

Woods Hole, Oceanographie Institute, et d'autres encore.

Tout était à organiser dans cette institution avant d'accomplir le moindre travail de recherches scientifiques. Il y avait, en effet, à voir à l'équipement de la Station et de ses divers laboratoires, à la construction d'un bateau spécial pour les recherches et les expériences océanographiques, à l'achat des instruments et des agrès de pêche; à étudier les méthodes à employer pour les recherches physiques et chimiques du chlore total, de la densité de l'eau, des matières organiques et autres déterminations; des recherches biologiques sur le plankton laurentien. Malgré ce travail préparatoire qui a exigé maintes excursions, sondages, prises de fonds, dragages, dosages, etc, on a fait de belles études, en particulier sur les chemine-ments géologiques sur la côte sud du Saint-Laurent, de l'Île-Verte au Bic, et sur la géologie de la Côte Nord, de Tadoussac à Betsiamites.

Ce premier et dernier rapport de la Station Biologique signale encore un travail du Frère Marie-Victorin sur la florule phanérogamique de l'Île-aux-Pommes et une étude mycologique de la région des Trois-Pistoles par le Dr A. R. Potvin, des notes préliminaires sur la faune de l'estuaire du Saint-Laurent par le Dr Georges Préfontaine et un rapport sur le plankton du Saint-Laurent par M. A. Willey, de l'Université McGill.

Comme on peut le voir, le premier rapport de la Station Biologique du Saint-Laurent constitue un riche document qui mérite une étude attentive. Il est comme le premier chaînon du développement rapide et prochain qui attend le fleuve Saint-Laurent et ce développement sera d'autant mieux dirigé qu'il sera soumis aux observations scientifiques de la Station des Trois-Pistoles, digne fondation de la première université canadienne.

* * * *

Avec l'ouverture de la saison des touristes l'on commence à parler cuisine et, plus particulièrement cuisine canadienne. Voilà déjà assez longtemps que l'on veut imposer la cuisine dite canadienne dans nos hôtelleries. Nous en sommes. Il y aurait, au moins, pour ceux qui viennent nous visiter, avec notre cuisine canadienne, quelque chose de particulier qu'on ne voit pas ailleurs. Cela cadrerait bien avec la physiologie française que l'on veut donner, par le temps qui court, à notre province. Mais il faudrait s'entendre, car il y a, ici, certaines restrictions. Il ne faudrait pas s'imaginer que ce serait une bonne action que de servir aux étrangers, à plats que veux-tu, ce que l'on appelle généralement des plats canadiens. Imaginez que l'on serve pendant des jours à de pauvres sybarites des villes ou à de petits employés de fabriques accoutumés à manger quelque chose sur le pouce à des heures plutôt irrégulières, ce que l'on sert, par exemple, sur la table d'un de ces "diners d'habitants" que l'on organise en certains clubs vers le temps de la St-Jean-Baptiste ou encore au temps des fêtes. L'on commettrait tout simplement une mauvaise action. Autant vaudrait tenter d'empoisonner nos visiteurs pour s'en débarrasser. Franchement, dans les circonstances, à quoi rimeraient ces tourtières, et ces omelettes au lard, ces ragoûts de pattes de cochon, ces cretons, etc, copieusement servis, sinon à étouffer à brève échéance, les convives? Ce sont franchement des aliments trop riches, trop

lourds, et encombrants, qui intoxiqueraient du coup et conduiraient en cinq secs, à toute une série de gastrites, d'entérites, d'urticaires, aussi bien que de la névrite à la folie, en passant par la paralysie, le botulisme, les coliques hépatiques et d'autres supplices non moins certains.

Non, il faut de la mesure, surtout quand il s'agit de nos mets nationaux inventés par nos ancêtres devant la rigueur du climat et les dépenses d'énergie et de forces physiques qu'exigeaient les rudes travaux de l'établissement sur le "lot en bois debout"; non, il faut tenir compte des proportions et des calories. Il ne faut pas prétendre, même pour nous, les indigènes, nous nourrir comme au temps de nos ancêtres qui étaient d'une autre constitution que la nôtre. La vie bruyante, surmenée, que nous menons demande un régime qui tienne plus à l'art, ou à la science de manger. Il faut doser les mets, quoi!

Et, à ce propos, au Service de l'Hôtellerie de la province, où l'on mène, depuis quelques années, une intelligente campagne en faveur d'une cuisine spécifique canadienne, l'on obéit à une judicieuse suggestion qui a été faite aux conférencières, en particulier. C'est de recommander aux hôteliers de ne servir aux repas qu'un plat de nos "mets canadiens" ordinaires, toujours le même dans chaque hôtellerie, et plutôt en quantité de façon que le convive puisse revenir, s'il le trouve de son goût, et de façon aussi qu'il y ait une sorte de spécialité pour chaque hôtellerie. Mais il faut que ce soit quelque chose de "pas déjà vu", de pas "déjà goûté" ailleurs et que ce soit tout à fait spécifique à notre province. On en mangera, de ce plat spécifique, ou on n'en mangera pas. On l'aimera ou on ne l'aimera pas. Dans ce dernier cas, le convive se rabattra tout simplement sur les mets ordinaires et nous ne l'aurons pas condamné à une sorte de suicide en le forçant à s'ingurgiter à plein estomac de notre "cuisine canadienne".

Ayons, si l'on veut, notre cuisine, nos mets propres, mais sachons les faire voisiner avec les autres.

"Toutes les cuisines doivent s'inspirer des goûts du jour, c'est-à-dire se moderniser tout en respectant les traditions qui sont propres à chaque pays", disait, récemment, Madame Blanche L. Pagé, conférencière du Service de l'Hôtellerie de la province, dans un excellent article publié à l'occasion des grandes démonstrations d'art culinaire qui auront lieu, ces jours-ci, au Forum, à Montréal, sous les auspices de la PRESSE, et sous la direction de Mademoiselle Hélène Chagnon.

* * * *

Le souvenir de la grande artiste canadienne-française que fut Albani a été évoqué, l'autre jour, dans plusieurs mémoires, lorsque le premier ministre de la province a reçu un superbe marbre de Carrare représentant la diva canadienne et offert à la province de Québec par M. Ernest Gye, de Londres, fils de l'artiste. Ce buste est maintenant au Musée de la province où il rappellera désormais grâce à ce souvenir tangible, aux Canadiens Français la mémoire de leur illustre compatriote qui proclama parfois bien haut sur les scènes du monde entier le nom du Canada français. Car, de toutes les grandes cantatrices qui se firent entendre dans le vaste monde, Emma Lajeunesse fut l'une de celles qui provoquèrent partout le plus sincère enthousiasme chez les grands de la terre comme parmi le plus humble peuple et il faut lire les