

perspectives-dimanche

Semaine du 17 décembre 1978 Vol. 10 No 50

Dimanche Matin



BON APPÉTIT!

Nous vous offrons cette semaine une liste de cadeaux fous... pour ceux qui ne comptent pas leurs sous (page 8).

Par exemple, un dîner pour deux au restaurant Chez Bardet pour \$600.

M. André Bardet (au centre de la photo) vous offrira de l'avocat aux crabes, des médaillons de veau aux morilles, salade, fromages, un soufflé Rothschild et le café.

Le maître d'hôtel, M. Enzo Angelini, vous servira un Puligny-Montrachet 1973,

un Château-Petrus 1964, un La Tâche 1970, un Château-Yquem 1966 et, pour terminer en beauté, du calvados de 1937.

UN P'TIT COUP ... DE BON SENS!

Le temps des Fêtes et la sobriété ne font pas toujours bon ménage.

Cependant, quelle que soit l'occasion nous ne devrions jamais oublier certaines notions élémentaires de sécurité. A ce propos, l'association Sobriété du Canada a publié un tableau concernant le pourcentage d'alcool absorbé par le sang lorsque nous consommons une certaine quantité de «petits verres». Ce pourcentage dépend du poids de la personne et du nombre de verres qu'elle avale.

Par exemple, une personne pesant 100 lb buvant 1 verre (1 verre = 1 once 1/2 de rhum, rye, scotch, brandy, 12 oz de bière, 3 oz de vin) a .043 p.c. d'alcool dans le sang. Par contre, à quantité égale une personne pesant 250 lb n'a que .017 p.c. d'alcool dans le sang. Pour chaque verre absorbé s'ajoute le même pourcentage proportionnellement au poids. (ex: .043 = 1 verre, .087 = 2 verres, .130 = 3 verres).

Tout en rappelant que notre compétence au volant diminue avant .08 p.c. d'absorption, ce tableau indique également le taux d'évaporation de l'alcool à l'heure, soit .015 p.c. la première heure, .030 p.c. la deuxième heure et ainsi de suite, en ajoutant chaque fois .015 p.c. Par exemple, une personne pesant 150 lb buvant 4 verres en 3 heures = .116-0.45 = .071 p.c.

A bon entendeur, salut!

UNE RÉSOLUTION POUR L'AN NOUVEAU

Pour bien commencer l'année, faites le ménage de votre pharmacie; jetez sans hésiter les restes de médicaments dont vous ne connaissez plus la posologie, les restes d'antibiotiques qui s'altèrent facilement, les pommades qui ont durci. N'oubliez pas qu'il existe sur le marché américain plus de 10 000 médicaments. Les pharmaciens affirment qu'avec 800 de ces produits, on peut soigner à peu près tous les maux connus. Donc, attention aux abus.

Sur la porte de l'armoire à pharmacie, fixez une fiche portant les numéros de téléphone à appeler en cas d'urgence: médecin de famille, hôpital le plus proche, centre antipoison.

pête-mête

S'ACHETER UNE DACTYLO



DITES PLUTÔT: S'ACHETER UNE MACHINE
À ÉCRIRE

VOTRE NOUVEAU CALENDRIER

Qui fixe la date des fêtes mobiles du calendrier? Nous avons posé la question au père Marcel Dubois, de l'Archevêché de Montréal.

«On sait que la fête de Noël est toujours célébrée le 25 décembre comme date fixe de la naissance du Christ, alors que la fête de Pâques, qui célèbre la résurrection du Sauveur, peut tomber entre le 22 mars et le 25 avril de chaque année», nous a-t-il répondu.

«Le concile de Nicée (325) décida que l'Eglise entière célébrerait la Pâque le dimanche venant après la lune de l'équinoxe du printemps (21 mars), ou, en d'autres termes, le premier dimanche qui suit la quatorzième nuit de lunaison de mars. Or, comme on le sait, la lune accomplit une révolution complète autour de la terre en un peu moins de 28 jours, alors que nos mois peuvent compter 30 ou 31 jours (en février: 28 jours et, si l'année est bissextile, 29 jours). La lune et notre calendrier ne sont pas toujours d'accord! En conséquence, un écart de cinq semaines est possible: ce qui porte la date extrême de Pâques au 25 avril.

«Il existe actuellement un mouvement préconisant la célébration permanente, à travers le monde, de la fête de Pâques à un jour fixe (par exemple: le deuxième ou le troisième dimanche d'avril) sans avoir à tenir compte des variations lunaires. Ou bien la fête de Pâques serait-elle assignée à une date fixe (par exemple: les 2, 5 ou 15 avril) sans se soucier de la plus grande exactitude chronologique, comme c'est le cas pour la fête de Noël fixée au 25 décembre.

«Le problème n'est pas facile à solutionner. Si l'on choisit de célébrer Pâques à une date fixe, on accepte par le fait même que cette fête puisse tomber un autre jour que le dimanche! Si l'on opte pour un jour fixe (par exemple le 2e ou de 3e dimanche d'avril), on renonce automatiquement à la célébration chronologique de la résurrection! Dans l'un et l'autre cas, il ne sera pas facile de faire l'unanimité sur ce sujet.»

Un lapsus macabre

Après un décollage sans encombre à l'aéroport de Mirabel, un 747 à destination de l'Europe a dû faire face à de graves difficultés techniques. Le pilote décida de retourner à son point de départ après seulement une demi-heure de vol. L'hôtesse, énervée, annonça ainsi la nouvelle aux passagers: «Mesdames et Messieurs, à cause de difficultés techniques, nous retournons à l'aéroport de Morabel...» Ce petit lapsus n'a pas eu l'heur de rassurer les passagers. Heureusement, l'appareil a pu se poser sans encombre... à Mirabel!

Où s'en va la famille?

«Y a-t-il un rapport quelconque entre la «place des femmes» dans une cellule familiale idéale et le nombre accru d'enfants déséquilibrés ou perturbateurs? Catalogue-t-on de manière inappropriée de plus en plus de préjugés afin de conserver la cellule familiale comme norme? Ou bien y a-t-il quelque chose qui ne va pas à l'intérieur de la cellule familiale elle-même, considérée comme idéal universel?» Ce sont les questions que se pose la psychiatre Susan Stephenson, professeur à l'université de Colombie britannique.

Au Canada il existe 300 000 familles de parent célibataire, soit 10 p.c. des familles canadiennes (rapport du Conseil national de bien-être du Canada); le nombre de parents célibataires augmente trois fois plus que le nombre de couples traditionnels; en Amérique quatre mariages sur dix mènent au divorce!

Une étude sociologique de J. Kraus et J. Smith (1973) rapportait que parmi les jeunes délinquants il y a plus de récidivisme chez les jeunes vivant avec leur père ou leur mère que chez les jeunes vivant avec leurs deux parents.

D'autres études (Wallerstein et Kelly, 1975) ont démontré que le divorce avait entraîné chez un groupe de 31 enfants le doute quant à leur identité et de nombreuses perturbations dans le domaine scolaire.

Cependant un grand nombre de nouvelles structures familiales ont surgi: les communes et les groupes de contreculture, les kibboutz en Israël. Nous nous acheminons peut-être vers un nouveau type de relation homme-femme, travail-maison, individu-famille.

LES CADEAUX AMBULANTS

Vous est-il déjà arrivé de refiler en cadeau un objet que vous aviez vous-même reçu et qui ne vous plaisait pas particulièrement? Attention: si l'objet est du genre «horreur», c'est vous qui serez taxé de mauvais goût! Soyez prudent: si vous l'emballiez dans une boîte venant d'un autre magasin que le fournisseur véritable, le récipiendaire, en essayant de l'échanger, aura des doutes sur sa provenance. Surtout, ne vous trompez pas: il serait désastreux d'offrir à la tante à héritage le carré de soie aux couleurs criardes qu'elle vous avait elle-même donné l'année précédente!

Entre Noël et le jour de l'an, les grands magasins font face à une recrudescence de «retours». C'est surtout dans les rayons de vêtements ou d'articles pour dames qu'on retourne des objets reçus en cadeaux; il semble que les messieurs qui les ont offerts se soient trompés sur la taille et la couleur qui conviennent. A cette période, ces rayons voient les retours augmenter de 3 à 5 p.c. Par contre, très peu de messieurs viennent échanger les cadeaux que leur a offerts la femme de leur vie: pour ce qui est des pointures et des couleurs, les femmes ont l'oeil!

LE PREMIER ARBRE DE NOËL CANADIEN

Le premier arbre de Noël en terre canadienne aurait été installé à Sorel en 1781, par un général allemand du nom de von Riedesel; il faut dire que la coutume des arbres de Noël est d'origine germanique.

De quoi était décoré le premier arbre de Noël canadien? De guirlandes de maïs soufflé, de chaînons de papier, de noix et de chandelles, selon toute vraisemblance.

Présence du passé

Collectionnez-vous les meubles anciens? Vous intéressez-vous aux vieilles maisons? Etes-vous passionné d'histoire? Si oui, la série radiophonique Présence du passé, diffusée tous les jeudis à 17 heures à CBF-FM, saura vous intéresser. On y traite des métiers anciens et des meubles et des objets en usage dans les maisons de nos ancêtres. Les commentaires des historiens sont agrémentés de légendes et de chansons folkloriques.



Croyez-vous vraiment à l'émancipation des femmes !

Beaucoup de femmes d'aujourd'hui se croient émancipées, et, par rapport à leur mère et à leur grand-mère, elles le sont. Beaucoup d'hommes d'aujourd'hui se croient tolérants par rapport à la libération de la femme. Si on songe aux hommes des générations précédentes, ceux de maintenant ont sûrement changé d'attitude vis-à-vis les femmes. Cependant, même si les idées évoluent, il reste de vieilles habitudes bien ancrées qui, mine de rien, charrient avec elles des lambeaux de préjugés dont il est très difficile de se défaire. Le vieux mythe de la supériorité masculine est loin d'être complètement déraciné; notez que ce mythe est entretenu autant pas les femmes que par les hommes, si curieux que cela paraisse. En lisant ceci, chacune d'entre vous, mesdames, se dit: «Allons donc, ce n'est certainement pas moi qui perpétue ces préjugés!» En êtes-vous bien sûre? Voici un petit test qui vous révélera la profondeur de vos préjugés inconscients; mesdames, donnez-vous la peine de vous y prêter avec franchise.

