

la presse

Perspectives

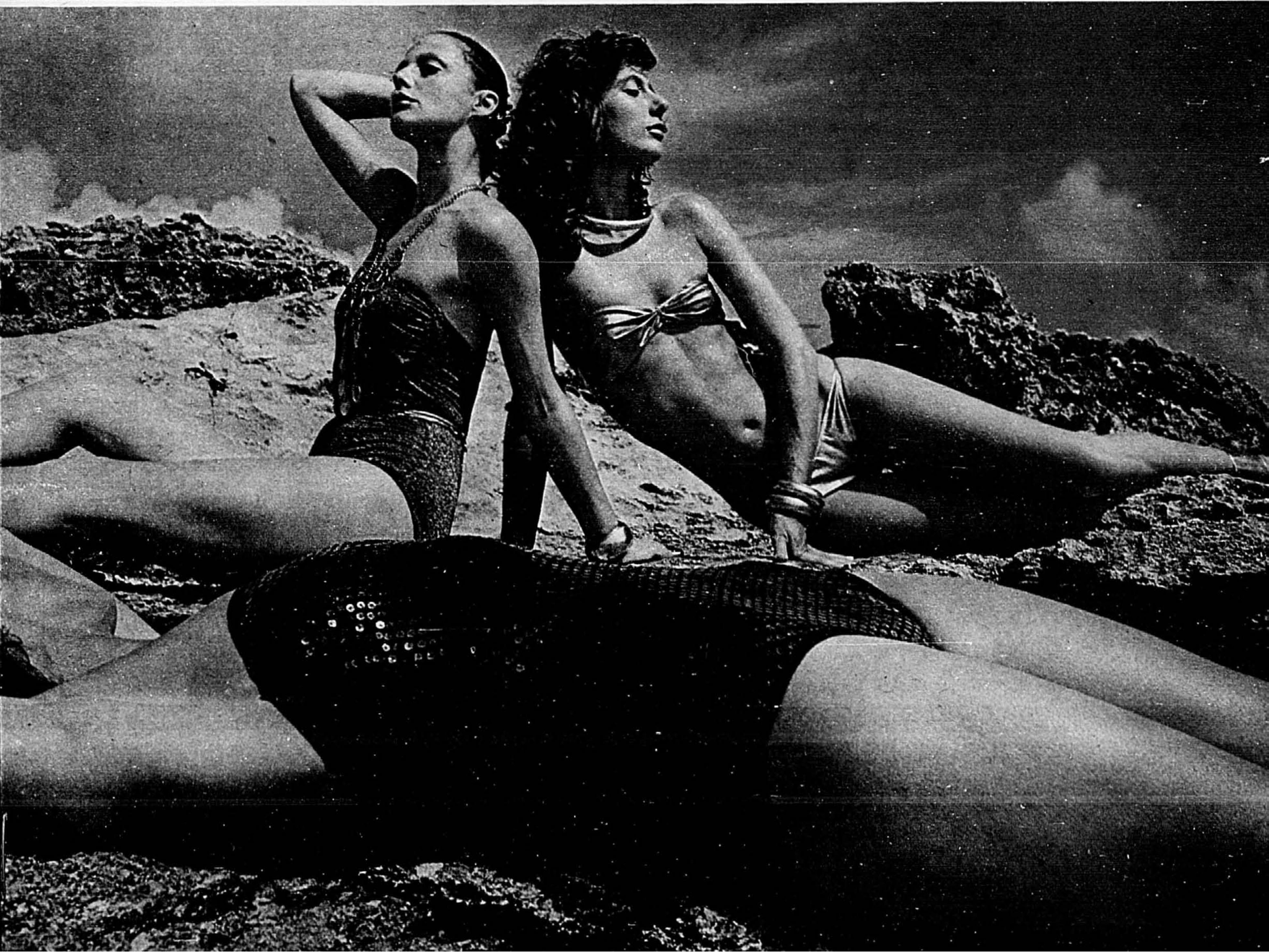
LE MAGAZINE

Semaine du 29 mai 1982 / Vol. 24 No 22

**PHILIPPE
DAGENAIS
DESIGNER
ET SÉDUCTEUR**

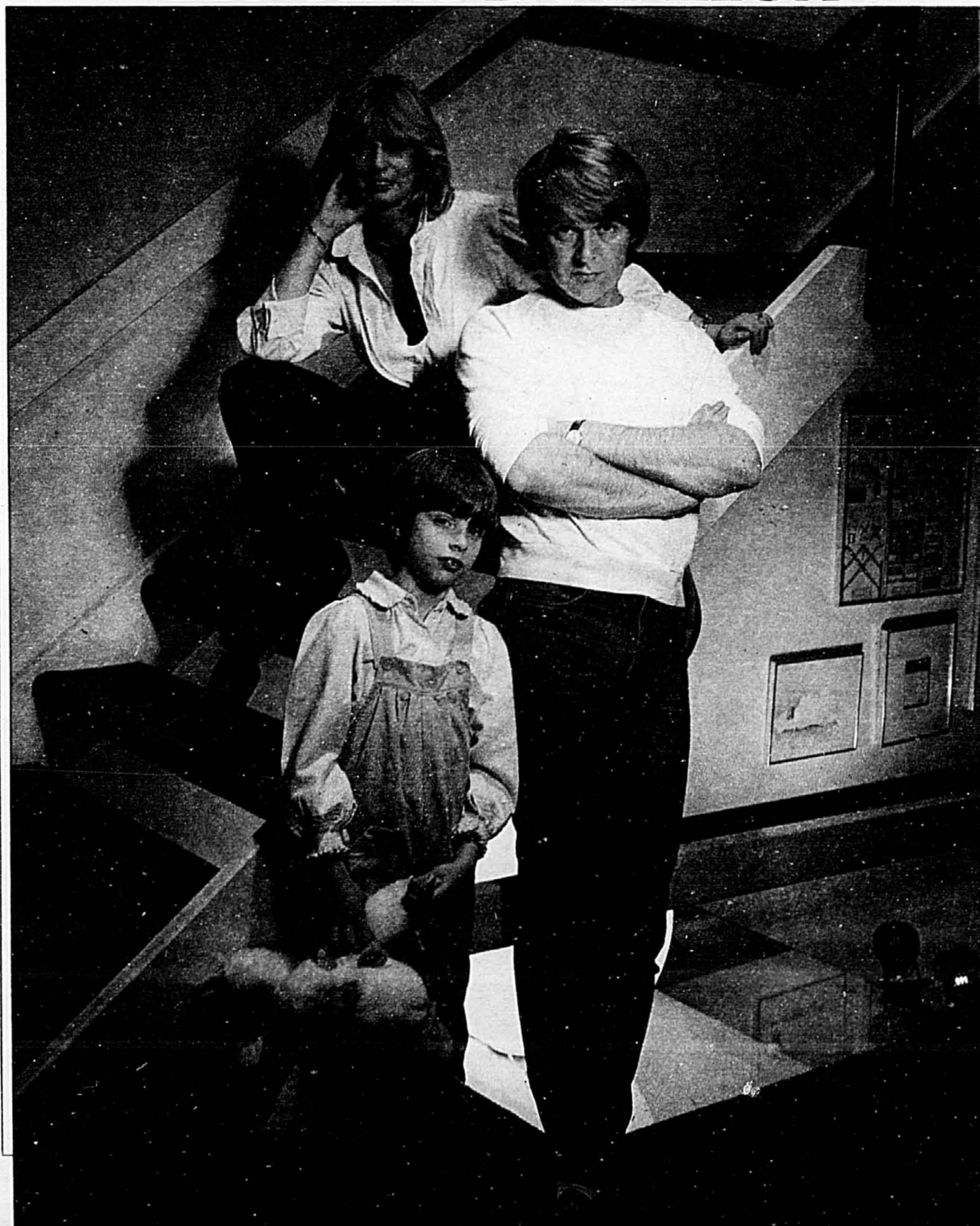
**B.B. 75 ANS
DÉJÀ**

**BRILLANTS
CES MAILLOTS**



PHILIPPE DAGENNAIS

DÉCORER POUR METTRE LES GENS EN VALEUR



■ PAR NICOLE CHAREST

C'est le designer le plus sexy du Québec. L'allure athlétique et tranquille. Les épaules tendres et fortes. Le sourire éblouissant, conquérant. Décorateur-chouchou du monde des artistes, Philippe Dagenais a aménagé, entre autres, la maison de Dominique Michel, Louise Latraverse, France Nadeau, André Montmorency, Jacqueline Vézina. Star lui-même. Prix d'excellence de *Design Canada* pour l'aménagement de l'appartement de Michel Jasmin. A fait de l'exigence le nerf de sa réussite. Et d'un style net, vigoureux, rigoureux, sa marque de commerce.

Il travaille dans le strict, le construit. Il a le goût des espaces, des volumes inusités, surprenants, de la lumière qu'il dissimule dans le socle d'une table, sous un lit, le goût des lieux où la décoration est délogée, abandonnée au profit d'un nouvel art de vivre. Il aime le blanc, le gris, le lisse, le vide et le luxe invisible qui ne naît pas du clinquant, de l'abondance mais plutôt de l'économie, de ce qu'on retranche sévèrement, impitoyablement. Il aime les pièces vides, enfin pas pleines, le dépouillement allant presque jusqu'à la provocation. Ce qui fait qu'on pourrait reprendre à son sujet le mot de Cocteau : «Gentil, ce garçon, dommage qu'il ait été cambriolé.»

Chez lui donc, pas de fleurettes naïves, de chichis, de couleurs vives, pas d'exotisme. Le fil conducteur, c'est le regard qu'il porte sur les choses. La manière dont il les a choisies, identifiées. Plus un intransigent désir d'aimer. A l'entrée de son bureau de design, rue Greene à Montréal, on trouve sur les murs blancs ces mots en lettres d'argent : «Parce que je vous aime...»

«Peut-être parce que j'ai été un enfant mal aimé. Mes parents ne me désiraient pas et je dois le ressentir encore profondément. J'ai eu un père fermé, austère, sévère, lointain. Entre nous, il n'y avait aucune complicité, et les émotions ne se disaient pas, ne se montraient pas. Cette façon qu'il avait de ne jamais me comprendre même dans mes conduites les plus banales de petit garçon. Pourtant, je n'étais pas un enfant difficile, juste espiègle, turbulent. Renverser un pâté chinois sur le sol de la cuisine, répandre une boîte de poudre dans un lit, tomber du deuxième étage, autant de façons de lui dire que j'existais, que j'étais là.

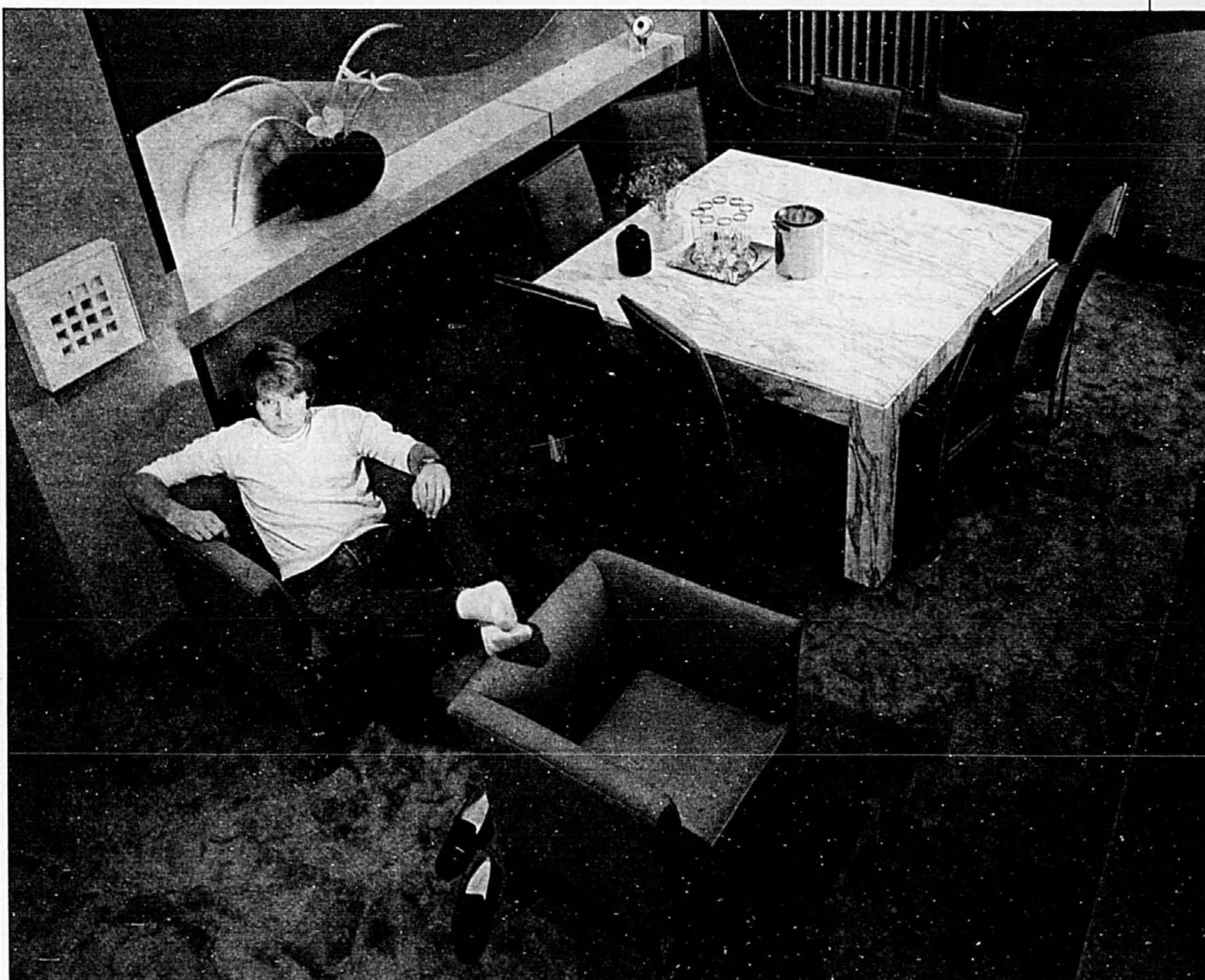
«Un enfant qui n'est pas aimé a bien du mal à devenir un adulte qui s'aime et qui puisse aimer les autres. Mes parents ne mesuraient pas l'ampleur de la déchirure que leur attitude pouvait occasionner dans l'esprit de l'enfant sensible que j'étais...»

Je l'écoute. Je me fais presque l'effet d'être au confessionnal. De l'autre côté de la grille. L'entrevue a commencé comme cela. Avec ses souvenirs d'enfant seul. Presque trop vite, trop intensément. Je n'ai compris qu'après qu'en acceptant de jouer le jeu de l'interview, il en avait accepté les règles. Toutes les règles. Et d'abord celle de se raconter, jusque dans ses déchirures. Avec honnêteté, presque avec candeur.

«LA COULEUR DANS LA MAISON, JE N'Y CROIS PAS.»

Car cet homme audacieux et d'avant-garde, ce novateur né Verseau, ascendant Verseau, toujours à transgresser les limites imposées par les espaces rectangulaires ou cubiques modernes, qui étire les murs, défonce les cloisons, sculpte les volumes au gré de sa fantaisie, vise haut: la perfection, rien de moins. Il ne faut pas s'étonner qu'il se cherche et la cherche à côté des chemins.

