

Sourde-muette, Linda Goulet a «bâti» un village de Noël gigantesque

«Prouver que les personnes handicapées peuvent réaliser des choses»



(Flageol Photo — Terry Charland)

Cap-de-la-Madeleine

Comme c'est le cas pour plusieurs personnes, Linda Goulet a mis son doigté manuel en évidence en décorant ce qui est devenu un véritable village de Noël. Pas moins d'une centaine de maisons se retrouvent aujourd'hui au pied de son arbre de Noël, et son oeuvre est toute faite de céramique. Linda a doublement de mérite qu'elle fait cela pour s'occuper, étant depuis l'âge de deux ans sourde-muette. Elle a donc découvert les joies de la céramique il y a environ sept ans, et depuis, c'est devenu un vrai hobby pour elle. «C'est d'abord pour prouver que les personnes handicapées peuvent réaliser des choses... Elle a travaillé pendant deux ans



Roland Paillé

sur son village de Noël», nous fait-elle savoir par l'entremise de son père Joiada. Linda achète les pièces en terre cuite qui ont été fabriquées en usine à partir de moules. Dans un premier temps, elle les sable. Puis, elle les peint avant qu'elles subissent deux cuissons.

Le village qu'a «bâti» Linda est gigantesque: il occupe plus de la moitié d'une chambre à coucher. Outre la centaine de maisons, il comprend des animaux, des anges, des arbres, des gens, et, évidemment, la crèche avec ses principaux personnages: bref, tout ce qu'on retrouve dans un village de Noël.

Linda compte également d'autres réalisations à son actif. Un simple coup d'oeil dans la maison qu'elle habite nous en convainc rapidement: tout est céramique. Que ce soit le dessus des armoires ou les étagères de bibliothèque, on retrouve partout des décorations en céramique: un motocycliste, un pilote d'auto de courses, une Trans-Am, un cheval, un «Snoo-

py» ayant la larme à l'oeil, un couple d'amoureux, un ensemble de boîtes pour ingrédients dans la cuisine (farine, sucre, etc.), salière et poivrière, une lampe en forme de montgolfière suspendue au plafond, statues et combien d'autres objets, décoratifs ou utiles.

Avec la période des Fêtes, on se doute bien que le Père Noël est en grande vedette, et il y en a de toutes les grandeurs.

Il y a aussi des pièces très décoratives, qui font appel à un certain sens de l'innovation, comme ce sapin sur table qui est ouvert, et à l'intérieur duquel on retrouve une crèche illuminée. Cette pièce est particulièrement intéressante, tout comme un autre arbre de Noël, aussi de table, qui cache un petit carroussel qui devient musical lorsqu'on l'actionne.

On note également dans le travail de Linda son sens des couleurs: elles sont très vivantes et le contraste entre elles est toujours de bon goût. De plus, on remarque rapidement la minutie que Linda apporte dans son travail: aucune bavure de peinture. Un travail propre et agréable à l'oeil.

Les pièces de Linda ont déjà fait l'objet d'expositions; plusieurs ont trouvé preneur, dont certaines aux États-Unis.

Si elle n'en fait pas une «business», il arrive que Linda fabrique des pièces qu'elle vend à des amis. «Quand c'est pour donner un cadeau, que ce soit à Noël, à un mariage ou tout autre occasion: ça dépend des circonstances», donne à entendre M. Goulet.

Jusqu'à maintenant, on évalue à environ 4000 \$ la somme investie dans la céramique depuis que Linda s'y adonne.

Malgré son handicap, Linda est championne de danse

Cap-de-la-Madeleine (RP)

Sourde-muette depuis son tout jeune âge, Linda Goulet ne veut pas vivre en réclusion pour autant. Elle ne veut surtout pas se sentir «limitée» à cause de son double handicap. Depuis l'âge de huit ans, Linda s'intéresse à la danse. Cet intérêt est cependant devenu une passion, si bien qu'il l'a amenée à participer à des compétitions provinciales de danse. Les résultats sont éloquentes: une bonne dizaine de trophées ornent une étagère de son appartement.

Mais comment une sourde-muette peut-elle bien remporter des compétitions de danse? Le père de Linda apporte lui-même la réponse par une anecdote des plus intéressantes. «Une fois, lors d'une compétition de danse, il y avait un juge qui venait d'Angleterre. Roger Picard, le professeur de Linda, dit à ce juge: «Celle que vous avez primée tantôt, est sourde-muette.» Le juge trouvait ça impossible: il ne croyait pas ça, se rappelle M. Goulet. Là, j'ai dit au juge: «Je vais aller me placer en arrière d'elle et je vais frapper dans mes mains; vous allez voir si elle va se tourner ou non.» Quelques instants plus tard, sans qu'elle ne s'en aperçoive, je suis allé en arrière d'elle et j'ai frappé», ajoute M. Goulet. Le juge anglais a dû se rendre à l'évidence. Si elle n'entend pas la musique, Linda danse en suivant les vibrations du plancher», renchérit M. Goulet.

Il faut croire que le handicap de Linda n'est pas une barrière pour elle puisqu'elle a mérité des trophées avec différents partenaires de danse, et ce dans divers styles de danse: sociale, latine, internationale, moderne.

Jusqu'à il y a deux ans, Linda évoluait dans la catégorie professionnelle. Mais depuis, Linda a de la misère à se trouver un partenaire dans la classe professionnelle. «Par contre, depuis peu, elle a un nouveau partenaire et elle se propose de prendre part à la prochaine édition de la Coupe d'art, en 91», fait valoir le père de Linda.

Selon ce dernier, le handicap de sa fille ne pose pas de problèmes majeurs dans l'adaptation du partenaire. «Ça n'a pas été un problème avec son partenaire actuel, pas plus qu'avec les précédents. Elle a quand même beaucoup de facilité à communiquer à ce niveau-là parce qu'elle aime la danse», souligne M. Goulet.

Malgré son handicap, Linda ne manque pas d'activités. Elle fait aussi partie de la Garde du Cap, un rôle qu'elle prend très à coeur. «Si elle en voit qui ne marchent pas droit, elle va voir le commandant et le lui signifier», raconte M. Joiada Goulet.

Une crèche vivante

Un jeune couple et son bébé représenteront la sainte Famille à l'église Saint-Sacrement de Trois-Rivières. Anne-Marie Baril et son époux, Yvon Brouillette, seront sainte Marie et saint Joseph. Dans la candeur de ses quatre mois, leur fils Julien nous rappellera le saint Sauveur. «Peut-être que cette expérience va nous permettre de préparer Noël pour ce que cette fête représente vraiment et nous ramener vers les vraies valeurs de Noël.»

