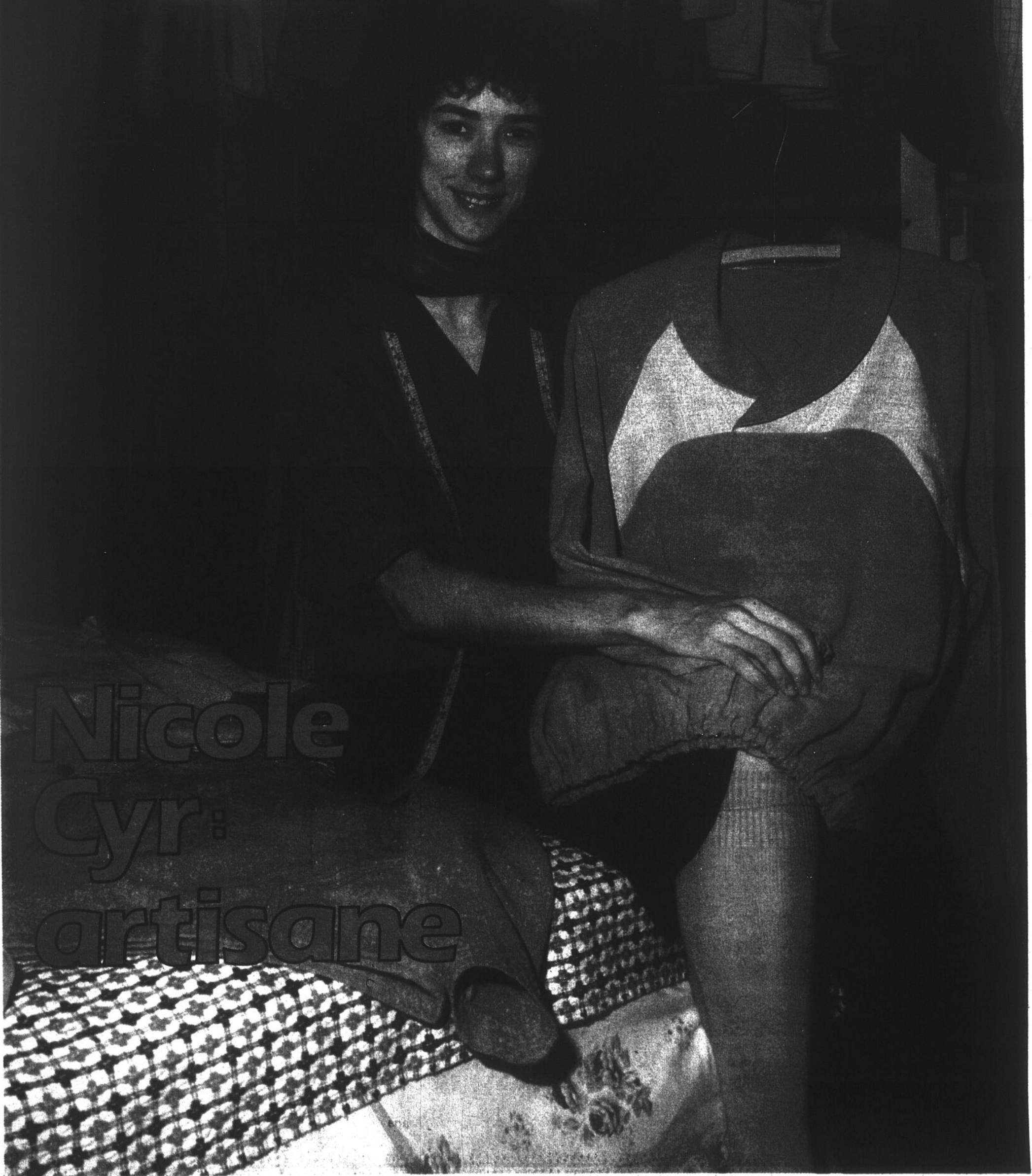


Carrefour

Dimanche-Matin

VOLUME 1 — NUMÉRO 37 — 16 DÉCEMBRE 1979



Nicole
Cyr:
artisane

JEAN de BRABANT: un optimisme en éclosion

Au Québec, en mai 1977, le marché immobilier du Québec chuta à un niveau plus bas que celui qui existait en Suisse ou en Italie où l'on appréhendait alors une prise de pouvoir par un parti de la gauche. Nul investisseur, nul spéculateur immobilier ne voulait risquer son magot dans l'avenir de la «belle province». Nageant à contre-courant, un jeune avocat montréalais, Me Jean de Brabant, tentait de convaincre ses clients d'investir au Québec. De guerre lasse, il décida de se lancer lui-même dans une aventure dont il ne connaît toujours pas la fin aujourd'hui. En décembre 1977, il rencontra et finit par convaincre un certain monsieur Altmann que la terre québécoise valait toujours la peine que l'on s'y attarde quelque peu. Grâce à une mise de fonds de 500.000\$, les nouveaux associés achetaient un immeuble du Vieux-Montréal. La transaction s'avéra fructueuse et les hommes d'affaires, plus entreprenants. Ils achetèrent par la suite d'autres immeubles de cette vieille partie de la métropole qui revit tranquillement aujourd'hui.

Me Jean de Brabant n'est effectivement peu connu du public, mais sa mère l'est davantage puisqu'il s'agit de Michèle Tysère. Né à Montréal malgré un accent parisien, Jean de Brabant termina son droit à l'Université McGill et pratiqua toute la brochette juridique, droit civil, commercial et criminel. S'intéressant de plus en plus au marché immobilier, il concentra sa pratique dans cette sphère.

«Avant 1977, j'orientais mes clients, pour la plupart des entreprises bancaires, dans des transactions au Texas. Après mai 77, le marché québécois tomba au point où je considérai qu'il serait

intéressant de s'y attarder. Pas un ne voulut me suivre mais grâce à l'aide d'un ami qui est maintenant devenu mon associé, nous avons acheté quelques immeubles du Vieux Montréal», raconte Jean de Brabant.

Immeubles qui devaient par la suite devenir des espaces à bureaux, appartements à être offerts en co-propriétés ou clubs sportifs, Jean de Brabant persista en sa croyance que les temps actuels étaient propices à l'achat. Quelqu'un attira son attention sur l'édifice de feu Dupuis et Frères et réussit à le convaincre que la vocation de cet immeuble en serait plutôt une d'édifice à bureaux qu'un magasin à rayons.

«L'affaire m'intéressa au point où je me suis porté acquéreur de l'édifice», avoue Jean de Brabant. «Rien n'est plus fou qu'un fou qui s'ignore. C'est pourquoi je n'ambitionnais pas faire revivre ce magasin à rayons car je ne connais rien dans ce domaine. Non, nous avons décidé d'investir quelques

11 millions de dollars dans cet édifice et d'y construire deux «atriums» où l'été sera perpétuel».

L'ancien édifice sera entièrement réaménagé en espaces à bureaux avec une forêt de plantes et de fleurs tropicales. Des cascades, descendant d'étages en étages, assureront à cette végétation l'humidité essentielle à leur santé.

«Un été douze mois par année», assure cet amant des fleurs «où l'éclairage proviendra de vastes puits de lumière. Je suis certain que toute l'espace disponible sera louée à l'ouverture de l'immeuble, soit l'été prochain».

Jean de Brabant professe d'ailleurs cet optimisme puisqu'il semble vouloir faire de Montréal son terrain d'action.

«Si la réponse est oui au prochain référendum», dit-il, «dès le lendemain, j'achèterai tout ce que je pourrai. Si la réponse est non, j'achèterai quand-même puisque le marché connaîtra une reprise fantastique».



FRANCINE LÉGER: «Québec Love»

On peut imaginer que les chemins qui mènent au monde du cinéma sont parsemés d'étoiles et brillamment éclairés. Pourtant, pour certains, ces avenues sont sombres et obscures. Tel semble être le cas des cinéastes qui ont opté pour l'animation. Leur patient travail n'est que peu reconnu du public et les bravos viennent plutôt des confrères de travail et d'une poignée d'initiés.

Francine Léger fait du cinéma d'animation aujourd'hui après s'être engueulé à l'âge de 9 ans avec une voisine qui lui suggérait des cours en économie familiale et d'avoir enfin «fait» les Beaux-Arts. Au sortir de «l'Ecole», elle effectue un travail en graphisme publicitaire et devient producteur de films d'animation et directeur d'une compagnie à but non-lucratif, «Québec Love». Elle a signé des productions comme «L'écran géant», «Ultimatum» en plus d'animer un spectacle télévisé mettant en vedette Robert Charlebois.

«J'aime faire de l'animation», déclare-t-elle même si les temps sont parfois durs. «Grâce à ce métier, à ce moyen d'expression

qui est aussi une bonne préparation au cinéma «live», je peux rejoindre le public et passer certains messages».

Ces messages apparaissent teintés de subjectivisme mais pour Francine Léger, il ne s'agit pas d'une époque de sa vie, une époque de réflexion politique ou sociale.

«Aujourd'hui, je peux affirmer qu'à l'époque où j'ai travaillé sur «Ultimatum», par exemple, je l'ai fait bien sûr par choix mais aussi par naïveté. Et pourtant, on passe toujours un peu de soi, de ses préoccupations et de ses convictions à travers ce que l'on fait».

Au Québec, il y a plusieurs femmes qui font de l'animation mais Francine Léger a choisi le moyen difficile, celui où l'artisan construit tout de ses mains et ne bénéficie pas de tous les moyens qu'ont de grandes maisons de production comme l'Office National du Film par exemple. «Un milieu un peu irréel soutenu par les argentés du gouvernement fédéral» ajoute Francine Léger.



Les invités du dimanche

NICOLE CYR: jouir de sa solitude

Le dictionnaire définit l'artisan comme étant une personne qui effectue un travail manuel à son propre compte. Nicole Cyr fait partie de ce groupe qui reçoit la majeure partie de son revenu une fois l'an à l'occasion du Salon des Métiers d'Art, l'un des plus courus au Québec. Nicole Cyr, comme elle se définit, est une couturière autodidacte. Originaire de la Gaspésie, elle est, selon ses dires, issue de cette génération des «demi-cegepiens», celle qui sans doute, fut sacrifiée à l'implantation d'un nouveau système d'éducation.

Nicole Cyr est artisane depuis quatre ans, elle confectionne des chemises pour une clientèle qu'elle semble apprécier énormément, les hommes. «J'aime beaucoup ce que je fais», déclare-t-elle. «Les hommes sont plus faciles à satisfaire. Depuis quelques années, ils osent sortir de l'ornière dans laquelle la mode conservatrice les avait placés».

Nicole Cyr tente de rendre dans ses chemises ce que les hommes font avec leurs vêtements de tous les jours. Retrousser le col, essayer de rendre la chemise plus ample.

La mode force les hommes à marcher le dos courbé. Les encoches sont trop hautes par exemple.

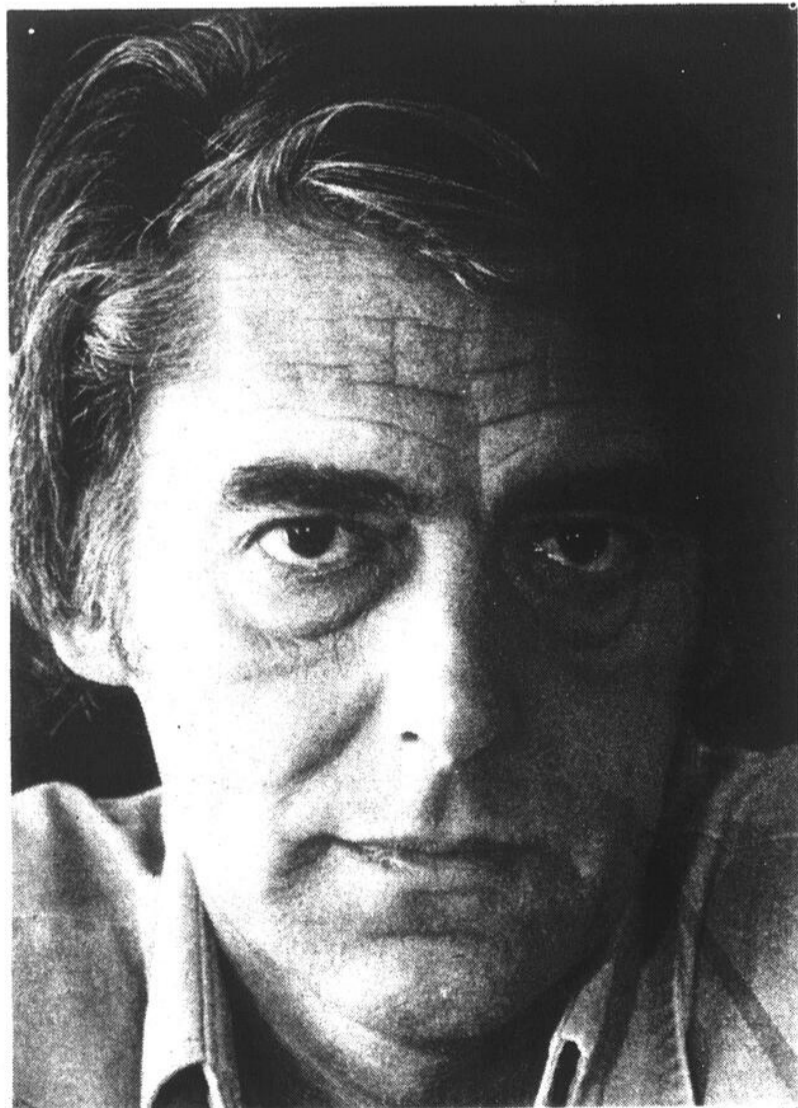
Ce métier d'artisan qu'elle pratique comporte ses bons et mau-

vais côtés. Tributaires de la motivation d'achat des visiteurs du Salon ou par leur clientèle privée, les artisans ne vivent pas dans une sécurité tout à fait «syndicale».

