

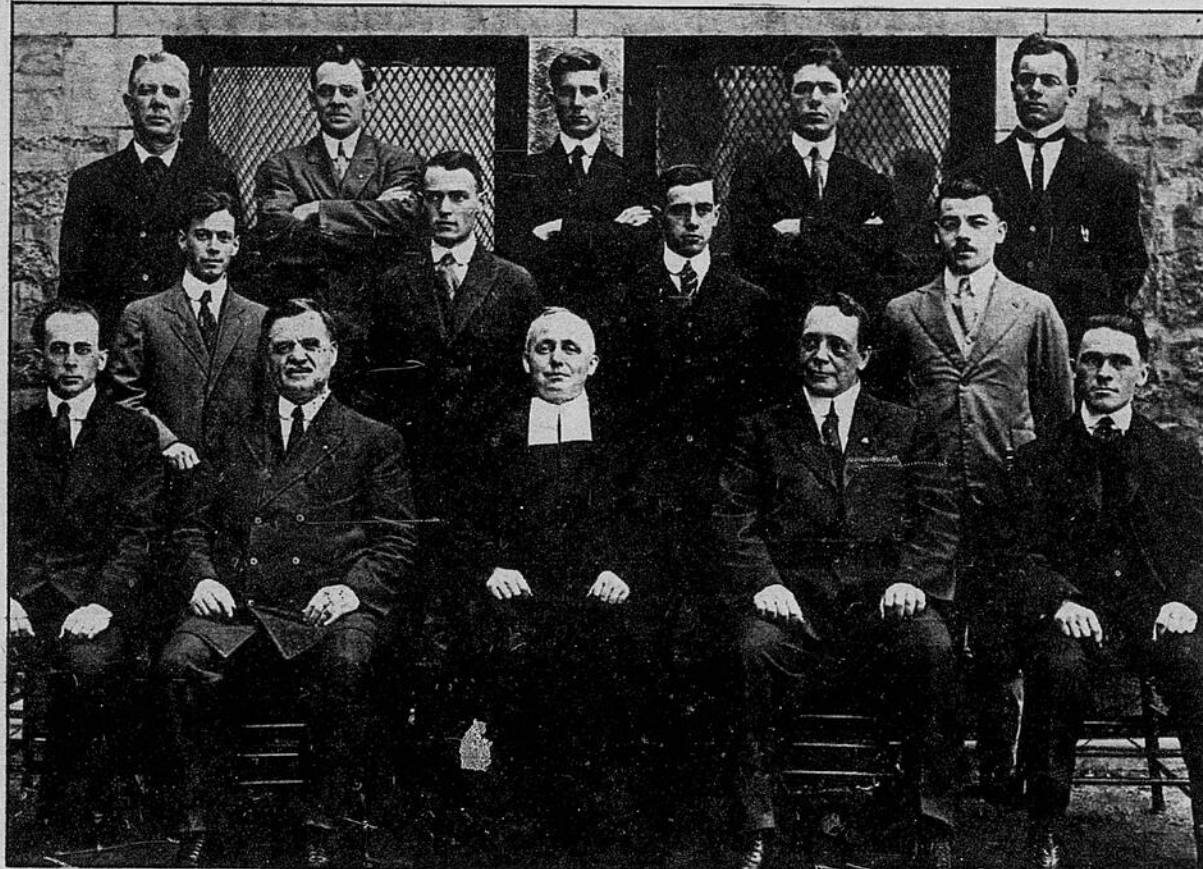


Les jumeaux du collège.



Fin juin, le collège ferme ses portes pour les grandes vacances. Les bons frères et les laïques qui les secondent se sont réunis avec les élèves pour les traditionnelles photos de fin d'année. Quelques jours plus tard, les religieux partiront pour la maison d'été de la communauté. Quelques semaines à la campagne, au bord d'un lac.

Suite page 18



Le corps enseignant laïque entourant le bien-aimé directeur.

Arrivée à la maison d'été de la communauté.