- Y a-t-il chez vous, un fauteuil (le plus confortable, bien sûr) qui soit implicitement réservé à votre mari?
- Quand arrive le journal quotidien, est-ce entendu que votre mari le lit le premier, pour ensuite vous annoncer les dernières nouvelles comme s'il venait de les inventer?
- A table, lui réservez-vous d'habitude le meilleur morceau?
- Trouvez-vous naturel de ramasser son linge sale et de ranger ses vêtements?
- Adoptez-vous volontiers ses opinions politiques?
- Considérez-vous comme une faveur de sa part qu'il fasse la vaisselle de temps en temps?
- Est-ce que l'automobile familiale est «son» automobile qu'il condescend parfois à vous prêter?
- Est-ce lui qui choisit les émissions que vous regardez ensemble à la télévision?
- Signez-vous généralement de son nom (ex: Mme Léopold Z)?
- Avez-vous pour vos fils un traitement de faveur?
- Auriez-vous souhaité être un homme?

Si vos réponses comportent plus de oui que de non, vous avez encore du chemin à faire dans la voie de l'éman-

ipation. N'accusez pas les hommes en général, ni votre mari en particulier, s'ils vous considèrent avec une certaine condescendance: vous faites tout pour vous l'attirer. Quand on se veut libérée, on agit en conséquence. Si vous avez une attitude de servante, on vous traitera en servante.

L'évolution des relations entre les deux sexes ne dépend pas seulement des hommes: il ne faut pas trop leur en demander! Déjà, le fait d'avoir à renoncer à certains privilèges séculaires les traumatise tellement qu'ils ne savent plus très bien où ils en sont. Très souvent, ils souscrivent en parole aux tentatives d'émancipation des femmes de leur entourage, mais, au fond, ils continuent secrètement à se croire d'essence supérieure. Le petit test suivant s'adresse aux messieurs. Auront-ils le courage de mesurer sincèrement l'étendue de leurs préjugés? A vous, messieurs:

- Trouvez-vous plus viril de sortir les ordures que de laver la vaisselle? (la vaisselle: trois fois par jour, les ordures: deux fois par semaine).
- Rêvez-vous parfois de posséder un harem?
- Etes-vous d'avis que la place d'une femme, c'est à la maison?
- Croyez-vous que les femmes en général sont de mauvais conducteurs?
- Croyez-vous que les femmes au travail prennent la place des hommes?
- Fréquentez-vous parfois la taverne, convaincu que c'est le dernier «refuge» des hommes?
- Lors d'un «party», faites-vous volontiers «bande à part» avec les autres mâles pour discuter de sujets sérieux (le hockey, par exemple)?
- Vous méfiez-vous des femmes qui se mêlent de politique?
- Traitez-vous de «bas bleu» toute femme qui se mêle d'avoir des opinions?
- Croyez-vous que les femmes possèdent moins de matière grise que les hommes?
- Etes-vous plus sévère pour votre fille que pour votre fils?
- Rendez-vous grâce à Dieu de vous avoir créé mâle?

Surtout ne l'avouez à personne si votre test comporte plus de oui que de non: vous êtes un affreux mâle gonflé comme un ballon de toutes les fausses idées que les gens de votre espèce lancent à tout vent depuis des siècles. Il est grand-temps que l'épingle de l'évolution vienne crever cette baudruche! Bien sûr, il est plus confortable de traiter sa partenaire avec la complaisance due à un être fragile et subordonné; il est sûrement plus difficile de faire face à une personne qui est son égale; il est plus difficile, mais à la longue plus satisfaisant, d'être en rapport avec quelqu'un que l'on estime plutôt qu'avec quelqu'un que l'on méprise.

Mais il ne faut surtout pas oublier que, malgré l'évolution des rôles sociaux, il reste un élément propre à niveler les différences, à atténuer les chocs du futur, à mettre de l'huile dans les rouages des rapports entre les sexes:

Cet élément s'appelle l'amour...

Henriette Major

Certains se contentent de moins...

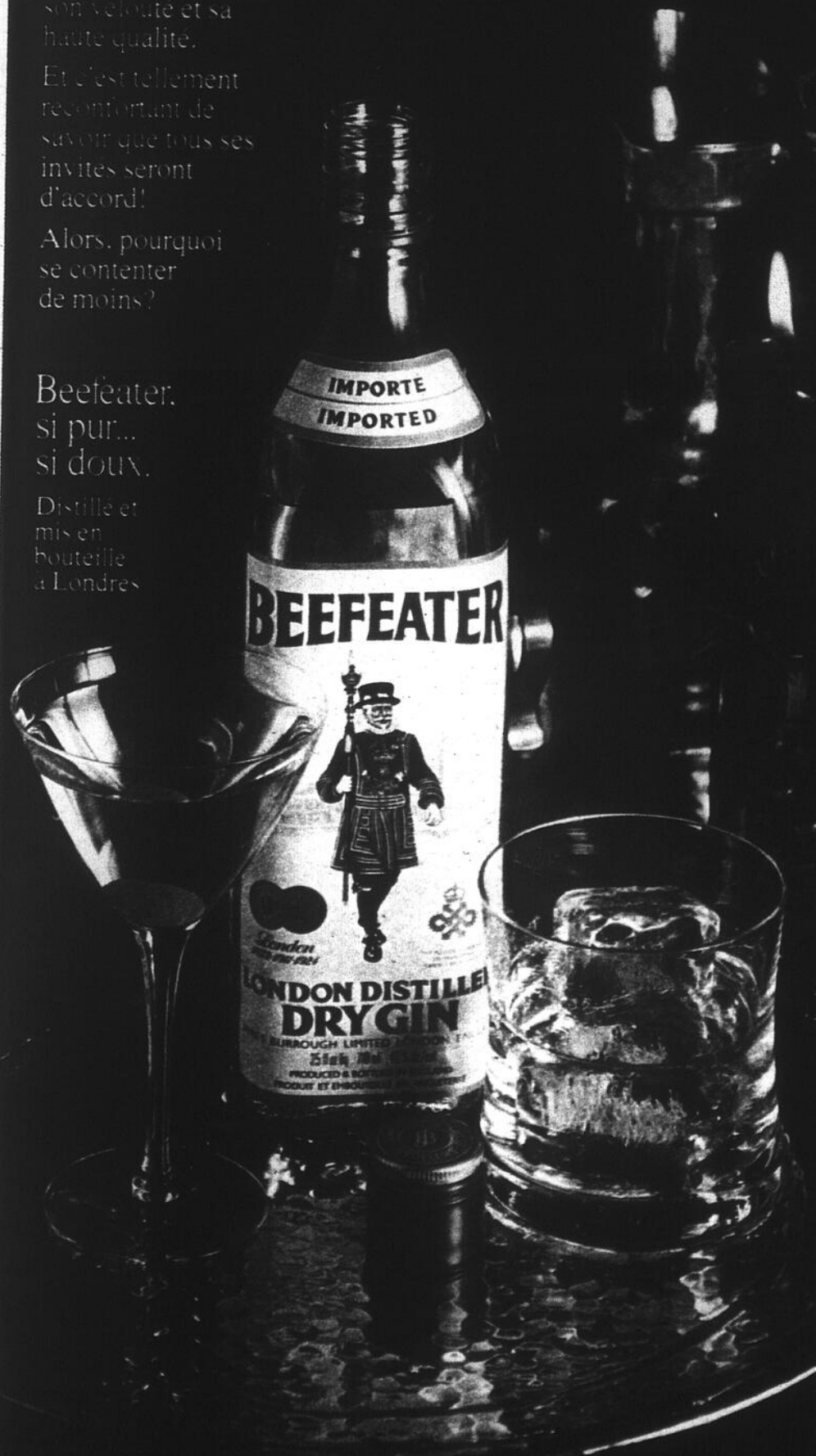
Les gens de bon goût choisissent Beefeater pour son goût subtil, son velouté et sa haute qualité.

Et c'est tellement reconfortant de savoir que tous ses invités seront d'accord!

Alors, pourquoi se contenter de moins?

Beefeater, si pur... si doux.

Distillé et mis en bouteille à Londres



«L'HÔTEL DE LA ROYAULTÉ» A 100 ANS
**Le Windsor se penche
 sur ses fastes passés**



Ci-dessus, l'hôtel Windsor photographié en 1938, à son époque la plus prestigieuse; en haut, la salle de bal de l'hôtel, à l'occasion du bal de la St. Andrew's Society, il y a cent ans.

PAR JACQUES COULON

Ils étaient plus de cinq cents ce soir-là, en novembre dernier à l'hôtel Windsor. Cinq cents personnes qui avaient payé chacune \$37.50 pour ne pas manquer le «bal du siècle» donné par la St. Andrew's Society en souvenir d'un autre bal fameux, celui du 29 novembre 1878. On avait bien invité le comte et la comtesse Cathcart — le comte est le 5e descendant de Charles Murray Cathcart, gouverneur général du Canada de 1846 à 1847 —, mais l'assistance n'a peut-être pas été aussi prestigieuse que celle de jadis. Car, en 1878, on avait vu danser Son Excellence le marquis de Lorne, alors gouverneur général du Canada, et la princesse Louise, quatrième fille de la reine Victoria; le Premier ministre sir John Macdonald et sa femme; lady Sophia McNamara et Adolphe Chapleau, qui allait devenir Premier ministre de la Province de Québec l'année suivante, etc.