«Les artisans ne sont pas des hommes d'affaires mais ils doivent le devenir», affirme Nicole Cyr qui est aussi membre du conseil d'administration du Salon des Métiers d'Art. «Un artisan doit s'auto-discipliner, il doit penser en mini-homme d'affaires, établir de bonnes relations avec son gérant de banque et finalement ne compter que sur une seule période annuelle où il pourra écouler sa production. Ils sont tous finalement de grands solitaires qui savent apprécier une solitude que plusieurs craignent. Moi, quand je travaille de mes mains, mon esprit va ailleurs. Je n'ai pas de sécurité d'emploi ni de syndicat pour faire valoir mes droits. Ce que j'ai, c'est moi qui le gagne mais mon métier me donne le temps et la chance d'avoir une perspective différente sur les gens et sur les événements».

Nicole Cyr rêve, entre deux boutons et une manche, de s'évader vers les grandes solitudes du grand nord.

«J'aime les grands espaces, où l'air est pur et sain», affirme-t-elle en résumant cette solitude des artisans de chez-nous et d'ailleurs.



PIERRE REY: liberté et succès

Maison en Irlande, liberté de penser et d'agir, 4 millions de copies vendues pour son premier roman, «Le Grec», autant pour le deuxième, «La Veuve», Pierre Rey a, à 49 ans, rejoint les personnages de ses romans, un constant besoin d'introspection mis à part. Deux mariages, deux enfants, une troisième vie avec la journaliste Danny Jucaud, dix années de psychanalyse, l'auteur à succès a trouvé une partie de la vérité qu'il cherchait mais a aussi constaté que les limites de son ignorance avaient reculé à mesure qu'il progressait.

Professeur en histoire de l'art puis artiste-peintre, Pierre Rey en eut assez un beau jour et voulut devenir journaliste. Au contact du «jet set» de Cannes, il rencontre cette faune qu'il ferait revivre dix ans plus tard dans ses romans.

«A 34 ans, après avoir été chroniqueur parisien puis directeur pendant trois ans chez «Marie-Claire», j'ai tout lâché pendant

vingt ans», raconte aujourd'hui Pierre Rey entre deux cigarettes et un repas pris sur le coin d'une table d'hôtel.

Cette période sabatique de cinq ans lui permit de reprendre contact avec son corps en enseignant la boxe et la savate. «Je faisais bouger mon corps pour réaliser que j'en avais un», ajoute-t-il. Cette retraite semble avoir eu de bons résultats puisqu'un jour, il eut l'idée d'un roman, «Le Grec». Après un essai de vingt pages, l'éditeur Robert Laffont accepte de le publier dans sa collection «Best Sellers». Même s'il s'en défend faiblement aujourd'hui, la ressemblance qu'ont ses personnages avec certains contemporains comme Jackie Kennedy-Onassis n'est pas fortuite mais n'est qu'un ingrédient d'une recette à succès. «Je ne saurais dire d'où vient l'inspiration» avance Pierre Rey. «En fait, il s'agit d'une conjonction d'idées accumulées pendant dix

ans», raconte aujourd'hui Pierre Rey entre deux cigarettes et un repas pris sur le coin d'une table d'hôtel.

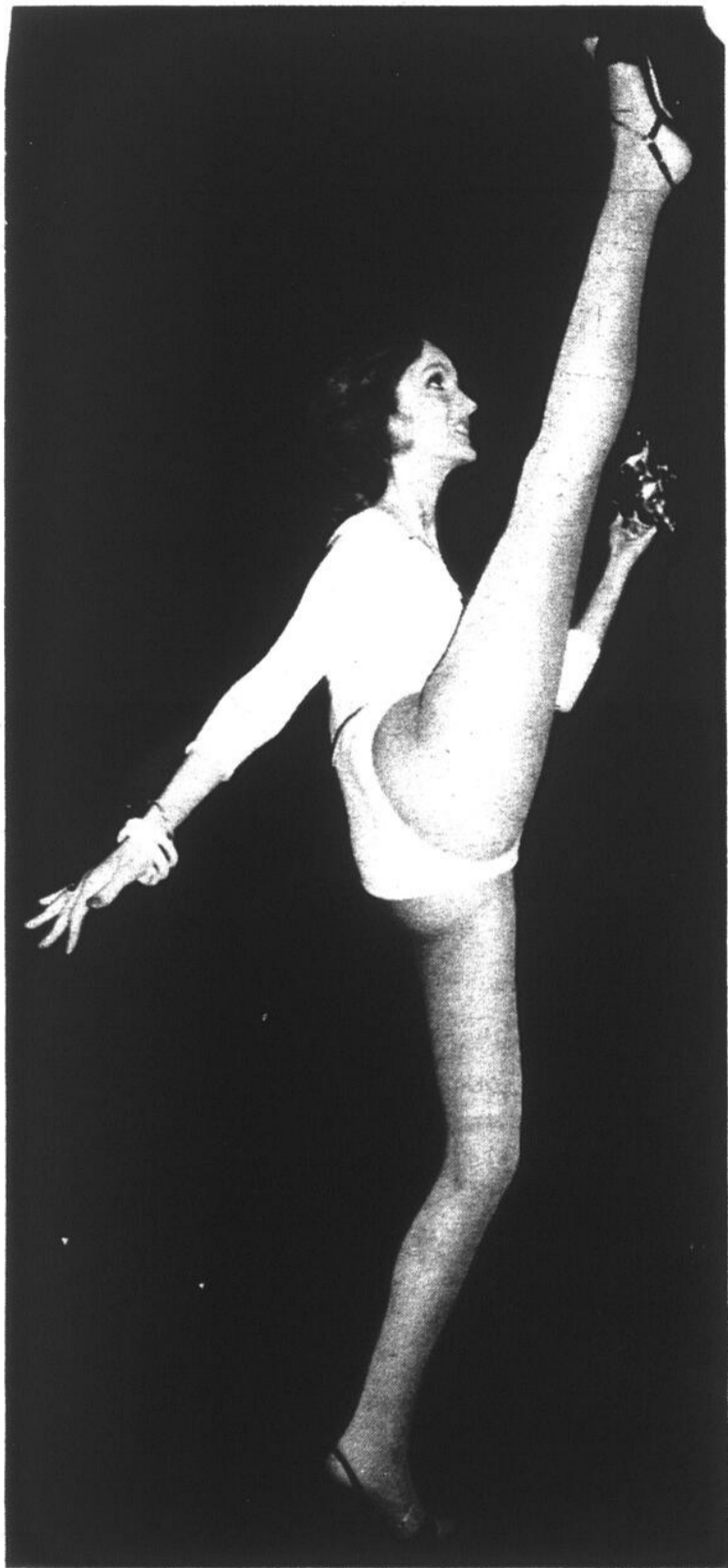
Indéniablement, Pierre Rey connaît aujourd'hui le succès. Succès de librairie égale succès financier et tout le reste.

«Mais qu'est-ce que le succès» ajoute-t-il au sujet. «L'auteur est en position féminine devant le succès, il est en position passive. Pour moi, le succès, c'est de composer une chanson et de l'entendre chanter par un maçon cinq ans plus tard. Le succès, c'est aussi mieux vivre, c'est d'être bien dans sa peau, de faire de sa vie une oeuvre d'art avec de grands moments d'intensité. C'est de jouir de toutes les formes de liberté». Une liberté que Pierre Rey peut exercer aujourd'hui en prenant des leçons de folie et en restant en contact avec des pensées plus développées que la sienne afin de constamment reculer les limites de son savoir.

Les invités du dimanche

Les plus belles jambes de Grande-Bretagne

Dans un concours organisé par une firme londonienne manufacturière des bas pour dames, la jeune Aesould Irwin, 20 ans, remporta haut la jambe le titre de «Mademoiselle Belles Jambes». Le jury, composé d'éminents connaisseurs en la matière, ne mit que quelques minutes pour annoncer que les jambes de 34 pouces de Mlle Irwin représentaient l'idéal jambier que toute jeune femme aimerait posséder. Aesould Irwin n'a à son actif qu'un rôle de figurante dans le dernier film de la série «James Bond», «Moonraker» mais elle espère se tailler une place dans le monde cinématographique.



Jacob, un perroquet très bavard

Pour la première fois dans les annales judiciaires mondiales, un perroquet a aidé la police à effectuer une arrestation. L'oiseau fut trouvé alors qu'il était perché sur l'épaule d'un homme gisant sur le pavé. Amenés tous deux au poste le plus rapproché, les policiers ne purent tirer un seul mot de l'homme tellement il était sous l'effet d'une bonne dose d'alcool. En revanche, le perroquet avait la lan-

gue bien pendue et il informa les policiers qu'il s'appelait Jacob et appartenait à une dénommée Herta. Après de courtes recherches, les fins limiers découvrirent qu'une certaine Herta, marchande d'animaux domestiqués, avait, quelques semaines auparavant, rapporté le vol d'une douzaine de perroquets. La suite de cette histoire est facile à imaginer.

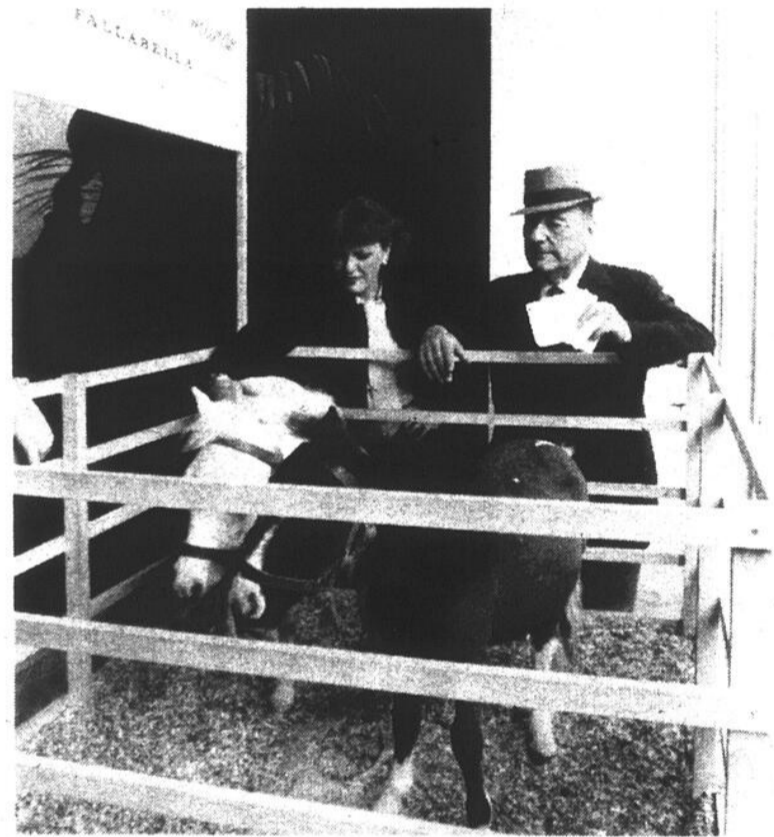


Savoir se protéger

Eric Nordh, 10 ans, de Hartebeestpoort en Afrique du Sud adore aller à la pêche. Mais contrairement aux autres enfants de son âge qui se font habituellement accompagner par leur chien, il préfère, pour assurer sa protection, être en compagnie de Rippah, un jeune guépard de trois ans. L'animal, parfaitement apprivoisé, met la patte sur l'épaule de son maître pour lui rappeler qu'il est temps de partir lorsque la pêche n'est pas fructueuse et sa patience, à bout. Parmi les grands félins, le guépard est le seul qui fut utilisé par l'homme comme auxiliaire à la chasse à la gazelle principalement à cause de sa grande rapidité (75 km/hre) et de son aptitude au dressage. Contrairement aux autres représentants de son espèce, ses griffes ne sont pas rétractiles. Il achève habituellement sa proie en lui sectionnant la veine jugulaire.