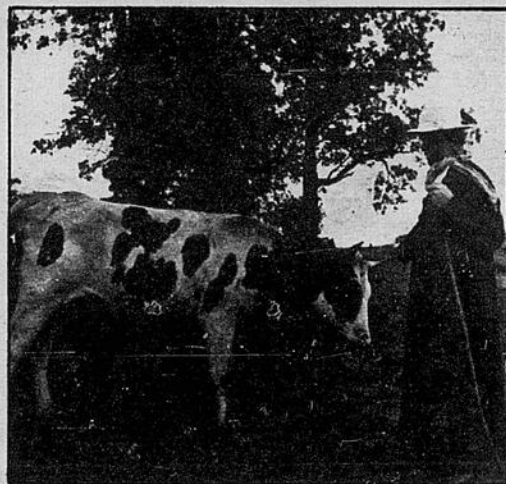
VIVE  
LES  
VACANCES!





Comme au temps des missions, prêts à aller convertir les dangereux Iroquois.

Les choses ont si peu changé avant la fin des années cinquante au pays du Québec, que les photos qui paraissent dans ces pages auraient pu facilement être prises il y a moins de vingt ans. Or elles datent de 1917. Elles appartiennent à François Pelletier de Québec, qui en a trouvé les négatifs chez un antiquaire. Quel document!



Quelques semaines de vie champêtre.

JUSTIN • JUSTIN

**Voici pourquoi  
l'eau Justin  
aide à la  
digestion.**

Justin, une eau minérale naturelle, légère, une eau bien de chez nous. Elle jaillit d'une merveilleuse source à St-Justin, comté de Maskinongé. La nature a doté l'eau Justin en sels minéraux et, lorsque prise modérément, elle aide à la digestion et apaise la soif. Vous verrez: avec Justin, on se sent mieux et on y revient! Essayez-la!



**Justin**  
EAU  
MINÉRALE  
LÉGÈRE

**La semaine  
prochaine**

L'indemnisation des accidentés de la route sans égard à la responsabilité diminuera-t-elle les primes d'assurance auto, le nombre des accidents ou le montant des compensations? Céline tente de répondre à ces questions. De plus: José Mello fait la chasse aux images; un collectionneur de vieux disques, et des images de la mer.

**PERSPECTIVES  
DIMANCHE**

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

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

Président fondateur  
A.-F. Mercier

# Le journalier



**Le roi de la patate**

"Vous aurez pas de misère à nous trouver: c'est la plus grosse maison du boutte avec une estatue du fondeur de la pétaque dans la piscine. On vous attend!"

C'est par ces mots tout simples que Charlie, le plus vieux des frères Moron, m'invita chez lui. Je serais le premier journaliste à interviewer Charlie Moron, le roi de la patate.

Je n'eus pas de mal à repérer la maison. C'est une énorme maison de pierres des champs choisies pour leur similitude avec les pommes de terre. Un petit trottoir de béton rugueux qui donne accès à l'entrée principale imite les pelures de la pomme de terre. Il contourne une statue grandeur nature du baron Antoine-Augustin Parmentier, montée sur une grosse pomme de terre de granit, des yeux de laquelle pissent des jets d'eau se jetant dans un bassin qui épouse la forme d'une Idaho.

Je m'attendais à ce qu'un domestique vienne répondre, mais c'est Charlie Moron lui-même qui ouvrit. Il était en robe des champs, pardon! de chambre.

"J'sus toujours en robe de chambre comme mes pétaques préférées, dit-il en guise de salutation. V'nez vous assure..."

Je le suivis dans la bibliothèque, une pièce immense ouvrant sur une serre où fleurissaient toute une variété de plants de pommes de terre. Au mur, sous verre, toute une collection de bêtes à bon Dieu et, sur le parquet, un tapis ingénieusement fabriqué de la jute traditionnelle des poches de pommes de terre.

"C'est beau hein? C'est le décorateur Hilton qui a pensé à ça..."

L'effet était très joli et, comme je m'en émerveillais, mon hôte promit de m'expédier quelques sacs de jute si j'écrivais un bon article sur lui.

"J'peux-t-y vous offrir queuque chose? La barre est là!"

Il m'indiqua du doigt une porte recouverte de jute. Quand je l'ouvris, le plus extraordinaire étalage de chips s'offrit à mes yeux: des plain, des "à l'oignon", à l'ail, des frisées, enfin un assortiment d'une extraordinaire abondance.

"Prends-en une grosse poignée de chaque sorte!" commanda mon hôte avec affabilité, voyant bien que j'hésitais.