— Page P3



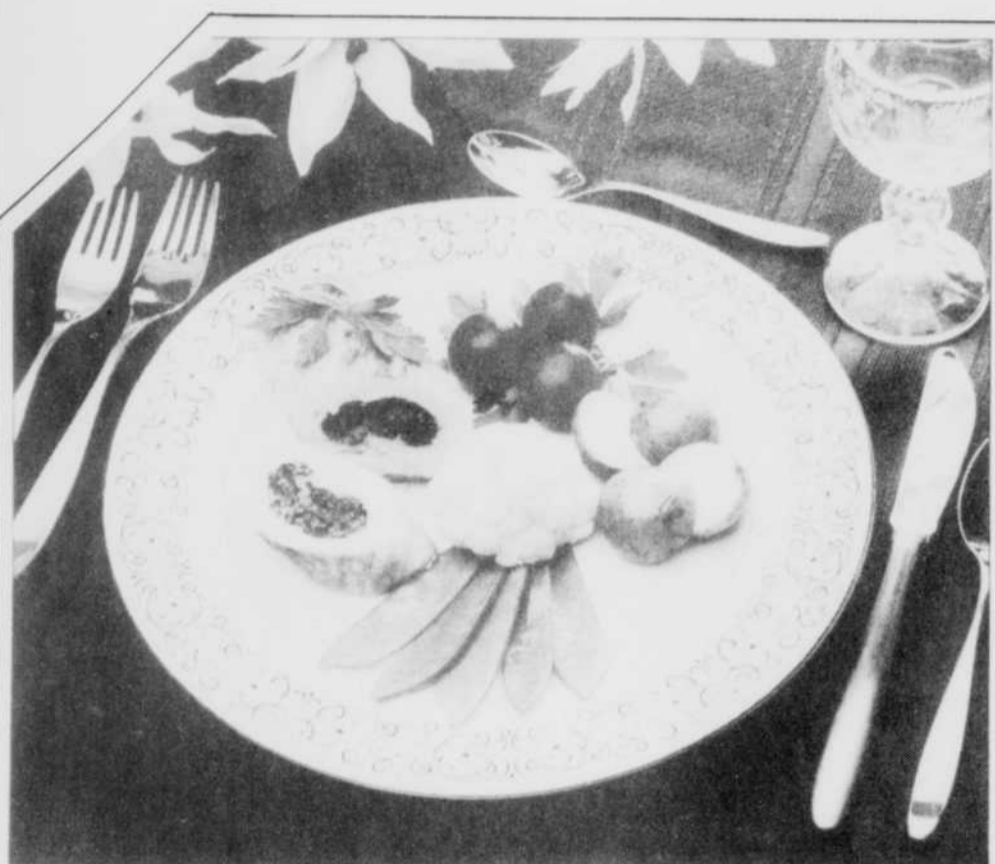
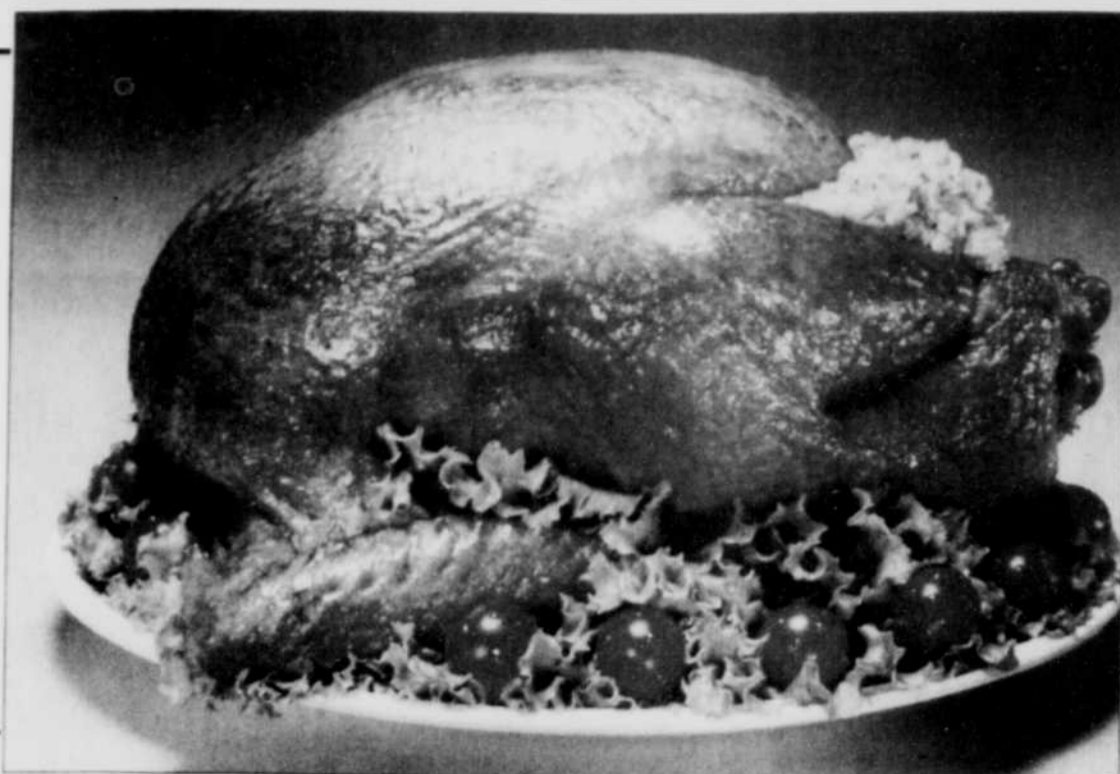
UN CADEAU INDISPENSABLE

«QUI DURE TOUTE L'ANNÉE"... UN ABONNEMENT AU NOUVELLISTE
FAITES PLAISIR À UN ÊTRE CHER - Tél.: 376-2501 - 537-1801

LA DINDE: L'oiseau rare!

Quand vous désirez ménager votre budget alimentaire et obtenir le maximum pour votre argent, la dinde est tout indiquée. Il y a tant de façons de l'apprécier... entière ou en morceaux, rôtie ou en tranches, quelle que soit sa présentation,

la dinde est toujours une réussite culinaire. Aucune autre volaille ne vous offre autant : elle est savoureuse, nutritive, pratique et variée. Et elle est avantageuse. C'est pourquoi sa popularité croît si rapidement au Canada.



Paupiettes de dinde aux épinards

Une garniture de tomates cerises et de persil italien donnera de la couleur et un air de fête à ce mets très savoureux.

Donne: 4 portions

Ingrédients:

- 4 escalopes de dinde (180 g/6 oz chacun)
- 500 g d'épinards frais
- 4 tranches de bacon
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 petit oignon haché menu
- 50 mL de croûtons assaisonnés grossièrement broyés
- 1 oeuf légèrement battu
- 15 mL de beurre
- 15 mL d'huile d'olive

Rincer les feuilles à grande eau. Les placer dans une casserole avec toute l'eau qui s'en écoule. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 3 minutes. Egoutter et hacher menu. Dans un poêlon, faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croquant. Legoutter et l'emietter. Jeter tout le gras à l'exception de 15 mL (1 c. à soupe). Y faire sauter l'ail et l'oignon pendant 1 minute. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement. Incorporer les épinards, les croûtons, l'oeuf et le bacon. Placer 1/4 de ce mélange à une extrémité de chaque escalope de dinde. Rouler chaque paupiette et maintenir les extrémités et les bords avec des cure-dents. Essuyer le poêlon et y faire chauffer le beurre et l'huile. Y placer les paupiettes de dinde et les faire cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de rose quand on les incise; en les retournant fréquemment durant la cuisson.