«À l'école, j'ai été un très mauvais élève, la queue de la classe. Fort en dessin et en maths, mais pas intéressé ni studieux. Un supermouton noir. Chef de gang si on acceptait de m'écouter et de me suivre. Organisateur des fêtes de l'école, du carnaval d'hiver et de parties de classe, j'avais déjà l'esprit créateur. J'étais aussi pas mal bricoleur. C'est moi qui ai installé ma chambre, qui ai refait le sous-sol de notre maison de Rosemont. Je cherchais les vieux meubles, les rafistolais, les repeignais. Et puis, il y a eu l'École des arts appliqués où pendant deux ans j'ai à nouveau traîné une grande flemme. C'était l'époque où l'on se prenait pour des artistes, on passait la journée au *El Cortijo* à boire du café et à refaire le monde. Enfin, il y eut Paris, j'y suis resté trois ans. À l'Académie Carpentier, à Montparnasse; il faut le dire, c'est la seule école où j'ai réussi! À force de marcher, de regarder, on se forge le goût, on apprend. Finalement je



suis rentré au pays.»

— Quelle a été la première expérience satisfaisante, le premier vrai chantier ?

— La compagnie de disques Jupiter. L'aménagement des bureaux, chemin de la Côte-des-Neiges. C'est de là que tout est parti. J'y ai rencontré Lalonde, Filiatrault, Lautrec, Louise Latraverse, Dominique. Elle a été la première à me faire vraiment confiance, à me demander d'aménager sa maison. Mais ce sont eux qui m'ont mis sur la carte. Ils m'ont aidé à pousser plus avant tout en satisfaisant leurs besoins.

— À imposer ainsi vos couleurs, vos goûts dans des intérieurs qui ne sont pas le vôtre, n'avez-vous pas le sentiment de violer les gens qui y vivent ?

— Mes premiers clients ont aimé ce que je faisais. Puis la presse de décoration m'a fabriqué une image très précise. Les personnes qui

viennent me voir aujourd'hui savent quels sont mes thèmes, c'est donc que c'est «ça» qu'elles veulent.

— «Ça», c'est quoi ?

— Une architecture épurée, nette, pratique et bien équilibrée, où les éléments incorporés contribuent à créer une cadence. Une coque où l'on a réfléchi sur la lumière, sur l'espace, où le meuble est le support de la personnalité de l'homme qui lui donne sa vie propre. De l'acier, des recouvrements texturés, des couleurs monochromes.

— Justement, la couleur. Toujours des blancs, des gris, des beige, du noir. N'aimez-vous donc pas la couleur ?

— La couleur dans la maison, je n'y crois pas. C'est trop engageant, et puis on s'en lasse. Un endroit doit pouvoir laisser passer le temps. Avec le neutre, on peut aller très loin, mettre en valeur beaucoup de

choses pas neutres du tout. Et d'abord les gens. Ce sont eux qui colorent une pièce. C'est la vie elle-même qui apporte les couleurs: celles des fleurs, des tableaux, du chandail des amis, de la voix.

— Avec vous, on a l'impression que tout est étudié dans les moindres détails.

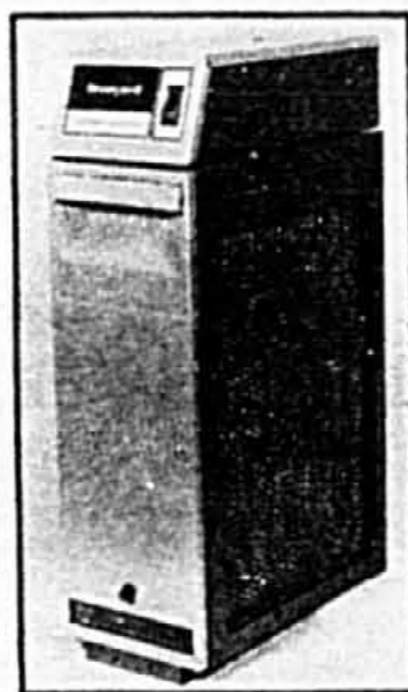
— Le mot «étudié» me gêne. Certains pensent, je le sais, que je calcule à mort tous mes coups, pour parler familièrement. Je suis, au contraire, quelqu'un de spontané, capable de passion et d'improvisation rapide. La curiosité, l'amitié ont toujours dominé ma vie. J'ai beaucoup de tendresse, d'amour pour les gens et les choses.

Le sort ayant octroyé à Philippe Dagenais tout le charme possible, et d'abord une sorte de séduction naturelle, il en joue abondamment.



Echec au pollen et à la poussière

Le calfeutrage de vos portes et fenêtres est un moyen efficace et économique de retenir la chaleur à l'intérieur de votre maison. C'est aussi un excellent moyen d'y conserver bien au chaud, poussière, fumée et pollen. Respirer cet air vicié peut être la cause de nombreux maux pour les gens qui souffrent d'allergies. Le filtre à air électronique de Honeywell permet de purifier efficacement l'air de toute votre maison. Il fonctionne sur tout système de chauffage à air forcé et élimine jusqu'à 98% de la saleté en suspension. Consultez votre médecin... et les pages jaunes sous la rubrique chauffage-entrepreneurs ou climatisation-entrepreneurs. Renseignez-vous au sujet du filtre à air électronique de Honeywell pour toute la maison. Et respirez mieux.



Honeywell

fier efficacement l'air de toute votre maison. Il fonctionne sur tout système de chauffage à air forcé et élimine jusqu'à 98% de la saleté en suspension. Consultez votre médecin... et les pages jaunes sous la rubrique chauffage-entrepreneurs ou climatisation-entrepreneurs. Renseignez-vous au sujet du filtre à air électronique de Honeywell pour toute la maison. Et respirez mieux.

TOURIPASS
TOURIPASS
TOURIPASS

**COMBINEZ
ÉCONOMIE
ET AISANCE
AVEC TOURIPASS**

Le laissez-passer Touripass offre la possibilité de voyager partout au Québec, en autocar, sans limite de kilométrage, durant une période de 10 jours consécutifs.

En plus, ce laissez-passer vous donne droit à un escompte aux hôtels et restaurants participants du groupe hôtelier Ulysse et à des réductions variant de 10 à 50% à plusieurs endroits touristiques.

Touripass est un moyen économique et pratique de partir à la découverte du Québec.

**POUR PLUS D'INFORMATION, APPELEZ À QUÉBEC AU (418) 524-4692
OU À MONTREAL AU (514) 842-2281.
PROCUREZ-VOUS NOTRE DÉPLIANT.**

85\$ Demi-tarif pour enfants de moins de 12 ans

En vente du 1er juin au 15 octobre 1982

Le laissez-passer TOURIPASS est émis par l'Association des Propriétaires d'Autocars du Québec et est disponible dans les terminus et gares d'autobus

Prenez l'tour du Québec

Il l'avoue avec un sourire ravageur : «Je suis un peu putain.»

— L'arrangement d'une maison, d'un appartement, révèle des choses subtiles sur l'être qui l'a fait. Pourriez-vous avoir des amis qui vivent dans une maison laide?

— Oui. Des gens remarquables habitent des maisons quelconques simplement parce qu'ils ne sont pas visuels, parce qu'ils n'ont pas les moyens financiers de réaliser ce dont ils rêvent. Quand je vais chez quelqu'un, je regarde autour, c'est une sorte de déformation. Mais finalement, je me sens bien dans n'importe quelle maison du moment que les gens qui l'habitent m'intéressent; ce sont eux qui sont importants, pas leur maison. Je ne crois pas à l'estime pour des gens qui ont votre goût ou un bon goût. Bien sûr, ça me flatte, ça me touche de rencontrer des gens qui aiment ce que je fais, mais ce n'est pas suffisant pour établir des liens. De même, il y a des gens, je le sais, qui ne m'invitent pas chez eux parce qu'ils



**«À LA VILLE, JE
VIVRAIS DANS UN
CUBE DE BÉTON.»**

disent que ce n'est pas assez beau; ça ne me fait pas plaisir, au contraire, ça m'offusque.

— Vous recevez beaucoup vous-même?

— Environ deux fois par mois. J'ai aménagé la salle à manger pour huit personnes. Mais je suis zéro dans une maison. Je ne sais même pas cuire un oeuf. Je ne suis pas gourmet mais gourmand. J'aime le ragoût, le rôti de porc à l'ancienne, la tourtière, la vraie nourriture québécoise. Je déteste le caviar, le saumon fumé, les fruits de mer.

— Quel est pour vous le meilleur moment de la journée?

— Le soir. Le matin je ne suis pas parlable. Il me faut au moins trois cafés pour me réveiller. Ça m'handicape énormément. J'envie les gens qui se lèvent sans mal à 6 heures et qui font leur jogging; moi, il me faut mes huit neuf heures de sommeil, comme un bébé, et je ne suis pas sportif.

— Aimez-vous collectionner, accumuler?

— Non. Je m'attache à des objets que j'ai, qui sont une partie de ma vie. Mais je ne m'attache pas à des gros meubles, pas même à des

maisons. Enfin, ce n'est pas tout à fait vrai. Ma maison de campagne, à Saint-Jean-de-Matha, elle a beaucoup compté pour moi. En quatre ans, il n'y a pas cinq fins de semaine où je n'y sois allé. Et puis, j'ai vécu un moment très difficile. Il y a comme cela des moments qui imposent des choix de vie. C'en était un. Pour retrouver un difficile équilibre, et pour la femme avec qui je vis depuis dix ans, j'ai vendu la maison. Je suis quelqu'un de stable et de tout à fait responsable. Je ne suis pas du genre à m'accrocher au passé ni du genre à fuir pour d'autres horizons. J'ai des idées de maintenant et les moyens de les mettre en route. Je porte sur les épaules beaucoup de choses, un bureau de design, des employés, une femme et une fille. Je ne vais pas me laisser aller. Par exemple, j'ai horreur de sortir en semaine. Le lendemain, on n'a pas nécessairement les idées claires, l'esprit vif. Et je me déteste quand je suis lent.

— Vous avez eu plusieurs maisons?

— Trois en dix ans. Celle que j'ai présentement, dans le bas Westmount, je l'ai entièrement rénovée. Je l'ai refaite à partir de zéro, il n'est resté que la structure. Je suis terriblement perfectionniste. Je recommence tant que ce n'est pas à mon goût; après, je n'y touche plus. Et puis, j'ai un terrain à Bromont. Je vais y faire construire une maison de style rustique, une maison complètement en bois avec une seule grande pièce au rez-de-chaussée, et une autre à l'étage. Quelque cho-

se de spacieux, de dépouillé, de clair. Déjà, le terrain est traversé par un ruisseau; un pont de 10 à 15 pieds va l'enjamber qui conduira à la maison.

«A la ville, on est tellement écrasé, je vivrais dans un cube de béton. Sur la montagne. Avec une façade en verre donnant sur les lumières de la ville, tous les gadgets dans les murs. Un environnement dessiné, mais pas décoré, ornementé, fait simplement de l'espace intérieur. A la campagne, on vit dans l'espace. La nature est là, partout présente. On peut s'entourer de choses, d'objets qu'on aime, laisser le bois prendre toute la place.»

— Qui et quoi aimeriez-vous aménager?

— Pierre Trudeau. Il y a trop de Pompadour autour. Il a 60 ans mais il est resté très jeune. Puis, il est tellement riche, et pas juste monétairement, qu'il pourrait vivre dans une pièce où ne reste que l'essentiel, le dessin, l'équilibre, le rythme. J'aimerais aussi faire une station de métro, un de ces endroits où les volumes éclatent et que traversent beaucoup d'hommes.

«MON FLAIR, JE LE PRENDS SUR LE CHANTIER MÊME.»

— Vous avez le goût des voyages?

— Non, très peu. Entre 20 et 30 ans, j'ai voyagé pas mal. Maintenant, je travaille dur et quand je pars en vacances, j'évite les grands centres, les monuments, les musées. Je veux rester au bord de la mer, ne pas bouger, rêver. J'adore rêver à la couleur des choses, au passé, à l'avenir.

— Beaucoup d'artistes pourtant ont besoin de bouger, de partir, d'aller chercher ailleurs de nouvelles idées?

— Pas moi. Tout est dans la tête. Mon flair, je le prends sur le chantier même. J'aime voir et sentir un espace et en utiliser toutes les caractéristiques, toutes les valeurs d'harmonie. Je n'aime pas transposer. J'ai du respect pour certains meubles anciens, pour certaines architectures, mais je ne voudrais pas recopier une pièce comme dans le temps. J'ai besoin d'aller de l'avant.

— Dans dix ans, comment vous voyez-vous?

— J'aimerais ça m'arrêter. Pas me retirer, m'installer à la campagne avec des chiens, faire tous mes caprices, réaliser deux ou trois trucs dont j'ai vraiment envie.

«J'ai travaillé pas mal déjà. Dans le temps, j'ai réalisé le restaurant et la discothèque de Denise Filiatrault. J'ai aussi tâté des décors de film, deux ou trois fois, mais tout y est si faux, c'est un autre métier. J'ai fait beaucoup d'appartements, mais aussi des bureaux de comptable à Beloeil, des salons de coiffure, les bureaux et deux salons d'Urgel Bourgie. Ce fut un défi. On se dit, ça va être lugubre, c'est austère, déprimant, tendu, et puis non, on s'embarque, et cela devient fascinant.

«Aujourd'hui, j'ai une boutique-bureau de design en association avec Claude Perret. On y vend meubles, accessoires, luminaires, tissus. En franchise, un magasin à Granby, Mobilier 1, avec Pierre et Louise Loiselle. Et au début de septembre, à Montréal, au centre-ville, Mobilier 2.»

Non, Philippe Dagenais n'est pas froid, calculateur, prétentieux, égoïste. Il ressemble à ses environnements: propre et net, impeccable et rigoureux, pas tarabiscoté. Difficile à vivre certainement, déterminé, ambitieux, sûr de lui et de ce qu'il vaut. Fragile néanmoins, il se protège, met en paravent une armure entre lui et les autres: c'est son sourire. Un sourire éblouissant, éclatant, un sourire ouvert, chaleureux, vivant, qui désarme. Mais un sourire parfois glacé, qui arrête, et bloque l'élan. Ainsi, il se retrouve piégé, entre l'image qu'il donne, celle qu'ont envie d'avoir de lui les gens, et ce qu'il est réellement.

— Quelle est la clé de votre succès?

— Savoir oser. Et travailler, travailler. Neuf à dix heures par jour et puis encore quatre heures à ne penser qu'à cela.

Cet homme dont le design est le moyen d'expression, comme pour d'autres l'écriture et la musique, cet homme singulier qui a du respect pour les gens qui réussissent et de l'admiration pour Jean Drapeau, Michel Jasmin, Dominique Michel, qui déteste le fouillis, l'anarchie, le médiocre, et ne s'intéresse qu'à ce qui est nouveau, attrayant, à ce qui n'a jamais été fait, n'est pas à la poursuite du succès, mais d'une destinée ●

«En prenant des vacances chez nous, on peut se payer beaucoup plus puisque notre dollar canadien demeure à sa pleine valeur, mais pourquoi dis-tu que c'est dommage que maman manque ce safari aux serpents à sonnettes...?»



Passer ses vacances au Québec et en Ontario: un choix plus judicieux que jamais.

Depuis la dévaluation de notre dollar, il en coûte environ 20%* plus cher pour passer des vacances aux États-Unis.

Mais ce n'est pas une raison suffisante pour rester à jardiner chez soi cet été.

Les 45 hôtels Holiday Inn répartis à travers le Québec et l'Ontario ont plus d'une bonne raison pour vous inciter à profiter au maximum de votre budget de vacances.

Par exemple, vous bénéficiez du stationnement gratuit, de l'accès au sauna et à la piscine sans frais, du plan familial "Adolescents gratuits" lorsqu'ils partagent la chambre des parents et des menus spéciaux à prix réduits pour les enfants.

De plus, vous profitez d'une chambre satisfaction garantie "Pas d'excuses".