Julio Fallabella: un éleveur unique

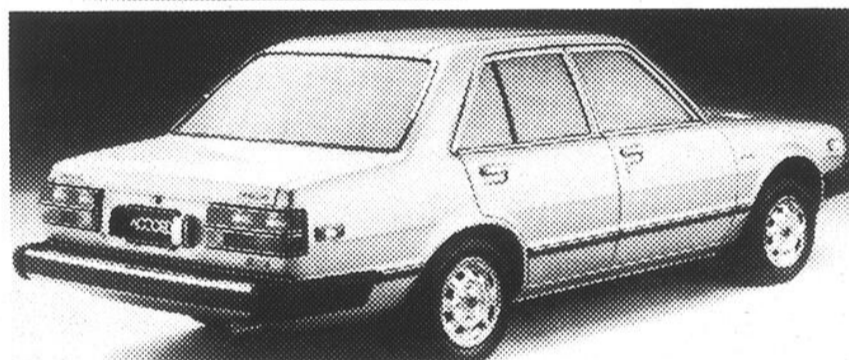
140 années de recherche et d'expérimentation ont permis à la famille Fallabella d'Argentine de produire cette race unique de chevaux miniaturisés. Pesant un kilogramme à la naissance, ces bêtes n'atteignent pas plus de 9 kilos à l'âge adulte. Quant à la taille, pour un cheval, elle est impressionnante; quarante centimètres. Au départ, Julio Fallabella croyait que ses chevaux pourraient être sujets à différents problèmes. Or, il n'en fut rien et les petites bêtes s'avèrent très résistantes, au point de pouvoir tirer une charge de 300 kilos. Peut-être sera-t-il possible de posséder un tel animal dans son jardin ou dans son appartement.



HONDA Y CROIT:

LE LUXE CE N'EST PAS DU LUXE... NE VOUS PRIVEZ PAS D'UNE BONNE AUTO POUR UNE RAISON D'ARGENT.

Si l'argent n'était pas un problème pour ceux qui aiment les voitures de performance et de luxe, ils auraient tous des voitures importées de luxe. Mais l'argent est souvent un problème et la plupart des gens ne peuvent conduire la voiture de leurs rêves que dans leurs rêves. Mais, heureusement pour eux, il existe quand même des voitures qui peuvent combler leurs rêves de performance et de luxe à un prix bien terre-à-terre, à un prix qui n'a pas augmenté pour 1980. Ces voitures sont les Honda Accord 3 portes, Accord 4 portes et Prélude; trois voitures construites et finies de façon impeccable jusque dans les moindres détails qui combinent luxe et performance à un prix raisonnable. L'un des grands avantages de l'Accord est sa traction avant éprouvée. Cet avantage est partagé par la Prélude. Un autre de leurs avantages, c'est l'étonnante performance d'un moteur qui consomme peu. Que vous soyez amateur de changements manuels ou automatiques, elles sont



toujours un plaisir à conduire, avec leur transmission standard 5 vitesses ou leur Hondamatic 3 vitesses. L'allumage transistorisé, les freins à disque avant à autorégulation, la suspension entièrement indépendante à jambes de force MacPherson, les pneus radiaux, le récepteur AM-FM, les glaces teintées et les sièges inclinables sont toutes des caractéristiques que vous trouverez sur l'Accord et la Prélude... en équipement standard! L'Accord 4 portes a tout le fringant de la 3 portes et un coffre immense. C'est la preuve qu'on peut construire une voiture pour la famille sans rien enlever au plaisir de conduire. De son côté, la Prélude est une GT dans le vrai sens du mot. Elle est techniquement en avance de son temps à bien des points de vue. Son système de suspension est du genre que vous aurez bien de la difficulté à retrouver sur une voiture de moins de \$10,000 ou même de \$15,000. Les Honda Accord 3 portes, Accord 4 portes et Prélude... le luxe ce n'est pas du luxe!

LES HONDA ACCORD ET PRÉLUDE.

Garage Civique Limitée
2355 Boul. Hymus
Dorval, Québec, H9S 1J8
683-5533

La Boutique Automobile
M. P.R. Rainville Inc.
195, 1ère Avenue, Ville Ile-Perrot
Québec, J7V 5A1
453-8416

Les Automobiles Honda A.K.S. Ltée
266 Boul. Labelle
Ste-Rose, Québec, H7L 1K4
861-6110

Verchères Auto Inc.
3551, Chemin Chambly
Longueuil, J4J 2G2
679-4710

Encore Automobile Ltd/Ltée
266, Boul. St-Jean-Baptiste
Châteauguay, Québec J6K 3C2
698-1060

Lombardi Autos Ltée
7965, Boul. Langelier
St-Léonard, Québec, H1P 2X6
324-5542

Rallye Motors Limitée
101, Clément,
LaSalle, Québec, H8R 1S8
364-1121

Lallier Auto Inc.
110, Notre-Dame,
Repentigny, Québec, J6A 2P3
581-7571

Honda De Sigi Ltée
440 Ouest, Dorchester
Montréal, Québec, H2O 1V7
879-1550

Lallier Auto Inc.
12435, Boul. Laurentien
Cartierville, Québec, H4K 1N9
337-2330

un abonnement
à **la presse**

c'est un cadeau
qui dure



M CROISES T S

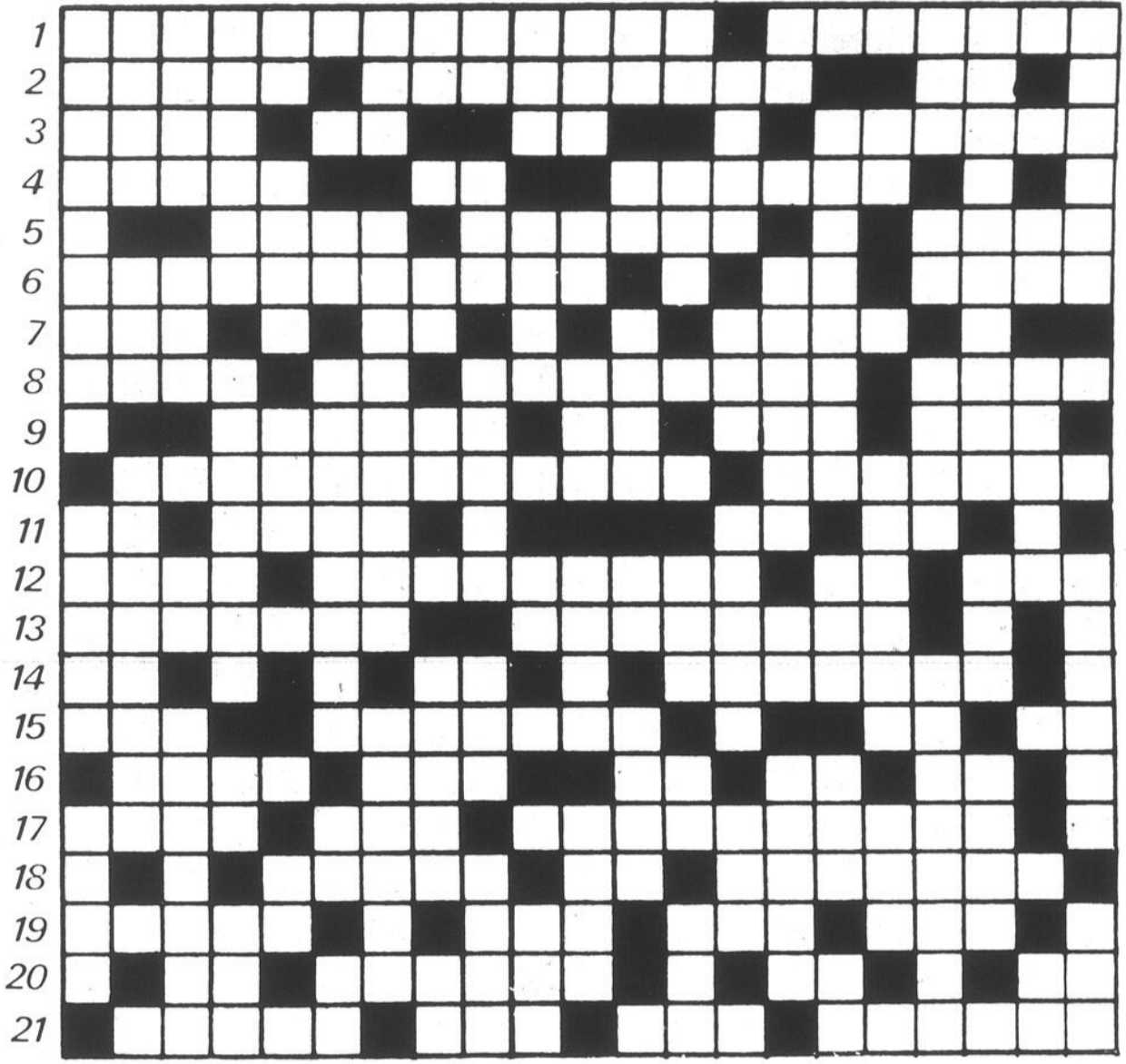
L'OEIL

HORIZONTALEMENT

- 1- Spécialité médicale dont l'objet est le traitement des affections de l'oeil — Saillie arquée, revêtue de poils, qui s'étend au-dessus de l'orbite de l'oeil.
- 2- Pyramide de pierres édiflée en montagne pour indiquer un passage — Qui appartient à l'oeil (pl.) — Son prix a augmenté en 1979.
- 3- Couche pigmentaire de l'iris — Ici — Deux voyelles — Cavité osseuse de la face dans laquelle l'oeil est placé.
- 4- Liquide salé qui s'écoule de l'oeil — Scandium — Partie antérieure, transparente, du globe de l'oeil.
- 5- Membrane colorée de l'oeil — Oeil simple de nombreux arthropodes — Temps chauds.
- 6- Membrane externe du globe oculaire — Chlore — Défectuosité physique.
- 7- Utile au golf — Lettre grecque — Poils des paupières.
- 8- Tête de rocher — Demie de papa — Lame musculaire qui peut recouvrir la partie antérieure de l'oeil — Interjection accompagnant souvent le récit d'un coup porté brusquement.
- 9- Exposer sur l'herbe du linge qu'on veut blanchir — Marque le conditionnement — Trois fois — Langue ancienne.
- 10- Al'oeil — Membranes sensibles des yeux.
- 11- Pronom personnel — Faculté — Symbole du solum — Conjugaison.
- 12- Qui n'ont point d'éclat — Se dit d'un oeil dont la vue