Instructions:

Aplatir les escalopes de dinde à 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur. Égoutter les épinards.

Ce que vous désirez savoir sur la dinde

CONSERVATION

Pour conserver une dinde fraîche, retirer les abattis et réfrigérer dans un récipient couvert pour utilisation dans les deux jours qui suivent.

Les dindes entières peuvent être conservées congelées pendant un an, les morceaux pendant six mois. Une fois la viande décongelée, procéder comme pour la viande fraîche et ne pas la recongeler avant la cuisson.

Tant qu'il reste des cristaux de glace sur une dinde partiellement décongelée, elle peut être recongelée sans crainte, bien que sa couleur et sa texture puissent légèrement s'altérer.

Les dindes portant une étiquette indiquant qu'elles ont été précédemment congelées doivent être réfrigérées et utilisées dans les 48 heures qui suivent l'achat.

DÉCONGÉLATION

Il y a trois méthodes fondamentales de décongélation. Dans chaque cas on laissera la volaille congelée dans son emballage d'origine en plastique.

1 — À l'eau froide:

Couvrir la dinde d'eau froide que l'on changera de temps en temps. Compter 2 heures par kg (1 heure par livre).

2 — À température ambiante:

Placer la dinde dans un sac en papier brun épais hermétiquement fermé, ou dans un rafraichissoir couvert, ou encore bien enveloppée dans une épaisse couche de papier journal ou dans des serviettes. Laisser décongeler à température de la pièce en comptant 3 heures par kg (1 1/2 heure par livre).

3 — Au réfrigérateur:

Placer la dinde sur un plateau dans le réfrigérateur. Compter 10 heures par kg (5 heures par livre). La décongélation au réfrigérateur est la méthode idéale, car elle garde la viande froide jusqu'à ce qu'elle soit complètement décongelée.

CUISSON

Une température de cuisson de 160°C (325°F) est idéale pour faire rôtir la dinde. Une cuisson à température supérieure est susceptible de faire durcir les protéines et d'entraîner une perte de poids et de jus. Une température inférieure à 150°C (300°F) n'est pas recommandée.

Laisser la dinde au four jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite. Ne pas interrompre la cuisson, ni l'effectuer en plusieurs étapes distinctes.

Quand la dinde est cuite, la garder au chaud, à plus de 160°C (325°F), ou la réfrigérer à une température inférieure à 4°C (40°F). Ne pas la laisser à température ambiante plus de deux heures.

La dinde cuite peut être conservée dans un récipient couvert, un sac en plastique, ou dans de la feuille d'aluminium jusqu'à 4 jours au réfrigérateur ou jusqu'à un mois au congélateur.



Dinde rôtie avec sauce orange-canneberges

Un filet de dinde constitue un mets à portion contrôlée parfait, et la délicieuse sauce à l'orange et aux canneberges qui accompagne celui-ci est réconfortante entre toutes.

Donne: 4 portions

Ingrédients:

- 1 orange
- 1 citron
- 375 mL de bouillon de dinde ou de poulet
- 25 mL de fécule de maïs
- 25 mL de cassonade
- 15 mL de vinaigre
- 250 mL de sauce aux canneberges
- 15 mL de liqueur à l'orange

Pour préparer la sauce : couper de minces lamelles de zeste d'orange et citron. Les placer dans une casserole et les recouvrir d'eau; porter à ébullition. Retirer du feu, laisser reposer 3 minutes et égoutter. Réserver. Combiner le bouillon, la fécule et la cassonade dans une casserole. Porter à ébullition. Faire cuire jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et transparente. Ajouter le vinaigre et la sauce aux canneberges. Faire chauffer à fond. Retirer du feu et incorporer la liqueur et le zeste d'orange et citron. Napper de sauce les filets farcis.

Instructions:

Pour chaque portion, utiliser un filet de dinde d'environ 200 g (6 oz). Fendre le filet horizontalement et le farcir avec environ 45 mL (3 c. à soupe) de farce au pain. Badigeonner légèrement d'huile et faire cuire au four à 180°C (350°C) environ 25 minutes.

Analyse nutritionnelle/portion de 275 g : 420 cal; 50,4 g de protéines; 9,6 g de lipides; 30,1 g de glucides; bonne source de fer et de riboflavine; excellente source de niacine.



Sandwich gourmet à la dinde

Du gingembre, de la cannelle et de l'ail rehaussent la délicate saveur de la dinde pour créer un délicieux sandwich au cachet gastronomique. On peut également remplacer les escalopes par 4 tranches de rôti de dinde cuit (1,2 cm/1/2 po).

Donne: 4 portions

Ingrédients:

- 4 escalopes de dinde (125 g/4 oz)
- 4 petits pains kaiser, coupés en deux
- 4 feuilles de laitue
- 1 tomate moyenne, coupée en tranches
- 2 gousses d'ail émincées
- 25 mL de gingembre fraîchement râpé
- 2 mL de cannelle
- 175 mL de bouillon de dinde ou poulet
- 45 mL d'huile végétale
- 7 mL de sauce soja

Instructions:

Combiner les ingrédients de la marinade. Réserver une petite quantité de marinade pour badigeonner les petits pains. Faire mariner la dinde 30 minutes. La faire griller. Badigeonner les petits pains avec la marinade réservée et les faire griller. Servir la dinde grillée sur les petits pains et garnir avec la laitue et les tranches de tomate.

Analyse nutritionnelle/portion de 300 g : 400 cal; 36,1 g de protéines; 13 g de lipides; 32,5 g de glucides; bonne source de thiamine et de fer; excellente source de niacine.



Dinde Fusilli

Commodes et sans perte, les escalopes de dinde, base de ce savoureux plat de résistance, peuvent être utilisées dans une foule de recettes diététiques.

Donne: 6 portions

Ingrédients:

- 350 g de pâtes (fusilli) non cuites
- 500 g d'escalopes de dinde, coupées en lanières
- 15 mL d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- 6 oignons verts, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 2 côtes de céleri, coupées en fines tranches
- 500 mL de champignons, coupés en quartiers
- 125 mL de vin blanc sec
- 2 mL de basilic déshydraté
- 2 mL d'origan déshydraté
- 12 oz
- 1 lb
- 1 c. à soupe
- 1
- 6
- 2
- 2 tasses
- 1/2 tasse
- 1/2 c. à thé
- 1/2 c. à thé

2 gouttes de sauce tabasco

10 mL de fécule de maïs

25 mL d'eau

12 tomates cerises, coupées en deux

2 gouttes de thé

2 c. à soupe

Instructions:

Faire cuire les pâtes, les égoutter et les garder au chaud. Faire sauter l'ail dans l'huile, dans une poêle. Ajouter la dinde et la faire sauter en la retournant légèrement dorée. La placer sur un plat chaud. Mettre les oignons, le céleri, les champignons, le vin, le basilic, l'origan et la sauce tabasco dans la poêle. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 3 ou 4 minutes. Combiner la fécule de maïs et l'eau et les verser dans la poêle. Porter à ébullition et laisser cuire 1 minute. Incorporer la dinde et les tomates. Servir sur les pâtes.