Entichés de tradition autant que d'authenticité, les organisateurs ont fait revivre des danses surannées bien plus gaies que celles d'aujourd'hui: quadrille, galop, lancier, polka, valse, bien sûr, et quelques bons vieux reels écossais. Les cornemuseurs ont accompagné les couples jusqu'à la salle de bal: débutantes et leurs chevaliers servants; officiers du Black Watch en uniforme d'apparat et dames portant des robes comme on n'en voyait plus depuis longtemps. Le menu du dîner, par contre, n'a été qu'un bien pâle reflet des agapes pantagruéliques offertes au siècle dernier. Il est vrai qu'avec ce que coûtent la nourriture et le personnel hôtelier, le faste d'aujourd'hui ne peut plus être celui d'hier! Pour le directeur de l'hôtel, Roger Cousineau — «M. Windsor», comme l'appelaient les hôtes de marque —, qui depuis plus de quarante ans est de toutes les grandes réceptions, il ne s'agissait pas seulement d'une autre soirée mondaine, mais «d'un de ces événements qui font l'histoire!»

Car l'événement du mois dernier a une double signification. Bien sûr, la St. Andrew's Society, qui depuis sa fondation a donné une foule de réceptions au Windsor, tenait à faire revivre un passé brillant. Mais on a aussi célébré le centenaire de l'hôtel, fréquenté pendant longtemps par les rois, les princes, les chefs d'Etat et autres grands de ce monde de passage à Montréal, un peu comme l'étaient le Waldorf-Astoria à New York ou l'hôtel Meurice à Paris.

A l'époque de la construction du Windsor — commencée en 1875 —, Montréal ne comptait guère plus de 150 000 habitants et n'avait pas d'hôtel prestigieux. La gare Windsor n'était pas encore en service et le square Dominion venait d'être aménagé sur l'emplacement d'un vieux cimetière catholique. Dans l'ensemble, le quartier était bourgeois, résidentiel.

Influence victorienne

Dès son ouverture officielle, le 28 janvier 1878, chroniqueurs et voyageurs du temps comparèrent ce splendide
 Suite page 6



*du Maurier
Spéciale*

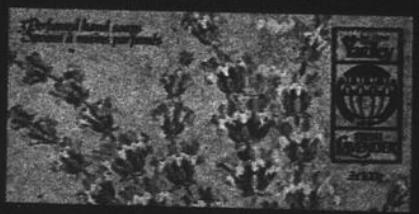
King Size ou 100 mm

Découvrez-en toutes les douceurs.

AVIS: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage—éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette—100 mm: "goudron" 14 mg, nicotine 1.0 mg. King Size: "goudron" 13 mg, nicotine 0.9 mg.



IL Y A DES CHOSES DANS
LA VIE QUI N'ONT D'AUTRE BUT
QUE DE FAIRE PLAISIR.



Les nouveaux savons deluxe Yardley existent en 3 formats:
pour les invités, pour les mains, pour le bain.

Yardley
FABRICANT DE SAVONS RAFFINÉS DEPUIS 1770



Pepto-Bismol*
pour un soulagement efficace.

INDIGESTION

*Marque Déposée Norwich Pharmacal Co. Ltd. Paris, Ontario

Le Windsor

De g. à dr., le Premier ministre Mackenzie King accueilli par le propriétaire de l'hôtel, Aldéric Raymond (oct. 1942); la décoration de la façade, à l'occasion de la visite de George VI au Canada en 1939; la table d'honneur, lors de la visite de la reine Elisabeth (alors princesse) en 1951; de g. à dr., le cardinal Léger, Elisabeth, le maire Houde, le prince Philippe, Mme Houde et l'évêque anglican.

édifice de pierre, aux belles boiseries sculptées, aux meilleures constructions d'Europe et de New York. L'hôtel avait coûté \$725 000 et comptait cent chambres dont le prix variait de deux à quatre dollars par jour. Le marbre et le velours rouge abondaient dans le hall de réception. Un décorateur fameux de Chicago, Robert Almini, avait donné au grand salon des hommes un style pseudo-égyptien qui faisait fureur à l'époque; dans la salle à manger, des fresques représentaient des paysages d'Afrique, d'Angleterre et d'Europe. Le Windsor avait largement emprunté au style des hôtels britanniques et des grandes maisons de l'aristocratie. Le service, les menus, certains salons réservés aux hommes et, d'autres aux femmes, le mobilier des chambres importé d'Angleterre, tout trahissait une forte influence victorienne. Par la suite, une annexe fut construite — c'est le Windsor d'aujourd'hui — et le nombre de chambres considérablement augmenté dans l'ancienne section qui occupait l'angle des rues Peel et Dorchester.

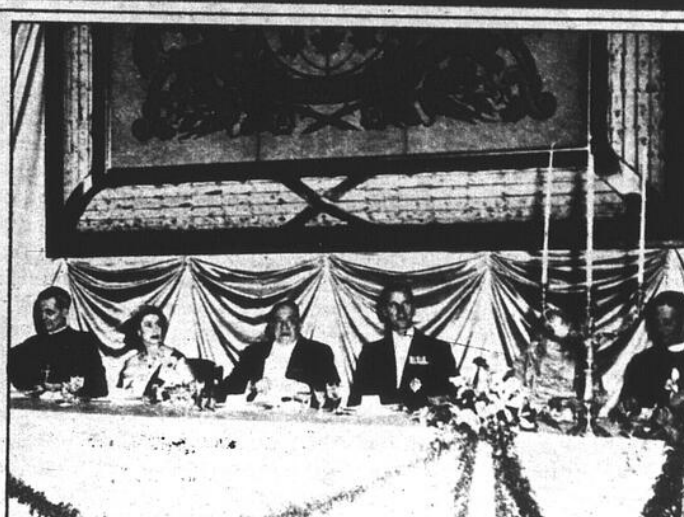
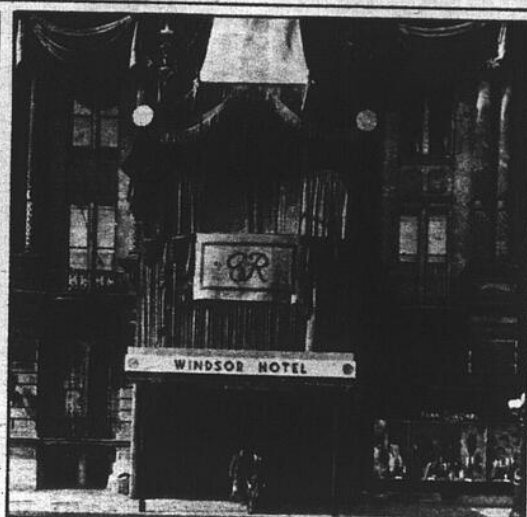
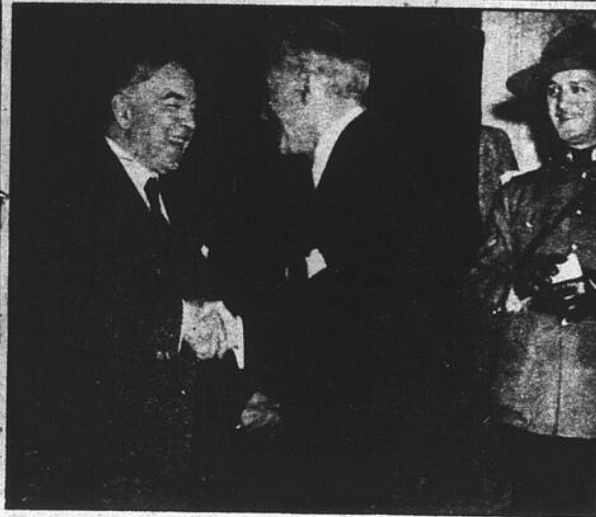
Les contemporains de la fin du siècle dernier avaient, semble-t-il, un fameux coup de fourchette. Les menus qui nous sont parvenus ont de quoi faire rêver. Même les Britanniques d'une certaine classe se tenaient gaillardement à table et, comme en Europe continentale, le banquet était véritablement l'âme de tout événement mondain. Au Windsor, on servait le petit déjeuner de 7 à 11 heures, le déjeuner de 13 heures à 15 h 30, le dîner à table d'hôte de 18 heures à 19 h 30, le thé de 19 à 21 heures et le souper pour les noctambules de 21 heures à 23 h 30. Il y avait un horaire spécial pour les enfants et les serveurs car, à l'époque, il était rare qu'un hôte de marque se déplaçât sans quelques domestiques.

Mark Twain et Robert Louis Stevenson, qui séjournèrent au Windsor en 1881, s'étaient dits fort impressionnés par le petit déjeuner typique qui comprenait invariablement des pommes au four, du porridge, de la semoule de maïs, des huîtres, de la morue salée accompagnée de crème fraîche et des harengs fumés, des rognons, des côtelettes de porc et de veau, du steak, des

NE VOUS OFFREZ PLUS DES REPAS MONOTONES!

CUISINE POUR TOUS LES JOURS de Margo Oliver vous facilitera la tâche. Des recettes, faciles et économiques, conçues spécialement pour des plats de tous les jours. Vous recevrez en plus, gracieuseté des Editions Optimum, un magnifique tableau des coupes de viande que vous pourrez garder même si vous retournez le livre. Seulement \$8.95.

Envoyez votre chèque ou mandat-poste à:
Les Editions Optimum,
C.P. 4090 Place d'Armes,
Montréal, P.Q. H2Y 3M1.



pommes de terre et du vin de Bordeaux pour faire glisser le tout! C'était l'âge d'or des grands hôtels qui traitaient royalement la clientèle privilégiée qui pouvait se les offrir. Il est vrai qu'en parcourant les livres de comptes du Windsor on découvre qu'en 1898 on payait un portier \$20 par mois, les filles de vestiaire et les garçons d'ascenseur \$10 et les femmes de chambre — qui logaient obligatoirement dans l'établissement — \$9! Les chasseurs, plus nombreux qu'aujourd'hui en proportion du nombre de clients, s'occupaient de transporter les bagages à l'arrivée et au départ des trains et des paquebots, mais aussi de préparer le feu dans les chambres occupées. On brûlait du charbon, combustible coûteux en ce temps-là, et de petits écriteaux placés dans les chambres demandaient aux clients de ne pas surchauffer ni laisser les seaux à charbon dans les corridors.