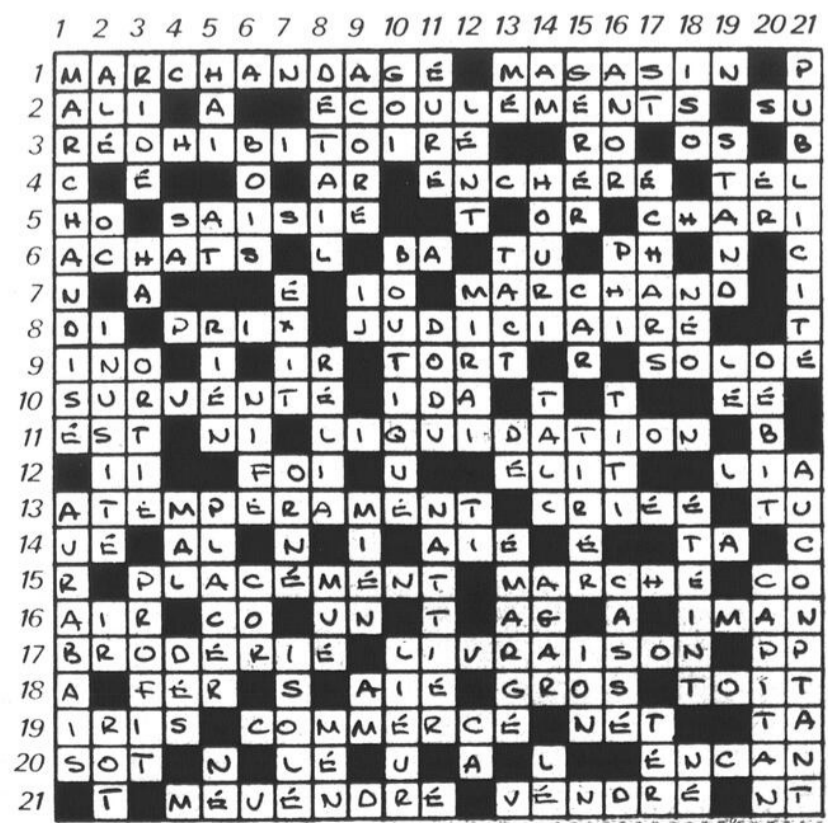
VERTICALEMENT

- 1- Médecins qui traitent les maladies des yeux — Taxe — Ensemence.
- 2- Couvert de pavés le sol d'une rue — Démonstratif — Durcissement du globe oculaire.
- 3- Pas aujourd'hui — Prénom masculin — Deux consonnes — Monstre à l'oeil unique.
- 4- Mangeoire pour la volaille — Liquide visqueux qui découle des yeux — En les — Préposition.
- 5- Douze mois — Manière d'aller — Saison — Béryllium.
- 6- Fille d'Inachos — Autre nom de la pupille de l'oeil — Possède — Démonstratif.
- 7- Pronom personnel — Difformité de celui qui louche des yeux — Qui ne voit que d'un oeil.
- 8- Dialecte du langage provençal — Fille d'Inachos — Sert à lier — On y loge des voyageurs — Marque l'accompagnement.
- 9- Parcouru des yeux — Cuisinier à bord d'un navire — Cède pour un temps — Mesure agraire — Têtes des tiges de blé.
- 10- Sert à encourager — Nettoyage — Technétium — Sainte.
- 11- Enjoué — Voyelles jumelles — Emploie, utilise — Fleuve d'Europe occidentale — Propice.
- 12- Onze — Chlore — Moment cinétique propre de l'électron — Lac des Pyrénées — Intente en justice.
- 13- Conjugaison — Interjection espagnole — Petite prairie — Ancienne note — Comédie burlesque d'A. Jarry.
- 14- Va ça et là à l'aventure — Démonstratif — Tubes luminescents à lumière



- 18- Suc épuré d'un fruit cuit — Conjonction — Percevoir par le moyen des yeux — Membranes de l'oeil.
- 19- Elément constitutif de l'oeil — La plus ville populace — Pas un oeil, mais deux.
- 20- Conjugaison — Poinçon du cordonnier — Venu au monde.
- 21- Joie, réjouissance collective — Perception par l'organe de la vue — De peu de valeur.

Solution de la semaine dernière



Dans votre cuisine avec Monique Chevrier



Punch des Fêtes

2 t. sucre
1 t. d'eau
1 t. de jus de citron
1 t. brandy
2 t. sherry sec
2 t. café fort
3 bouteilles de vin blanc sec
1 bouteille de soda water
glaçons

PRÉPARATION:

Faire bouillir cinq minutes le sucre et l'eau. Refroidir. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients excepté le soda. Refroidir. Au moment du service, déposer les glaçons ou la couronne de glace. Verser le mélange et le soda. Servir immédiatement.

Couronne de glace

Choisir un moule couronne, de préférence avec des dessins. Faire congeler un peu d'eau au fond. Déposer des fruits, cerises, oranges, lime, placer joliment. Recouvrir d'eau bien froide juste pour faire prendre. Faire attention de ne pas faire flotter les fruits. Répéter selon le nombre de décorations. Remplir et congeler plusieurs jours à l'avance.

Passer sous le robinet d'eau chaude pour démouler. Travailler délicatement. Déposer dans le bol et verser le punch.

Gâteau roulé

6 oeufs
1 t. sucre fin
1 t. farine à pâtisserie
1 c. à t. poudre à page
1/8 c. à t. sel
1 c. à t. vanille
1/2 t. confiture

PRÉPARATION:

Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux et épais comme de la crème fouettée. Ajouter graduellement le sucre

Depuis le début de novembre, je vous ai suggéré des recettes qui peuvent entrer dans des menus pour le temps des fêtes. Prenez le temps d'inscrire les menus que vous aurez à servir pour chaque occasion. Vous pourrez prévoir la liste d'achats et les horaires de travail.

en continuant de battre. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et ajouter au mélange en pliant avec une spatule. Ajouter la vanille. Verser dans une lèche-

frite de 17" x 11" x 1", recouverte d'un papier brun graissé. Cuire au four à 400°F environ 10 à 15 minutes.

Démouler sur un linge sec sau-

poudré de sucre à glacer. Rouler avec le linge. Dérouler et couper les bords. Rouler à nouveau. Etendre la confiture, rouler sans trop presser et laisser refroidir



sur un grillage à gâteau.

Couper en tranches de 1/2" d'épaisseur. Déposer au fond d'un moule et sur les côtés. Remplir de bavaroise aux fraises.

Bavaroise aux fraises

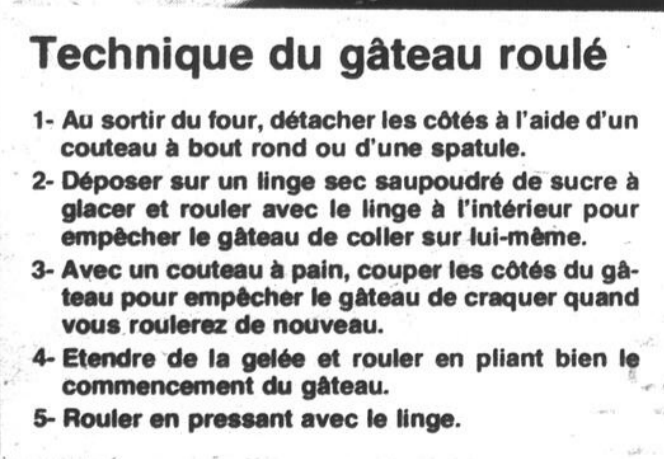
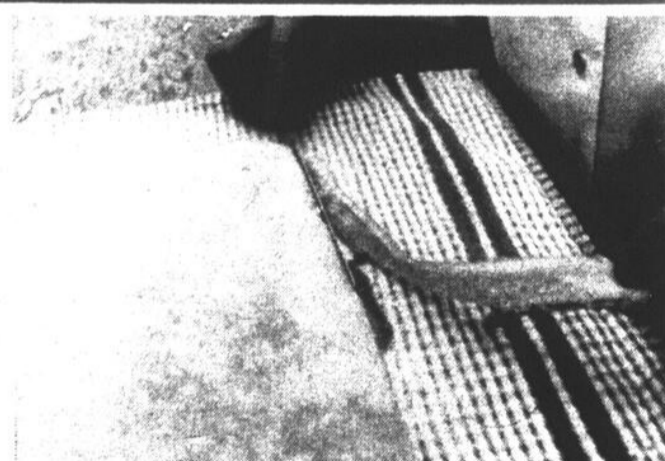
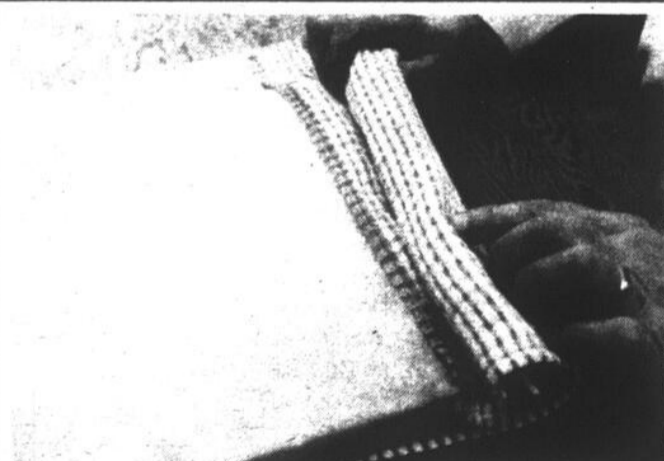
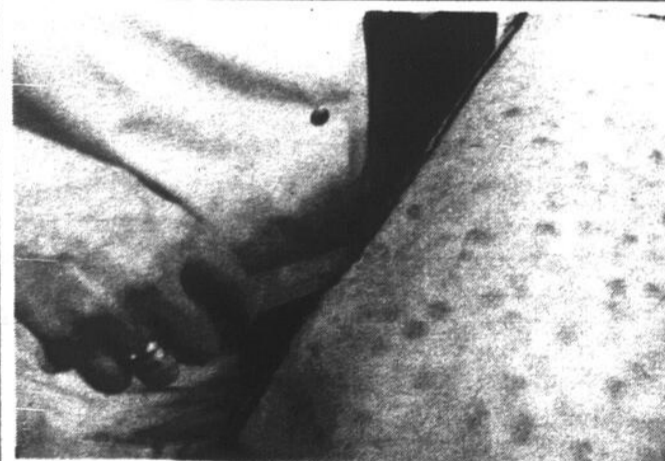
2 c. à tab. de gélatine
1/4 t. d'eau froide
2 t. de lait
4 jaunes d'oeufs
1/2 t. sucre
2 t. fraises congelés en purées
1 t. crème 35% ou de crème végétale

PRÉPARATION:

Saupoudrer la gélatine sur l'eau froide en brassant pour la faire gonfler. Chauffer le lait au bain-marie. Battre les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle.

Verser le lait chaud, en brassant, sur les oeufs. Remettre au bain-marie. Cuire en brassant jusqu'à ce que la mousse blanche sur le dessus disparaisse. Retirer du feu immédiatement. Ajouter la gélatine pour dissoudre. Refroidir sur l'eau glacée en brassant. Quand le mélange est tiède, ajouter la purée de fraises. Continuer de refroidir jusqu'à ce que le mélange soit épais.

Avoir soin de brasser souvent. Incorporer dans la crème fouettée. Verser dans le moule préparé avec les tranches de gâteau. Refroidir. La préparation peut être faite deux jours à l'avance. Démouler et décorer avec des fraises fraîches si possible.



Technique du gâteau roulé

- 1- Au sortir du four, détacher les côtés à l'aide d'un couteau à bout rond ou d'une spatule.
- 2- Déposer sur un linge sec saupoudré de sucre à glacer et rouler avec le linge à l'intérieur pour empêcher le gâteau de coller sur lui-même.
- 3- Avec un couteau à pain, couper les côtés du gâteau pour empêcher le gâteau de craquer quand vous roulez de nouveau.
- 4- Etendre de la gelée et rouler en pliant bien le commencement du gâteau.
- 5- Rouler en pressant avec le linge.

SANTÉ



Dr SERGE MONGEAU

L'importance de bien manger

Il y a deux ans, le ministère des Affaires sociales du Québec rendait publique sa politique en matière de nutrition. La décision d'entreprendre une vaste campagne dans ce domaine a été prise à la lumière de faits troublants; en effet, il en coûte actuellement plus de 225 millions de dollars par année au Québec pour traiter des maladies associées aux déséquilibres alimentaires. A ces chiffres, il faudrait ajouter les coûts des soins dentaires aux enfants, pour la plupart imputables aussi aux mauvaises habitudes alimentaires; ces coûts dépassent les 45 millions de dollars par année. Financièrement le gouvernement,

qui défraie la note des hôpitaux, des médecins et des dentistes (pour les soins aux enfants) a donc tout intérêt à voir changer la situation. D'autant plus que les tendances alimentaires constatées au moment de l'élaboration de la politique de nutrition semblaient nous conduire vers une situation encore plus grave. Voici la liste de ces tendances les plus significatives, telle qu'établie par le Dr Madeleine Blanchet, du ministère des Affaires sociales:

1. Notre alimentation contient de plus en plus de matières grasses. Actuellement, ces matières grasses représentent 40% de l'apport calorique total de l'adulte;

2. notre apport calorique est généralement excessif en regard de nos dépenses énergétiques. Il en résulte une progression de plus en plus marquée de l'obésité;

3. les produits sucrés ont remplacé graduellement les amidons plus nutritifs: pain, céréales, pommes de terre dont la teneur en nutriments et en fibres est plus élevée que celle des sucres simples;

4. notre alimentation de tous les jours contient de plus en plus d'additifs chimiques et de substituts d'aliments naturels. Si les effets à court terme ne semblent pas nocifs, les effets à long terme (en particulier le pouvoir cancérogène) de ces substances ne peuvent

être étudiés au moment où elles sont mises sur le marché. L'interdiction récente de la saccharine n'est qu'un exemple du danger potentiel que représente la chimification progressive de notre alimentation.