Fort d'une bonne provision de chips, je vins me caler dans un fauteuil et entrai tout de suite dans le vif du sujet:

— Est-ce que vous pourriez me parler de vos débuts?

— Ben sûr. On a commencé avec rien mon frère pis moé: un stand à pétaques frites sus le bord de la rivière des Prairies. On l'avait appelé "Le roi de la patate". On vendait rien que des French Fried...

— Est-ce que ça marchait bien?

— Pas fort! Mais on a toffé. Dans la famille, on avait toujours été dans les pétaques et on avait confiance. On savait que ça viendrait bon, les pétaques.

— Il vous a fallu, je crois, attendre plusieurs années?

— C'est au cours de l'année passée que l'argent a commencé à entrer à pleines poches. L'année d'avant, on avait vu venir ça et on n'en avait pas vendu une vlimeuse.

— Mais comment avez-vous pu faire autant d'argent si vous n'en avez pas vendu?

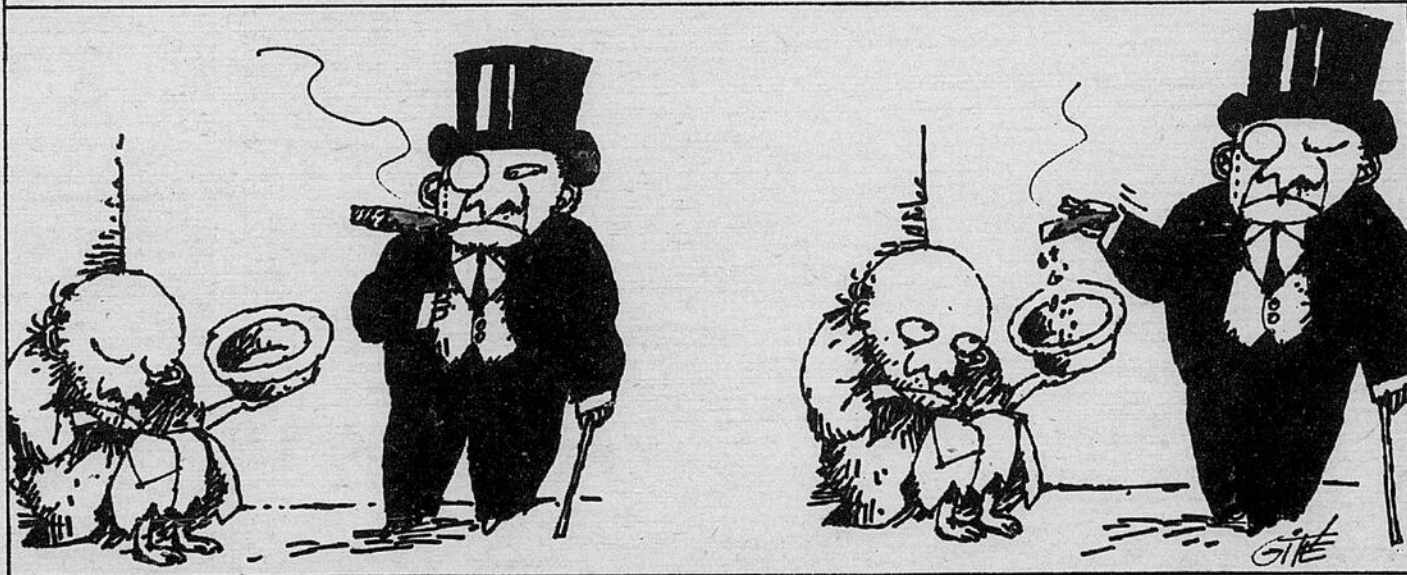
— On stockait. Vous auriez dû voir ça, mossieu, y en avait partout, jusqu'en dessous des lits. Quand on les a lâchées, on empochait du trois, pis du quatre pour un. Depuis ce temps-là, les pétaques, ça roule en grande. C'est une valeur sûre. Les pétaques montent de 25-30 pour cent par année. Si vous êtes capable de donner des pétaques en garantie, vous pouvez emprunter tant que vous voulez... Thérèse, ça sonne, va donc répondre... C'est les gars de la Brink's qui charrient les pétaques du dîner... Parlant de dîner, vous allez rester à manger avec nous autres?