Centre de la vie mondaine

De 1905 à 1910, des travaux considérables d'agrandissement permirent de porter le nombre de chambres à 600. L'aile nouvelle, côté nord de l'édifice, affichait un style quelque peu différent de celui du bâtiment original. Et ce ne fut vraiment qu'au lendemain de la Première Guerre mondiale que le Windsor devint le centre de la vie mondaine à Montréal et, progressivement, «l'hôtel de la royauté», comme aime à le souligner Roger Cousineau. Celui-ci n'y travaillait pas encore mais, un peu plus tard, des collègues lui parlèrent maintes fois des séjours de la duchesse de Kent et du prince de Galles — futur duc de Windsor — et de sa suite, en 1919 et 1922, séjours qui avaient suscité un grand émoi et donné lieu à un déploiement de faste inusité.

Cette consécration du «gotha» royal devait orienter la carrière du Windsor pendant plus de 40 ans. «Tout jeune, mon oncle m'avait fait embaucher au Trocadéro, chic restaurant qui se trouvait alors au coin des rues Metcalfe et Sainte-Catherine, pour m'initier à la cuisine. Je suis entré au Windsor le 24 juin 1925, comme aide-cuisinier, au salaire de \$40 par mois. A l'époque, on apprenait sur le tas», explique Roger

Cousineau qui, après avoir gravi tous les échelons de la profession, regrette que si peu de Canadiens français s'intéressent vraiment à la grande hôtellerie. Aujourd'hui encore, bien que les méthodes et la clientèle aient profondément changé, Roger Cousineau garde une admiration intacte pour Aldéric Raymond, propriétaire du Windsor de 1929 à 1959. M. Raymond s'occupait de tout au Windsor; il mettait la dernière touche aux réceptions et accueillait lui-même les hôtes de quelque importance. Il avait visité les principaux hôtels d'Europe, questionné, observé. Grand connaisseur en fait de cuisine et de vin, il aimait préparer les menus. C'est lui qui composa ceux des grands dîners offerts au roi Georges VI et à la reine Elisabeth en mai 1939 et, en 1951, à la princesse Elisabeth et au duc d'Edimbourg.

La famille Raymond dota le Windsor d'une riche collection de toiles de maîtres; il en reste une trentaine exposées dans le hall principal et les salons. C'est probablement au cours du règne d'Aldéric Raymond que cet hôtel, qui vit défiler tous les gouverneurs généraux et les Premiers ministres du pays depuis lord Dufferin, accueillit le plus de personnages de marque venus des quatre coins du monde. Les livres d'or de l'hôtel n'ont conservé que bien peu d'illustres signatures, mais on retrouve celles du jeune Churchill, venu en 1900 après la guerre des Boers, de Rudyard Kipling, de Mackenzie King, de Louis Saint-Laurent, d'Eleanor Roosevelt, de la patineuse Barbara Ann Scott et de Clement Attlee, parmi celles de célébrités moins connues.

On vit au Windsor, outre les souverains britanniques, le roi Pierre II de Yougoslavie, le roi Georges de Grèce, la reine Wilhelmine, la princesse Juliana et le prince Bernhardt de Hollande, le président John F. Kennedy et sa femme, Vincent Auriol, alors président de la République française, Charles de Gaulle qui y passa quelques jours plutôt incognito durant la dernière guerre, le président de la République d'Haïti en 1943, les Premiers ministres du Luxembourg, du Danemark, de Norvège, des personnalités de Chine, du Japon, du Chili, de Cuba, les membres d'une foule

de conférences internationales. La liste serait longue et fastidieuse.

Les grands de ce monde

«Les grands de ce monde, comme on dit, sont les gens les plus compréhensifs et les plus faciles à servir», explique Roger Cousineau. Une fois l'organisation au point, il n'y avait pas de problèmes. L'hôtelier s'était particulièrement occupé de l'empereur d'Éthiopie Haïlé Sélassié, dont la personnalité lui plaisait. En gage de gratitude, ce dernier lui offrit un porte-clefs en or massif le jour de son départ. Alexandre Taschereau et Maurice Duplessis étaient des habitués. «Duplessis, qui adorait notre hôtel, commandait toujours la même chose: coeurs de palmier vinaigrette, filet mignon bouquetière et gâteau moka. Il nous laissa tomber pour aller au Ritz quand il devint Premier ministre! John Diefenbaker, qui venait très souvent au Windsor quand il était en politique active, était probablement le moins compliqué de tous. Il buvait du jus d'orange et du thé et mangeait simplement.» M. Cousineau, qui a une mémoire phénoménale, se souvient des numéros de chambre qu'occupait tel homme politique ou personnage en vue — Jean Lesage avait l'appartement 4134 — et de maints incidents scabreux «dont je ne parlerai jamais. Vous comprenez, le secret professionnel.»

Peu de temps avant qu'il ne devint l'époux royal d'Elisabeth, le prince Philippe logea quelques jours au Windsor où il assistait à une conférence internationale. La Gendarmerie royale était sur les dents car il avait plusieurs fois manifesté l'intention de faire un tour en ville. On chargea M. Cousineau d'exercer, avec tact et cordialité, une surveillance discrète mais continue. Finalement, le prince ne bougea pas.

Et puis il y avait tous les petits coups bas de la politique. Pendant qu'Adélard Godbout séjournait à l'hôtel, quelqu'un, grâce à une complicité intérieure, avait réussi à payer une femme pour qu'elle occupe la chambre attenante à celle du Premier ministre. Quand celui-ci, accompagné d'un petit groupe, pénétra dans sa chambre, il trouva la dame couchée dans son lit!

M. Cousineau fut très étonné le jour où un vieux colonel de l'armée des Indes lui apporta un quartier de viande en expliquant qu'il désirait le faire préparer et servir à quelques amis. Renseignement pris, on s'aperçut qu'il s'agissait d'un museau d'hippopotame! «Une fois, nous avons eu un mal fou à préparer la nourriture que désirait le roi du Cambodge», raconte M. Cousineau. Et puis il y eut le séjour de la première délégation russe à l'O.N.U., immédiatement après la guerre. Il fallut trouver toutes sortes de subterfuges pour stopper le flot de vodka qui coulait durant les réunions de travail, maintenant les participants canadiens dans une sorte de brume alcoolisée continue.

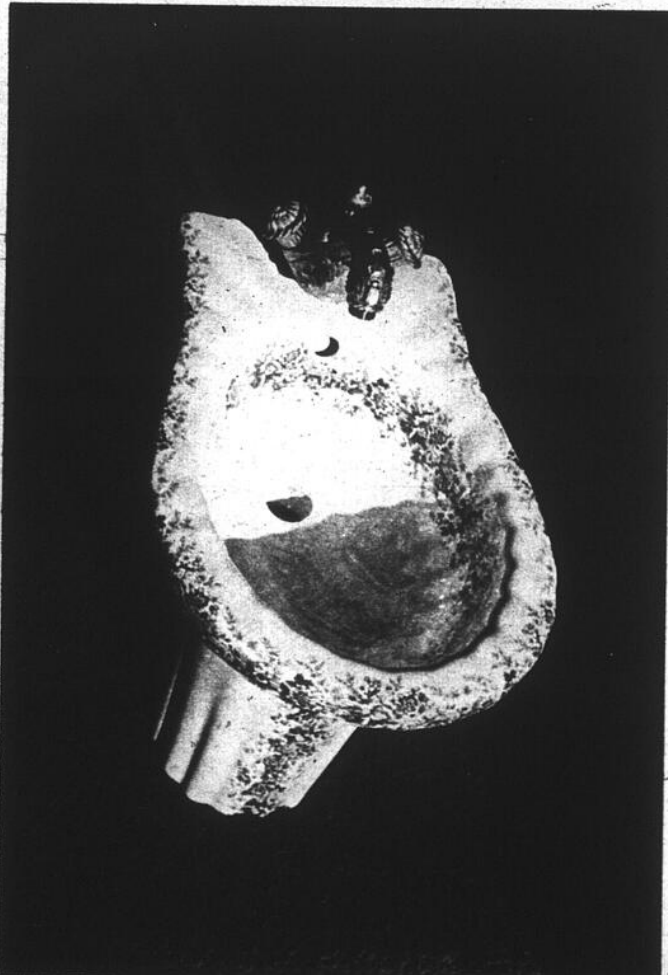
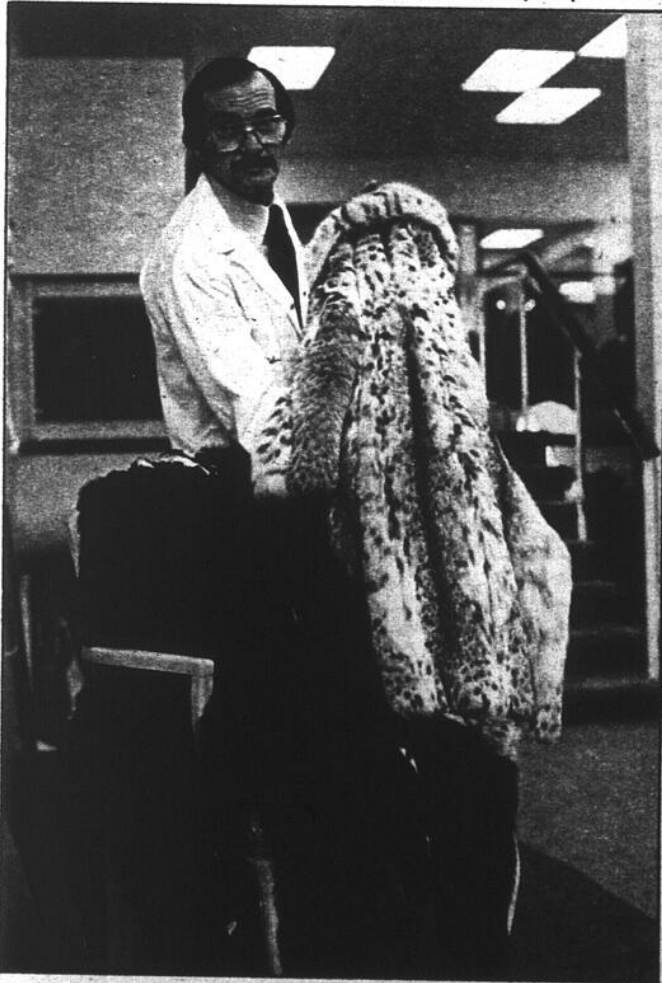
Certes, Roger Cousineau a été témoin de bien des transformations en 53 ans au Windsor — comme dans l'hôtellerie montréalaise en général —, mais la qualité demeure, si bien que l'hôtel fait aujourd'hui plus d'argent avec les banquets, réceptions, congrès et restauration qu'avec l'hébergement proprement dit. «Bien sûr, le type de service a évolué en même temps que la clientèle. Par exemple, on sert maintenant beaucoup moins de repas dans les chambres qu'il y a trente ou quarante ans. Les hommes d'affaires, les célébrités qui naguère venaient d'Europe ou des États-Unis avec aides et bagages pour des séjours d'un mois descendent aujourd'hui «entre deux avions.» Songez que dans les années trente nous avions 130 cuisiniers et aides au Windsor. Nous fonctionnons à présent avec 17 cuisiniers.»