Si quelque chose ne vous satisfait pas et que nous ne pouvons vous satisfaire ou vous offrir une autre chambre, votre séjour, cette nuit-là, sera à nos frais.

Pour des vacances de première classe au Québec, composez sans frais: 1-(800)-361-5405, ou écrivez à Tourisme Québec, C.P. 20 000, Québec (Québec) G1K 7X2.

Pour un séjour en Ontario, composez sans frais: 1-(800)-268-3736, ou écrivez à: Ontario Travel, Queen's Park, Toronto (Ontario) M7A 2E5.

Pour vos réservations aux hôtels Holiday Inn, composez sans frais 1-800-268-8980; à Montréal: 878-4321; à Toronto: 486-6400.



Holiday Inn®

45 hôtels au Québec et en Ontario.

*Les taux de change des devises sont soumis à des fluctuations quotidiennes.

OXFAM Québec

UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE DE LANCEMENT!

Profitez de cette offre exceptionnelle de lancement du Li'l Jobber, à la fois étonnant petit établi et boîte à outils. Il vous suffit de poster ce bon accompagné d'une preuve d'achat à: Offre Li'l Jobber, Black & Decker, 100 Central Avenue, Brockville, Ontario, K6V 5W6. Vous recevrez par retour du courrier une remise de \$3, à la condition que l'achat soit fait avant ou au plus tard le 31 juillet 1982, date où l'offre prend fin.

ÉCONOMISEZ
\$300
À L'ACHAT DU
Li'l Jobber

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ PROV. _____

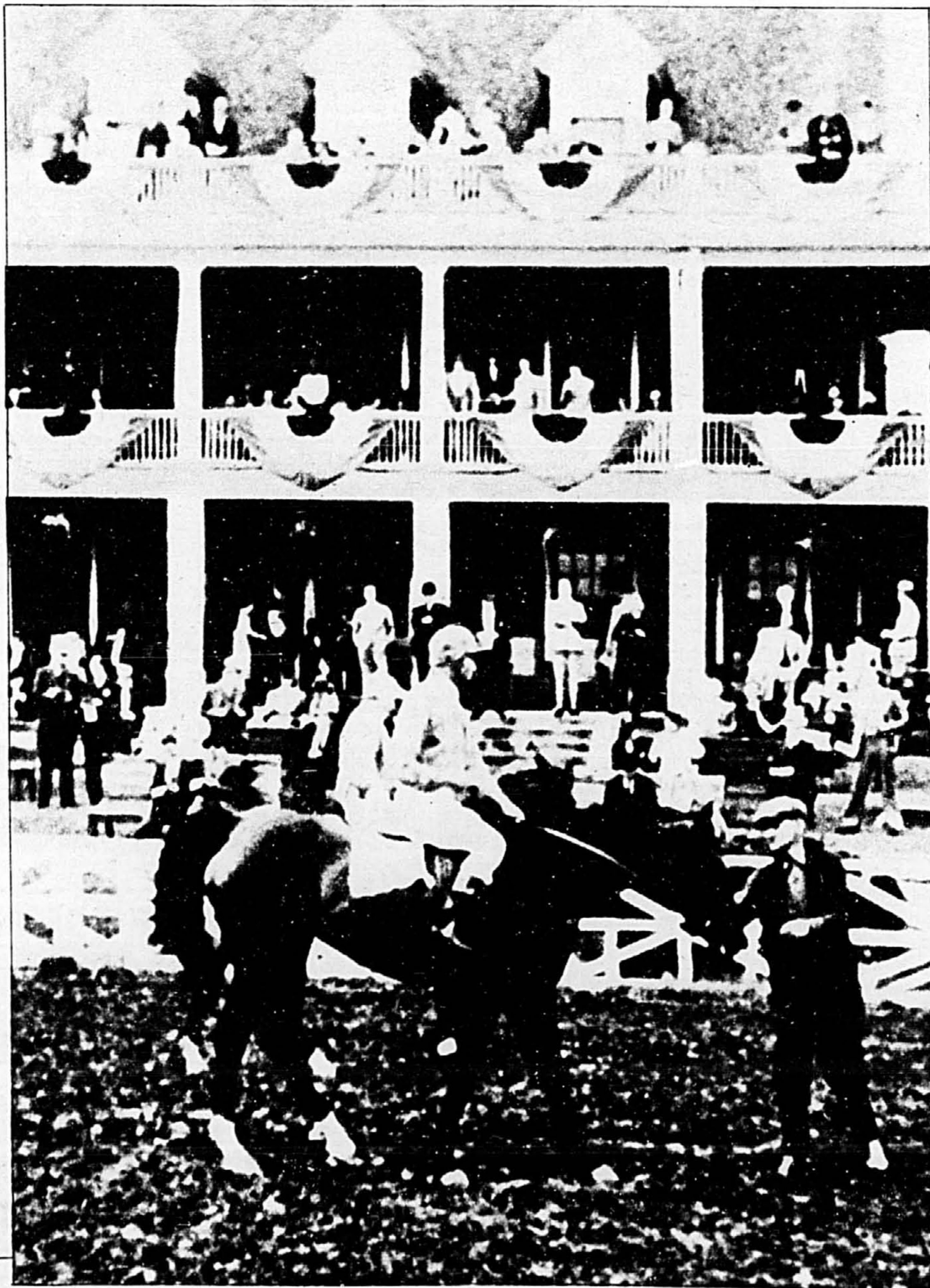
CODE POSTAL _____

Nous ne sommes pas responsables des bons perdus ou mal acheminés.

Pour bien faire, il vous faut Black & Decker



B.B. AU PASSÉ GLORIEUX



■ PAR ANDRÉ TRUELLE

BB célèbre cette année son 75^e anniversaire de naissance. Que les admirateurs de Brigitte Bardot se rassurent. Il ne s'agit pas de la vedette française de cinéma, mais bien de Blue Bonnets, hippodrome montréalais qui depuis 1907 collabore à l'amélioration de la race chevaline.

Hiver comme été, les turfistes vont saupoudrer leur million de dollars chaque jour qu'apportent les 300 programmes offerts, bon an mal an, à l'établissement hippique du boulevard Décarie. Ce qui n'empêche pas les promoteurs de s'inquiéter de la baisse graduelle de l'assistance. Après le record de 1969 où l'affluence moyenne s'est maintenue à 9825 personnes par jour, seulement 7800 amateurs se sont présentés quotidiennement aux guichets l'an dernier. Et après les quatre premiers mois de l'année en cours, l'assistance moyenne dépasse à peine les 6000 personnes.

Plusieurs voient dans la naissance des loteries, dans la vogue des bingos, dans la concurrence des autres sports (baseball, hockey et plus récemment soccer) la baisse de popularité des courses. D'autres vont plus loin. Ils reprochent aux jockeys d'avoir terni leur image, d'avoir sapé la confiance des turfistes. Ils accusent les promoteurs d'avoir dilué leur produit. Le spectacle est devenu terne. Il n'attire plus. Les courses au trot attelé, en particulier, n'ont pas su éliminer l'image rurale qui rebute les citadins.

Pourtant un atavisme profond nous attire vers les courses de chevaux. Des compétitions éclataient, à la sortie des messes dominicales en Nouvelle-France, pour savoir qui se rendrait le plus vite à domicile... et c'est à train d'enfer que le petit cheval canadien relevait le gant pour son conducteur. Puis les soldats britanniques organisèrent les premières courses de chevaux sur les Plaines d'Abraham. Quarante ans

plus tard, en 1808, le gouverneur Craig institua la Coupe Jean-Baptiste pour chevaux élevés au pays et dont les propriétaires étaient des cultivateurs canadiens. En 1836, le premier King's Plate fut disputé à Trois-Rivières entre chevaux élevés au Bas-Canada. Si bien qu'au début du présent siècle, des courses hippiques avaient lieu dans plus de 75 municipalités du Québec.

D'où vient le nom de l'hippodrome Blue Bonnets? De la taverne d'un village devenu aujourd'hui la ville de Saint-Pierre. Le montagnard peint en pied sur l'enseigne arborait un bonnet écossais. «Allons à Blue Bonnets!» disait-on dans l'entourage. La taverne, le village et, plus tard, la piste de course aménagée côte Saint-Pierre coiffèrent le nom de Blue Bonnets. Quand John Ryan réunit un groupe d'amis et d'hommes d'affaires pour fonder le Montreal Jockey Club, il songea à faire revivre ce qu'il appelait The Old Blue Bonnets et le nouvel hippodrome porta lui aussi le nom de Blue Bonnets. Ryan visita plusieurs endroits à Montréal et dans la banlieue. Il choisit l'emplacement actuel où, pendant 45 ans (de 1907 à 1952), on ne présenta presque exclusivement que des courses au trot monté.

Au cours de ses soixante-quinze années, Blue Bonnets a souvent changé de propriétaire. Trois personnages ont toutefois joué un rôle particulier dans l'évolution de l'hippodrome. Tout d'abord l'homme d'affaires J.L. Ross, qui dirigea la piste de 1920 à 1930. Il élevait d'excellents pur-sang sur sa ferme de Verchères. Puis, en pleine crise économique des années 30, le promoteur Léo Dandurand vint donner

Il y aura encore des courses de chevaux en l'an 2000

un coup de pouce aux courses de chevaux. Léo Dandurand marqua profondément les sports au Québec. La lutte, la crosse, le hockey, le football lui doivent beaucoup. Il fut propriétaire du Canadien et président des Alouettes. Dans le domaine des courses, son influence fut très grande au Canada et aux États-Unis. On lui doit la naissance du pari double et des paris jumelés, de même que l'installation de l'oeil magique au fil d'arrivée. En 1958, le financier Jean-Louis Lévesque s'est porté acquéreur du Parc Richelieu et de Blue Bonnets. Sous sa houlette ont été érigés le nouveau club-house et la nouvelle estrade

populaire; on a aménagé le tracé de 58e de mille et les courses au trot monté ont repris l'affiche (de 1961 à 1973). M. Lévesque a ensuite cédé ses intérêts au groupe Paul Desmarais, qui à son tour a vendu à Campeau Corporation.

Les experts sont unanimes à croire qu'il y aura encore des courses de chevaux en l'an 2000. Même si l'avènement des casinos au Québec, que tous considèrent inévitable, constitue une sérieuse menace pour les courses, celles-ci survivront dans la mesure où l'État appliquera une politique globale des jeux de hasard et d'argent. Après tout, c'est lui qui retire le plus de cette industrie. Mais les courses de chevaux devront cesser d'être un sport de consommation. Là aussi l'avenir est dans la compétition.

Il y aura bientôt dix ans, Campeau Corporation annonçait un projet de 750 millions de dollars (monnaie de l'époque) pour l'aménagement d'un complexe commercial et industriel sur les vastes terrains de Blue Bonnets, sans pour autant éliminer l'hippodrome. Avec l'ouverture prochaine de stations de métro avoisinantes et l'espoir d'obtenir un permis de casino, Campeau Corporation songe peut-être à relancer son projet.

Quoi qu'il en soit, l'amateur de courses des 25 prochaines années sera gâté. Il pourra à son gré se rendre à Blue Bonnets assister à la retransmission de l'Amble Meadowlands, du Derby du Kentucky ou du Queen's Plate sur écran géant et parier sur place. Ou encore s'adonner à la piste même à d'autres jeux que les courses, y trouver même un casino. Les courses elles-mêmes seront de meilleure qualité, et l'admission vraisemblablement gratuite. Sans quitter son domicile, le turfiste, carte de crédit à l'affût, pariera par télécommunication. Grâce au câble, il assistera à la course sur laquelle il vient de miser. Il pourra également effectuer ses paris dans un kiosque du centre ville l'après-midi et se rendre, le soir, au casino ou au théâtre. L'assistance journalière aux courses ne sera guère plus de 3000 ou 4000 personnes. La moitié des paris se fera sur place, l'autre à l'extérieur. Il n'y aura peut-être que trois ou quatre programmes par semaine à Blue Bonnets, mais un autre à Québec ainsi qu'à Trois-Rivières et un toutes les deux semaines à Jonquière.

Pour BB, tout un programme à accomplir avant de célébrer son centenaire en 2007! ●

DEUX LAMES RASENT-ELLES VRAIMENT MIEUX QU'UNE?



BIC PROUVE QUE SA LAME UNIQUE RASE AUSSI RAS QUE TRAC II, MAIS À BIEN MOINS CHER!

Lors d'un essai indépendant, des hommes rasèrent un côté de leur visage avec Trac II et l'autre côté avec BIC. Tous les deux jours, ils alternèrent les rasoirs. Chaque jour, des scientifiques mesuraient les poils avec un microscope électronique. Ils ne constatèrent aucune différence après quelques minutes, ni aucune différence

même huit heures plus tard. Le prix? Toute une différence. Comparez le BIC et le Trac II et vous découvrirez toute la différence. Puis, réfléchissez! Pourquoi payer pour une deuxième lame dont vous n'avez pas besoin, puisque BIC vous rase aussi ras, rasage après rasage après rasage, pour moins cher.

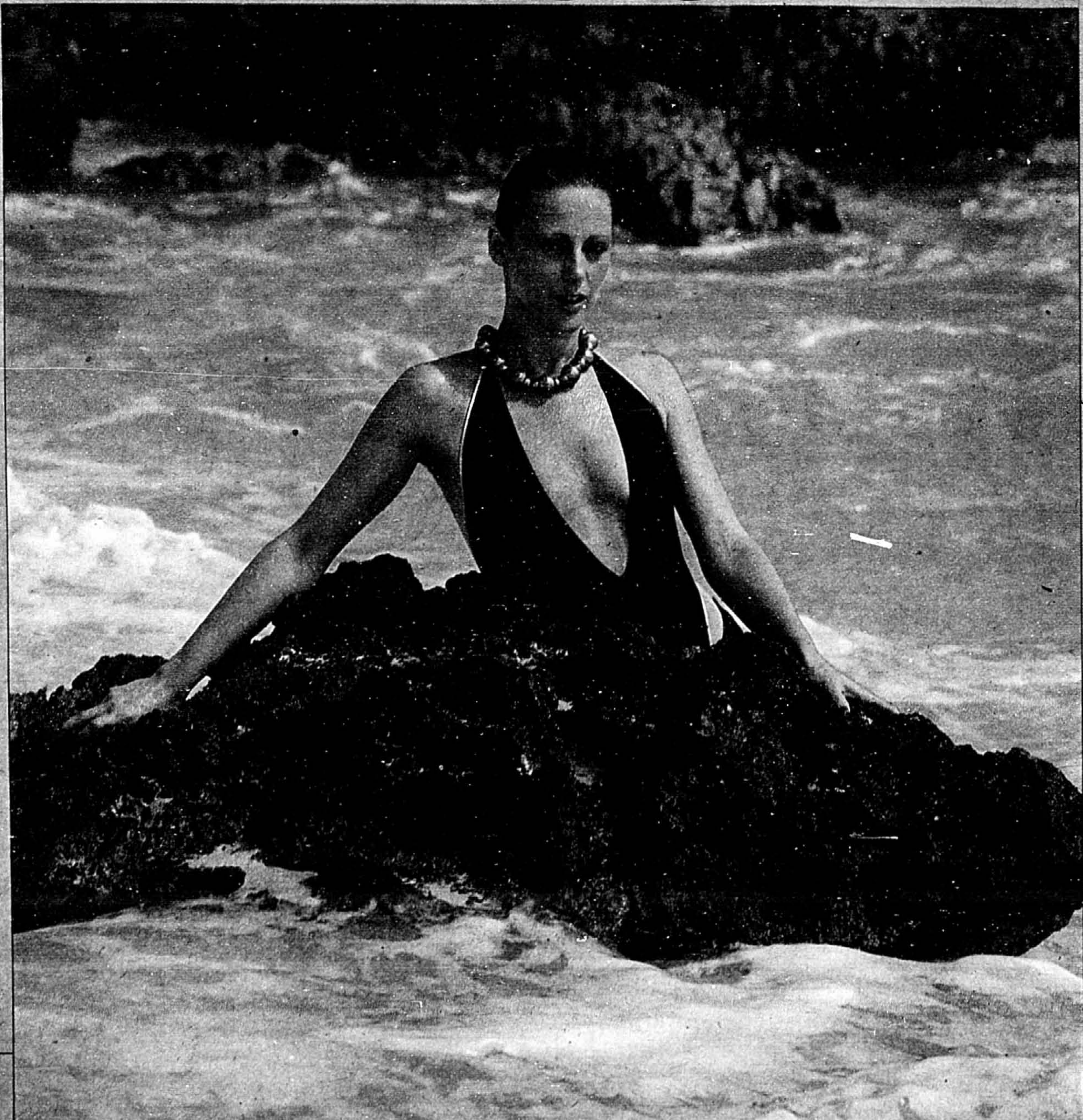
...voilà l'incroyable



rasage après rasage après rasage pour moins cher

Mode

BRILLANTS CES MAILLOTS



Sur un fond
d'écumes,
sirène en
maillot noir avec
liseré de sole
bronze.