J'eus beau insister que j'étais pressé, rien n'y fit. Nous cautions encore quand Madame Moron nous a appelés à table:

— Vous prendriez ben des pétaques? demanda-t-elle avec la simplicité d'une femme bien ordinaire. On en a de toutes les sortes: des pilées, des sautées, des French Fried, pis j'ai même du pâté aux pétaques...

Sur les entrefaites, un domestique en livrée apporta sur un plateau d'argent une belle pomme de terre en robe des champs qu'il posa devant Charlie Moron, le roi de la patate.

Je ne pus m'empêcher de penser qu'il n'est pas juste qu'il y ait encore des gens qui sont assez riches pour pouvoir manger ainsi des patates à tous les repas!



# TURRET

*est bonne en...!*

*j'te jure que  
tu vas l'aimer\**



\*Ordinairement vendue moins cher  
que les autres marques populaires.

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



La Bonne Cuisine  
de Perspectives  
par Margo Oliver

# UN REPAS DANS UN PLAT

L'inventeur des plats  
en casserole,  
s'il en est un, est  
sûrement quelqu'un  
qui possédait une maison  
de campagne.

Quand on va se reposer  
dans la belle nature,  
on n'a certes  
aucune envie de se mettre  
à cuisiner pendant des  
heures. Et pourtant,  
le grand air  
ouvre les appétits.  
Les plats en casserole  
sont pratiques. Non  
seulement on peut les  
préparer à l'avance mais  
encore la viande,  
les légumes ou les pâtes  
alimentaires cuisent  
de compagnie.  
Et gardez-vous de ce  
préjugé selon lequel les  
plats pratiques ne sont  
pas très savoureux!  
Ceux que voici  
sont délicieux.

Côtelettes de porc  
et pommes de terre.

## CÔTELETTES DE PORC ET POMMES DE TERRE

- 6 côtelettes de porc  
d'environ ½ pouce  
d'épaisseur
- 3 cuil. à table de farine
- 1½ cuil. à thé de sel  
assaisonné
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- ⅓ de tasse de beurre
- 1 boîte de 10 onces de  
morceaux de  
champignons, égouttés
- ⅓ de tasse de farine
- ½ cuil. à thé de sel
- ⅓ de cuil. à thé de poivre
- ¼ de cuil. à thé de  
moutarde en poudre
- ¼ de cuil. à thé de paprika
- 2 cubes de bouillon de  
poulet
- 1½ tasse d'eau bouillante
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de cheddar fort,  
râpé
- 2 cuil. à table de farine
- 1½ cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- 6 pommes de terre  
moyennes, pelées et  
tranchées mince
- 4 oignons moyens,  
épluchés et tranchés  
mince

Enlever des côtelettes l'ex-  
cès de gras et mettre ce  
dernier dans une grande  
poêle épaisse. Chauffer,  
pour bien graisser toute la  
poêle, et jeter les mor-  
ceaux de gras. Mêler, dans  
un plat peu profond, 3  
cuil. à table de farine, 1½  
cuil. à thé de sel assai-  
sonné et ¼ de cuil. à thé  
de poivre. Passer les côte-  
lettes dans le mélange  
pour les bien enfariner des  
deux côtés. Mettre les côte-  
lettes dans la poêle bien  
chaude et les faire dorer,  
lentement, des deux côtés.

Chauffer le four à 350°.  
Beurrer un plat à cuire peu  
profond et d'une capacité  
de 3 pintes (13 x 9½ x 2  
pouces, par exemple).

Faire fondre le beurre dans  
une casserole. Y cuire les  
champignons, à feu doux  
et en brassant, jusqu'à ce  
qu'ils soient légèrement  
brunis. Saupoudrer de ⅓  
de tasse de farine, de ½  
cuil. à thé de sel, de ⅓ de  
cuil. à thé de poivre, de la