En décembre 1952 et aussi l'année suivante, des incendies endommagèrent l'aile sud du bâtiment, réduisant du même coup sa capacité. En même temps, la concurrence de nouveaux établissements et l'inévitable évolution de la clientèle compliquèrent les choses. Si bien qu'en 1959 une grande partie du Windsor, la plus ancienne, fut démolie pour faire place au gratte-ciel de la Banque de commerce canadienne impériale. Si l'hôtel n'a plus que 290 chambres, il maintient bien haut une tradition séculaire et la direction a même quelques projets «d'opération de prestige» à l'aube de ce second siècle d'existence! ●

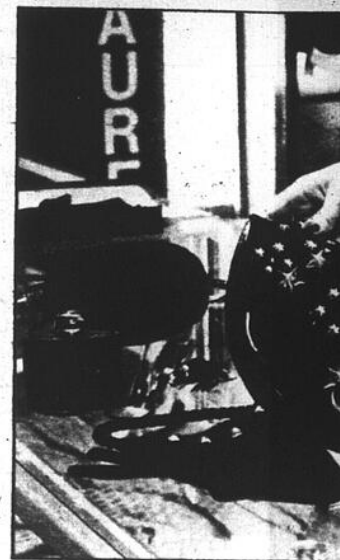
Pour ceux qui ne comptent pas leurs sous...

PAR FRANK PRAZAK

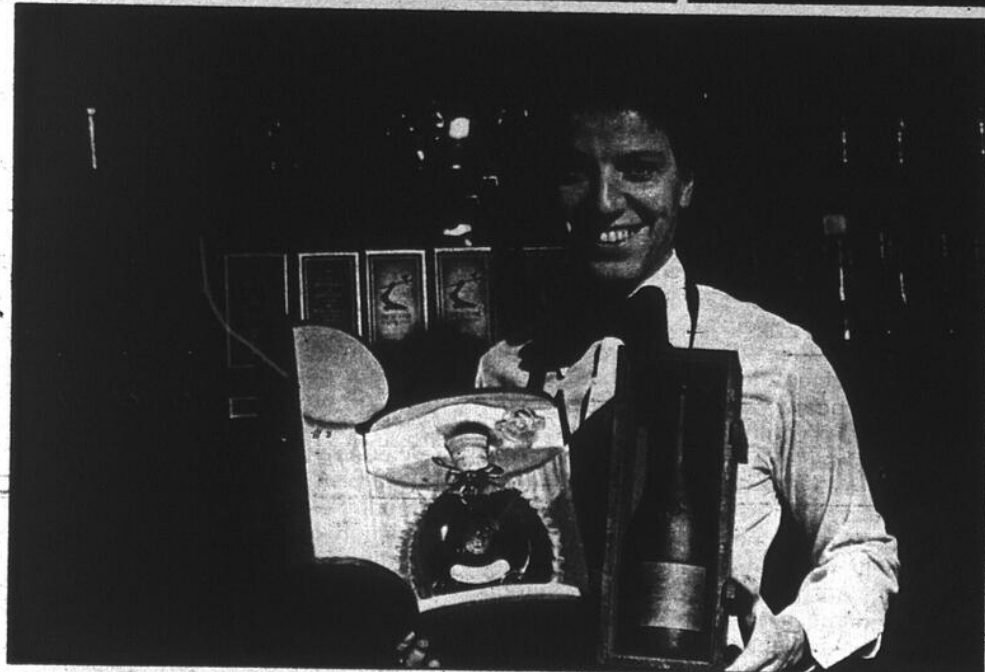
«Je déteste Noël, me dit un ami montréalais aux moyens pécuniaires illimités. Comprenez-moi bien: je n'en veux pas à la fête elle-même mais aux journées infernales de magasinage qui la précèdent.»
Mon «pauvre ami riche» n'a pas tout à fait tort. Vu son rang élevé dans la société, il lui faut acheter des cadeaux pour un grand nombre de personnes. Le prix l'en préoccupe moins que le temps et l'effort investis. On peut toujours confier à la secrétaire la tâche de trouver, emballer et expédier des présents pour de simples connaissances d'affaires ou des amis qui ne sont pas des familiers. De son côté, l'épouse s'occupera des membres éloignés du clan familial. Reste quand même à pourvoir les membres de la famille immédiate et le petit cercle d'intimes. Dans leur cas, il convient d'offrir un cadeau qu'on ait choisi soi-même, après mûre réflexion, qui soit de haute qualité et vienne d'une boutique en renom, qui reflète le rang social aussi bien de la personne qui offre que de celle qui reçoit... et surtout qui ne soit pas à bas prix!
Heureusement, les boutiquiers montréalais peuvent amplement assister mon riche ami, depuis les grands magasins à rayons où l'on peut faire toutes ses courses sans quitter l'édifice jusqu'aux établissements petits mais chics, au stock sagacement constitué d'articles rares et coûteux. Pour venir au secours de mon ami, j'ai fait le tour de certaines de ces dernières boutiques. Je m'excuse auprès de celles que je n'ai pas eu l'occasion de visiter et d'illustrer dans ces pages. J'y suis allé armé de mon appareil photo et de mon carnet de notes... mais j'ai laissé mon argent à la maison. Je ne sais encore si ma tournée a été profitable à mon ami, mais elle m'a fourni à moi-même plusieurs utiles suggestions, sauf qu'il faudra que je trouve d'autres endroits où dénicher des perles rares à prix plus modiques...



7



9



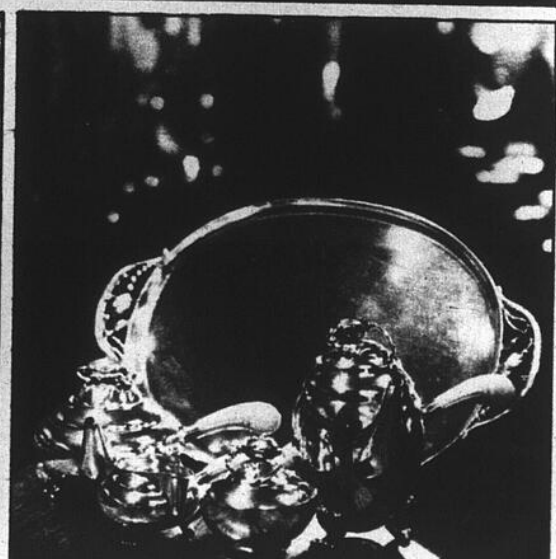
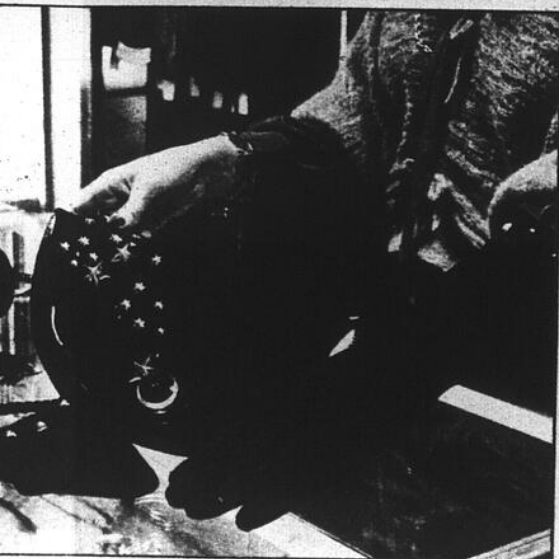
3



4



8



10

1- Chez le fourreur J.K. Walkden, rue Sherbrooke ouest, on n'habille guère que sur mesures. Le v.-président Fitzgerald exhibe un manteau de lynx d'Alaska à \$12 000 et des peaux de martes qui deviendront un manteau de \$15 000.

2- La Quincaillerie décorative Imperial, rue Greene, offre pour \$600, robinets inclus, ce bidet importé de France et à l'ornementation peinte à la main. L'ennui: il faudra refaire votre salle de bains, pour l'apparier au bidet...

3- A la Maison des vins, avenue du Président-Kennedy, Denis Marsan présente une carafe, en cristal de Baccarat, de cognac Rémy-Martin «Louis XIII» valant \$229.70 et une bouteille du 250e anniversaire du même fabricant, à \$157.10.

4- A la boutique Elle, la première à s'ouvrir rue Crescent, il y a quinze ans, la vendeuse Geneviève Messin fait voir une tunique italienne de pure soie, dessinée par Gianni Versace et qui se détaille à \$350.

5- Un havane de grand prix attire toujours le connaisseur. A la boutique de tabac Henri Poupart, rue Sainte-Catherine ouest, le commis Ray Pucet ouvre une boîte de cigares cubains Rey del Mundo, à \$5.25 pièce.

6- Vous cherchez un beau paletôt court pour chauffeur? Brisson & Brisson, rue Sherbrooke ouest, proposent celui-ci, de coupe italienne, en antilope doublée de tweed, à \$1 574. Bob Brisson le fait essayer à un client, avec des gants Nappa à \$75 et un foulard de crêpe de soie à \$55.