Analyse nutritionnelle/une portion 300 g : 349,0 cal; 28,2 g protéines; 3,7 g lipides; 49,4 g glucides; bonne source de fer, vitamines A et vitamines C; excellente source de niacine.



L'office Canadien de commercialisation du dindon

Julien dans la crèche, Yvon et Anne-Marie à genoux

«Peut-être cette expérience va-t-elle nous ramener vers les vraies valeurs de Noël»

Brigitte Trahan
Trois-Rivières

On a beau voir la scène de la Nativité à la télévision, dans les livres, dans les églises et même au magasin, elle nous fait toujours le même effet. Ce petit enfant dans la crèche, c'est l'espoir qui vient de naître pour le monde.

Chaque année, pour faire revivre ce moment unique, la scène de la Nativité est jouée par des enfants ou simplement représentée par des personnages de plâtre. Mais cette année, à l'église Saint-Sacrement, l'équipe pastorale a décidé de faire un grand spécial. Un jeune couple et son bébé représenteront la sainte Famille. Anne-Marie Baril et son époux, Yvon Brouillette, seront sainte Marie et saint Joseph. Dans la candeur de ses quatre mois, leur fils Julien nous rappellera le saint

Sauveur.

L'effet promet d'être saisissant. Anne-Marie et Yvon sont heureux de rendre ce service à leur paroisse. «Quand le vicar Jean Dubuc nous est arrivé avec cette proposition, nous avons trouvé ça très intéressant», raconte Anne-Marie. Peut-être que cette expérience va nous permettre de préparer Noël pour ce que cette fête représente vraiment. Surtout à notre âge, on est porté à penser bien plus aux cadeaux qu'on va donner, aux gens à qui nous voulons faire plaisir et à la famille que nous allons recevoir. Peut-être cette expérience va-t-elle nous ramener vers les vraies valeurs de Noël.

«Ça fait à peine deux ans que nous sommes dans la paroisse, enchaîne Yvon. Nous sommes heureux de pouvoir nous impliquer à notre façon. Nous venons tous les deux de Saint-Narcisse et là, le monde participe beaucoup. L'expérience va sûrement nous permettre de connaître



(Flageol Photo — Terry Charland)

plusieurs personnes ici», dit-il.

Anne-Marie et Yvon avouent bien honnêtement qu'ils ne sont pas des adeptes inconditionnels de la messe dominicale. Pourtant, la paroisse ne pouvait mieux choisir pour sa crèche. Pour Anne-Marie et Yvon, la vraie religion, c'est le service et l'entraide. «Moi, je vais aider ma voisine qui est incapable de débayer seule son entrée avant d'aller à la messe. Je trouve que c'est

aussi important de donner un coup de main à quelqu'un que d'aller à l'église», estime-t-il.

La jeune couple a une merveilleuse philosophie de la vie. «Nous croyons tous les deux que tout ce que nous avons dans la vie nous est prêté. Même notre fils nous est prêté. C'est pourquoi nous pensons qu'il est important de toujours donner le meilleur de soi. Je vais tout faire pour toujours donner le meilleur

de moi-même à mon fils. Si un jour un de nous trois part, nous aurons fait de notre mieux.»

Anne-Marie et Yvon vont guider leur fils dans le droit chemin tout au long de sa vie, mais ils n'ont pas l'intention de lui mettre des entraves. «Julien aura un peu d'Anne-Marie et un peu de moi en lui. Pour le reste, il sera lui-même. Nous ne pouvons pas l'obliger à être quelque chose qu'il ne veut pas être. Tant qu'il est heureux, c'est ce qui compte», expliquent-ils.

La crèche vivante sera présentée à la messe des enfants, à 7 h 30, le 24 décembre. «Cette année, nous voulons mettre l'accent sur la famille; c'est pourquoi nous avons voulu faire une crèche vivante avec des adultes et leur enfants», explique le vicar Jean Dubuc. Grâce à la participation de Marthe Robert et de ses élèves de l'école Saint-Sacrement, nous aurons une chorale de jeunes et les bergers seront joués par des enfants. Nous espérons que cette messe des jeunes attirera beaucoup de familles», dit-il.



(Flageol Photo — Daniel Flageol)

Une partie du village et de la crèche qu'a bâtis il y a une quarantaine d'années feu Ubald Leclerc, de Trois-Rivières. Aujourd'hui, sa famille fait revivre cette crèche avec beaucoup

d'émotions. Même Chouquette est attirée par l'oeuvre de M. Leclerc.

Trente-huit ans après sa mort, la crèche d'Ubald renaît

Roland Paillé
Trois-Rivières

M. Ubald Leclerc, qui a travaillé 20 ans comme archiviste pour la ville de Trois-Rivières, est décédé il y a 38 ans. Quelques années avant sa mort, il avait construit de ses mains une crèche de Noël entourée d'une dizaine de maisons. Parce que son chef-d'oeuvre renfermait trop d'émotions, il est demeuré dans des boîtes, en haut d'un placard.

Cette année cependant, son épouse, Flore, son fils cadet, Jean, et l'épouse de ce dernier, Diane, ont décidé que le temps était venu de faire renaître la crèche d'Ubald, ...au doux souvenir de sa mémoire.

Faites de bois ou de ciment, recouvertes de tôle, ces bâtisses d'antan ont bien survécu à leur «emprisonnement». En fait, certaines n'ont eu besoin que de quelques retouches de peinture effectuées par Diane et Jean. Mais on a bien pris soin de respecter le choix des couleurs originales: rien n'a changé, si ce n'est un petit air rafraîchissant.

Pour Jean, c'est la première fois qu'il voit l'oeuvre de son père. Cette crèche, on s'en doute bien, est remplie d'émotions. Tout comme pour sa mère. «Ça rappelle beaucoup de souvenirs», dit-elle.

Parmi les bâtisses qui composent ce village d'antan, on retrouve une belle réplique de l'église Saint-Philippe et du presbytère, l'ancien, avant qu'il ne passe au feu, ainsi que le Couvent des soeurs et celui des frères. On y retrouve également un magasin général, un hôtel et des maisons, dont une construite spécialement par M. Leclerc pour ses enfants, avec leur nom respectif écrit sur la toiture: Pierre, Louise, Marc et Jean. «Il a tout fait de ses mains: maisons, fenêtres, poteaux de téléphone, des arbres avec de la broche qu'il a peints», se remémore Mme Flore Leclerc, qui ne fait vraiment pas ses 82 ans. La crèche? «Elle a été faite avec du papier mâché: du papier de Nouvelliste», dit-elle en riant.