D'autres maladies liées à la nutrition

De plus en plus, on reconnaît l'importance de l'alimentation dans diverses maladies autres que celles pour lesquelles nous avons évalué plus haut les coûts. Comme le note le Dr Blanchet, «même si toutes les relations complexes entre les maladies et le mode d'alimentation n'ont pu encore être confirmées par la recherche clinique, la recherche fondamentale et la recherche épidémiologique ont toutes deux indiqué les étroites relations qui existent entre certaines maladies actuelles et le mode d'alimentation qui prévaut depuis la naissance de la société urbaine et industrielle. Nous avons donc une assez grande évidence qu'une alimentation mieux équilibrée contribuerait à réduire le fardeau du diabète de l'adulte, de la carie dentaire, des maladies associées à l'athérosclérose telles que l'infarctus et les accidents cérébrovasculaires et peut-être même de

certains cancers tels que celui du colon-rectum et du sein».

On ne peut qu'applaudir à ce raisonnement, car s'il y a un reproche qu'il faut faire à la médecine, c'est bien celui d'attendre des preuves écrasantes pour établir des relations de cause à effet; ce n'est que quand l'évidence crève les yeux, comme dans le cas de la thalidomide, que les médecins acceptent de reconnaître la nocivité d'un produit ou d'une habitude quelconque. Par contre, ces mêmes médecins introduisent dans leur bagage thérapeutique toutes sortes de produits et de procédures sans en avoir vérifié ni l'efficacité ni tous les effets secondaires possibles.

Mais il y a plus que les maladies à éviter. Une saine alimentation constitue en effet un des piliers sur lesquels on fonde une bonne santé: «les aliments sains sont source de bien-être et il ne peut être nocif pour quiconque d'adopter de meilleures habitudes alimentaires» (Dr Blanchet). Quand on a une alimentation équilibrée, on fonctionne mieux, on se sent mieux et notre corps nous fournit un meilleur rendement, nous permettant plus facilement de réaliser les activités que nous voulons. Que de lourdeurs, fatigues, insomnies et autres maux courants ne sont-ils pas attribuables à une mauvaise alimentation!

SUITE À LA SEMAINE PROCHAINE

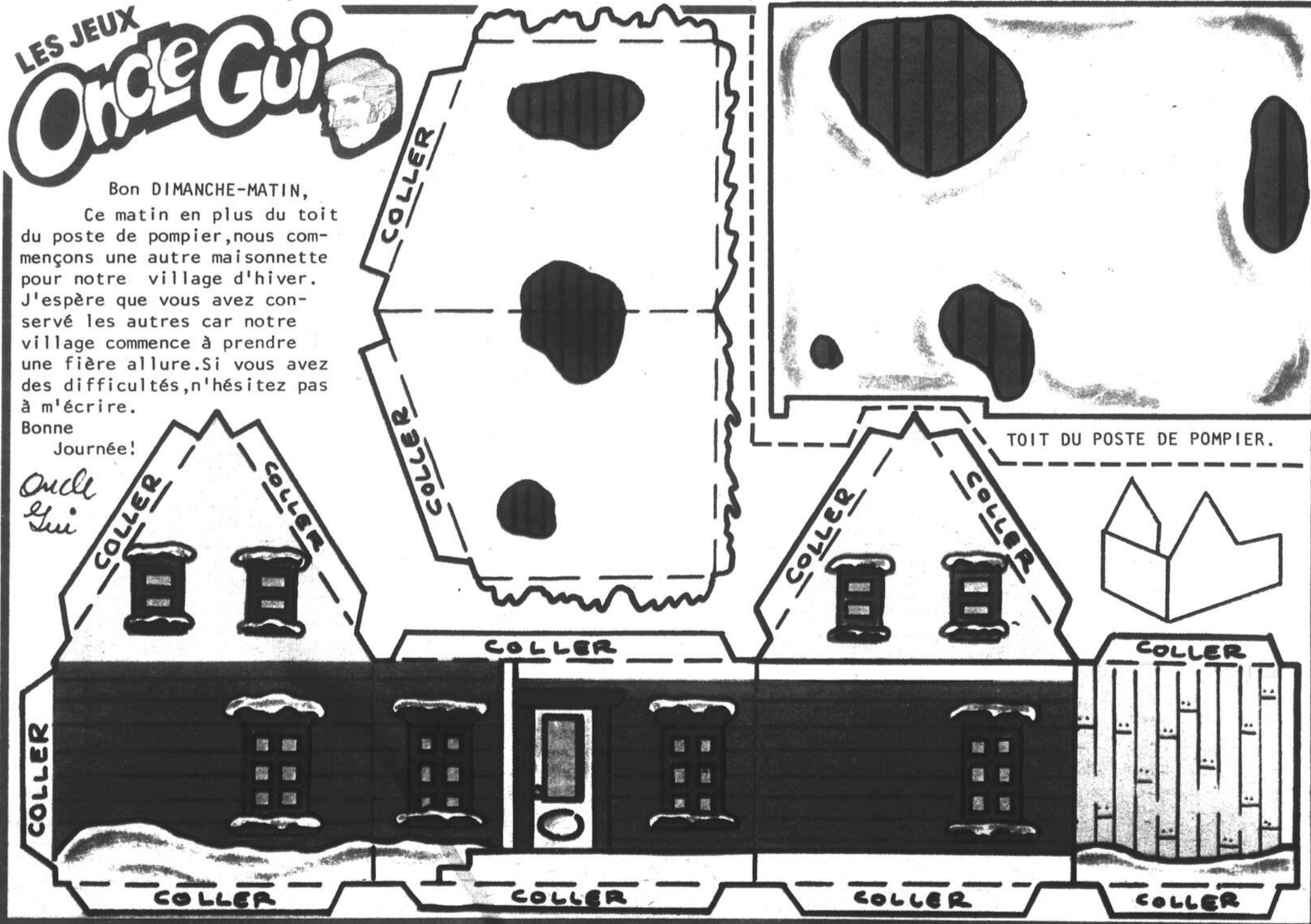
LES JEUX **Oncle Gui**

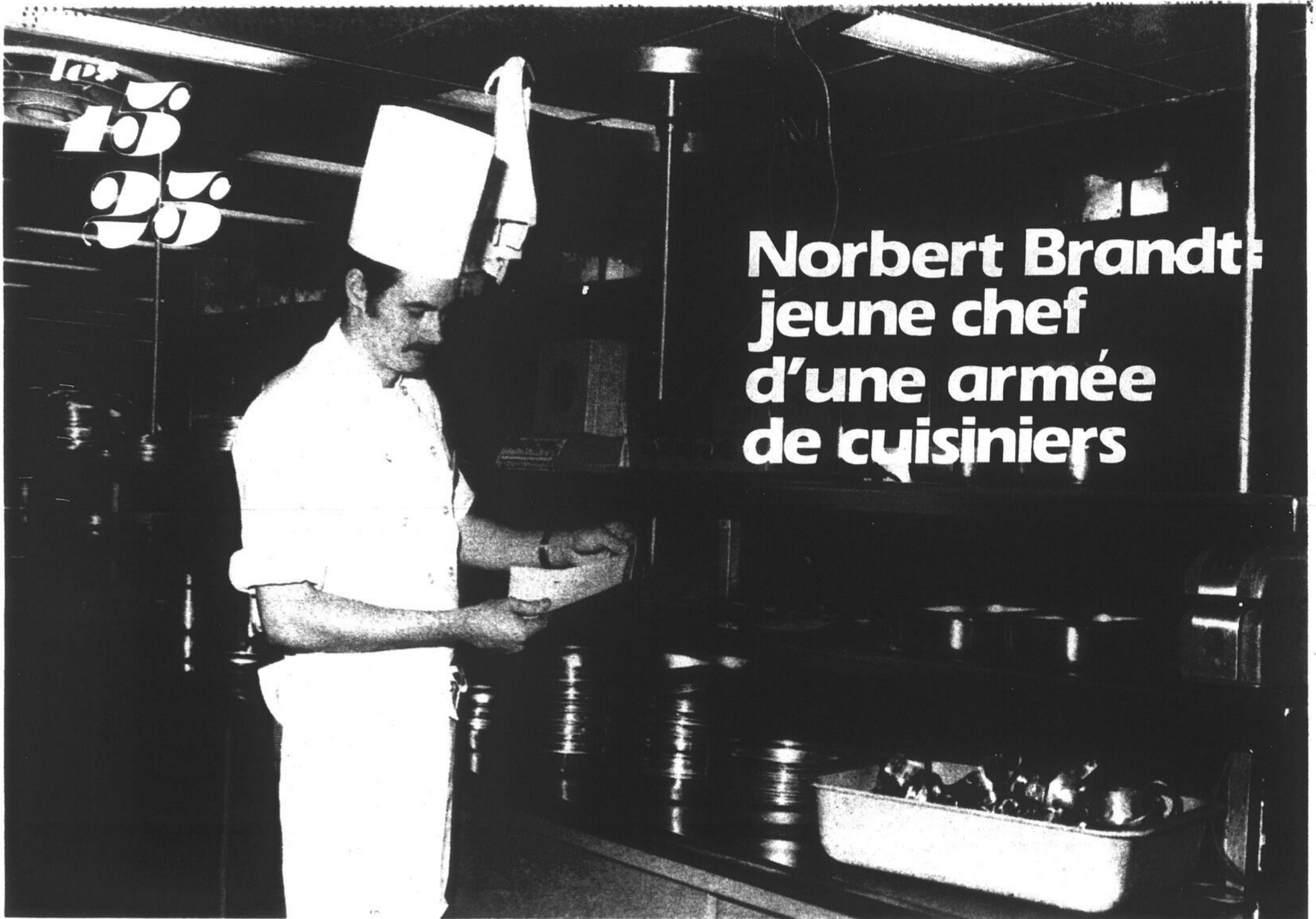
Bon DIMANCHE-MATIN,

Ce matin en plus du toit du poste de pompier, nous commençons une autre maisonnette pour notre village d'hiver. J'espère que vous avez conservé les autres car notre village commence à prendre une fière allure. Si vous avez des difficultés, n'hésitez pas à m'écrire.

Bonne Journée!

Oncle Gui





Norbert Brandt: jeune chef d'une armée de cuisiniers

TEXTE:
GILLES CONSTANTINEAU
PHOTO: PIERRE LASALLE

Déjà 12 ans de carrière

Norbert Brandt n'a que 26 ans, et tous les préjugés traditionnels font lever les yeux, quand on apprend qu'il est néanmoins depuis plusieurs mois chef des cuisines de l'hôtel montréalais de réputation qu'est le Bonaventure. Il dirige là, en effet, l'activité de 58 personnes directement préposées à la cuisine, et qui toutes peuvent arborer le titre de cuisinier. L'effectif complet de ses services atteint le chiffre d'environ 90. Jeune donc, et craignant peut-être de trop le paraître, Norbert Brandt cultive une moustache blonde dont il n'a cependant nul besoin pour s'imposer. Sa taille, proche de 1m80, et son expérience malgré tout fort considérable: 12 ans de carrière déjà, conjuguées à une attitude discrètement affable, le font accepter vite partout.

Il est originaire de Hambourg. Il y est né en avril 1953. Ses parents sont vivants, mais M. Brandt père, qui exerçait le métier de peintre-décorateur, est à la retraite. Il a un frère aîné, Jvergen, âgé de 29 ans, qui s'est orienté vers les arts graphiques. Son puîné, Achim, n'a que 18 ans, et suit plus ou moins les traces de Norbert; il

aura bientôt terminé son apprentissage en pâtisserie. Il a également un demi-frère qui est âgé de 36 ans et qui tient brasserie à Hambourg.