7- Une boutique fascinante que le Petit Musée Ltée, rue Sherbrooke ouest! Le propriétaire, Max Klein, tient dans sa main gauche un pistolet d'argent datant de 1775, d'origine caucasienne, avec platine à la miquelet, incrusté d'or et d'émail noir; prix: \$3 950. Dans sa main droite, un tromblon turc d'une époque à peine moins ancienne, avec platine à silex, à canon et crosse niellés d'argent, que M. Klein céderait à \$1 650.

8- L'endroit où trouver de la cristallerie irlandaise ancienne: chez Ferroni, rue Crescent. La propriétaire, Mme Mulligan, vous apprendra que ce grand bol à fruits, du Waterford de 1820, vaut \$750. Elle vous vendra les petits bols à bonbons \$155 et le pichet, de même origine, \$225.

9- Chez Yves Saint-Laurent, rue Sherbrooke ouest, on trouvera, pour \$500, ce sac à main du soir, en cuir verni avec ornements de cuivre, près de gants s'y apparentant, à \$160, et d'un flacon d'eau de Cologne «Opium» à \$120. Plus loin, sac à main rond en velours, avec chaînette: \$475.

10- Chez Georg Jensen, rue Sherbrooke ouest, ce splendide service à thé ou à café en argent, dessiné par le grand maître-argenteur danois il y a environ quatre-vingts ans. Prix: \$16 186. Il n'est pas interdit de le regarder...



5



6

Je ne pouvais être aussi mauvaise qu'on le disait...

JUSQU'À L'ÂGE DE 40 ANS, JEANNE-D'ARC JUTRAS, LESBIENNE MILITANTE ET ÉCRIVAIN, S'EST DÉBATTUE CONTRE L'IMAGE QUE LA SOCIÉTÉ LUI RENVOYAIT D'ELLE-MÊME: UNE MÉCHANTE, UNE IMMORALE



PAR MICHÈLE THIBAUT

Écrivain, lesbienne militante et féministe enragée, Jeanne-d'Arc Jutras se bat depuis cinq ans contre l'ignorance et l'intolérance qui entourent cette minorité sexuelle qu'on appelle les lesbiennes.

Elle a été de tous les fronts homosexuels au Québec, participant à l'organisation de marches, de défilés, et rédigeant des mémoires en plus de collaborer à la rédaction d'un journal homosexuel. Il y a quelques mois, elle publiait un premier roman aux Éditions de la Pleine Lune: *Georgie*. Quel que soit son mode d'expression — le militantisme ou l'écriture —, Jeanne-d'Arc Jutras a toujours défendu une idée toute simple mais qu'il faudra, selon elle, répéter et répéter encore avant qu'elle ne fasse son chemin dans les mœurs sociales: «Les homosexuelles, dit-elle, sont des femmes à part entière qui méritent le respect.»

«En 1973, raconte Jeanne-d'Arc Jutras, on m'a demandé de participer à une ligne ouverte sur le lesbianisme au canal 9. J'ai accepté de m'identifier publiquement comme lesbienne et de défendre la cause des homosexuelles parce que le complot du silence et de l'intolérance contre les gaies me semblait de plus en plus insupportable.

«Depuis cinq ans, nous avons parcouru du chemin. La communauté homosexuelle a maintenant une émission à la télévision communautaire, ce qui constitue une première mondiale. Le projet de loi n° 88 adopté en décembre 1977 par l'Assemblée nationale stipule qu'on ne peut plus refuser du travail ou un logement à quelqu'un sous prétexte qu'il est homosexuel. Nos droits de citoyennes sont donc mieux protégés qu'avant.» Mais il reste maintenant, selon elle, à faire changer les mentalités, à faire passer dans les mœurs l'esprit de la loi: on peut donner du travail ou un logement à des lesbiennes tout en continuant à les mépriser plus ou moins ouvertement.

«Je serai heureuse, dit l'écrivain, le jour où le mot lesbienne ne sera plus péjoratif. Ce jour-là est encore loin, croyez-moi! On considère généralement l'homosexualité comme un vice, une perversion, ou au mieux comme

une maladie ou une terrible malchance. Dans tous les cas, l'homosexualité est perçue comme un phénomène anormal. Or, à mon avis, l'homosexualité n'est rien de tout cela. En 1973, des psychiatres américains réunis en congrès l'ont rayée du nombre des maladies mentales et les études les plus récentes sur le sujet tendent à démontrer que l'homosexualité est une orientation sexuelle aussi indissociable de la personnalité d'un individu que la couleur de ses yeux ou son caractère.»

Un roman: *Georgie*

En écrivant et en publiant *Georgie*, qui raconte l'évolution d'une homosexuelle de l'adolescence à l'âge mur, Jeanne-d'Arc Jutras n'a pas voulu expliquer l'homosexualité féminine, encore moins la justifier: les pourquoi ne l'intéressent pas. «Il vaut mieux se demander comment vivent les homosexuelles, dit-elle, quels sont leurs sentiments, leurs besoins. Demandez-on à une hétérosexuelle pourquoi elle a choisi d'aimer les hommes? Non. En fait, elle n'a rien choisi du tout: tout la pousse vers eux. L'homosexuelle ne choisit pas davantage son homosexualité; elle la découvre peu à peu comme

faisant partie intégrante de sa personnalité. Si l'homosexuelle accepte son homosexualité, elle pourra être très heureuse. Si elle tente de la nier, elle aura de graves problèmes d'identité et sera profondément malheureuse et insatisfaite.»

Selon Jeanne-d'Arc Jutras, l'homosexualité en soi ne serait jamais un problème. «Tout être reconnaît naturellement et tend vers ce qui peut le rendre heureux», dit-elle. Le problème viendrait plutôt de ce que la société tend à culpabiliser l'homosexuelle et à la rejeter.

«La pression sociale nous fait d'abord croire que nous sommes anormales: ce qui est faux. Chaque être a sa propre normalité et ce que nous appelons normalité sur le plan social renvoie simplement aux tendances de la majorité qui se pose en censeur de ce qui est bien et de ce qui est mal. On fait ensuite croire aux homosexuelles qu'elles peuvent, pour peu qu'elles acceptent de faire un petit effort, rentrer dans les rangs, c'est-à-dire aimer un homme et l'épouser, tout cela dans le bonheur le plus parfait. Or, c'est faux également: l'homosexualité, n'étant pas une maladie, ne se guérit pas. Même si une femme arrive à nier son homosexualité,

elle reste, fondamentalement, une homosexuelle.

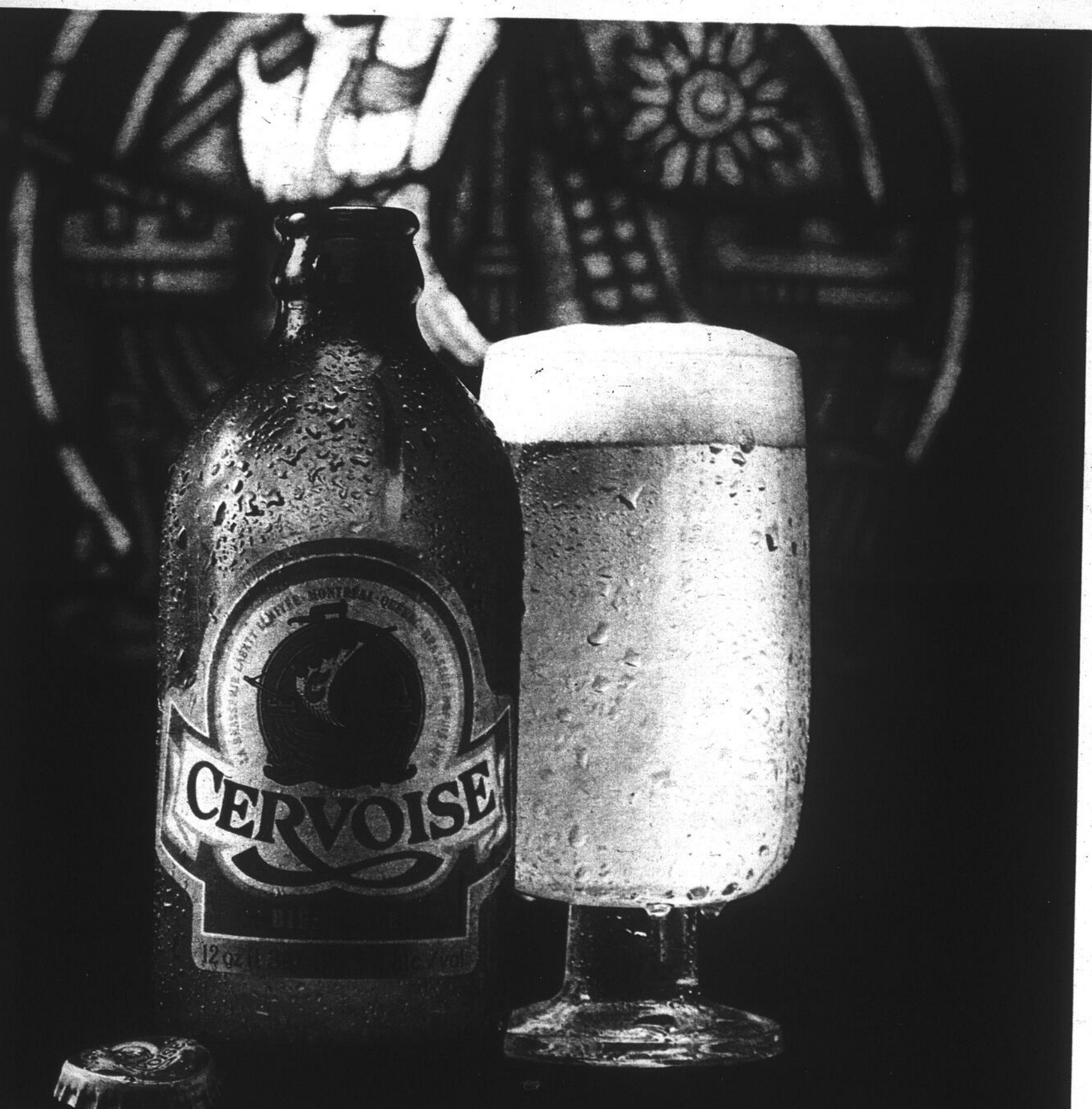
— Pourquoi avoir écrit *Georgie* après tant d'années de militantisme?