M. Leclerc s'est aussi servi de petits personnages qu'il achetait, et il les a habillés, certains en soldats, d'autres en trappeurs, par exemples.

Le village comprend également un pont, très bien réussi d'ailleurs. Pour des besoins d'espace, on l'a placé à côté de l'église Saint-Philippe. «Je l'ai mis là parce que j'ai été obligé de faire un montage», admet Diane qui a mis une semaine, en compagnie de Jean, à tout monter la crèche et le petit village qui l'accompagne. «Et pour imiter l'eau qui coule sous le pont, j'ai pris le calfeutrage de châssis qu'il utilisait dans ce temps-là et que j'ai trouvé dans son grenier», ajoute Diane qui n'en revient pas du travail fait par son défunt beau-père.

D'après Mme Leclerc, son époux était très habile: il n'y avait rien à son éprouve. «Il faisait ce qu'il voulait de ses mains... Et dans ce temps-là, il n'y avait pas d'outils comme aujourd'hui. Mon mari en avait quelques-uns, mais c'était rien à côté de ce qu'il y a maintenant», raconte Mme Leclerc, non sans fierté.

Un héritage d'amour

Pour la famille de M. Leclerc, son oeuvre est synonyme d'un héritage d'amour. D'ailleurs, sur un des murs du salon, on a pris soin de coller bien à la vue un écriteau sur lequel on peut lire: «Hommage à Ubald. Merci pour cet héritage d'amour.»

Ces quelques mots traduisent bien l'état d'âme des survivants de M. Leclerc, qui avait justement fait cette crèche pour ses enfants. «C'est vrai. Pour nous, l'héritage d'Ubald qu'on a en est un d'amour. C'est pour ça qu'on a écrit ça comme ça. Ça n'avait jamais été déballé auparavant, et là on l'a fait pour Flore et pour toute la famille», souligne Diane. «C'est peut-être pas grand chose, mais je me dis qu'être artisans du bonheur, c'est le plus beau cadeau qu'on puisse offrir à ceux qu'on aime. Il y en a des gestes de bonheur dans cette crèche, et ça va peut-être porter les autres à en faire», enchaîne-t-elle.

Peut-être que les plus âgés reconnaîtront cette crèche. À l'époque où elle a été construite, entre 1945 et 1950, Le Nouvelliste en avait parlé... Comme ça date de plus de 40 ans, ça valait bien la peine qu'on en glisse encore un mot!

Les Gervais et leurs amis y mettent un patient labeur Un euphorique village qui émerveille tout le monde!

Michel Cloutier
Saint-Georges-de-Champlain

L'euphorique village des Gervais, avec sa dizaine de réflecteurs et ses 2200 lumières scintillantes, est devenu un spectacle grandiose qui émerveille autant les adultes que les enfants à Saint-Georges-de-Champlain.

Car, de jour comme de nuit, rien ne manque à ce ravissement des Fêtes, au bout de la 107e Avenue: les superbes petites maisons s'étalent joyeusement le long d'un chemin de glace avec ses poteaux de téléphone (!), ses traîneaux, ses chevaux et les villageois sortant de l'église. Plus loin, se dresse un pittoresque camp des bûcherons: il impressionne autant par ses cabanes de bois rond. Mais au centre du village, la crèche abritant l'Enfant-Jésus s'impose autant par sa dimension physique que par l'appel au mystère de la Rédemption.

Dans la fraîcheur de ces moments exaltants, les yeux vont de découverte en découverte: le «P'tit train du Nord» se met à s'animer dès l'arrivée des enfants qui n'hésitent pas à embarquer pour une vraie balade à travers tout ce monde féérique et multicolore.

Les tout-petits sont particulièrement gâtés car ils peuvent pénétrer dans six de ces étonnantes maisons, pour s'y asseoir le temps d'un moment de rêverie.

Les plus âgés ont la surprise de découvrir la maison de Séraphin Poudrier et celle de «Ti-Coune», le personnage du téléroman «Le Temps d'une paix».

Un tel enivrement se traduit comme un véritable «retour de jeunesse» pour leurs auteurs, l'ingénieur Émilien Gervais avec sa femme Jeannine, complice de toutes ces heures et leurs trois enfants, sans oublier des amis dévoués, tous emportés d'enthousiasme, comme M. André Vincent.

Débuts modestes

Et pourquoi se donner tant de mal? C'est pour le plaisir des petits et l'émerveillement que ça nous apporte, répond gaiement Émilien. Déboulé de métier à la retraite, il ne pensait pas qu'en créant, 25 ans plus tôt, ses premières et modestes maisonnettes, le village allait prendre pareille envergure au fil des ans.

Aujourd'hui, c'est devenu un attrait touristique qui déborde le territoire municipal. On vient de partout, même de Trois-Rivières, pour admirer ces lieux enchanteurs que la nuit vient éblouir sous l'éclat multicolore des réflecteurs. Cette année, la silhouette en bois d'un cheval mécanisé a été installée près de la maison familiale. Il vous attend avec ses salutations de la tête!

Ayant mis un patient labeur à confectionner une variété de costumes pour habiller les petits personnages, Jeannine s'en amuse: «C'est si passionnant! Je ne regarde pas les heures. Aux intempéries, il faut réparer les costumes abîmés. Mais c'est tellement emballant le temps des Fêtes avec tous ces enfants qui s'amènent avec leurs parents...»



(Photopédia — Claude Gill)

Julie Masse

Une enfant d'école catapultée sur la grande scène des vedettes

Sherbrooke (PC)

Elle est encore une enfant d'école bien qu'elle ait été, du jour au lendemain, catapultée sur la grande scène du vedettariat, un peu malgré elle.

Un soir de Saint-Jean, il y a trois ans, deux gérants aperçoivent Julie Masse, choriste, à l'arrière-scène d'un petit groupe local. Gilles Cadieux et Serge Brouillette sont séduits: ils ont frappé dans le mille.

Dans le temps de le dire, la chanson «C'est zéro» se retrouve à la tête du palmarès. Avant de recevoir un disque d'or, la semaine dernière, elle avait mérité une place d'interprète à la soirée de gala de l'ADISQ et de nombreuses participations aux émissions de variétés de toutes les chaînes de télévision, à des téléthons.

Un second microsillon sortira dans moins d'un an, (son premier a été lancé le 21 août dernier). Un vidéoclip est en préparation, précédant une tournée au Québec prévue pour l'été. Et dès janvier, elle s'aventurera en Europe, dans le cadre d'une tournée de promotion signée Georges Marie, producteur européen de Roch Voisine et du groupe Kashtin.

Julie Masse, qui avait laissé filer l'occasion, le soir de la Saint-Jean, connaît maintenant une ascension fulgurante.