La Suisse et le Canada

Son goût pour la cuisine lui était venu à l'âge de 14 ans, comme ça, en famille, «à la maison», dira-t-il. Il s'en fut aussitôt à Bonn, suivre pendant trois ans un programme gouvernemental d'apprentissage: un jour par semaine d'école et d'enseignement théorique, et quatre jours de pratique dans un restaurant, un café, une brasserie.

Il avait à peine 17 ans (c'était donc en 1970, en septembre, précise-t-il) lorsqu'il avait décroché son premier emploi à l'étranger: en Suisse, où il avait fait une saison au *Souvetta House* de Saint-Moritz. En mars, il passait au *Montreux Palace*, et en novembre 1971, au *Gstaad Palace*. Quelques mois plus tard, début 72, il émigrait au Canada et s'installait à Montréal, où il fut embauché comme commis-saucier à l'hôtel Reine Elizabeth. Il accédait aux fonctions de chef-saucier à la fin de 1974, et prit peu après le chemin de l'Extrême-Orient.

«Une petite aventure»

Il passa l'année 1975 au *Mandarin Hôtel* de Singapour, en qualité de chef adjoint des cuisines. Il avait à son arrivée exactement... 21 ans. Norbert Brandt aime raconter qu'il avait engagé des négociations avec le groupe Hilton, la chaîne hôtelière qui assume, on le sait, l'administration du Reine Elisabeth. On respectait sa compétence, mais les gens de Hilton, rendus craintifs par son jeune âge, refusaient de lui confier des tâches plus élevées en quelque autre de leurs établissements. Il partit tout de même, vivre ce qu'il appelle «cette petite aventure» dans un autre type d'établissement: climat international, standards très élevés, et grosse clientèle très cosue.

Il ne fit là, malgré tout, que très peu l'expérience de la cuisine asiatique. Mais il y fut initié, paradoxalement, à la nouvelle cuisine, par l'entremise d'un «festival Paul Bocuse». (Il en profita sans doute pour s'initier également à d'autres secrets: son épouse est en effet une Eurasienne). Un an plus tard, il était revenu à Montréal. Son visa

(Suite à la page 13)

Il ne faut pas vous faire de complexe d'infériorité, si vous ne savez pas exactement ce qu'est la **nouvelle cuisine**, dont il sera question dans l'article qui suit, consacré au jeune (à 26 ans, peut-on dire autre chose?) chef des cuisines de l'hôtel Bonaventure, Norbert Brandt. Au nombre des initiateurs et des chefs de file de ce mouvement gastronomique qui vise avant tout «à réhabiliter la bonne cuisine» (j'emploie les mots de M. Brandt lui-même), en protégeant le parfum naturel de tous les aliments, à la suite de Michel Guérard (à qui on attribue l'appellation «nouvelle cuisine», qui n'a pas dix ans), on trouve des noms comme celui de Paul Bocuse, dont les restaurants vont s'éparpillant à travers le monde — au Japon notamment, où il s'en trouve déjà trois ou quatre. Passant à Montréal, début décembre, à l'occasion du Salon du livre où il venait lancer un nouvel ouvrage (de cuisine, on l'aura soupçonné), Paul Bocuse fut accueilli, sur le réseau TVA tout entier, par Jacques Normand et Paul Berval, qui remplaçaient alors l'animateur régulier des **Matins de Réal**. On fit le coup de la «plogue» (c'est-à-dire qu'on présenta longuement à l'écran le gros bouquin — mais pas le nouveau! — que M. Bocuse trimbailait sous son bras), et on parla beaucoup de bons restaurants français; mais il ne fut pas une fois, mais pas une seule, question de nouvelle cuisine. Sur ce chapitre donc, l'ignorance dans laquelle vous croyez vous trouver ne dépasse pas, dites-vous le bien, celle de MM. Normand et Berval, ni celle des chercheurs ou du réalisateur de cette émission d'information de Télé-Métropole.

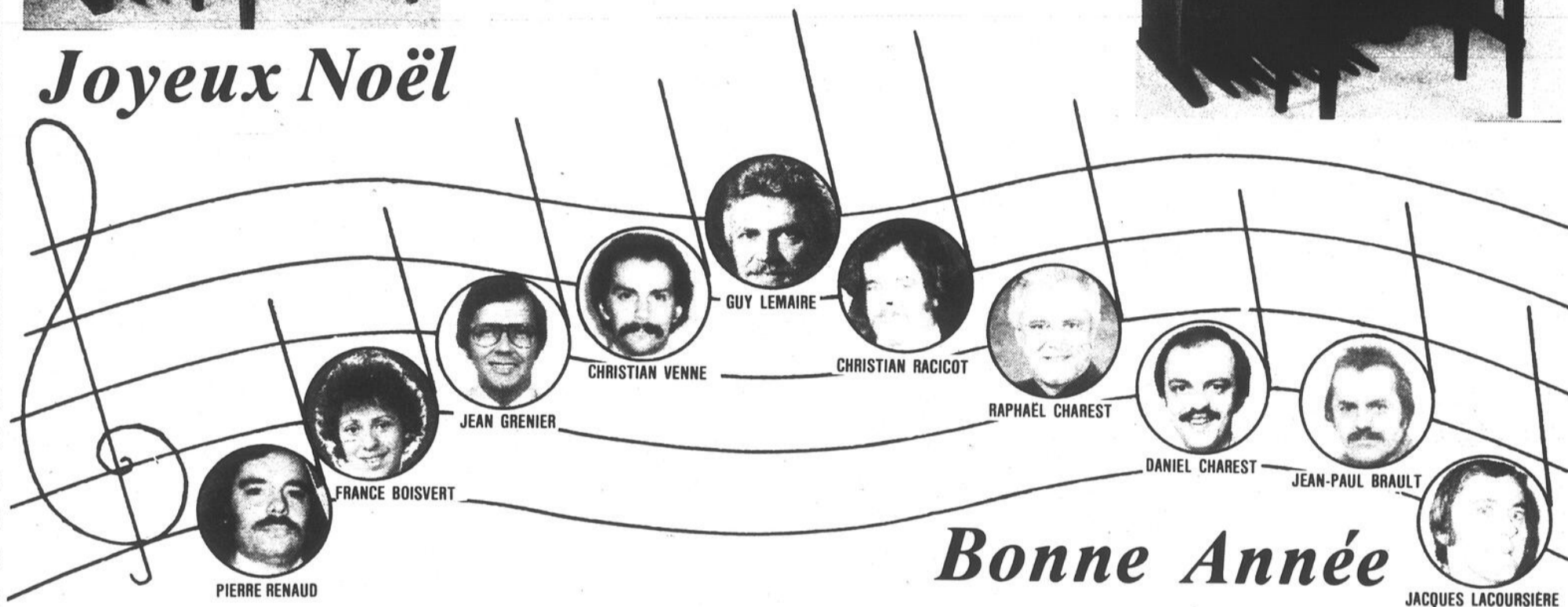
**Cette année...
Offrez un cadeau inoubliable**



Un orgue GEM



Joyeux Noël



Bonne Année

Pour ceux qu'on aime
on choisit **GEM**

L'ORGUE LE PLUS FACILE À JOUER QUI ALLIE BEAUTÉ, QUALITÉ, ÉCONOMIE

7788 Sherbrooke Est, 354-8008
6260 St-Hubert 277-9786

Au Diapason Enrg.

Orgues-Pianos Montréal
Claude Jacques — Pierre Renaud
Vente, Échange, Service, Inst. Acc.

CHOISISSEZ UN MARCHAND AUTORISÉ **GEM**
POUR VOUS CONSEILLER, CE SONT DES
ORGANISTES **PRO**

Marchands autorisés région de Montréal

Guy Lemaire Inc.

Les Galeries Cousineau

5245, boul. Cousineau, suite 187
St-Hubert, P.Q.
Tél.: 656-8733

Propr. G. Lemaire, Thérèse Charland

Racicot Musique Inc.

505 Béthanic, Lachute 562-4085
400 Spence, Hawkesbury Mall
Hawkesbury, Ont. (613) 632-9646
Christian Racicot



600, Sir-Wilfrid-Laurier
Beloeil, Mail Montenach 464-0918
Pianos, Orgues, Inst. de musique
musique en feuilles - France Boisvert



**le grenier
musical ltée**

5500 av. Verdun, Verdun
Tél.: 761-5586
Jean Grenier

École de
Musique

**instruments
de musique venne**

Galeries de Terrebonne
Tél.: 471-3779
Christian Venne



102 boul. St-Jean-Baptiste,
Place Valancia, Châteauguay
Tél.: 691-5154
Gilles Charest, Raphaël Charest



259 boul. Sauvé, St-Eustache
Tél.: 473-2516
Daniel Charest

L. B. Musique Enr.

197 Champlain (magasin) 347-3519
171 Richelieu (école) G. Laberge
St-Jean, J.-P. Brault
Vente, service, location
inst. de tous genres



288 Ch. St-Jean, Laprairie, tél.: 659-9849
Enseignement: orgue, piano, guitare, chant
Jacques Lacoursière, Roland Gilbert
dir. administratif dir. enseignant

DISTRIBUÉ PAR **GEM MUSICAL LTÉE MONTREAL**, tél.: (514) 744-5501

TERRITOIRES EXCLUSIFS DISPONIBLES
DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC

AVEC LA CTCUM

ON SAIT OÙ ON S'EN VA



Holà! Une contravention de \$10, ça fait mal au budget!



Vous souvenez-vous de votre dernière crevaison, un samedi soir en sortant du cinéma?

Et de cette journée où votre auto est restée coincée entre deux autres véhicules stationnés?



Une égratignure sur votre portière? Que voulez-vous! Il y en a du va-et-vient dans un parc de stationnement du centre-ville!

Votre moteur chauffe? Et vous bouillez! Avant que l'un de vous n'explose, songez donc à utiliser l'autobus!



Rappelez-vous votre panne d'essence sur le pont à l'heure de pointe! C'était cette journée où, par esprit d'économie, vous n'aviez mis que \$3 d'essence!



849-4761

Si vous décidez de laisser votre auto à la maison, composez ce numéro. C'est celui du service de renseignements de la CTCUM où l'on vous indiquera quel autobus ou quel métro prendre. Ainsi, vous ne risquez plus de tomber en panne, de faire une crevaison, d'avoir une contravention ou un accident. Et quant au budget alloué à votre transport, ce sera bien la première fois que vous saurez vraiment où vous vous en allez!

(Suite de la page 10)

expirait, et Norbert Brandt, qui dit beaucoup aimer le Canada, ajoute qu'il ne «voulait pas perdre son statut d'immigrant». En février 1976, il réintégrait les cuisines du Reine Elisabeth, mais en qualité cette fois d'adjoint au chef des cuisines.

«Une ronde de repas de fête»

Enfin en juillet 1979, il passait au service du Bonaventure, cette fois à la tête des cuisines. C'est dans la maison précédente, cependant, il ne s'en cache pas, qu'il avait fait, sous l'empire du chef Albert Schnell, la première épreuve approfondie de la nouvelle cuisine. M. Schnell avait, à l'époque, transformé le menu du *Beaver Club* pour le conformer aux nouvelles idées culinaires dont Miche! Guérard lui-même disait: «Une ronde allègre de repas de fête parcourue de salades fraîches comme des rires d'enfants, de poissons brillants et lourds d'odeurs de pêche interdite et de volailles parfumées, celles des déjeuners sur l'herbe de mon enfance».

Une mise en garde, avant d'aller plus loin: la nouvelle cuisine n'est pas une cuisine de régime; elle ne vise pas à favoriser «la ligne» des empotés et elle n'a aucun rapport direct avec la cuisine végétarienne, même si dans sa recherche de «la bonne cuisine», elle retrouve parfois, tout simplement, certains éléments diététiques ou végétariens. Ainsi non seulement favorise-t-elle la légèreté dans la préparation, mais elle veille également à ce que les portions attribuées à chacun soient moins considérables. Pas d'empifrement. «Mais la nouvelle cuisine n'est pas la cuisine de la minceur, souligne Norbert Brandt. Elle utilise le beurre et la crème, et ne dédaigne pas les pâtes feuilletées».