■ TEXTE ET COORDINATION
INGRID SAUMART

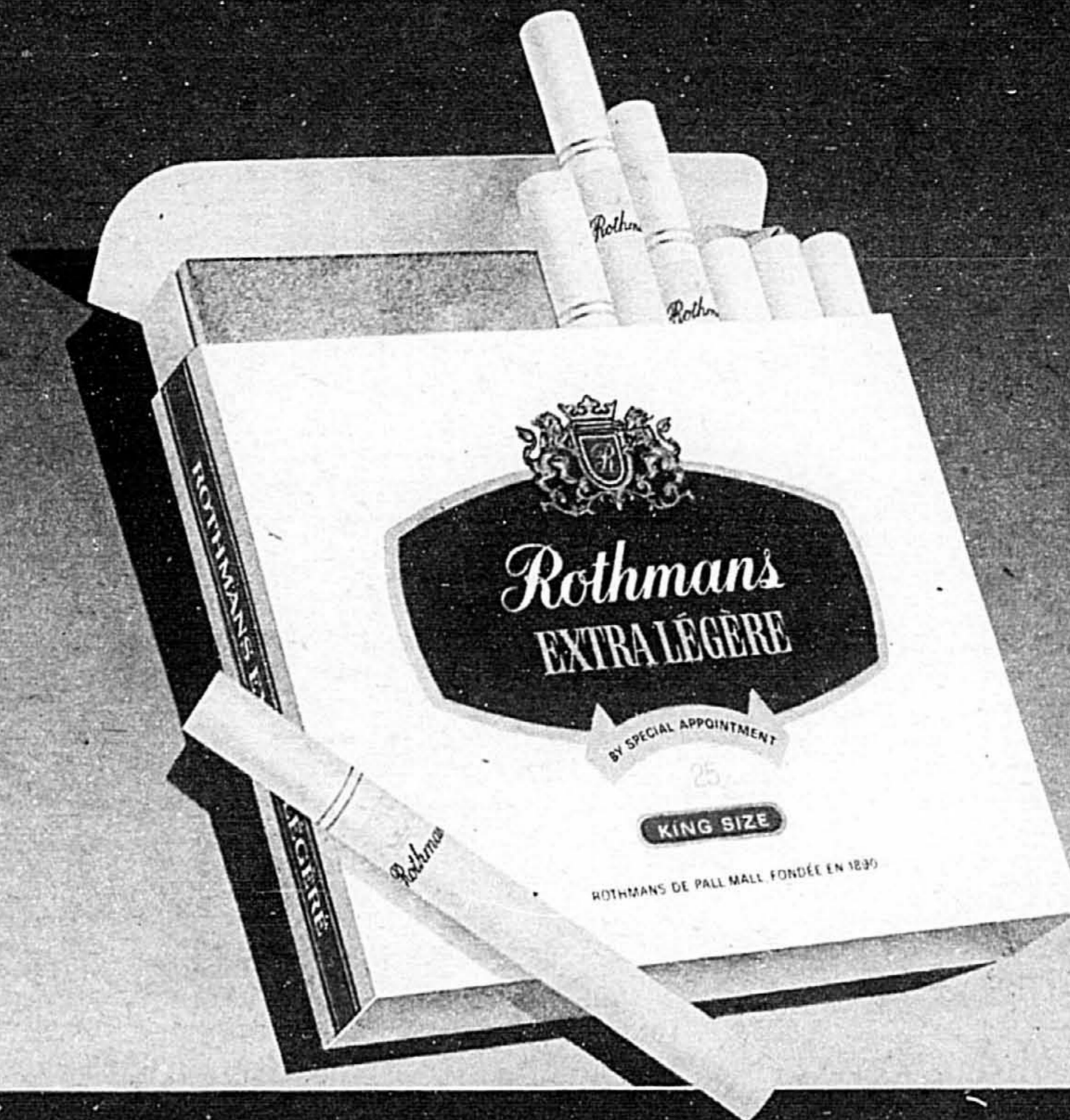
La fascination de l'or est aussi vieille que la légende du roi Midas. Et son influence dans la mode a eu ses hauts et ses bas au cours du dernier siècle. Mais depuis deux ans, tout comme la fascination exercée par le métal doré sur le monde de la finance, l'or est entré dans la mode, non pas pour y rester, mais il y est actuellement très présent. On peut prévoir qu'avec l'automne sa cote baissera, mais pour le moment il est partout, même dans les maillots de bain.

Toutes les collections de maillots ont des touches de «brillant». Que ce soit carrément du doré ou que l'on préfère des tons de bronze ou d'étain, les maillots 82 sont brillants. On retrouve donc des maillots dorés à côté de maillots en sequins, ou de deux pièces avec tout simplement quelques notes brillantes ici et là.

Les plus spectaculaires sont évidemment les maillots entièrement réalisés en sequins multicolores ou en lycra doré ou bronze, mais il ne faut pas non plus négliger les autres, plus discrets qui se contentent de quelques touches d'or. On les rebrode, on les surpique, on les ganse de brillants et c'est ce qui les rend intéressants, ces maillots une-pièce qui avaient été relégués aux oubliettes avec l'avènement du bikini et du deux-pièces. Depuis que ces deux derniers styles sont tombés en désuétude, puisque sur les plages d'Europe et des Caraïbes on se contente du monokini, les maillots ont repris la grosse part du marché.

Les sorties de plage ont également voulu se mettre à l'heure des brillants et l'on retrouve le même souci des créateurs d'utiliser les brillants pour les rendre plus intéressantes. Que ce soit en ceintures ou en broderies, là aussi tout est brillant. Que ce soit des culottes saroual ou des tuniques ou des paréos ou de longs tee-shirts, ils rallient tout ce qui vaut son pesant d'or sur le marché du vêtement de plage.

Rothmans EXTRA LÉGÈRE



La cigarette Rothmans Extra Légère vous donne
la pleine satisfaction du goût de la King Size.

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage-éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette-Régulière et King Size: "goudron" 8 mg, nic. 0.8 mg.



En premier plan, maillot en paillette de LaPerla; à gauche,

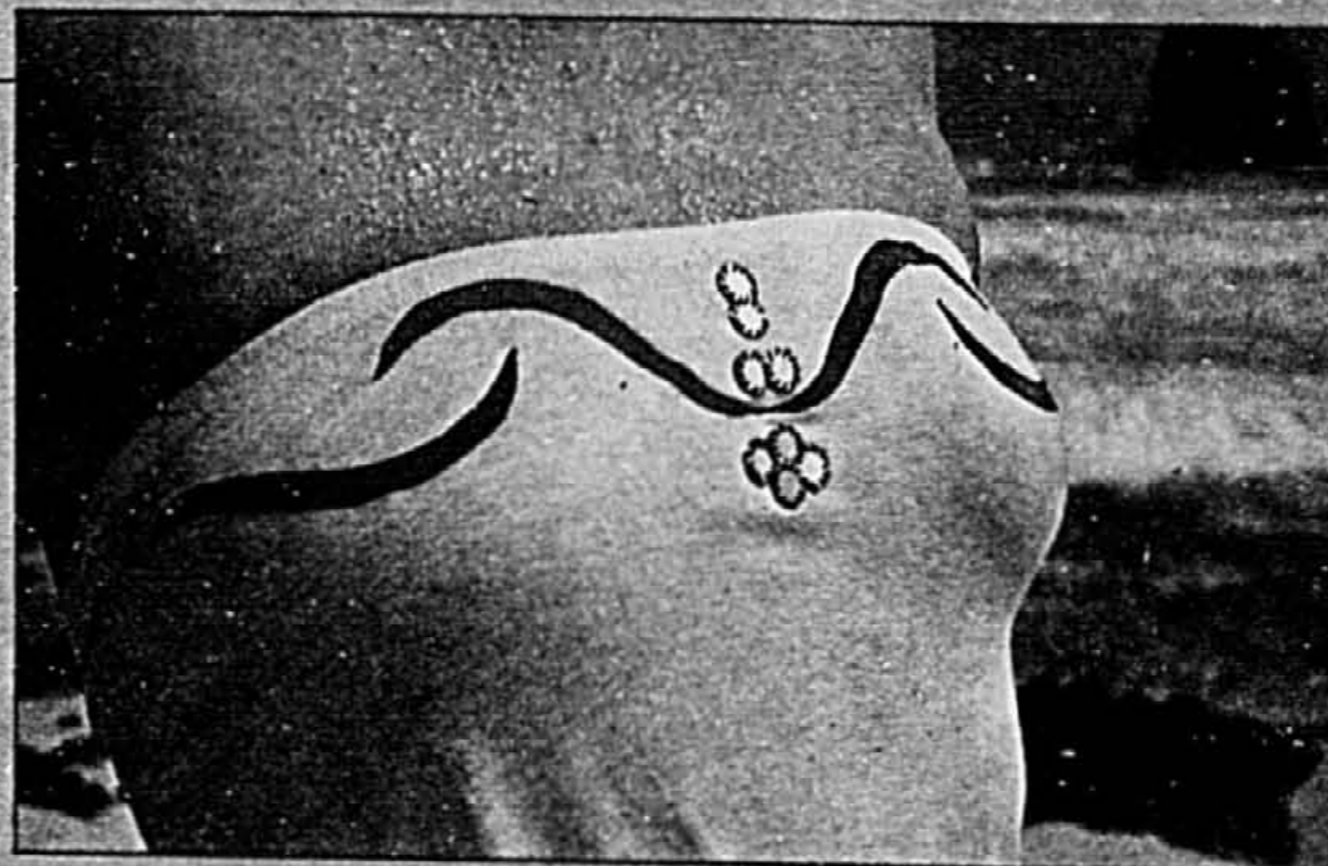
maillot en lurex bronze de Gotez; à droite: bikini en soie doré de Barole.

Président et directeur général

Albert Tremblay
Rédacteur en chef
Jean Bouthillette
Rédacteur-réviseur
Edouard Doucet
Directeur artistique
Pierre Legault
Graphiste
Jean-Marc Martin
Chef de la fabrication
Louise Lambin-Doucet
Directeur de la publicité
Lorne Treger
Chargés de comptes (Montréal)
Michel Brunette

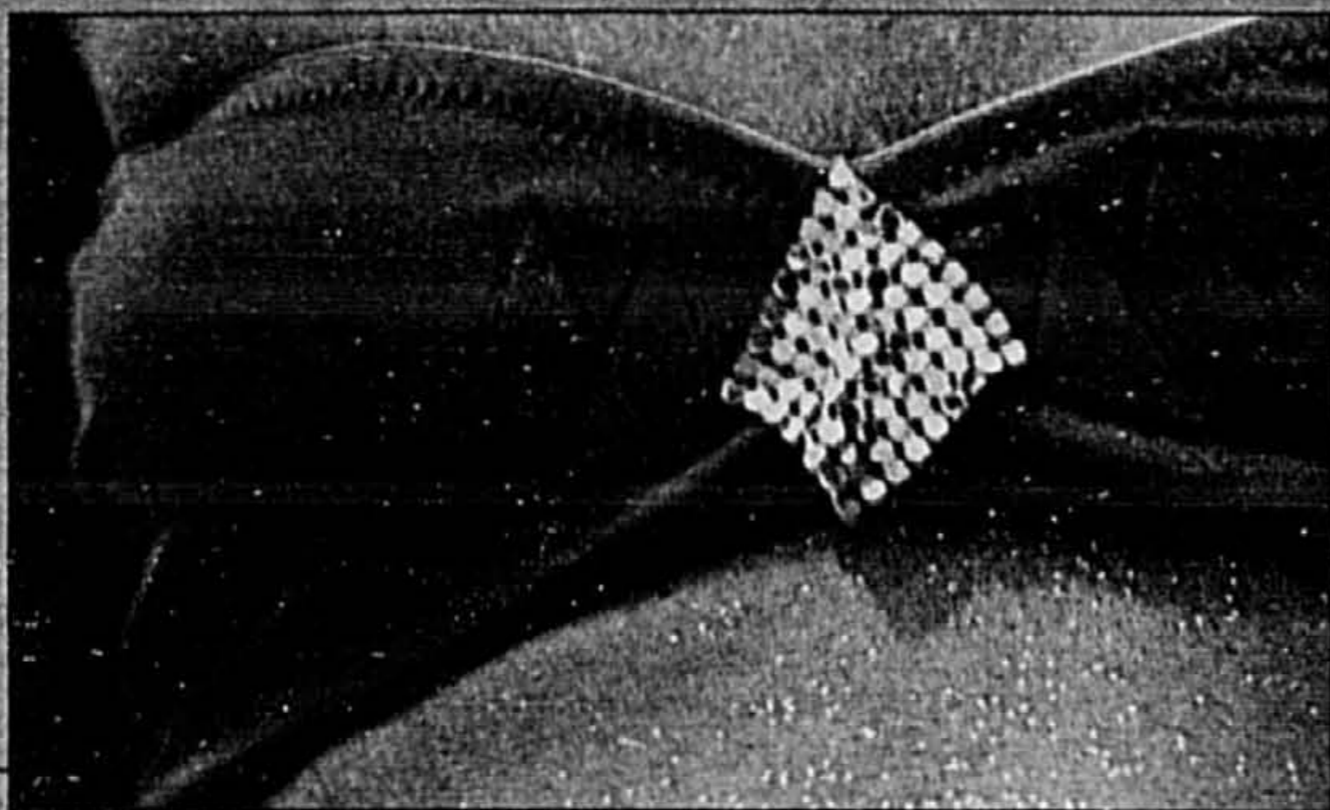
Johanne Tessier

231 rue Saint-Jacques
Montréal H2Y 1M6 Tél. (514) 282-2224
Chargée de comptes (Toronto)
Diane Soucie
36 King Street East (4th floor)
Toronto M5C 1E5 Tél. (416) 363-8064
Président du conseil
Roger-D. Landry
Vice-président
Gaston Vachon
Secrétaire
Jean Sisto
Trésorier
Denis Lacasse
ISSN 0380-6790.



De AnnaClub, importée d'Italie, tunique en soie blanche avec broderie, ceinture multicolore avec pièce de métal. De AnnaClub également, maillot en lycra turquoise, «bijou» en maille doré (en haut).