«Gilles et Serge m'avaient demandé de leur envoyer un démo et de communiquer avec eux en vue d'une collaboration. Je ne pensais pas que c'était possible: on se fait tellement dire que ce milieu est difficile et croche. Je ne courais pas après ça. Et je ne les ai pas tellement crus. En plus, je n'avais pas de démo et pas envie d'en faire un. Ils m'ont finalement appelée pour m'inviter à faire le «back vocal» du vidéo-clip de Toyo. On a travaillé ensemble, et j'ai vu qu'ils étaient sérieux, que c'était des bons gars.»

Un coup de chance? Une bonne fée quelque part? Non pas. (Brouillette et Cadieux ont vraisemblablement perçu une ressemblance avec la chanteuse Patricia Kaas. Julie ne nie pas l'existence d'un lien de parenté.)



Julie Masse.

Question d'émotion

Elle plaît aux jeunes et aux moins jeunes.

Sa jovialité toute simple et franche perce l'écran. Son air doux et enjoué, son aisance et sa fraîcheur

éblouissent.

«Je suis ce genre de filles. Je n'aime pas les films dramatiques, mais les comédies. J'adore les bandes dessinées. Il y a un côté enfant en moi. J'ai quand même une vision des problèmes qui existent, mais je ne veux pas les chanter.»

Sa perception du monde l'amène à ne choisir que des chansons «positives». Elle se tient loin des textes à caractère politique ou du genre critique sociale.

«Il y a tellement de choses qui vont mal... Je n'ai pas envie de le rappeler aux gens, mais de leur changer les idées. J'aime mieux raconter une histoire, quelque chose de positif.»

Les sentiments et l'émotion, par contre, la font vibrer: «Je choisis mes chansons par «feeling»...»

Comme l'ont choisie Cadieux et Brouillette: par «feeling» et pour la joie qu'elle dégage.

«Quand Manuel Tadros m'a fait entendre «C'est zéro», je n'ai pas pris le temps de l'écouter deux fois, j'ai eu un coup de foudre. C'est comme ça pour la plupart des chansons de mon microsillon. J'ai choisi celles que je ressentais. Je peux dire aussi que je suis une fille qui aime chanter à peu près n'importe quoi. Bien sûr il faut que ce soit intelligent et «son-gé». J'aime les chansons à thème qui ont du sens.»

Manuel Tadros, Toyo, Réjean Lachance, (Marc) Gabriel, Julie Paradis et Isabelle Brouette ont la vie relativement facile avec elle. Les auteurs rédigent leurs chansons avec la plus grande liberté permise.

«Je laisse le «feeling» aux écrivains. Si t'es trop strict, ça manque de magie. On se rencontre, on apprend à se connaître, et ils écrivent ce qu'ils ressentent de moi. Je m'impose sur certaines choses, mais je veux laisser les gens libres d'écrire.»

Julie trouve trop ardu d'écrire. «Si ça venait directement de moi, ça serait peut-être plus profond. Mais je ne suis pas capable de pondre quelque chose vite. À l'école, j'en avais des sueurs...»

Gravir les échelons

Attirée depuis son tout jeune âge par les activités artistiques de tout ordre, Julie Masse a tranquillement gravi les échelons: interprétation et animation de spectacles à l'école, chorale, comédies musicales, télégrammes chantés.

Aujourd'hui, elle a l'air d'assumer son nouveau rôle comme si de rien n'était, à l'aise comme un poisson dans l'eau.

«Je n'avais pas vraiment l'intention de devenir chanteuse pour de vrai. Je voulais m'amuser. J'aimais ça. C'est incroyable, on ne s'attend jamais à ce que ça aille aussi vite. Il y a tellement de chanteurs et de chanteuses. On se dit: «Pourquoi moi?»»

Pourquoi elle, justement? «C'est une question d'équipe. J'arrivais de nulle part, et tout le monde a cru en moi.»

«Je ne suis pas intéressée à devenir une star rapidement. Ma sortie a coïncidé avec celle de plusieurs chanteuses, mais je ne perçois pas ça comme de la compétition. Il s'agit de faire sa place parmi les autres. Je vais faire mon chemin à long terme.»

Mais n'est-elle pas déjà une vedette?

«Non. C'est sûr que les gens me le rappellent quand je me promène dans la rue. Ils me demandent des autographes. Mais moi, personnellement, je suis la même. À la maison je continue à faire des sons et à chanter les chansons des autres. Je chante tout le temps!»



(Flageol Photo — Daniel Flageol)

«Ma journée ne manque jamais de piquant»

Rose Ouellette

Doris V.-Hamel
Trois-Rivières

Beaucoup trop de gens ont besoin de rire pour que Rose Ouellette alias La «Poune» nous quitte déjà. En arrivant à Trois-Rivières, en compagnie de son jeune compagnon Lee Abbott, un jeune homme la salua de sa voiture, lors d'un arrêt à un feu rouge, et à son entrée au journal, un vieux monsieur l'embrassa. «Il en avait les larmes aux yeux, je ne peux pas décevoir ceux qui sont venus me voir, m'applaudir et que je n'ai pas eu le temps de saluer en dehors de la scène. C'est pourquoi, je ne peux pas mourir avant de les avoir tous salués, de leur avoir dit combien ils ont été importants dans ma vie.»

Mme Ouellette qu'on connaît mieux comme La «Poune» n'a jamais arrêté de vouloir animer des spectacles. Son entrée au Nouvelliste, récemment, en était une dans la réalité du quotidien.

Les personnes la saluent comme une personnalité et elle conserve cette simplicité du geste et de la parole qui la rend si attachante, par-tout.

«Même que je ne porte qu'un léger fond de teint et un peu de rouge sur les lèvres. Rien autour des yeux. Je n'ai jamais voulu être trop différente. Qu'arriverait-il si on ne me reconnaissait plus dans la rue. Je m'ennuierais à mourir. Plus tard, quand je serai vieille!», lance-t-elle dans un sourire qui en désarmerait plus d'un jeune de moins de 80 ans.

Une comédienne-née qui ne s'est jamais mêlée des affaires des autres parce qu'ils sont tout à fait capables de les régler eux-mêmes. «Je n'aime pas non plus mal parler des autres. Il faut payer ce tort qu'on a fait, et ce, avant de mourir, j'en suis convaincue. Aussi j'aime mieux continuer à faire rire comme je m'y suis toujours appliquée», continue cette jeune femme qui s'ennuierait énormément de son public, s'il venait à lui manquer.

M. Abbott souligne qu'elle ne peut pas demeurer plus de deux jours sans voir des amis. Aussi, même si elle habite le 14^e étage d'une tour du centre-ville de Montréal, où elle s'occupe elle-même de son ménage et de la préparation de son alimentation, elle est toujours prête pour une tournée de promotion. Qu'il s'agisse de son dernier disque «Swigner votre compagnie avec La «Poune» ou de son dernier livre «La «Poune» aux oeufs d'or» qui contient suffisamment d'histoires pour rire, une fois qu'on a bien dansé.