— Il y avait longtemps que je portais ce personnage en moi. Il fallait que je lui laisse le temps de venir à maturité. *Georgie*, en fait, est le résultat d'un long processus de déculpabilisation. Jusqu'à l'âge de 40 ans environ, je me suis débattue entre l'image que la société me renvoyait de moi — une méchante, une immorale — et l'image que j'avais de moi-même: une fille respectable, correcte. Je sentais que j'avais le droit fondamental de vivre comme je le faisais, mais en même temps je me sentais terriblement mal dans ma peau. Tout individu a tendance à intérioriser le regard d'autrui. Pour le rejeter il faut avoir acquis une certaine expérience, une certaine objectivité aussi. Un jour, j'ai regardé la réalité en face: les enfants sont toujours venus vers moi, les chiens ne m'ont jamais mordue; je suis fondamentalement une amoureuse, amoureuse des humains et de la nature, je ne pouvais donc pas être aussi mauvaise qu'on le disait. C'est alors moi qui ai gagné; moi contre la société! À partir de là — une vision plus objective de moi comme personne — j'ai voulu témoigner pour que cesse la peur de l'homosexualité. Mon matériau de base, dans *Georgie*, c'est l'émotion. Je suis un écrivain essentiellement viscéral.

«En écrivant *Georgie*, continue Jeanne-d'Arc Jutras, j'ai voulu montrer que les lesbiennes agissent par amour, comme les hétérosexuelles; que leurs sentiments, leurs désirs, leurs besoins sont aussi authentiques que ceux des hétérosexuelles. D'un côté comme de l'autre, les motivations sont les mêmes et se résument essentiellement à la recherche du bonheur. J'ai voulu, aussi, décrire le monde dans lequel vivent quotidiennement les homosexuelles: un monde foncièrement hostile et intolérant mais qui pourrait changer pour peu qu'on y mette de la bonne volonté.»

Georgie, l'héroïne énergique, sensible et passionnée du roman de Jeanne-d'Arc Jutras, fait très jeune l'expérience de la répression face aux homosexuelles. Cette répression commence par le langage. On peut toujours être lesbienne

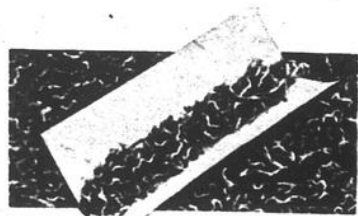
Suite page 12



Le goût qui s'en vient.

Prends le temps de goûter Cerveoise, une nouvelle bière équilibrée
qui allie légèreté et richesse de goût. C'est une bière vraiment brassée au goût d'ici,
celle qui a tout le goût que t'attends d'une bière, la douceur en plus.
Cerveoise de Labatt. C'est le goût qui s'en vient.
Prends le temps de le découvrir.

Même s'il s'agit d'une blague...



notre
offre
est très
sérieuse.



Faites-nous parvenir l'emballage du tabac que vous fumez actuellement ainsi que le coupon ci-joint et nous vous enverrons gracieusement une blague (format standard) de tabac à cigarette Drum.

Le tabac à cigarette Drum, importé de Hollande, est un mélange unique fait de 17 tabacs supérieurs, provenant de tous les coins du monde. Son goût riche et son arôme délicat en font un tabac d'excellente qualité pour les fumeurs exigeants qui roulent leurs cigarettes.

Laissez-nous vous offrir une blague de notre excellent tabac à cigarette Drum et faites une expérience unique: celle de fumer un tabac vraiment supérieur.

Oui, j'ai pris votre offre au sérieux. Voici un emballage de mon tabac habituel: _____ Veuillez me faire parvenir gratuitement une blague (format standard) de tabac Drum, mélange hollandais.

NOM: _____

ADRESSE: _____

VILLE: _____

PROVINCE: _____ CODE POSTAL: _____

Postez ce coupon à: Delpro, Case postale 445, Burlington, Ontario L7R 3Y6. Offre en vigueur seulement au Canada. Une seule blague par famille. Cette offre se termine le 31 janvier 1979.

PJ

Jeanne-d'Arc Jutras

ne, mais il faut savoir le cacher: les petites amies de Georgie, ses camarades de jeu et de classe, ne veulent pas entendre parler de ses «affaires». Mais Georgie découvre vite que la répression va plus loin encore puisque le seul mot de lesbienne équivalait le plus souvent à une condamnation.

«Bang, écrit Georgie, je me sens assommée par le mot lesbienne, mot si souvent employé d'une façon péjorative, rattaché à toutes les perversions imaginables, mot lancé comme un projectile pour humilier, blesser. Mot lancé avec haine, dégoût, mot écorchant la sensibilité dans le coeur d'une femme. C'est de ce mot-là que je suis affublée.»

Femme à part entière

Le mot lesbienne est d'autant plus péjoratif qu'il réduit Georgie et ses semblables à leur seule dimension sexuelle. «Tous se passe, m'explique Jeanne-d'Arc Jutras, comme si les homosexuelles n'étaient pas des femmes à part entière. Une telle n'est plus une fille gentille, une honnête travailleuse, une bonne citoyenne: elle est une «lesbienne», c'est-à-dire une moins-rien. Ce genre de jugement qui nie la totalité de l'individu est terriblement dévalorisant et fait partie de la réalité quotidienne des homosexuelles. J'en suis moi-même arrivée à me dire, bien sereinement, que les insultes, les portes qui se ferment, les gens qui ont peur d'être vus avec moi, c'est le prix qu'il me faut payer pour vivre ma vie à ma guise. Ce prix est élevé, bien sûr, mais il le restera tant que la société n'acceptera pas véritablement la liberté sexuelle.»

— Mais pourquoi méprise-t-on l'homosexualité et pourquoi en a-t-on peur?

— Les raisons sont fort complexes. La plupart des gens perçoivent encore la sexualité comme une force qui peut tout renverser sur son passage et rendre l'homme et la femme semblables à la bête. Vous croyez que j'exagère? Pas du tout. Il est rare que l'on perçoive la sexualité comme une chose bonne et saine et pour ce qu'elle est: le pivot de l'identité. La sexualité est encore un sujet tabou et elle est vécue comme quelque chose de difficile, d'angoissant. D'où la nécessité de normes, de critères de bien et de mal; il faut mater la sexualité, la circonscrire dans des limites bien précises.

«Or, chez les homosexuelles, ne serait-ce qu'à cause du nom dont on les affuble, c'est la sexualité qui est la pierre de touche. Les homosexuelles refusent les normes et les tabous sociaux pour vivre selon leurs propres orientations sexuelles. Ce choix est vu comme de la provocation et déclenche la paranoïa. Les gens ont peur de la

liberté et les homosexuelles osent revendiquer une liberté totale.

«J'ai d'autre part souvent remarqué que les gens sexuellement heureux, satisfaits, respectent les homosexuelles. Ce sont les autres, les obsédés, les frustrés, qui nous attaquent. Plutôt que de nous faire du mal, on devrait nous remercier: être lesbienne et s'affirmer heureuse de l'être, c'est défendre le droit fondamental de la liberté sexuelle dont nous sommes toutes dépourvues, hétérosexuelles comme homosexuelles, à un niveau ou à un autre.»

Dans son explication de la répression lesbienne, Jeanne-d'Arc Jutras va plus loin encore, là où bon nombre d'hétérosexuelles n'accepteront sans doute pas de la suivre... «Chaque individu a une dimension lesbienne, dit-elle, qu'il est libre, bien sûr, de réaliser ou pas, de nier ou pas. Ce que je veux dire par là, c'est que chaque individu a la possibilité d'être heureux, pendant un laps de temps plus ou moins long, avec un être du même sexe que lui. L'homosexualité n'est pas qu'une orientation sexuelle, c'est aussi un art de vivre. Le fait d'avoir une relation lesbienne avec quelqu'un permet de découvrir une nouvelle tendresse, de nouvelles valeurs. Malheureusement, on ne nous dit jamais cela. La médecine, la pharmacologie s'enrichissent de cette ignorance organisée: en faisant croire aux femmes que leurs tendances lesbiennes sont anormales et repréhensibles, elles multiplient le recours des femmes aux médicaments, aux soins médicaux et aux traitements psychiatriques! Si Jeanne-d'Arc Jutras parle toujours au féminin, c'est par principe: pour l'écrivain, la défense des lesbiennes est indissociable de la cause des femmes en général. Elle est profondément, passionnément, violemment féministe. «Nous, les femmes, sommes toutes des marginales dans un monde dominé depuis des millénaires par le pouvoir, la raison et la sensibilité des hommes. Beaucoup de femmes se définissent encore, malheureusement, en fonction des besoins et des désirs des hommes. Elles se sont toujours conformées aux attentes de la société et se connaissent mal. Les lesbiennes, elles, sont doublement marginales; d'abord en tant que femmes, puis en tant que femmes qui affirment pouvoir se passer des hommes. Elles sont donc doublement ostracisées. Pourtant, elles jouent, par rapport aux autres femmes, un rôle important: elles leur montrent qu'il est possible de vivre sans se définir par rapport à un homme, elles montrent aux autres femmes la voie de l'autonomie.»

Faire la paix avec sa mère

«Moi, continue Jeanne-d'Arc Jutras, je ne me définis par rapport à aucun modèle, à aucun idéal de la femme. Je ne suis la servante de personne, je n'adulte personne. Pour y arriver, j'ai dû mener un long combat parce que l'idéal de la femme que la société me proposait allait à l'encontre de ce que je souhaitais vivre. Cet idéal, c'était de rencontrer un homme, de «bâtir une

famille avec lui et d'assurer les tâches ménagères et l'éducation des enfants. J'ai échappé à ce piège qui convient peut-être à d'autres, mais pas à moi.