Ci-contre:
bikini bleu en
paillette de
LaPerla.
En bas, à
droite: bikini
bleu
d'Annabelle ●

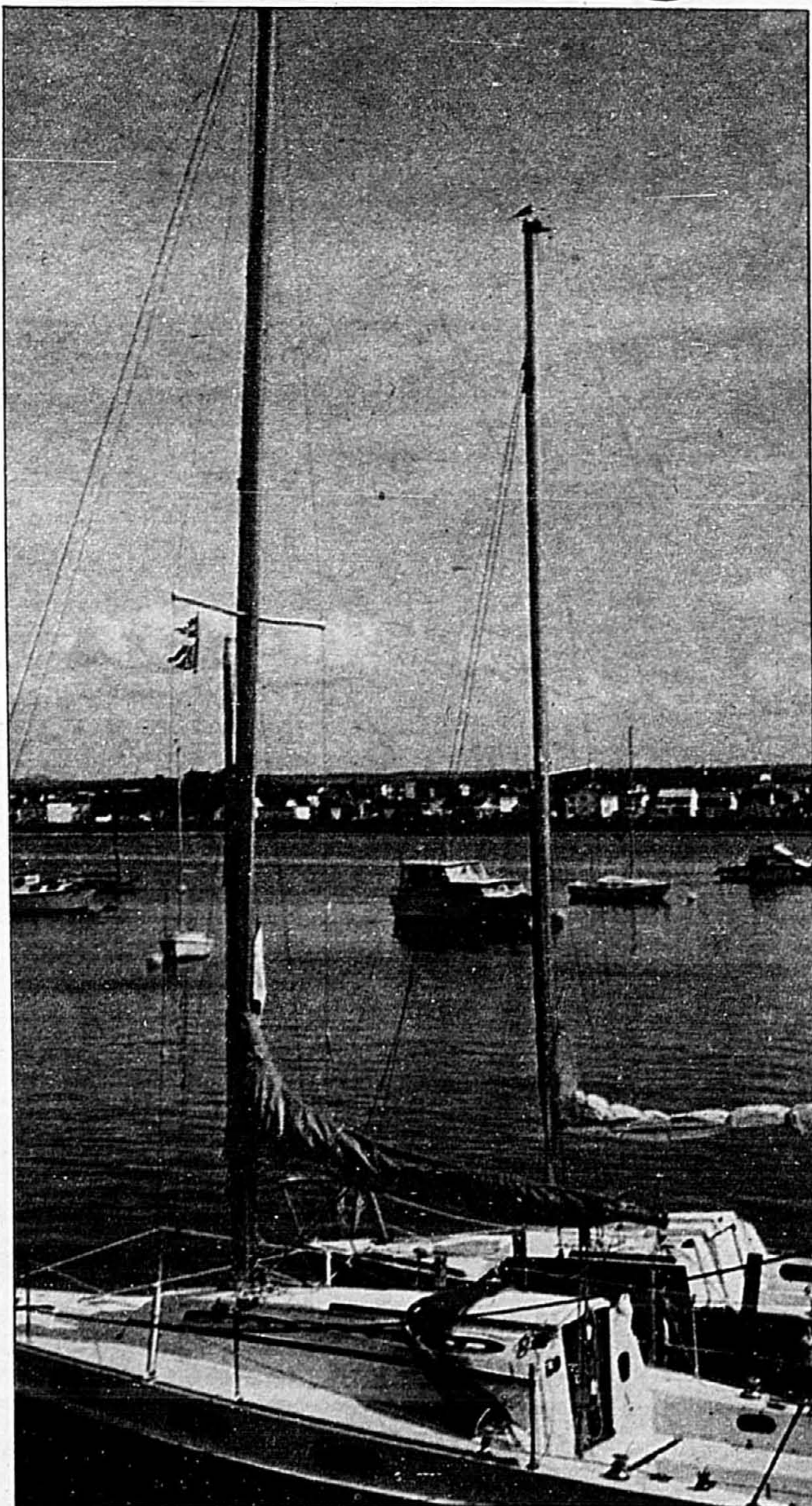


LE BAS-SAINT-LAURENT

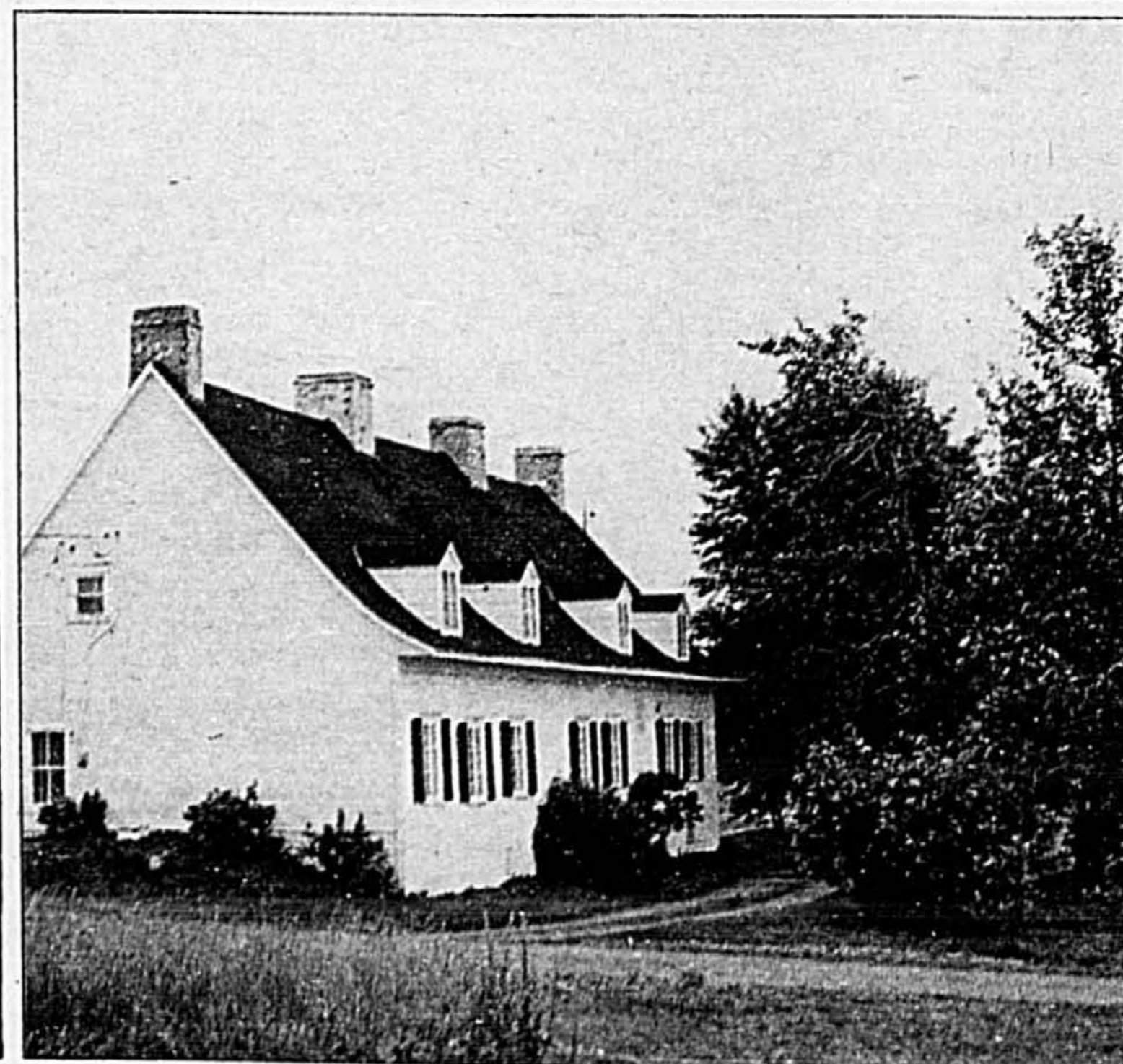
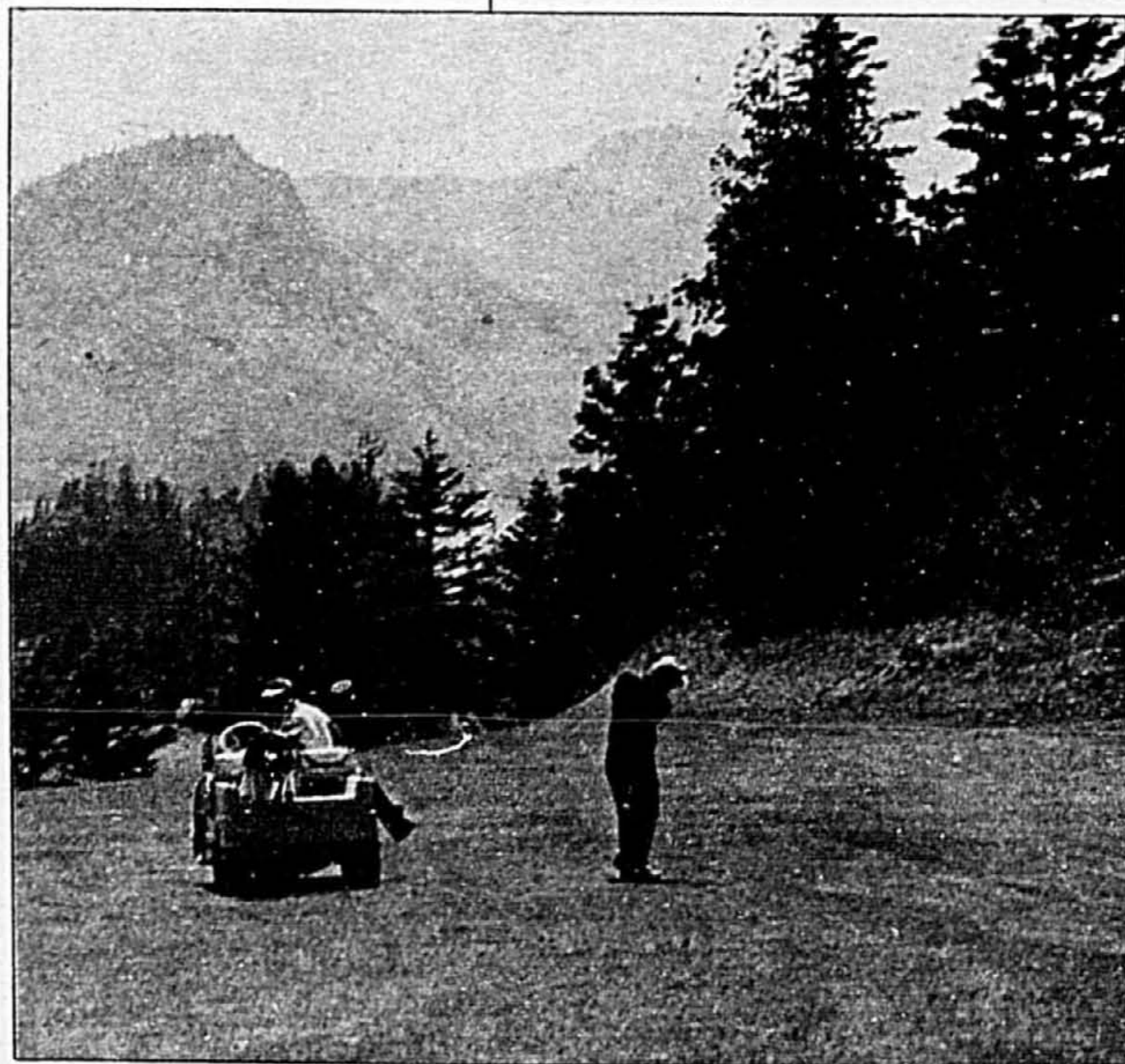
DE LAINE ET DE BALEINES

■ PAR LOUIS-MARTIN TARD

Tant pis pour les automobilistes qui filent sur l'autoroute 20 entre La Pocatière et Sainte-Luce. Ils ignorent qu'ils traversent une région à redécouvrir. On y pratique l'accueil depuis 200 ans. Témoins: entre les vieux manoirs et les demeures paysannes, ces belles villas fin de siècle à Kamouraska, Cacouna ou Notre-Dame-du-Portage. Elles ont été construites pour de riches familles



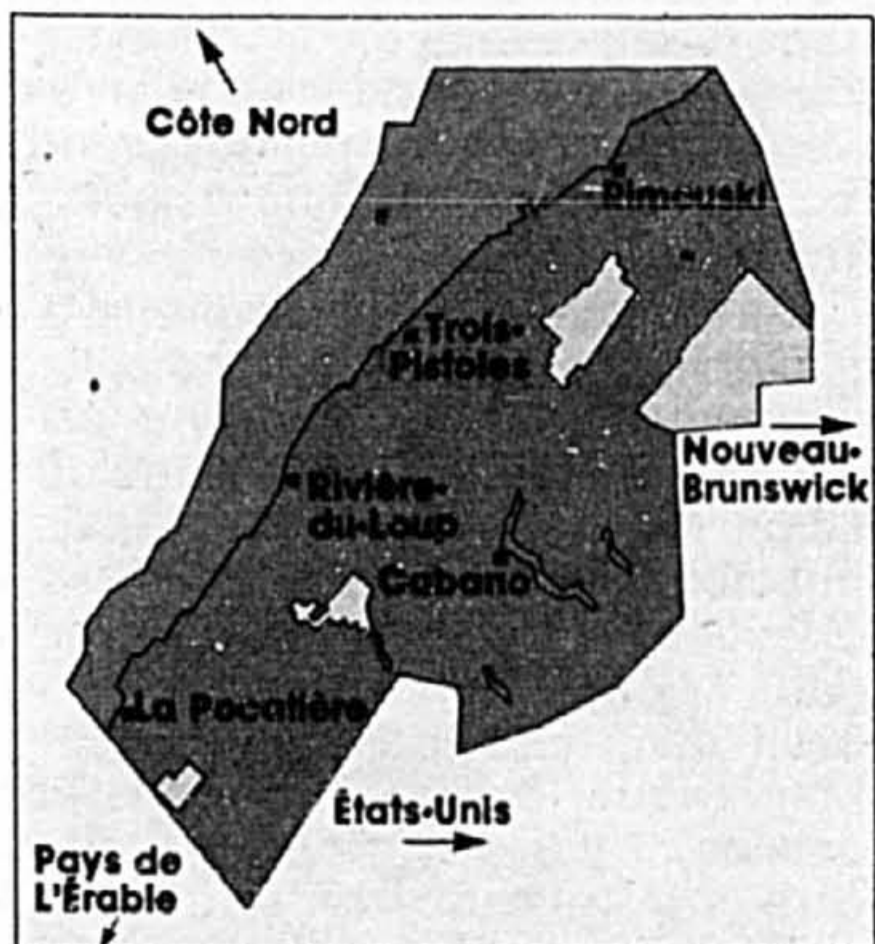
Base de plein air au lac Pohénégamook (ci-contre); Bic accueille les golfeurs dans un écrin de verdure; maison ancienne de Kamouraska.



de la Nouvelle-Angleterre qui venaient goûter chaque été l'air salubre du Bas-Saint-Laurent et ses eaux salées. De ces petites villes de charme du littoral partent des routes qui montent vers les étroites et longues terrasses boisées et de là vers le Haut-Pays.

Les gens d'ici qui ont pris en main l'accueil aux visiteurs, ont inventé pour eux, fondées sur leurs ressources, des distractions originales.

—Ainsi, me dit Richard Michaud, de Rivière-du-Loup, nous avons pris conscience que nous possédons la plus forte concentration d'éleveurs d'agneaux de tout le Québec. Il a été imaginé un «circuit de la laine» qui passe par trois centres ovins: à Saint-Alexandre la ferme des Lavoie, à Saint-Mathieu les bergeries-ateliers de Francine et Bernard Vachon, à Sainte-Trinité-des-Monts Madeleine Proulx ouvre les portes des bergeries de la Neigette. Plus que de simples visites à



une ferme d'élevage, ils organisent des stages qui permettent aux vacanciers de participer à la transformation de la laine, de la tonte à la fabrication d'étoffe du pays. Ces séjours d'initiation chez les habitants sont agrémentés de soirées familiales, de méchouis. A Saint-Alexandre, Robert Lavoie sort son accordéon pour les agrémenter.