Rose Ouellette, qui ne prend jamais de médicaments, aime bien dormir. «Le soir, avant de m'endormir, je mets tous mes tracas sous mon lit. Je les empile, les uns sur les autres. Et, curieusement, je ne les retrouve jamais, le lendemain matin. Aussi, je regarde le petit Sacré-Coeur installé sur mon bureau, je lui envoie un gros bec et je le salue en lui disant «Bonjour Jos». Je lui demande d'avoir soin de moi encore une journée. C'est tout. Ensuite, je prépare mon café. Je descends pour aller au dépanneur chercher mon journal. Ma journée ne manque jamais de piquant.»

Cette comédienne qui a animé ses spectacles en compagnie des grands de la comédie ne refuse jamais d'aller dans un centre d'accueil, pour faire rire, c'est tellement important le rire, aujourd'hui. «Moi, j'aime à aller partout. Je serai à la télévision de Hull, CJRC, dans une émission de trois heures, enregistrée sur le mail d'un centre commercial. Je participerai à l'émission de Rock et Belles Oreilles du temps des Fêtes. Je suis encore trop jeune à 87 ans pour refuser quoi que ce soit.»

«La «Poune» aux oeufs d'or», 700 histoires drôles, publié à la maison des éditions Edimag, par Rose Ouellette, 132 pages.

LE CENTRE DE LA CULTURE DE GRAND-MÈRE
15, 6^e AVENUE, GRAND-MÈRE PRÉSENTE

La direction et le personnel vous souhaitent de

JOYEUSES FÊTES

NOTEZ QUE NOS BUREAUX Y SERONT FERMÉS DU 24 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER INCLUSIVEMENT

LES BB

VENDREDI 18 JANVIER

20h30

COÛT: 18\$

GENEVIÈVE PARIS

VENDREDI 15 FÉVRIER

20h30

COÛT: 16\$

SHAWN PHILLIPS

SAMEDI 23 FÉVRIER

20h30

COÛT: 18\$

ACHÉTEZ VOS BILLETS MAINTENANT ET ÉPARGNEZ LA T.P.S. AVANT LE 1^{er} JANVIER

Billets en vente maintenant à la Librairie Matteau de Grand-Mère, à la librairie Sauvageau de Shawinigan et au Centre de la Culture.

Centre avertisseur Musique Shawinigan

HEURES D'OUVERTURE DU GUCHET: Du lundi au vendredi de 9h à midi et de 13h à 17h ainsi qu'aux soirs de spectacle.

Pour réservations: (819) 538-1716

VISA - MASTER CARD

RÉCITAUX SOGETEL

CONCERT DE NOËL

23 déc. 1990

15h00

23 déc. 1990

20h00

MUSIQUES RELIGIEUSES DE L'AVENT ET DE NOËL

des XVII^{ème} & XVIII^{ème} ††† SIÈCLES †††

AVEC L'ENSEMBLE PIERRE BOUCHARD

Chapelle du Précieux-Sang
253 rue Signay, Nicolet

Entrée: adulte 10.50 \$, 3^e âge 8.50 \$, enfant 7.00 \$

Diffusions Culturelles Nicolet

tél: (819) 293-5821 poste 232

LE SALON DE LA FEMME

À L'AVANT-GARDE DE LA MODE.

vous offre ses meilleurs voeux à l'occasion de Noël et du Nouvel An!

SALON MARIO

Centre de la coiffure et de l'esthétique
1008, St Maurice, Trois-Rivières - 375-5608
Stationnement à côté du salon

MUSÉE PIERRE-BOUCHER

DU SÉMINAIRE

858, LAVIOLETTE, TROIS-RIVIÈRES

CONCERT-ANIMATION

LE DIMANCHE 23 DÉCEMBRE À 14h

Invités: M. Luc Germain, flûtiste
M. Mario Roy, guitariste

ENTRÉE GRATUITE POUR TOUS

UNE INVITATION: Le Nouvelliste

à fêter Noël au musée Pierre-Boucher.

Les livres

Essai, mon beau péché!

André Gaudreault

Essai, mon beau péché! J'aime l'essai quel que soit le sujet qu'il aborde et quel qu'en soit le genre, scientifique ou pamphlétaire. Que l'auteur procède par argumentation appuyée sur des études et des oeuvres de sommités ou qu'il y aille uniquement de son propre «fonds» culturel, de son expérience de la vie et des choses, comme c'est le cas ici, notamment de «L'affreuse télévision» du sociologue Michel Lemieux.

L'auteur a tenté l'expérience de passer huit mois sans regarder la télé. Ce n'est toutefois pas de cette expérience qu'il nous entretient, mais des dangers de l'abêtissement par la succession d'images que nous offre la télévision et que nous gobons, sans vraiment faire de choix, avec le sentiment d'apprendre quelque chose, de nous cultiver même. Non, la télévision absorbée en quantité astronomique ne nous apprend rien, ne cultive personne, soutient Lemieux.

Michel Lemieux y laisse entendre par ailleurs que la télé a tué la véritable communication. Serions-nous dix autour des mêmes images, chacun les regarde pour soi, dans une solitude imposée et qui ne



tise, la sottise postérité qui est, comme le reste, à gauche. Si le réactionnaire a souvent raison, le révolutionnaire a toujours raison du réactionnaire, non parce qu'il a pour lui un mythique sens de l'Histoire, mais parce qu'il s'est accordé aux passions de l'homme de la rue, de la canaille, du peuple. Il appelle à l'insurrection du médiocre. La révolution est forte de l'envie, du goût de s'avilir, de la bassesse qui sommeille en chaque homme», écrit Jean Renaud sur la couverture.

Je ne suis pas un réactionnaire, écrit-il dans son introduction. Le pire m'apparaît certain. Et le meilleur aussi car je suis croyant. Mais j'aime celui qui refuse son époque. Le plus difficile est de refuser toutes les époques, de dire non à l'Histoire.

Plus loin, il écrira: «...la pensée réactionnaire s'ouvre sur la crainte et conclut par l'espérance; la pensée révolutionnaire débute par l'espoir pour aboutir à la terreur...»

Ce que je retiens de cet essai c'est qu'il est bon que des hommes refusent leur siècle (ce qui vaut d'ailleurs pour tous les siècles). Puisque le nôtre «n'est rien de plus qu'un moment qui s'ajoute à l'histoire des hommes. Quand tout sera fini, ajoute Jean Renaud, serons-nous comme ces vieillards ayant tout oublié de l'Histoire sauf l'origine, le temps du Paradis à jamais retrouvé? En attendant ce moment, en attendant le désastre, qui sera aussi RÉVELATION, je l'offre ce petit livre un peu à l'écart des espoirs et des craintes de tes contemporains.»

Ces dernières lignes sont adres-

souffre aucune interférence.

L'auteur a beau y faire entrer quelques statistiques, les résultats de quelques sondages, c'est son propre commentaire qui passionne et ceux d'autres personnages ayant réfléchi à la question et qu'il intercale ici et là dans son texte. (Guérin, éditeur).

Jean Renaud

Codirecteur avec Alexis Klimov de la revue Le Belfroi, Jean Renaud vient de publier un «essai sur la pensée réactionnaire», intitulé «En attendant le désastre».