La fin du fricotage

Partant du principe fondamental selon lequel elle vise à retrouver et à protéger le goût naturel des denrées, la nouvelle cuisine évite les longs mijotages, ceux par exemple du boeuf bourguignon ou du boeuf braisé, «qu'on prépare pour 20 portions et qu'on laisse fricoter toute une soirée». Elle estime que les divers éléments alimentaires y perdent totalement leur goût distinctif. C'est pour cette même raison, ajoute Norbert Brandt, que dans la confection des sauces, la nouvelle cuisine délaisse complètement le principe du roux, base essentiellement farineuse offerte à divers traitements ultérieurs qui en font des sauces de texture, de couleur et de goût

variés (dont la béchamelle est probablement l'exemple le mieux connu des Québécois). «Avant que le roux ne perde son goût farineux, il faut souvent le laisser cuire deux ou trois heures, rappelle M. Brandt. Ça devient un plat très lourd, dont tous les éléments fins perdent leur goût particulier».

Ce qui ne veut pas dire que la nouvelle cuisine dédaigne les sauces. Au contraire. Mais elle est «cuisine de fraîcheur», elle demande que la cuisson soit le moins lourde possible («c'est une cuisine-minute», précise Norbert Brandt), et pour la liaison des sauces, elle recourra volontiers à des agents d'ailleurs bien connus et depuis longtemps utilisés, comme le beurre et la crème, ou plus rarement employés, comme les purées de légumes (champignons, artichauts, carottes) ou la moutarde de Meaulx (dont les graines ne sont pas complètement moules).

Du frais, pas de congelé

Elle exige également que tous les ingrédients soient frais, dans la plus grande mesure possible. Elle a horreur des viandes et des poissons congelés. Pour les légumes, il n'y a pas de problème aujourd'hui. Pour la viande non plus. Mais pour le poisson, même si tout va très bien durant l'été, quand l'approvisionnement local soutient le marché, et même à la fin de l'automne, quand l'importation parvient à répondre à la demande (le jour de l'entrevue, Norbert Brandt avait effectué un important achat de flétan frais, mais qui venait de Seattle), il est impossible, l'hiver venu, d'en trouver sous d'autre forme que congelée, du moins quant à certaines espèces. Mais le saumon, pour n'en donner qu'un exemple, abandonne à la congélation une grande partie de son goût savoureux.

Sur le plan des légumes (c'est peut-être ce qui la fait souvent confondre avec la cuisine de régime ou la végétarienne), la nouvelle cuisine porte d'autre part que si les éléments sont frais, il n'y a pas de limites à imposer à la création. Tous les mélanges sont autorisés, selon les circonstances, bien sûr. Norbert Brandt nous donne la recette globale de sa dernière invention dans le monde de la salade: épinards frais, cresson, pousses de soja, carottes tranchées et flocons d'amandes, le tout humecté d'une vinaigrette au vinaigre de cidre et à l'huile de noix de Grenoble.

Créations et variations

La nouvelle cuisine autorise



également toutes les créations, toutes les variations dans le domaine des potages et des entrées, à condition que soient respectées certaines règles essentielles, celle notamment qui écarte le recours à la farine pour la liaison des potages. Sur ce plan d'ailleurs, question toujours de respect du goût naturel de tous les éléments, elle penche en faveur des consommés au bouillon léger, plutôt que des soupes épaisses, qu'on a mises longtemps à mijoter. Quant à lui Norbert Brandt a entre autres créé, sur le plan des entrées, avant que de l'inscrire au menu du *Castillon*, le grand restaurant de l'hôtel, une «hure d'huîtres au citron et poivre vert» dont vous lui demanderez la recette: elle vous dilatera à elle seule toutes les papilles gustatives.

Il y aurait encore beaucoup à dire et beaucoup à écrire sur cette cuisine. Tout le monde le fait, mais Norbert Brandt estime que son rôle pour l'instant n'est pas

d'écrire — mais de convertir ses effectifs aux nouvelles tendances culinaires. Il estime très modestement qu'il lui reste encore beaucoup d'expérience à acquérir. Il tiendra à souligner cependant le fait que la nouvelle cuisine, française d'inspiration, avait été conçue en partie, avec le soutien du gouvernement français, dans l'intention de redorer le blason de la «cuisine française» traditionnelle, qui semblait peu portée à évoluer. On sait que l'industrie de la restauration est en France un important élément de l'économie nationale.

Et il ajoutera que l'adoption de cette tendance gastronomique par un grand hôtel oblige ce dernier à doter ses cuisines d'une foule de pièces d'équipement nouveau — et coûteux! Pour le reste, laissons-le à ses marmites; et s'il vous intéresse d'en savoir davantage, passez chez votre libraire: la nouvelle cuisine y occupe déjà, en effet, des rayons complets.

les
15
25



JEAN GUERTIN, professeur
Ecole des hautes
études commerciales

Vous désirez faire des sous sans travailler? Eh! bien, moi aussi. Vous achetez donc des billets de loterie? Il y a peut-être mieux: les actions cotées en bourse.

Les actions

Nous savons à peu près tous de quoi a l'air un billet de loterie. Mais une action, c'est quoi? Disons d'abord qu'il s'agit d'un simple bout de papier, comme le billet de loto, sauf qu'il est impossible de l'acheter à la tabagie du coin, qu'on ne peut pas le gratter en espérant obtenir un prix instantané et qu'il n'y a pas de date fixe où un tirage nous apprend... qu'on n'a rien gagné du tout!

Une action, c'est fondamentalement un bout de papier qui indique que son détenteur est propriétaire d'une partie d'entreprise. L'action a donc une durée de vie fort longue: celle de l'entreprise. Elle donnera droit de vote, pour certaines décisions importantes et surtout, elle permet de participer aux profits. Lorsque la compagnie distribue une partie de ceux-ci à ses propriétaires, habituellement 4 fois l'an, le détenteur de l'action reçoit un chèque dont le montant est proportionnel au nombre d'actions qu'il possède par rapport au nombre total d'actions émises. C'est ce qu'on appelle le *dividende*. Notez que si l'entreprise fait des pertes, la valeur de l'action peut diminuer mais le détenteur n'est jamais appelé à combler ces pertes, il ne risque que le prix d'achat de l'action, rien de plus. C'est ce qu'on appelle la *responsabilité limitée*, et c'est aussi l'origine du mot «limitée» qu'on voit fréquemment accolé au nom des compagnies.

Leur origine

Comment se créent ces fameuses actions? Elles voient normalement le jour lorsque l'entreprise est fondée, via une procédure légale fort simple. Prenons l'exemple d'un de vos amis qui se lance en affaires. Il rencontre un avocat qui obtient pour lui une charte gouvernementale; c'est l'acte de naissance de la compagnie. Il investit alors les fonds requis pour le lancement de cette compagnie et obtient un retour des actions qui représentent le montant investi. Dans le cas où il est seul propriétaire, toutes les actions lui reviennent. Si la mise de fonds est de \$10,000 et qu'il y a 1,000 actions disponibles, il les obtiendra toutes et on dira que chacune vaut \$10, soit \$10,000 divisés par 1,000 actions. Seul détenteur des actions, il contrôle complètement la gestion et peut ainsi décider de se verser, lorsqu'ils arriveront, tous les profits en dividendes. Ou encore, il ne s'en verse qu'une partie

et réinvestit le reste du profit pour faire croître l'entreprise.

Selon que la compagnie est plus ou moins rentable, la valeur des actions va fluctuer en relation avec les profits obtenus, les possibilités de croissance de la firme, la qualité de sa gestion et surtout les bénéfices anticipés. L'augmentation de valeur peut être considérable si tout va pour le mieux; les actions perdront toute valeur si la compagnie fait des pertes au point de déclarer faillite.

Remarquez qu'il n'est pas encore question de la bourse puisque la compagnie «privée» appartient uniquement au fondateur.

Celui-ci, à un moment donné et pour une raison ou une autre, peut décider de vous vendre un certain nombre de ses actions, par exemple, parce que vous êtes maintenant à l'emploi de l'entreprise et que vous désirez participer à sa propriété. Après discussion, vous convenez tous les deux que les actions valent maintenant \$20 chacune, les profits étant bons et l'avenir, prometteur. Vous disposez de \$5,000. Il vous est donc possible d'acheter 250 actions.

Vous voilà propriétaire de 25% de l'entreprise, du droit de vote et du droit aux profits. Votre associé conserve 75% de tout cela, puisqu'il lui reste 750 des 1,000 actions qu'il détenait au départ.

Répétant ce processus à plusieurs reprises, on pourrait arriver à une situation où 100 individus possèderaient chacun 10 actions, acquises à des prix différents selon le moment de l'achat. Chacun serait alors propriétaire de 10% de l'entreprise. Notez que ces transactions ne rapportent rien à la compagnie comme telle. Ce sont les propriétaires des actions qui se les échangent entre eux, chacun gagnant ou perdant selon les prix auxquels ces échanges se font.

Remarquez également que tout ceci ne modifie en rien l'aspect extérieur ou physique de la compagnie. C'est toujours la même usine, les mêmes camions, le même personnel... Seuls les propriétaires changent au fur et à mesure où les actions, qui sont les

titres de propriété de tous ces actifs, passent d'un investisseur à un autre.

Dans le cas d'une grande entreprise, on trouve fréquemment des millions d'actions possédées par des milliers de personnes, les actionnaires. Et toujours, chacun est propriétaire de la firme selon la proportion du nombre d'actions qu'il détient par rapport au nombre total d'actions émises («en circulation» diront ceux qui sont familiers avec le domaine).

Pourquoi procéder ainsi?

En suivant toutes ces transactions, il devient évident que l'existence d'actions facilite les choses à bien des gens.

En premier lieu, les actions permettent de diviser la propriété des entreprises entre plusieurs investisseurs, selon les moyens et besoins de chacun. Les propriétaires se remplacent, modifient leur position relative sans jamais affecter directement la compagnie. Voilà qui permet à celle-ci de se développer normalement, souvent gérée par des gens qui n'en sont pas propriétaires. Une telle pratique favorise évidemment la croissance économique en dissolvant l'existence de la firme des besoins immédiats d'un propriétaire donné.

En second lieu, ces actions, divisibles à l'extrême, permettent aux investisseurs d'augmenter ou de diminuer, voire même de liquider complètement leurs placements dans les entreprises selon les besoins et désirs du moment. Sans les actions, il faudrait posséder une compagnie un peu comme on possède une maison, c'est-à-dire sans partage. Or ceci convient à bien peu de gens. L'investisseur préfère normalement acheter de petites parties dans plusieurs firmes, plutôt qu'une grande part d'une seule, de façon à diversifier les risques: si les choses vont mal à un endroit, il y a des chances pour qu'elles aillent mieux ailleurs. L'investisseur attache également beaucoup d'importance à la possibilité de vendre rapidement

un placement sans trop de problèmes et à un prix raisonnable. S'il possédait les actifs de l'entreprise, ce serait difficile, long et coûteux; les actions se transigent beaucoup plus facilement.

Et la bourse dans tout cela?

La bourse vient simplement rendre ces transactions entre actionnaires encore plus aisées, plus rapides et moins coûteuses aidant à la fois la compagnie et ses actionnaires.

Reprenons l'exemple développé plus haut, où 100 personnes différentes possèdent chacune 10 actions de l'entreprise lancée par votre ami. Chaque fois qu'un de ces actionnaires désire acheter ou vendre des actions, il va falloir en établir la valeur — qui change continuellement avec les perspectives de profits de la firme — puis il va falloir trouver quelqu'un d'autre qui désire vendre (s'il veut acheter) ou acheter (s'il veut vendre) le nombre précis d'actions sur lesquelles il veut transiger. Voilà qui va devenir compliqué, long et coûteux.

Pour simplifier les choses, l'entreprise peut demander son *inscription en bourse*. Il s'agit alors pour elle d'obtenir, à certaines conditions, le droit pour ses propriétaires de faire ces transactions à un endroit précis: la bourse. La bourse, ce n'est donc rien d'autre qu'un marché, un peu comme le marché des fruits et légumes, ou celui des fleurs au printemps, où tous les acheteurs et vendeurs d'actions se rencontrent pour s'échanger les actions de toutes les compagnies qui y sont cotées. L'inscription en bourse, c'est comparable au prix d'entrée et autres conditions que doivent rencontrer ceux qui transigent sur tout marché, quel qu'il soit, afin de maintenir un minimum de discipline et de cohérence.