Le fleuve offre d'autres activités. De la mi-juillet au début d'octobre, c'est le rendez-vous des cétacés: 10 espèces dont le plus gros animal de la création, la baleine bleue — longueur 30 mètres, poids 150 tonnes —, viennent pacager dans des eaux riches de plancton. Avez-vous déjà vu de près des rorquals, épaulards, globicéphales, dauphins, marsouins? Ils viennent eux aussi passer l'été dans le Bas-Saint-Lau-

rent (seuls les bélugas vivent à longueur d'année au large de Trois-Pistoles).

Pour mieux apercevoir ces géants mal connus, la Société linnéenne de Québec organise avec Via-Rail des croisières d'observation à bord du traversier «Gobelet d'argent». Un forfait couvre le voyage aller et retour par train au départ de Montréal ou Québec, le logement au Motel de la Pointe et le séjour d'une journée sur la mer. On peut aussi embarquer directement en se rendant au quai de départ. Si vous voulez participer au safari-baleines, réservez sans délai. Il y a beaucoup d'amateurs.

Venez donc en famille jouer au loup de mer. Il y a cette année des sorties nautiques dans les parages de l'île aux Basques où l'on met pied à terre pour aller voir les immenses fourneaux que les chasseurs de baleines, venus d'Europe bien avant la découverte «officielle» de Jacques Cartier, utilisaient pour transformer la graisse en huile. L'île est aussi un sanctuaire d'oiseaux. C'est le marinier Marc-André Bélisle qui vous conduit. Au retour à Rivière-Trois-Pistoles, allez voir Adrien son père, dit le capitaine. Vendeur et fumeur de poisson, il vous indiquera le restaurant où on le cuira et vous réglera de vieilles histoires des gens du fleuve.

Si vous voulez pêcher vous-même, de Rimouski on vous emmène «jigger» la morue à bord d'un beau navire à moteur qui, le soir, mène aussi les promeneurs admirer les couchers de soleil. A Saint-André-de-Kamouraska, la famille Morel vous convie dans son manoir: hébergement, repas de poissons selon les recettes traditionnelles et initiation à la pêche côtière, dont celle de l'anguille à l'aide de fascines. C'est fascinant!

Pour la pêche en rivière des séjours à forfait sont également organisés. Ainsi dans le Haut-Pays, au lac Pohénégamook, on peut capturer la truite ou capturer le saumon. La base d'Escourt est la providence des amateurs de plein air. On y campe, on loge à bon prix dans des chalets ou dans les maisonnettes du village-vacances-famille. Sur le lac on apprend la plaisance, de la planche à voile à la croisière en passant par le dériveur léger. On s'initie à la conduite de la charrette tirée par un cheval, que l'on vous prête pour des randonnées-cam-



VACANCES À VIE

GAGNEZ UNE ALLOCATION-VACANCES* DE 5 000 \$ PAYABLE CHAQUE ANNÉE, À VIE, PAR KODAK

ou l'un des cinq prix** de 1 000 \$ chacun, pour ensoleiller vos prochaines vacances ou l'un des cent merveilleux appareils à disque Kodak.

L'été, c'est la saison du film Kodak... le moment par excellence pour voyager, bronzer, s'amuser.

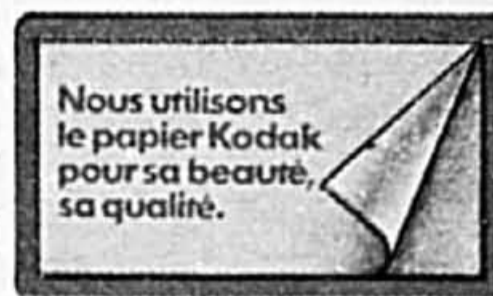
Partez du bon pied en vous approvisionnant de films Kodak et en participant

à l'excitant concours «Vacances à vie».

Oui, cet été, le film Kodak peut vous offrir beaucoup plus que de magnifiques souvenirs de vacances. Il peut vous donner la chance de gagner une allocation-vacances annuelle, à vie, ou un autre des superbes prix.

Voyez les détails ci-dessous et participez dès aujourd'hui!

Souvenez-vous... pour obtenir des photos incomparables, exigez le papier Kodak... pour sa beauté et sa qualité.



PRIX

1^{er} PRIX*: un prix annuel de 5000 \$ en argent comptant.
2^e PRIX**: l'un des cinq prix de 1000 \$ chacun, en argent comptant, pour une seule année.
3^e PRIX: l'un des cent appareils à disque Kodak (valeur appr. au détail: 88\$).

COMMENT PARTICIPER

Des bulletins de participation et renseignements supplémentaires sont offerts chez votre marchand photo et

chez votre photofinisseur. Pour participer, faites parvenir une preuve d'achat ou un fac-similé. Pour être déclarés gagnants, les participants dont le nom a été tiré, devront répondre correctement à une question-épreuve. Le concours s'adresse aux résidents du Canada, âgés de 18 ans et plus. Tous les droits exigibles en vertu de la loi du Québec ont été payés. Tout différend quant à la tenue du concours ou au tirage peut être soumis à la Régie des loteries et courses du Québec. Le concours se termine le 29 octobre 1982.

J'aimerais m'inscrire au concours «Vacances à vie». Ci-inclus, un rabat de n'importe quelle boîte de film Kodak ou le slogan «Nous utilisons le papier Kodak pour sa beauté et sa qualité» que vous trouverez soit sur une enveloppe-retour d'épreuves ou



sur un encart. (Les fac-similés faits à la main seront acceptés à l'exclusion de toute reproduction mécanique. Seulement un bulletin par enveloppe).

NOM _____

ADRESSE _____

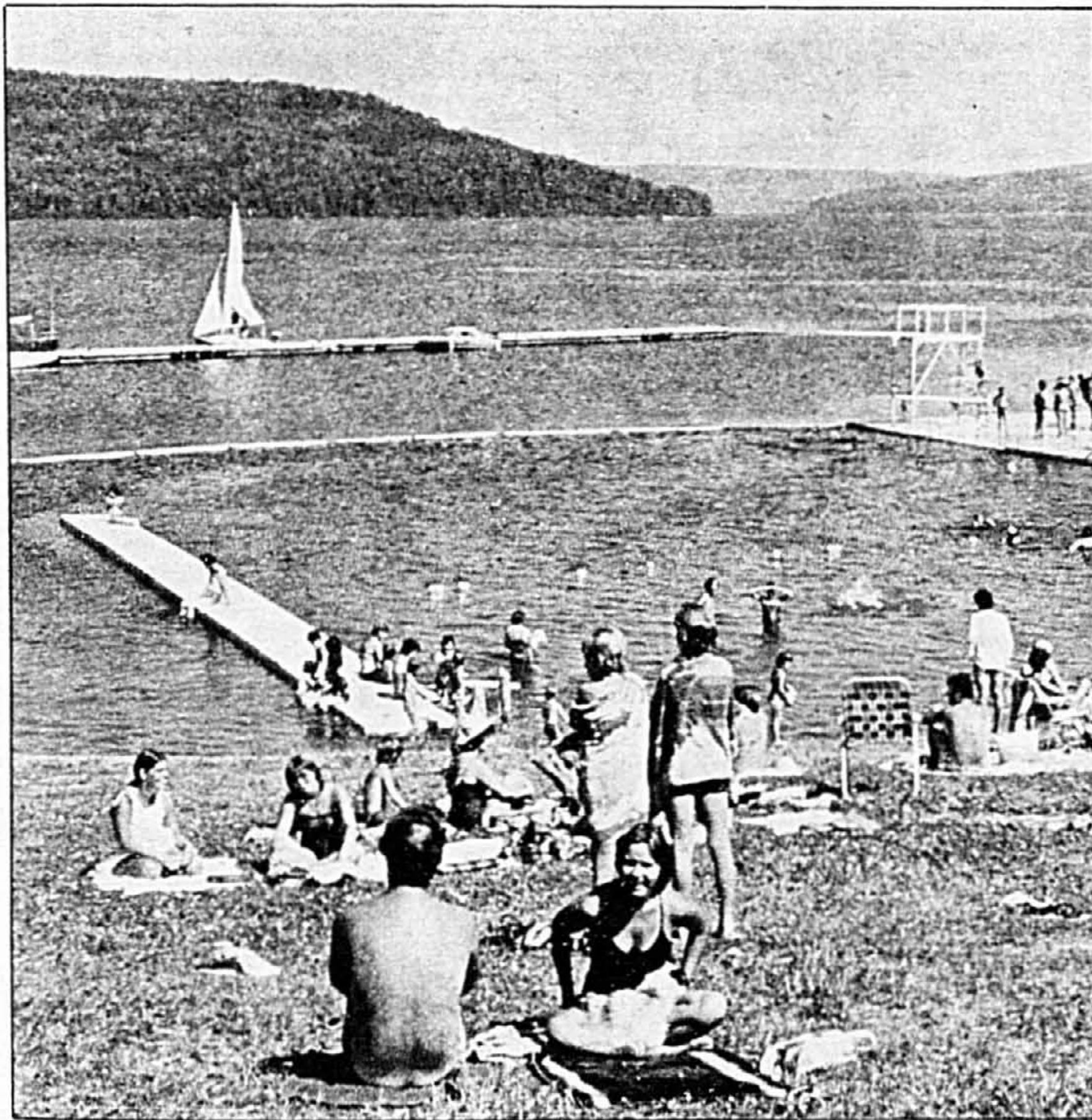
VILLE _____ PROVINCE _____

CODE _____ TÉLÉPHONE _____

Envoyez à: Concours Kodak «Vacances à vie»
C.P. 9333, Saint-Jean, Nouveau-Brunswick E2L 4V7.



Plage publique de Notre-Dame-du-Lac, au Témiscouata.



ping à travers la campagne.

Pour l'équitation rien ne vaut le ranch des Montagnards: week-end d'apprentissage, excursions guidées font partie d'un système de tout-compris: chambre, repas, moniteur, monture toute harnachée ou chariot «western». Les initiés ont droit à un circuit hippique de 7 jours dans la montagne avec couchers dans des gîtes ou à la belle étoile. Michel Grégoire, l'écuyer en chef, met 58 chevaux à la disposition de ses clients et amis.

Son ranch se trouve au Jal dans la belle région sauvage du Témiscouata. Le Jal, nom nouveau sur la carte routière, formé des initiales de Saint-Juste, Auclair, Lejeune, trois villages dont les autorités avaient décrété la mort. Les gens de la place ont dit non. Ils se sont associés pour rester chez eux, y créer des activités rentables: ranchs, réseau de canot-camping de 285 km à travers rivières et lacs, agriculture et sylviculture spécialisées, fabrication à partir des feuillages de résineux d'huiles odorantes. Toutes réalisations qui font leur fierté, qu'ils ne demandent qu'à faire visiter. Allons voir les chaleureux Jalois et profitons-en pour explorer ces Hauts de Chantevent, leurs Zecs, leurs parcs-réserves, leurs curiosités géographiques à la couture de deux provinces.

Je redescends vers le littoral, la tête pleine d'enchantelements, retrouver la chanson de l'eau. C'est encore le fleuve, déjà la mer. La marée fait et refait le décor des rives. Le Saint-Laurent selon les heures a ses instants de calme solennel et ses temps de turbulence océane. Les jeux du soleil et des nuages posent des couleurs variées sur l'immense paysage, dévoilent le profil des îles. Celles du Bic sont les plus étonnantes où vient nicher la plus importante colonie d'eiders de l'Amérique du Nord. L'Isle-Verte, celle de terre ferme, celle des eaux, sont aussi réserves de faune.

Les jours où le temps est moins clément, entrons dans les musées. Celui de La Pocatière est consacré

à l'histoire régionale, les sciences naturelles, l'agriculture. A Kamouraska, dans un vieux couvent, d'intéressantes antiquités. A Rivière-Blue, le musée des Pionniers. A Rimouski, celui de la Mer et les souvenirs tragiques du naufrage de l'Empress of Ireland; aussi le musée régional installé dans une église ancienne. A Cabano, le fort Ingall, seule construction en bois pièce sur pièce du Québec (l'épopée de la route du Grand Portage). A Rivière-du-Loup (à voir avec les chutes en pleine ville), le musée du Bas-Saint-Laurent. Cet été, il abritera, venant du musée des sciences naturelles d'Ottawa, une exposition sur les baleines.

On voit qu'à travers les paysages se place toute une ribambelle d'animaux: mammifères marins du fleuve, poissons des lacs et rivières, moutons du Haut-Pays, chevaux du Jal, oiseaux de terre et de mer, gibier des forêts et même une bête étrange qui ne serait pas légendaire, que l'on appelle Ponyk, qui vit au plus profond du lac Pohénégamook, qui parfois vient respirer à la surface pour ravir les curieux et étonner les scientifiques.

Le Bas-Saint-Laurent, on y passait. Il faut y demeurer ●

POUR MÉMOIRE

Des itinéraires? Entre La Pocatière et la Gaspésie, quittez l'auto-route 20. A vous les petites routes et d'abord la 132 qui longe le rivage, puis les voies routières qui parcourent les terrasses et conduisent au Haut-Pays. La 185, artère interprovinciale, par le Témiscouata conduit, par la vallée de la Madawaska, à Edmundston, au Nouveau-Brunswick.

En 1982 de nombreux festivals sont organisés dans les municipalités du Bas-Saint-Laurent, principalement en juillet et en août. La liste en est longue. Renseignez-vous.

Pour bien explorer le territoire, vous pouvez choisir un point d'attache d'où vous rayonnerez. L'aimable Rivière-du-Loup est indiquée; ville dotée de nombreuses installations sportives et bien pourvue pour l'hébergement, de l'auberge de jeunesse à l'hôtel Saint-Louis à table gastronomique.

Pour tous renseignements sur la région, appelez sans frais à Information Touristique-Québec. De Montréal: 873-2015; de l'extérieur: 1-800-361-5405.

Au Bas-Saint-Laurent on favorise le tourisme de participation. Venez participer ●

GARE AU CO²

On prétend toujours que les grandes découvertes sont le fruit du hasard, mais certaines sont le résultat d'une longue réflexion ou, devrais-je écrire, d'une interminable frustration. J'essayais de découvrir depuis des années ce qui pousse les femmes à s'intéresser de si près aux plantes. La plupart des hommes mariés, — sinon tous —, constatent que l'intérêt de leurs femmes à leur égard est inversement proportionnel à celui qu'elles portent aux plantes. Il ne faut rarement plus que cinq à six ans avant que la maison ne s'emplisse de plantes et que la femme, une fois ses travaux domestiques terminés, ne passe à dodicher ses plantes presque tous ses loisirs. Chez les femmes séparées, les veuves ou celles qui n'ont pas de plus grand rêve que voir leurs maris quitter le foyer pour ne plus revenir, la passion des plantes prend souvent des proportions démesurées.

Ma femme, il va sans dire, n'a pas échappé à ces débordements: le manteau de la cheminée est chargé de glaces, la baie vitrée du salon disparaît derrière un ficus qui étend ses bras dans toutes les directions et il y a plus de fougères dans la salle à manger qu'il y en avait dans le parloir du couvent Maplewood, à Waterloo. Dans la cuisine, il y a des géraniums jusque sur le bloc de boucher. Je prends mon bain avec les «bébés» des araignées que ma femme a accrochées aux quatre coins du puits de lumière, et la chambre où j'avais repoussé l'invasion jusqu'à ces derniers temps est devenue une serre chaude pour les semis de fines herbes et les rejetons de tout ce qui pousse dans la maison. A mesure que les plantes envahissent le foyer, ma femme y consacre de plus en plus de temps. Aujourd'hui, elle n'a plus de temps libre que pour elles.