«Ce combat pour un destin personnel «choisi», bien des féministes hétérosexuelles le vivent aussi. Je me sens plus proche d'elles que des homosexuels. Quand des amis homosexuels me disent que la répression dont ils sont l'objet les rend proches des femmes, je leur réponds toujours: «Et le viol, les grossesses non désirées, les avortements clandestins, la discrimination dans les emplois et les salaires, c'est aussi des problèmes que vous avez en commun avec nous?» Les femmes, qu'elles soient homosexuelles ou hétérosexuelles, devraient faire front commun pour défendre leurs droits. Malheureusement, certaines «femmes à fourrure» jouent le jeu des hommes parce qu'elles en tirent profit. Je dis certaines, parce que j'ai moi-même eu un manteau de fourrure que je me suis payé et qui n'était pas un remerciement pour services rendus!»

Le personnage de Georgie a été inspiré à Jeanne-d'Arc Jutras par un certain nombre de femmes — des héroïnes — qu'elle a connues. Elle juge

héroïques toutes ces femmes qu'on dit ordinaires mais qui sont, en fait, des forces de la nature, parce qu'elles réussissent à survivre et à se préserver dans un monde qui fait tout pour les dépersonnaliser.

Parmi les héroïnes de Jeanne-d'Arc Jutras, il y a, en bonne place, sa mère. Une femme énergique et belle, dit-elle, au moral comme au physique. «Ma mère aurait voulu avoir une profession, être médecin ou avocate comme son grand-père Benjamin Piteau qui fut député d'Arthabaska à l'époque de sir Wilfrid Laurier. Epouse et mère de famille, elle a dû se contenter d'être ménagère et d'exercer quelques métiers, mais elle est toujours restée, fondamentalement, une irréductible, une contestataire. J'ai hérité de cette force; mes relations avec ma mère n'ont pas toujours été faciles, parce que nous nous ressemblions, mais je suis de plus en plus persuadée qu'une femme ne peut pas faire la paix avec soi-même ni avec les autres tant qu'elle n'a pas fait la paix avec sa mère. C'est là une des clés de l'évolution féminine.»

— Et l'écriture, quelle place tient-elle dans votre vie?

— Ecrire, pour moi, c'est faire acte de communication et acte de subversion. En écrivant, j'ai l'impression de lancer un pont entre moi et les autres. Je donne de l'amour. Beaucoup de lesbiennes ont lu Georgie et leurs réactions m'ont fait chaud au cœur parce que le livre semble les avoir encouragées. Mais en écrivant, je mets aussi au jour un certain nombre de choses qu'on aimerait mieux que je taise; entre autres le fait que les homosexuelles, au fond, sont des femmes comme les autres et qu'on monte trop en épingle leur orientation sexuelle différente. J'ose détruire un certain nombre de mythes entretenus par une majorité puritaine. Pendant longtemps, le discours littéraire s'est tenu éloigné de ce genre de sujet ou l'a traité avec des gants blancs. Moi je dis, dans le langage de l'émotion, ce qui est.»

Georgie se termine bien. Trois nouvelles qui paraîtront bientôt, aussi. C'est délibérément que Jeanne-d'Arc Jutras a choisi de faire des fins heureuses. «Mes personnages, qui sont tous des personnages féminins mais pas nécessairement des homosexuelles, finissent par prendre conscience de ce qu'elles sont,

de ce qu'elles ont aussi. Elles font la paix avec elles-mêmes. Je suis bien consciente des problèmes qui existent partout dans le monde, je suis foncièrement une militante et une «participante»; je crois qu'il y a des solutions à tous les problèmes. Des solutions intérieures d'abord; chaque être humain a en lui-même les richesses et les ressources qui devraient lui permettre d'être heureux, même malgré les autres. Il y a aussi, bien sûr, des solutions sociales, qui exigent un grand bouleversement des mentalités.»

Jeanne-d'Arc Jutras passe continuellement du personnel au collectif et vice versa. Ainsi, si elle dit: «Je suis née seule dans ma peau et je vais mourir seule dans ma peau, c'est d'abord moi que je dois sauver», elle ajoute presque aussitôt cette profession de foi qui est à la base de son militantisme et de son travail d'écrivain: «Les homosexuelles s'affirment de plus en plus. Elles parlent et elles écrivent. Le temps du silence achève. Et, ce qui me réjouit, nous sommes de plus en plus nombreuses à croire qu'il n'y a que des solutions collectives à nos problèmes individuels.»

Le Holiday Inn présente

Des chambres pour vos invités moins 25%



Souhaitez la bienvenue à vos invités des Fêtes en leur réservant une belle chambre confortable à l'hôtel Holiday Inn.

Un cadeau pour vous, nous avons réduit le tarif courant de nos chambres de 25% pour un minimum de 2 nuits.

Une chambre d'hôtel pour vos invités... c'est la solution aux problèmes d'espace durant les Fêtes.

Holiday Inn
L'hôtel qui plaît le plus au monde.

Profitez de notre service Holidex® gratuit qui garantit vos réservations dans plus de 60 hôtels Holiday Inn au pays. Composez sans frais: 1-(800)-268-8980; à Montréal 878-4321. L'offre comprend le plan familial «Adolescents gratuits» et est en vigueur du 18 décembre 1978 au 8 janvier 1979. Elle exclut cependant les forfaits de ski, de groupes et de congrès.



La recette de la semaine de Margo Oliver



Le mot atoca, rappelle Gérard Dagenais dans son Dictionnaire des difficultés de la langue française au Canada, nous vient des Amérindiens qui appréciaient l'airelle des marais, ce bon petit fruit rouge que nous aimons aussi, à l'époque des Fêtes surtout où nous le dégustons avec la dinde. C'aurait été une excellente idée que de conserver ce nom. Le langage populaire utilise encore atoca, et c'est charmant, mais c'est le mot canneberge qui a été officiellement retenu, peut-être parce qu'il ressemble à cranberry, son équivalent américain. Il ne faut pas oublier, toutefois, que canneberge désigne la plante et non ses baies, qui sont des airelles. Il est donc fautif de parler d'un plat aux canneberges. Ceci dit, appelez ce pouding comme il vous plaira mais ne manquez pas de vous en régaler.

Pouding aux airelles

1 tasse d'airelles fraîches
1 tasse de gros raisins de Corinthe
½ tasse de sucre
¼ de tasse de beurre ramolli
½ de tasse de sucre
1 oeuf
1¼ tasse de farine à tout usage, tamisée
½ cuil. à thé de sel
2 cuil. à thé de poudre à lever
½ de tasse de lait
½ tasse d'amandes hachées
Sauce Viviane (notre recette)

Laver les airelles et les égoutter. Mettre les raisins et les airelles au hachoir, en utilisant le couteau moyen. Ajouter ½ tasse de sucre, bien mélanger et laisser reposer à la température de la pièce pendant 1 heure. Chauffer le four à 350°F. Graisser un moule à gâteau carré, de 8 pouces de côté. Travailler ensemble le beurre et ½ de tasse de sucre. Ajouter l'oeuf et bien battre. Tamiser ensemble farine, sel et poudre à lever. Ajouter au mélange en crème, ainsi que le lait, en alternant. Ajouter les fruits et les amandes et bien mélanger. Déposer à la cuillère dans le moule et cuire au four, de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface ne laisse aucune empreinte. Servir en carrés, avec la sauce Viviane. (De 6 à 9 portions)

Sauce Viviane

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ tasse de cassonade, mesurée bien tassée
2 blancs d'oeufs
1 cuil. à thé de vanille
½ tasse de crème double (35 p.c.)

Mêler le beurre, le sucre et la cassonade dans la casserole supérieure d'un bain-marie. Cuire, au bain-marie bouillant et en brassant, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Battre les blancs d'oeufs, jusqu'à ce qu'ils forment des pics au bout des batteurs quand on retire ces derniers de la neige, et les incorporer au mélange. Continuer la cuisson, au bain-marie bouillant et en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le sucre soit fondu (le mélange sera alors sirupeux). Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la vanille et bien refroidir au réfrigérateur. Bien brasser, au moment de servir, pour que tous les éléments de la sauce soient bien mêlés. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et l'incorporer au mélange. Servir avec le pouding. (2 tasses)
Note: cette sauce est excellente avec tout pouding cuit au four ou à la vapeur.

Une riche saveur
un tabac d'une
qualité remarquable

La Rothmans est de loin la King Size la plus populaire au Canada.

Quand vous allumez une Rothmans King Size,
vous vous accordez le plaisir de fumer
la King Size la plus populaire au Canada.

C'est à cause de sa riche saveur et
de son tabac d'une qualité remarquable que
la Rothmans est si populaire au Canada
comme partout dans le monde.



Le meilleur tabac qui se puisse acheter

Avis: Santé et Bien-être social Canada considère que le danger pour la santé croît avec l'usage - éviter d'inhaler.
Moyenne par cigarette - "goudron" 17 mg, nic. 1.1 mg.

DÉCOUVREZ LES FROMAGES FINS DE CHEZ NOUS...



SUR UN PLATEAU



La saison est aux bonnes choses. Parmi toutes les bonnes choses au monde, les fromages fins de chez nous occupent une place de choix. Régalez votre famille, vos parents, vos amis. Que ce soit une petite, une moyenne ou une grande occasion, il y a toujours place pour un plateau de fromages fins de chez nous. Ça fait toujours plaisir et ça ajoute de l'agrément. "On vas-tu n'avoir du plaisir on vas-tu n'avoir de l'agrément" avec les 50 fromages fins de chez nous.

1. Cheddar: qu'il soit doux, moyen ou fort,



blanc ou jaune votre plateau de fromages ne saurait s'en passer. **2. Bleu:** appartient à la famille des fromages dont le goût et l'arôme typiques proviennent de leurs moisissures bleues. Sa saveur piquante en fait un fromage très agréable à manger avec des fruits ou émietté dans une salade. **3. Brick au carvi:** les graines de carvi donnent au Brick une saveur toute particulière. Différents assaisonnements donnent au Brick diverses personnalités. Faites votre choix. **4. Gouda:** vous apprécierez sa saveur douce et octueuse. Sa croûte est généralement protégée d'une cire non comestible. Le "Baby Gouda", dans sa cire rouge, a une saveur plus douce. Deux excellents fromages très versatiles.

LE BUREAU CANADIEN DES PRODUITS DU LAIT