Une fois les actions de l'entreprise cotées en bourse, les actionnaires pourront facilement acheter et vendre les titres en question. Pour accélérer encore les choses et simplifier la procédure, ils pas-

seront leurs commandes (à l'achat ou à la vente) à un *courrier qui agira simplement comme intermédiaire*, en échange d'une commission somme toute assez faible. Vous achetez un billet de loterie à la tabagie du coin, le vendeur est alors un intermédiaire entre vous et Loto-Québec. Vous achetez des actions à la bourse, le courtier est alors un intermédiaire entre vous et le vendeur des actions en question. A la bourse, le courtier est un peu un encanteur qui, en votre nom, tente de vendre ou d'acheter des actions en suivant une procédure qui rappelle les encans, à la campagne. Et voilà toute l'explication de ces scènes souvent un peu loufoques qu'on voit à la télé ou au cinéma: une foule de gens énervés, qui crient comme des fous et lancent en l'air des petits bouts de papier! C'est qu'il n'y a qu'une bourse par région; celle de Montréal, par exemple, est la seconde en importance au pays, après Toronto. Et il y a beaucoup de vendeurs et d'acheteurs. Certains jours, près d'un million d'actions changent de main à la Bourse de Montréal. Les gens qui hurlent, ce sont des courtiers qui recherchent, sur le parquet de la bourse, d'autres courtiers qui offrent de vendre, pour leurs clients, les actions qu'eux désirent acheter pour les leurs; et vice versa. Les petits bouts de papiers, ce sont ces commandes qui leur arrivent par téléphone, à partir du bureau du courtier où vous aurez vous-même appelé pour passer cette commande à l'achat ou à la vente. Pour le non-initié, tout cela peut sembler pas mal désorganisé; en fait, cela fonctionne fort efficacement, les transactions se font rapidement et à des coûts raisonnables.

Pour vous convaincre de cette efficacité, demandez-vous comment on pourrait s'y prendre si la bourse n'existait pas et que, chaque jour, à Montréal, il fallait organiser l'échange de 500,000 ou 1,000,000 d'actions. A la Bourse de New York, c'est souvent 40 millions d'actions qui changent de main en un seul jour. Cela vaut bien quelques cris et des bouts de papier en l'air! Sans cela, les actions seraient difficiles à transiger, les gens hésiteraient donc à en acheter, et les entreprises auraient de la difficulté à se financer. Or le financement des compagnies, c'est la croissance économique, la création d'emplois, etc.

Maintenant que nous avons vu comment les actions viennent au monde et comment elles se transigent en bourse, il reste à se convaincre que ce n'est pas un placement si risqué que cela, et qu'on peut en tirer un rendement intéressant. En fait, c'est un *bien meilleur placement qu'un billet de loterie!* Et ça aide diablement plus au développement économique. Nous y reviendrons.

2- les inégalités sociales

Au nom d'une certaine conception de la justice

PAR ANDRÉ BASTIEN

Si l'écart entre pays industrialisés et pays en développement va sans cesse croissant (*Carrefour*, le dimanche 9 décembre), cela ne veut pas dire pour autant qu'en s'accaparant de la plupart des richesses mondiales disponibles, les pays développés ont résolu le problème des inégalités sociales à l'intérieur de leurs frontières.

Au cours de la vague de prospérité des années 1950 à 1973, rappelle l'Institut Hudson, dans une étude sur l'avenir économique du Canada, «comme les autres démocraties de type libéral, le Canada a poursuivi la politique d'une économie de bien-être. Les raisons en sont très nettes: le capitalisme, tout en faisant prospérer le pays, fait naître des problèmes désagréables comme la pauvreté pour ceux qui sont incapables de subir la concurrence avec succès. En outre, le marché est incapable de procurer aux citoyens des différentes classes les objectifs qu'ils souhaiteraient: idéal national, idéal social, protection de l'environnement. Les ajustements sociaux ont donc été faits au fur et à mesure de la croissance parce qu'on reconnaît que toute révision sérieuse du système nécessiterait une redistribution des revenus impossible à mener à bien dans un système capitaliste libéral. L'assistance sociale a pu être distribuée à même le revenu national supplémentaire fourni par l'expansion économique, réduisant ainsi le problème grave de la redistribution et évitant toute contre-attaque de la part des nantis».

La persistance des inégalités

L'adoption de diverses mesures sociales toutefois n'a pas éliminé pour autant les inégalités sociales. Au Québec, par exemple, malgré des mesures sociales plus généreuses et une augmentation réelle des revenus personnels des Québécois au cours des dix dernières années, l'inégalité dans la répartition des revenus demeure comme le démontre une étude de l'Office de planification et de développement du Québec. Les prestations d'assurance-chômage, de bien-être social, d'allocation familiale et de pensions de vieillesse n'ont finalement eu que peu d'effets pour améliorer le

sort des plus démunis au Québec. Les modifications apportées à l'impôt au cours des années 70 n'ont pas davantage modifié la distribution des revenus.

Ainsi, en 1977, pour l'ensemble du Canada, 54 pour 100 de la population percevait moins de \$10 000 et se partageait seulement 25 pour 100 de tous les revenus tandis que 6 pour 100 de la population gagnait plus de \$25 000 et se partageait 20 pour 100 de tous les revenus.

Cette persistance de l'inégalité dans la répartition des revenus, si elle fait conclure le sociologue Jacques Grand'Maison dans le sens d'un échec de l'Etat-providence, n'en demeure pas moins inhérente au système de société dite libérale qui, fondée sur l'initiative, encourage et sanctionne le succès.

Dans ce contexte, explique Pierre Beaudeau, dans la revue *L'Expansion*, une certaine inégalité est le prix à payer pour la liberté, bien que, pour assurer la stabilité au système, il faille s'attacher à vaincre la pauvreté.

Jusqu'à maintenant, la plupart des démocraties libérales ont privilégié, pour lutter contre les inégalités, les transferts d'argent. «Cette méthode présente (pour les tenants du système) deux avantages: les disponibilités ainsi créées vont se traduire par des consommations supplémentaires — culture, logement, loisirs —; les individus conserveront leur libre choix quant à l'usage qu'ils en feront (...) Ce recours à une forme monétaire de redistribution, notons-le, est cohérent avec l'analyse selon laquelle les inégalités tournent dans un cercle vicieux — la pauvreté engendre la sous-éducation qui engendre la pauvreté... —. Il suffit de briser le cercle en un point par une injection d'argent pour permettre aux exclus de revenir dans le processus de création de richesses qu'est le marché», du moins, est-ce que croyaient les «promoteurs» de la société libérale. Devant l'insuccès du recours aux instruments monétaires, ils privilégient désormais l'usage de l'instrument fiscal. Les conclusions de l'étude de l'Office de planification et de développement du Québec vont dans ce sens en favorisant, pour corriger les inégalités de revenus, outre l'impôt progressif sur les revenus, l'indexation de l'impôt et l'abolition sélective de la taxe de vente, le nouveau programme de supplément au revenu de travail et une intégration des politiques fiscales et sociales,

Quand la machine s'enraye

Le ralentissement de la croissance économique au cours des cinq dernières années qui se double du problème d'une inflation persistante remet en cause toutefois l'idéal de la *société libérale*.

Dans bien des cas, comme le déclaraient les auteurs du rapport de l'Institut Hudson, les problèmes principaux sont reliés à la *pauvreté de l'abondance*.

«A bien des égards, ce problème de la *pauvreté de l'abondance* est un problème central des sociétés démocratiques modernes. Il marche de pair, cela va de soi, notait Herman Kahn, avec ce qu'on appelle la *révolution des droits nouveaux*. Les gens sont de plus en plus persuadés qu'ils ont droit à un plus grand nombre de services, à plus de subventions, ou même à plus de paiements de transfert direct de la part du gouvernement. Les revendications sociales revêtent non seulement un aspect moral, mais, de plus en plus, les gens semblent penser que l'extension des programmes gouvernementaux est un droit quasi absolu; en fait, c'est presque pour eux un moyen de mettre à l'épreuve la valeur morale et la modernité du pays. Cependant, même si un pays prospère peut se permettre des paiements de transfert sur une grande échelle, il ne peut le permettre autant qu'on le lui demande et, de toute façon, les contribuables et les producteurs viendront à s'objecter à l'accroissement de ces paiements de transfert».

Dans cette perspective de la *pauvreté de l'abondance* qui exige obligatoirement une définition des priorités, le conflit qui oppose le gouvernement québécois aux employés du secteur public prend une toute autre dimension que ne laisse voir les leaders syndicaux. Du moins, oblige-t-il à un réexamen des enjeux collectifs qui sont en cause, exercice auquel se livrait récemment, dans une «libre opinion» publiée dans le journal *La Presse*, l'ex-président de la ligue des droits de l'homme, M. Maurice Champagne-Gilbert.

«Que peut se payer la société québécoise dans le domaine des services publics, se demandait-il, en étant juste à l'endroit des besoins légitimes des travailleurs, fonctionnaires et autres, sans que nous ne vivions collectivement au-dessus de nos moyens ou, affai-

blir d'autres secteurs de notre développement? Est-ce qu'on évalue suffisamment l'un des aspects majeurs de ces services (...) à savoir qu'il s'agit précisément au plan économique d'un *produit de services*, non compétitif, et dont l'ampleur dépend strictement des priorités collectives (...) Quels sont les effets véritables des conditions de travail dans le secteur public sur le secteur privé, et sur les coûts de production des entreprises québécoises comparativement à ce que sont ces coûts ailleurs (...) On veut bien que d'aucuns situent tels salaires par rapport aux profits énormes de certaines super-compagnies — Quant à la part de ces profits où il y a abus d'intérêts particuliers au détriment de l'intérêt collectif —, mais il y a d'autres comparaisons à faire, à commencer par la situation des 65 pour 100 et plus de travailleurs non syndiqués au Québec. A-t-on évalué la question de l'*enrichissement collectif* en regard du pouvoir d'achat des pauvres qui représentent le quart de la population du Québec?»

Les statistiques les plus récentes pourtant situent les employés du secteur public nettement au-dessus de la moyenne comme l'établit une analyse du rapport du ministère du Revenu de Michel Vastel. «Hormis les professionnels à leur compte qui continuent de toucher des revenus de trois à quatre fois supérieurs à ceux des simples salariés, écrivait-il dans le journal *Le Devoir*, les employés des divers paliers de gouvernement perçoivent des traitements nettement supérieurs à ceux de leurs collègues du secteur privé».

Revenu moyen au Québec (1977)

Médecins et chirurgiens.....	\$53 735
Dentistes.....	\$42 602
Avocats.....	\$39 381
Propriétaires d'entreprises.....	\$25 854
Instituteurs et professeurs.....	\$17 252
Militaires.....	\$15 000
Employés fédéraux.....	\$14 794
Employés provinciaux.....	\$14 459
Employés du secteur privé.....	\$11 517

En dépit de ce fait, le Front commun intersyndical de la fonction publique, dans le conflit qui l'opposait au gouvernement, a mobilisé ses troupes en vue d'une grève générale, grève partiellement évitée en novembre par l'adoption in extremis de la Loi 62.

Peu auparavant, l'éditorialiste Vincent Prince, indigné devant le manque de mesure du Front

commun écrivait: «On nous menace (...) de paralyser hôpitaux, centres d'accueil, écoles, cegeps, etc., pour améliorer des conditions de travail et de rémunération qui sont déjà, et de façon substantielle dans plusieurs cas, supérieures à celles de l'ensemble des contribuables qui auront à payer la note. Les intérêts personnels qu'on veut ainsi promouvoir sont donc sans commune mesure avec les souffrances qu'on menace de faire endurer à une forte proportion de la population».

Et le problème est d'autant plus grave que la paralysie des services publics touchent d'une façon plus particulière les moins fortunés, ceux-là mêmes, note Jacques Grand'Maison, qu'un certain syndicalisme idéologique appellent les *travailleurs*.

Que la crise vécue soit grave, plus personne ne songerait à le nier, d'autant plus qu'elle a conduit certains leaders syndicaux à inciter leurs troupes à la désobéissance civile, convaincus qu'ils étaient de l'impunité devant la tolérance dont ont fait preuve jusqu'à maintenant nos gouvernants, mais serait-ce, comme le croit l'éditorialiste Vincent Prince, «qu'un des nombreux symptômes d'une société malade, d'une société où le *chacun pour soi* est malheureusement en train de devenir une ligne de conduite assez généralisée», ce qu'admet volontiers le sociologue Jacques Grand'Maison qui rappelle toutefois que ce qui «apparaît en première ligne, lorsque les services s'arrêtent, ce sont les grèves, les syndiqués sur les lignes de pique-

**Joyeuses
Fêtes!**

KIK



**BON GOÛT
BON COÛT**