moutarde et du paprika et  
bien mêler. Retirer du feu.  
Dissoudre les cubes de  
bouillon dans l'eau bouil-  
lante et verser dans la cas-  
serole, ainsi que le lait, en  
mêlant bien. Continuer la  
cuisson, en brassant constam-  
ment, jusqu'à ce que  
la sauce bouille et soit  
épaisse et lisse. Ajouter le  
fromage et brasser pour le  
faire fondre. Retirer du feu.  
Mêler 2 cuil. à table de  
farine, 1½ cuil. à thé de  
sel et ¼ de cuil. à thé de  
poivre, dans un petit plat.  
Mettre la moitié des  
pommes de terre dans le  
plat. Ajouter la moitié des  
tranches d'oignon et sau-  
poudrer de la moitié de la  
farine assaisonnée. Cou-  
vrir, de la même façon, de  
ce qui reste de pommes de  
terre, d'oignon et de farine.  
Verser la sauce au fromage  
sur le tout. Recouvrir des  
côtelettes. Faire un couver-  
cle au plat avec du papier  
d'aluminium.  
Cuire au four 30 minutes.  
Découvrir et continuer la  
cuisson 1 heure ou jusqu'à  
ce que les pommes de  
terre soient tendres et les  
côtelettes bien cuites. (6  
portions)

## JAMBON ET OEUFS DURS GRATINÉS

- 6 cuil. à table de beurre
- 2 boîtes de 10 onces de  
morceaux de  
champignons, égouttés
- ½ tasse de farine
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- ¼ de cuil. à thé de feuilles  
de cerfeuil, séchées
- 4 tasses de lait
- 12 oeufs durs, tranchés
- 2 tasses de jambon cuit, en  
cubes de 1 pouce de  
côté
- 1 tasse de chapelure
- ¼ de tasse de beurre  
fondu

Chauffer le four à 350°.  
Beurrer un plat à cuire de  
3 pintes.

Faire fondre 6 cuil. à table  
de beurre, dans une casse-  
role moyenne. Y cuire les  
champignons, à feu doux  
et en brassant, jusqu'à ce  
qu'ils soient légèrement  
brunis. Saupoudrer de la  
farine, du sel, du poivre et

du cerfeuil et bien mêler.  
Retirer du feu. Ajouter le  
lait, d'un seul coup et en  
mêlant. Continuer la cuis-  
son, en brassant constam-  
ment, jusqu'à ce que la  
sauce bouille et soit  
épaisse et lisse.  
Disposer, dans le plat à  
cuire, un tiers des tranches  
d'oeufs. Recouvrir d'un  
tiers des cubes de jambon  
et d'un tiers de la sauce.  
Répéter, à deux reprises.  
Mêler la chapelure et ¼  
de tasse de beurre fondu.  
Parsemer le plat du mé-  
lange.  
Cuire au four 30 minutes  
ou jusqu'à ce que la sauce  
bouillonne. (8 portions)

## NOUILLES AU BOEUF ET AUX ÉPINARDS

- 1 cuil. à table d'huile à  
cuisson
- 1 livre de boeuf haché
- 1 paquet d'épinards, de 10  
onces, cuits et égouttés
- ⅓ de tasse de parmesan  
râpé
- ⅓ de tasse de chapelure
- ½ cuil. à thé de muscade
- ½ cuil. à thé de feuilles  
d'origan séchées
- 2 oeufs, battus légèrement  
à la fourchette
- ½ tasse de beurre
- 1 gros oignon, haché  
finement
- 1 tasse de farine
- 2 cuil. à thé de sel
- ½ cuil. à thé de poivre
- 4 tasses de bouillon de  
poulet
- 4 tasses de lait
- 3 jaunes d'oeufs, battus
- 1 paquet de 16 onces de  
nouilles moyennes
- ⅓ de tasse de parmesan  
râpé

Chauffer le four à 375°.  
Beurrer un plat à cuire de  
4 pintes.

Chauffer l'huile dans une  
poêle épaisse. Y cuire le  
boeuf, à feu doux et en  
brassant, jusqu'à ce qu'il  
soit légèrement bruni. Reti-  
rer du feu et laisser refroidir.  
Déchiqueter les épi-  
nards, cuits et égouttés,  
avec des ciseaux de cui-  
sine. Mêler la viande, les  
épinards, ⅓ de tasse de  
parmesan, la chapelure, la  
muscade, l'origan et 2

oeufs.  
Chauffer le beurre dans  
une grande casserole et y  
cuire l'oignon, à feu doux  
et en brassant, 5 minutes  
ou jusqu'à ce qu'il soit  
tendre. Saupoudrer de la  
farine, du sel et du poivre.  
Retirer du feu et ajouter le  
bouillon et le lait, d'un  
seul coup et en mêlant  
bien. Continuer la cuisson,  
en brassant constamment,  
jusqu'à ce que la sauce  
bouille et soit épaisse et  
lisse. Ajouter un peu de  
cette sauce aux oeufs bat-  
tus, petit à petit et en bras-  
sant. Remettre le tout dans  
la casserole et mêler. Reti-  
rer du feu.