Quand le printemps arrive, je sais qu'il me faut à toutes fins utiles dire adieu aux rares ébats que nous avons encore l'hiver. En plus de continuer ses soins à toutes les plantes de la maison, ma femme se multiplie dans le potager, les plates-bandes, les boîtes à fleurs, la haie et les bor-

dures. Lorsqu'elle se couche, elle s'endort en touchant l'oreiller. L'été, surtout s'il est ensoleillé, c'est le désert sexuel.

Tous les hommes vivent une expérience semblable, ai-je appris en parlant avec eux. Jusqu'au jour de ma découverte, je croyais qu'en raison du temps que les femmes consacrent aux plantes, il ne leur en restait plus pour la chose. Détrompez-vous, le temps n'y est pour rien. Il n'y a aucune relation de cause à effet. Si dans une maison remplie de plantes une femme perd tout appétit sexuel, c'est que les plantes vertes détruisent le gaz carbonique de l'air, grâce à leur fonction chlorophyllienne. C'est en réfléchissant sur mon passé que j'ai découvert qu'en détruisant l'air carbonique, les plantes vertes se trouvent du même coup à détruire l'appétit sexuel de la femme. Comme l'oeuf de Colomb, il suffisait d'y penser.

Je me suis souvenu que je commençai d'avoir du succès auprès des filles le jour où je fis l'acquisition d'une automobile. Nos randonnées se terminaient toujours par ce que vous savez. Je sais que l'automobile excite toujours l'appétit sexuel des filles, comme en témoigne la vogue des cinéparcs. Avant d'avoir une automobile, les seules filles que je réussis à séduire furent celles à qui j'avais fait ingurgiter beaucoup de «rhum and coke». Il fallait en venir à l'évidence, car le seul point commun entre l'automobile et le «rhum and coke», c'est la présence «concentrée» de gaz carbonique (communément désigné par le symbole CO₂). Ce gaz incolore, inodore et à saveur aigrelette a donc sur l'appétit sexuel de la femme un effet certain. Je ne suis pas encore arrivé à déterminer toutefois si c'est par instinct que les femmes s'intéressent aux plantes vertes, tout comme serait instinctif le mépris dans lequel les hommes tiennent toujours les plantes. Mais je le saurai bientôt, car c'est ce soir que j'ai décidé d'apprendre à ma femme pourquoi j'ai donné à la voisine (dont je déteste souverainement le mari) absolument toutes les plantes de la maison...

Qu'est-ce que...



LE GAZ NATUREL: Même à long terme, nous ne risquons pas de tomber à court.

Grâce au gaz naturel, nos enfants peuvent envisager l'avenir avec confiance et sérénité. Cela se comprend facilement, car le Canada dispose d'abondantes réserves de gaz naturel. Nous en avons plus qu'il n'en faut pour subvenir aux besoins du pays, même en tenant compte de ceux des générations futures. De plus, la découverte de nouvelles réserves produit des surplus disponibles pour l'exportation.

Plus nous augmentons notre consommation de gaz naturel, plus nous réduisons notre dépendance par rapport aux importations de pétrole. Même à longue échéance, le gaz naturel est la ressource énergétique sur laquelle nous pouvons compter. Pour satisfaire à nos propres besoins, à ceux de nos enfants, et à ceux de leurs enfants.

TransCanada PipeLines a pris l'engagement de faire bénéficier un plus grand nombre de Canadiens de tous les avantages du gaz naturel. Mettons l'énergie de l'avenir à notre service. Dès aujourd'hui.

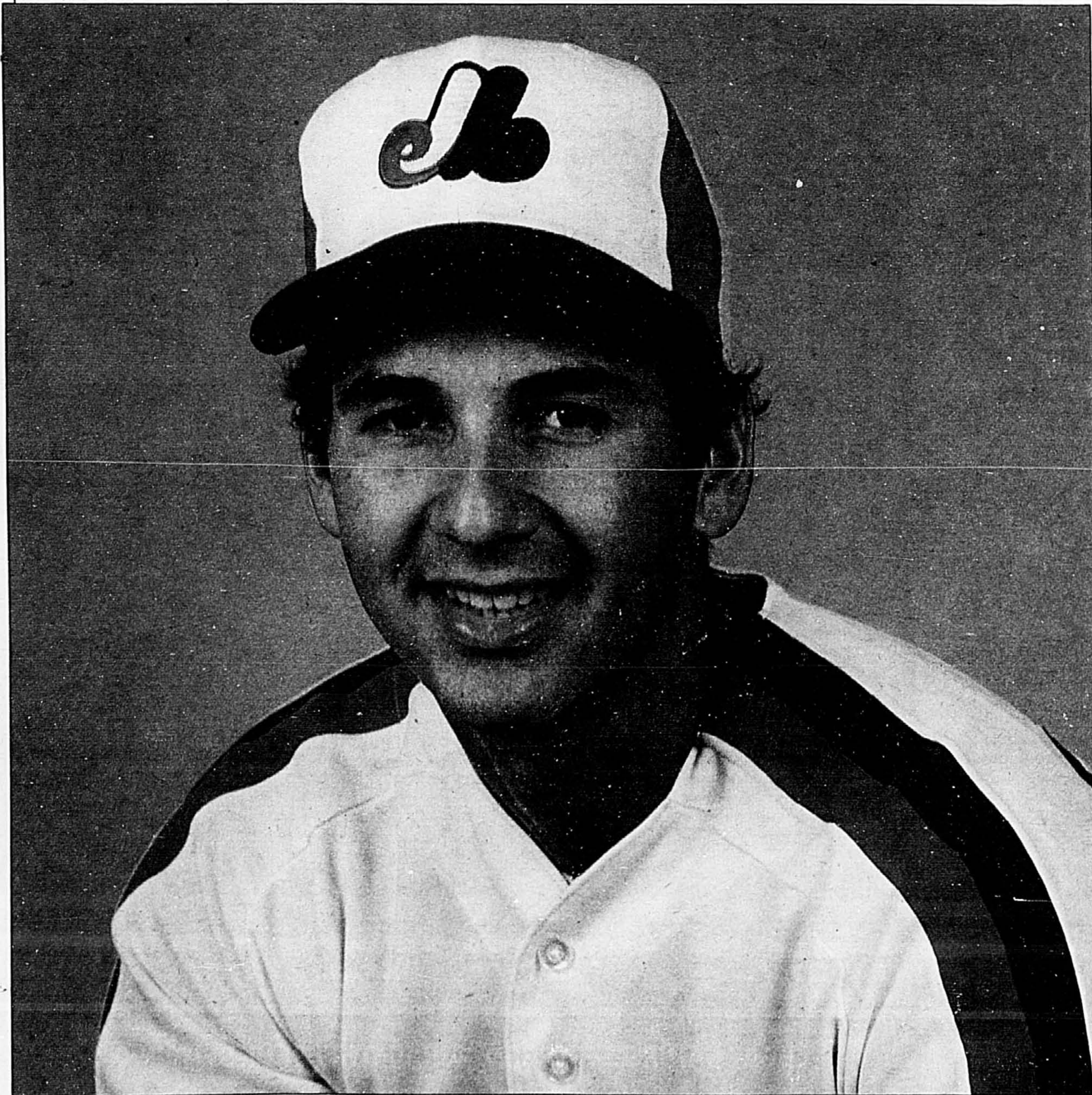


TransCanada PipeLines

LE GAZ NATUREL: ÉNERGIE D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN.

Une compagnie canadienne au service des Canadiens.

TERRY FRANCONA



FRANCONA,
Terry. Voltigeur.
23 ans. 6
pieds 1 pouce,
190 livres.
Frappe et lance
de la gauche.

PHOTO DENIS BRODEUR

FRANCONA PÈRE ET FILS

PAR RÉJEAN TREMBLAY

C'est le *All American Boy* par excellence. Impossible de trouver histoire plus typiquement américaine que celle de Terry Francona.

Vous savez, l'histoire du petit gars qui grandit avec son gant de baseball accroché à la ganse de son pantalon, *running shoes* aux pieds, bâton de baseball sur l'épaule.

Vous fermez les yeux et vous le voyez, à huit heures du matin, dans la chaude Georgie encore somnolente, se dénicher un endroit tranquille dans une cour et lancer la balle contre le mur et la rattraper habilement dans son gant.

«C'est vrai, sauf que celui qu'il réveillait, c'est moi!» raconte en riant Claude Raymond, l'analyste des matchs des Expos à la radio et ancien lanceur des Braves d'Atlanta.

Et pendant que le jeune Terry lançait sa balle des centaines de fois sur le mur de la maison des Raymond, son père, Tito Francona, excellent joueur des Braves, pouvait, lui, dormir tranquille...

Quand Terry Francona a disputé son premier match dans l'uniforme des Expos, la saison dernière, Raymond avait les larmes aux yeux en voyant évoluer le fils d'un de ses meilleurs amis... et presque son fils adoptif. «Terry passait ses journées à la maison et accompagnait ma femme Rita quand elle allait faire ses commissions, se rappelle Claude. Quand l'équipe partait en tournée, Terry rappliquait à la maison pour «veiller» sur Rita. Pour être franc, ça m'a fait un choc de le voir dans l'uniforme des Expos... et avec mon numéro dans le dos, en plus de ça!»

Ses débuts avec les Expos, Terry Francona s'en souvient très bien, et avec émotion. «Quand j'ai frappé mon premier coup sûr, dit-il — c'était à Atlanta, le 22 août dernier —, mon père, seul à la maison avec son chien, suivait le match à la radio. Fou de joie, il embrassa le chien et sauta sur le téléphone pour raconter mon exploit à ma mère, alors en voyage en Californie.»

Certains fils d'athlètes célèbres

n'arrivent pas à se bâtir un prénom. Ils semblent porter le poids de la célébrité de leur père pendant toute leur carrière. Ce fut le cas de Normand Richard, le fils de Maurice Richard, de Danny Geoffrion, le Mini-Boum de Boum Boum Geoffrion. Mais Terry est loin de se sentir traumatisé: «Mon père était un homme sain, joyeux, qui n'avait pas d'ennemis. Partout où je suis passé dans le baseball majeur, je n'ai entendu que des éloges à son sujet. Tout le monde a une anecdote savoureuse à me raconter. Moi-même, je n'ai que de bons souvenirs de lui, tant comme homme que comme joueur.»

—Rien que de bons souvenirs comme joueur? Pourtant, lui aussi a dû commettre des erreurs...

—Oui, mais on tire des leçons de ces erreurs. Je me souviens, un jour j'avais eu des billets pour tous mes amis. Eh bien, sur la première balle frappée dans sa direction, mon père avait commis une erreur. Imaginez mon déchirement! J'étais d'autant plus malheureux que je ne comprenais pas que cela puisse lui arriver à lui. Il ne commettait jamais d'erreur dans mes rêves d'enfant...

Je disais que Terry était le parfait petit Américain bien éduqué, à la fois poli et chaleureux. Tout le monde l'aime... et il semble aimer tout le monde.

D'ailleurs Jim Fanning, le gérant des Expos, n'a jamais eu le moindre ennui avec Francona, que ce soit à titre de directeur des filiales, poste qu'il occupa au cours des dernières années, ou comme gérant des Expos.

—A vrai dire, dit Fanning en parlant de son jeune voltigeur, Terry m'a posé un gros problème à mes débuts comme gérant des Expos...

—Vraiment???

—Oui, j'ai presque dû me fâcher tout noir pour qu'il cesse de m'appeler «Monsieur Fanning» quand il venait me parler pendant un match. A l'avenir, lui ai-je dit, tu vas m'appeler Jim! C'est compris? «Oui Monsieur Fanning», qu'il m'a répondu... ●



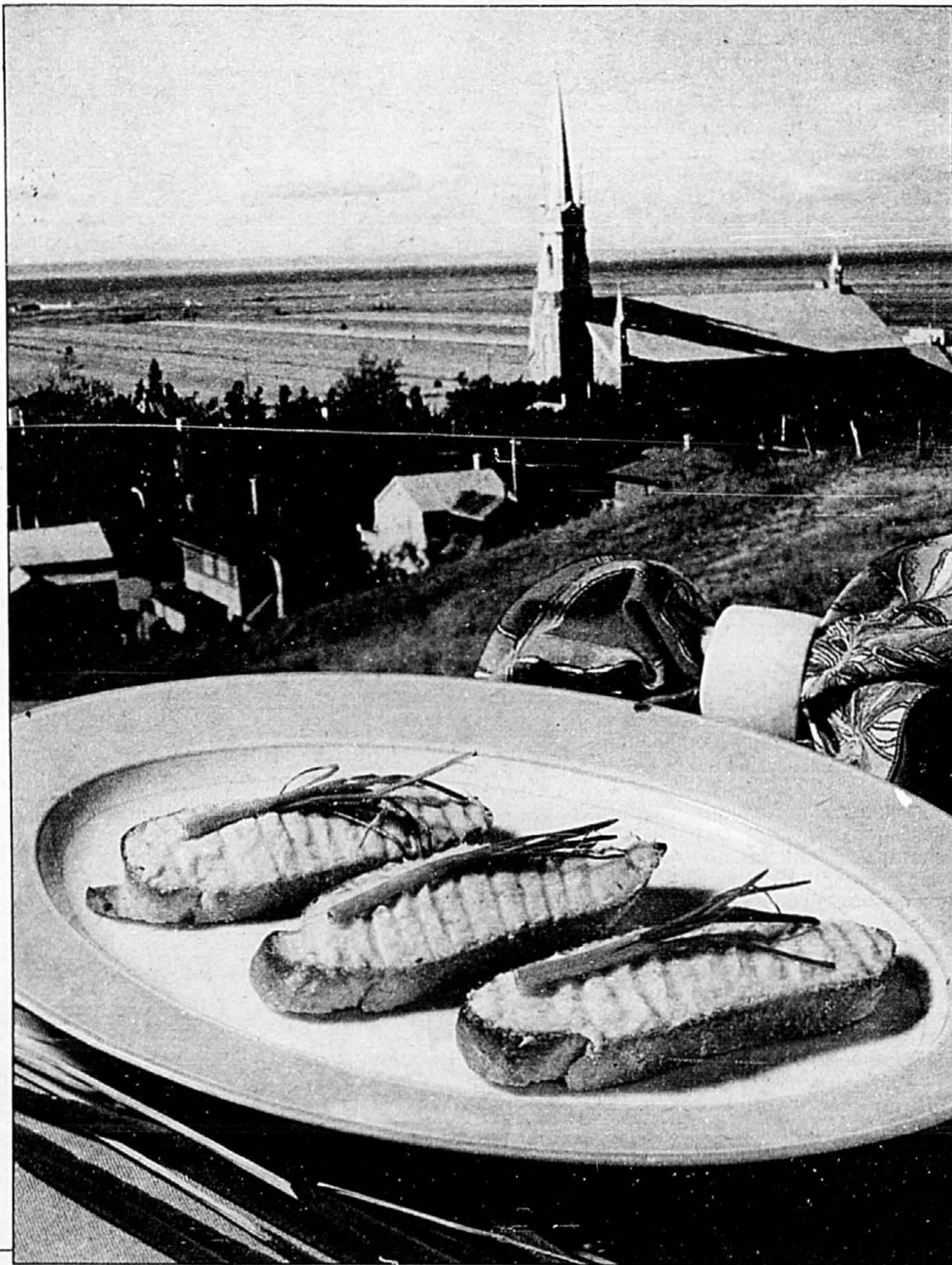
C'est
BEAU
C'est
GRAND
C'est
VOIR

*Le Québec, c'est 18 pays différents,
18 régions riches en patrimoine,
prodigues en grande nature.
Cet été on visite le Québec.
Tourisme-Québec et les
Associations touristiques
régionales sont là pour vous faire
découvrir et aimer leur coin de pays
et vous invitent à bien préparer
vos vacances au Québec.
Pour obtenir des renseignements
par téléphone, de partout au Québec
sans frais, composer:
873-2015 de Montréal
1-800 361-5405 d'ailleurs
au Québec*

Prenez l'tour du Québec

 **Tourisme
Québec**

CETTE TERRE PRODUIT DES MERVEILLES



MENU

Rillettes
d'anguille fumée
au raifort
Soupe aux
moules
Noisettes
d'agneau en
chemise
Haricots verts à
la menthe
Parfait aux
pommes

Arrière-plan:
Sainte-Flavie.
Vaisselle:
Boutique Le
Cache-Pot.