Cuire les nouilles, dans  
une abondante quantité  
d'eau bouillante salée,  
pour qu'elles soient tout  
juste tendres. Egoutter.  
Mettre le tiers de la sauce  
dans le plat à cuire. Ajou-  
ter la moitié des nouilles et  
la moitié du mélange  
viande et épinards. Recou-  
vrir de la moitié de ce qui  
reste de sauce et de ce qui  
reste de nouilles et de  
viande. Arroser de ce qui  
reste de sauce et saupou-  
drer de ⅓ de tasse de  
parmesan.  
Cuire au four 40 minutes.  
Excellent avec une salade  
ou un bon plat de légume  
chaud. (8 portions)

## AGNEAU ET POMMES DE TERRE

- 3 cuil. à table de beurre
- 3 oignons moyens,  
épluchés et hachés
- 1 livre d'agneau maigre,  
haché
- 2 cuil. à table de persil  
haché
- ⅓ de cuil. à thé de feuilles  
de thym séchées
- 1 cuil. à thé de graines  
d'anis (facultatif)
- 1 cuil. à thé de sel
- ¼ de cuil. à thé de poivre
- 1 cuil. à table de farine
- ¼ de tasse de vin blanc  
sec
- 2 oeufs
- ¼ de tasse de crème  
simple (15 p.c.)
- ¼ de tasse de beurre
- 6 tasses de pommes de  
terre, pelées et tranchées
- 1 cuil. à table de beurre
- ¼ de tasse de crème

simple  
1 cuil. à table de farine  
2 oeufs

Chauffer le four à 350°.  
Beurrer un plat à cuire de  
2½ pintes.

Chauffer 3 cuil. à table de  
beurre, dans une grande  
poêle épaisse. Y cuire l'oig-  
non, à feu doux et en  
brassant souvent, 5 minu-  
tes ou jusqu'à ce qu'il soit  
tendre. Ajouter l'agneau et  
continuer la cuisson, en  
brassant, 3 minutes ou jus-  
qu'à ce que la viande  
perde sa couleur rose.  
Ajouter persil, thym, grai-  
nes d'anis, sel et poivre et  
bien mêler. Saupoudrer de  
1 cuil. à table de farine et  
bien mêler. Ajouter le vin,  
bien mêler et cuire 3 mi-  
nutes, à feu doux et en  
brassant. Laisser refroidir.

Casser 2 oeufs et en sépa-  
rer les jaunes des blancs.  
Battre les jaunes avec ¼  
de tasse de crème. Ajouter  
à la viande, en brassant.  
Battre les blancs en neige  
ferme et les incorporer à la  
viande.

Chauffer ¼ de tasse de  
beurre, dans une autre  
poêle, et y mettre les tran-  
ches de pommes de terre.  
Cuire, à feu doux et en  
tournant souvent les pom-  
mes, jusqu'à ce que ces  
dernières commencent à  
être tendres et soient légè-  
rement brunies.

Disposer un tiers des  
pommes de terre dans le  
plat à cuire. Recouvrir de  
la moitié de la viande, de  
la moitié de ce qui reste  
de pommes de terre et,  
finalement, de ce qui reste  
de viande et de pommes  
de terre. Parsemer de 1  
cuil. à table de beurre, en  
noisettes. Cuire au four 20  
minutes ou jusqu'à ce que  
les pommes de terre soient  
juste tendres.

Battre ensemble, à la four-  
chette, ¾ de tasse de crè-  
me, 1 cuil. à table de fa-  
rine et 2 oeufs. Verser sur  
la préparation. Continuer  
la cuisson au four 15 mi-  
nutes ou jusqu'à ce que la  
sauce bouillonne et que le  
dessus du plat soit légè-  
ment bruni. (De 4 à 6 por-  
tions) ●



ROTHMANS DE PALL MALL  
MONDIALEMENT RÉPUTÉE DEPUIS 1890

# Le meilleur tabac qui se puisse acheter



Les cigarettes Rothmans sont aujourd'hui vendues dans plus de 160 pays,  
100 lignes aériennes et 150 lignes maritimes.

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