INSTITUT DE TOURISME
ET D'HÔTELLERIE
DU QUÉBEC 

En 1534, Jacques Cartier est sur le point de faire la découverte des ressources des cours d'eau et de la terre compris sur la route qui va du golfe du Saint-Laurent jusqu'à Hochelaga, c'est-à-dire Montréal. Il a vu et goûté de magnifiques oiseaux, de l'ours et sans doute aussi quelques herbes inoffensives. L'île Brion, l'une des îles de la Madeleine, produit sur l'explorateur la plus vive impression. Elle est aussi riche et fertile qu'une terre en culture: «*Nous la trouvâmes pleine de beaux arbres, de prairies, de champs de blé sauvage et de pois en fleurs (...). Il y a beaucoup de groseilliers, de fraisiers et de roses de Provins, de persil et d'autres bonnes herbes de grande odeur.*»

L'année suivante, en 1535, Cartier repart à la recherche des richesses de l'Amérique. Il note encore une fois que la terre de ce pays produit des merveilles. Passé l'île aux Coudres, il est reçu par les Amérindiens qui lui offrent des anguilles ainsi que du mil, «*qui est le pain duquel ils vivent*», et «*plusieurs gros melons*».

A Stadaconé (Québec) et à Hochelaga (Montréal) poussent des vignes peut-être moins belles que celles qu'il a vues dans l'île de Bacchus, mais l'heure n'est pas au vin de pays. Les relations, parfois amicales, parfois tendues, entre Européens et autochtones permettent un échange de bons procédés. Aux colifichets s'ajoute l'initiation à la cuisine amérindienne, que les Européens n'apprécieront qu'après lui avoir fait subir certaines transformations. Ainsi, à Hochelaga, devant le poisson, le potage, les haricots et le pain qui leur sont offerts, les Français manifestent un certain dégoût. «*Parce que ces vivres n'étaient pas à notre goût et qu'il n'y avait aucune saveur de sel, nous les remerciâmes en leur faisant signe que n'avions pas besoin de manger.*»

Les Blancs, mangeurs de sel, connaîtront en hiver un problème découlant directement de la nature des aliments qu'ils absorbent. Privés de la vitamine-soleil et nourris de viandes salées ou séchées, ils font l'expérience du froid, dont ils n'imaginaient pas la force, et celle de la maladie, le scorbut, dont ils ne connaissent pas le remède.

La diplomatie fait connaître l'aneddota au capitaine dont près de trente hommes sont morts du scorbut. Les qualités de l'infusion, dont

le secret lui est confié par le chef Domagaya, font écrire au capitaine qu'avec toutes «les drogues d'Alexandrie», les «médecins de Louvain et de Montpellier n'en eussent pas tant fait en un an que ledit arbre a fait en huit jours».

Les recettes que nous vous présentons cette semaine mettent en valeur les produits du Bas-Saint-Laurent.

RILLETES D'ANGUILLE FUMÉE AU RAIFORT

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 5 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Anguille fumée | 225 g | 8 oz |
| Huile d'olive | 45 ml | 3 c. à table |
| Pommes de terre bouillies écrasées à sec | 60 ml | ¼ tasse |
| Crème à 35% | 60 ml | ¼ tasse |
| Raifort | 8 ml | 1½ c. à thé |
| Ail en purée | 2 gousses | |
| Sel | | au goût |
| Poivre | | au goût |
| Service: | 1 PORTION | |
| Baguettes de pain | 2 | |
| Rillettes d'anguille | 60 g | 2 oz |
| Échalote verte | 1 | |
| Petits radis avec feuilles (facultatif) | 3 | |

MÉTHODE

PELER l'anguille, bien la débarrasser de ses arêtes, puis l'émietter en la roulant entre les mains.

CHAUFFER l'huile dans une sauteuse.

LORSQUE l'huile est fumante, ajouter l'anguille émiettee et les pommes de terre.

BIEN TRAVAILLER ce mélange à l'aide d'une spatule et ajouter peu à peu la crème, le raifort et l'ail. La pâte doit avoir la consistance d'une purée de pommes de terre pas trop épaisse.

SALER et poivrer.

Service:

FAIRE GRILLER le pain et le tartiner avec les rillettes.

DÉCORER avec des échalotes vertes.

ACCOMPAGNER, si désiré, de petits radis.

SOUPE AUX MOULES

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

1 PORTION

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

| | | |
|-----------------------|--------|--------------|
| Moules | 6 | |
| Vin blanc | 100 ml | 3½ oz |
| Echalote sèche hachée | 15 ml | 1 c. à table |

| | | |
|---------------------|--------|--------------|
| Carotte en brunoise | 15 ml | 1 c. à table |
| Céleri en brunoise | 15 ml | 1 c. à table |
| Poivre du moulin | | au goût |
| Beurre | 30 ml | 2 c. à table |
| Thym | | 1 pincée |
| Bouillon de poisson | 125 ml | ½ tasse |
| Crème à 35% | 125 ml | ½ tasse |
| Cari | | 1 pincée |
| Jaune d'oeuf | 1 | |
| Sel | | au goût |
| Poivre | | au goût |
| Ciboulette ciselée | | au goût |

MÉTHODE

TRIER, racler et laver les moules. Ne pas les laisser trop longtemps dans l'eau, car elles risquent de s'ouvrir et de rejeter en partie leur eau de mer. Mettre les moules dans une sauteuse.

AJOUTER le vin, l'échalote, la carotte, le céleri, le poivre, le beurre et le thym.

Cuire à couvert, en remuant de temps en temps, environ 6 à 8 minutes. Retirer du feu lorsque les moules s'ouvrent largement. Passer le jus de cuisson au chinois étamine.

AJOUTER le bouillon, 90 ml (¼ tasse) de crème et le cari.

FAIRE MIJOTER et épaissir avec un jaune d'oeuf délayé dans le reste de la crème.

N.B.: la soupe ne doit pas bouillir après l'addition du jaune d'oeuf.

Déposer les petites moules dans le fond d'un bol à soupe. Prélever les chairs des grosses moules et garder les coquilles vides pour la décoration.

VÉRIFIER l'assaisonnement de la soupe.

Dressage:

Verser le jus de cuisson sur les moules.

PARSEMER de ciboulette ciselée. Mettre une grosse coquille vide à cheval sur le bord du bol.

NOISETTES D'AGNEAU EN CHEMISE

Préparation: 1 heure

Cuisson: 30 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

| | | |
|---------------------|-------|--------------|
| Côtelettes d'agneau | 12 | |
| Mirepoix: | | |
| — carotte | 90 ml | ½ tasse |
| — céleri | 90 ml | ½ tasse |
| — fenouil | 90 ml | ½ tasse |
| — oignon | 90 ml | ½ tasse |
| Farine | 30 ml | 2 c. à table |

| | | |
|------------------------------|--------|-----------------------|
| Caribou | 125 ml | ½ tasse |
| Eau | 500 ml | 2 tasses |
| Sel | | au goût |
| Poivre | | au goût |
| Beurre | 60 ml | ¼ tasse |
| Sel | | au goût |
| Poivre | | au goût |
| Feuilles d'épinard blanchies | | quantités suffisantes |
| Pâte feuilletée congelée | 750 g | 1 lb 10 oz |
| Oeuf battu | 1 | |

MÉTHODE

PRÉLEVER la chair des côtelettes et la mettre de côté.

Mettre les os et les parures dans une plaque et les faire colorer au four à 230°C (450°F) pendant environ 20 minutes.

AJOUTER la mirepoix et cuire pendant environ 15 minutes. Dégraisser la plaque de cuisson.

SINGER (poudrer de farine). Faire cuire de 2 à 3 minutes.

DÉGLACER avec le caribou.

MOILLER avec l'eau. Faire mijoter jusqu'à ce que le liquide soit réduit d'environ de moitié.

Passer la sauce au chinois.

ASSAISONNER et garder au chaud.

FAIRE SAUTER les noisettes d'agneau dans le beurre (les garder saignantes).

ASSAISONNER.

ENVELOPPER les noisettes avec les feuilles d'épinard, puis avec la pâte feuilletée.

BADIGEONNER la pâte d'oeuf battu.

Cuire au four à 230°C (450°F) pendant 12 minutes puis à 170°C (325°F) pendant 15 minutes.

Napper le fond de l'assiette avec la sauce et y déposer deux noisettes d'agneau. Servir chaud.

HARICOTS VERTS À LA MENTHE

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

| | | |
|-----------------------|-------|--------------|
| Haricots verts frais | 750 g | 1 lb 10 oz |
| Eau | 1 l | 4 tasses |
| Sel | 15 ml | 1 c. à table |
| Beurre | 45 ml | 3 c. à table |
| Sel | | au goût |
| Poivre | | au goût |
| Menthe fraîche hachée | 30 ml | 2 c. à table |

MÉTHODE

PARER et faire cuire les haricots dans l'eau bouillante salée. Egoutter.

FAIRE SAUTER au beurre.

ASSAISONNER.

PARSEMER de menthe fraîche.

PARFAIT AUX POMMES

Préparation: 10 minutes

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

| | | |
|---------------------------|--------|----------|
| Compote de pommes | 250 ml | 1 tasse |
| Cannelle | | au goût |
| Muscade | | au goût |
| Crème glacée à la vanille | 500 ml | 2 tasses |

MÉTHODE

MÉLANGER la compote de pommes avec la cannelle et la muscade.

DANS DES VERRES à parfait, étager la crème glacée et la compote de pommes. Accompagner de biscuits secs.

Cette recette typiquement de chez nous vous a été présentée dans le cadre de l'émission Les Petits Plats du Québec, animée par Reine Malo, hier vendredi à 20 heures, à l'antenne de Radio-Québec, et sera reprise le lundi 31, à 17 heures.

Perspectives  Radio Québec

MOUSSE AUX FRAISES

6 PORTIONS

INGRÉDIENTS Métrique Impérial

| | | |
|------------------------------|--------|--------------|
| Gélatine neutre | 8 ml | ½ c. à table |
| Eau froide | 30 ml | 2 c. à table |
| Sucre granulé | 125 ml | ½ tasse |
| Sel | | 1 pincée |
| Eau | 30 ml | 2 c. à table |
| Jus de citron | | ¼ |
| Purée de fraises | 125 ml | ½ tasse |
| Crème à 35% | 300 ml | 1¼ tasse |
| Fraises fraîches en morceaux | 250 ml | 1 tasse |

MÉTHODE

DISSOUDRE la gélatine dans l'eau froide.

AMENER le sucre, le sel et l'eau à ébullition.

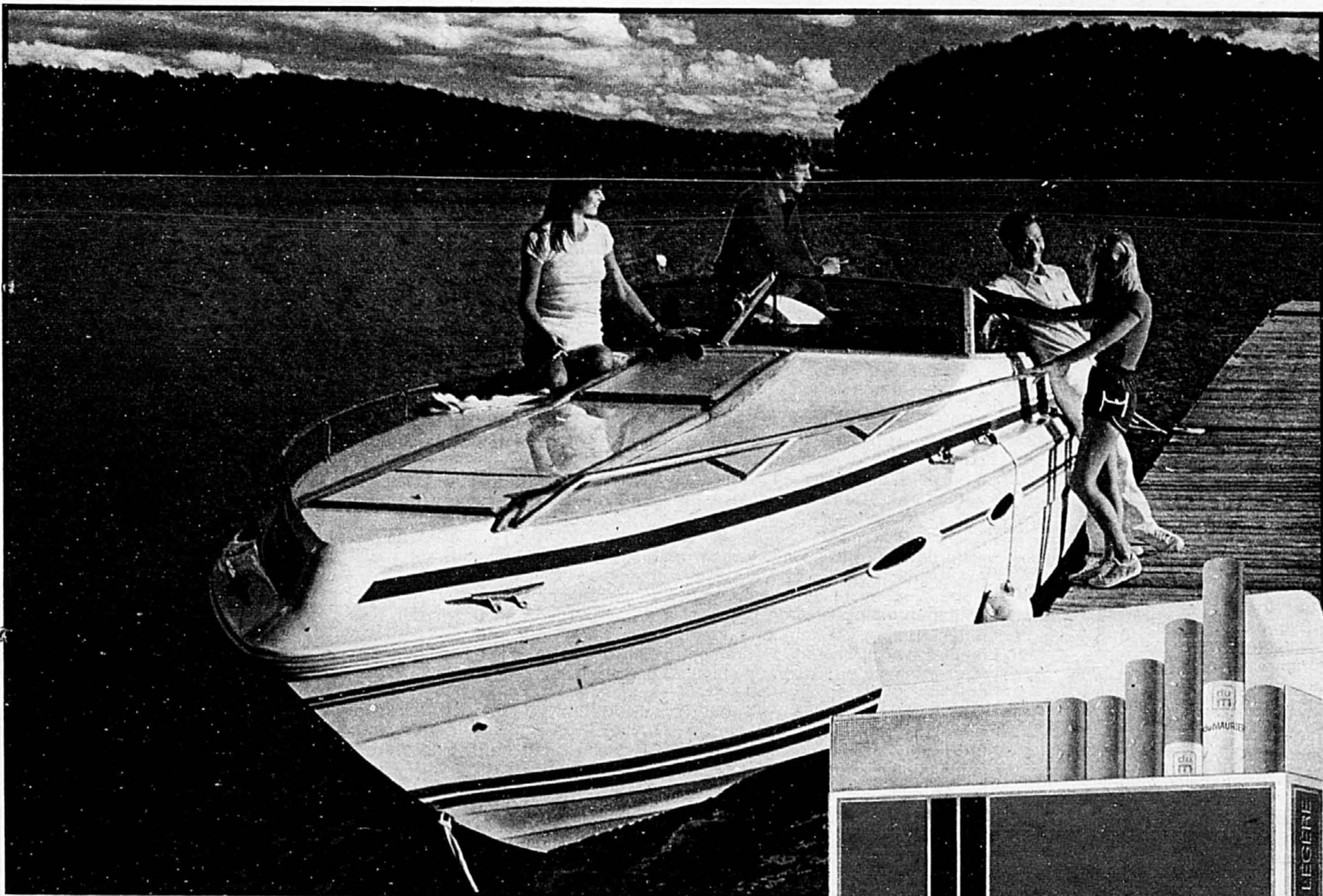
Verser sur la gélatine, bien mélanger et refroidir.

METTRE le jus de citron et les fraises dans le contenant du mélangeur électrique. Réduire en purée. Ajouter au mélange précédent.

QUAND le mélange commence à prendre, incorporer la crème fouettée et les fraises coupées en morceaux. Garder quelques fraises pour décorer.

Verser le mélange dans des moules de 125 ml (½ tasse), réfrigérer de 2 à 3 heures.

Démouler et garnir de crème Chantilly et de quartiers de fraises.



LA NOUVELLE du MAURIER LÉGÈRE



Le goût riche et distinctif de du Maurier



Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croit avec l'usage — éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette — Format Régulier: "goudron" 9 mg, nicotine 0.9 mg. King Size: "goudron" 11 mg, nicotine 1.0 mg.