«La pensée réactionnaire ne dure pas, elle meurt oubliée, non pas niée par les faits, qui souvent lui donnent raison, mais par la bé-



un petit ouvrage de réflexion qui parle également de Soljenitsyne et de Berdiaeff.

Le secret de Pouchkine, il le retrouve aussi dans le Faust de Goethe, alors que Mephistophélès (Faust) répond à un écolier venu lui demander conseil dans sa quête d'un savoir à la fois utile, rentable, valorisant et pas trop contraignant: «Mon bon ami, toute théorie est sèche, et l'arbre précieux de la vie est fleuri.»

Et l'auteur d'en résumer le sens plus loin: «La leçon de Goethe peut sans doute se résumer comme suit. Tout être humain commence par manger les fruits de l'arbre de la vie: ce qui se traduit par le fait d'exister. Mais entre exister et vivre, il y a un abîme. Pour le franchir, il faut goûter aux fruits de l'arbre de la science. Non pas en dillettante, notre écolier qui se refuse à mordre dans des fruits souvent trop amers. Mais en acceptant d'entrer dans le jeu des contradictions tissées par les puissances de l'être et du néant, de découvrir la nudité et la mort, la haine et l'amour, le bien et le mal, de connaître la tristesse et la joie, le vertige



et l'ennui, l'exaltation et le découragement, l'angoisse et la sérénité.»

Ailleurs, Alexis Klimov revient sur une idée qui lui est chère (je veux dire contre laquelle il se bat), celle de la chosification de l'être humain. (Éditions du Belfroi) ●

PARTAGEZ L'ESPRIT DES FÊTES

The PHANTOM of the OPERA

de ANDREW LLOYD WEBBER
mis en scène par HAROLD PRINCE

IL NE RESTE QUE 3 JOURS POUR METTRE LE «PHANTOM» EN BOÎTE POUR NOËL
(514) 790-2222

Théâtre Maisonneuve, Place des Arts, Montréal

Seulement trois mois
du 12 NOVEMBRE 1991 au 20 FÉVRIER 1992
Avant-premières: 12 et 13 novembre 1991 Gala d'ouverture: jeudi 14 novembre 1991

Billets en vente également au guichet de la Place des Arts et aux guichets TicketMaster (situés dans certains magasins de La Baie)
GROUPES (20 personnes minimum) TÉLÉPHONEZ:
(514) 874-9153, au Québec; (416) 925-7466, en dehors du Québec.

SOUS LE PARRAINAGE DE tous les spectacles sont présentés en anglais

ENREGISTREMENT PAR LES ARTISTES CANADIENS D'ORIGINE

MAINTENANT EN VENTE PARTOUT

sur disque compact, cassette, et microsillon de PolyGram.

Galerie d'art
Pierre Labrecque

À NOËL
LE CADEAU IDÉAL!

Un tableau original apprécié durant des années!

- Plus de 250 peintures
- Grand choix de petits formats
- Possibilité d'échange après les Fêtes
- Emballage cadeau GRATUIT

Possibilité de paiement sur 12 mois, sans intérêt

856

des Ursulines Vieux Trois-Rivières 378-2668

HEURES D'OUVERTURE
Lundi au vendredi: 10h à 21h
Samedi et dimanche: 13h à 17h

(Stationnement réservé sur le côté de la galerie)

3 DERNIERS JOURS AVANT NOËL

Une idée spectaculaire, un cadeau sûr de plaire!

SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON

ANDRÉ-PHILIPPE GAGNON

UN SPECTACLE SIGNÉ STÉPHANE LAPORTE

Samedi et dimanche, 19 et 20 janvier — 20h30 30\$

KASHTIN

Un spectacle-fête! Une musique qui enivre!

Mercredi, 13 février — 20h30 25\$

Marc-André Coulter

LE CLUB DES 100 WATTS

Sonia Marie Gauthier, Marc-André Coulter, Jean-Louis Beaudin

Radio-Québec

EN SPECTACLE

Dimanche, 27 janvier — 14h00 10\$

MARJO

Vendredi, 19 avril — 20h30 28\$

HORAIRE DE LA BILLETTERIE

TEMPS DES FÊTES DÉCEMBRE 1990

22 9h à 17h	23 12h à 17h	24 9h30 à 17h00	25 NOËL	26 FERMÉ	27 FERMÉ	28 FERMÉ	29 FERMÉ
RÉOUVERTURE LE 7 JANVIER							

Pour achat téléphonique 380-9797

Billetterie

Frais de service et taxes inclus

SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON

Producteur des onze films «Contes pour tous» dont «Vincent et moi»

Rock Demers: pour l'amour des enfants et du cinéma

Isabelle Légaré
Trois-Rivières

Rock Demers a visionné en salle, une cinquantaine de fois au moins, chacun de ses onze films de la série «Contes pour tous». D'une ville et d'un public à l'autre. «Parce que ça développe l'instinct», dit-il. Le contact direct nourrit son écriture et mercredi, pour l'avant-première de sa dernière production «Vincent et moi», il était à Trois-Rivières pour présenter son tableau cinématographique de Van Gogh et faire plus ample connaissance avec son jeune auditoire trifluvien.

Le producteur Rock Demers, le «Disney du Nord», est lui-même

étonné de la popularité que remportent depuis 1984, avec «La guerre des Tuques», ses longs métrages pour enfants de 7 à 77 ans. «Je ne pensais pas avoir autant de succès dans les salles de cinéma, lorsqu'on connaît surtout la compétition qui existe dans le milieu, avec les Américains notamment, a-t-il avoué lors de sa visite dans la région. Je ne crois pas avoir trouvé «la» recette. Mes films répondent à un besoin. À l'époque (au début des années '80), il n'y avait pas beaucoup de productions destinées aux 7-13 ans ainsi qu'à leurs parents. De plus, mes films sont sans violence, ils sont plutôt remplis de tendresse et d'humour.»

Les enfants adorent Rock Demers. Les juges des multiples fes-

tivals de films internationaux aussi. Les «Contes pour tous» n'ont que sept ans mais ont amassé, à eux seuls, près de 100 prix mondiaux. «Vincent et moi» a déjà remporté sept trophées en Australie, Irlande, Suisse, Iran, etc., et 30 autres pays se le sont procuré.

Montréal, France, Amsterdam...

Comme dans «Opération beurre de pinottes» et «Les aventuriers du timbre perdu», Rock Demers s'est associé avec le réalisateur Michael Rubbo pour «Vincent et moi». Ce scénariste visitait, il y a cinq ans, le Metropolitan Museum of Art de New York où est exposée une rétrospective des oeuvres du peintre néerlandais Van Gogh. Bouleversé, Rubbo a laissé fleurir son imagination, «Vincent et moi» est né. Le



Le producteur Rock Demers fait toujours une brève apparition dans ses films. Il n'a pas fait exception à la règle dans son onzième «Contes pour tous», intitulé «Vincent et moi», présenté au Cinéma Impérial.

COURS
Dessin et peinture

PL Galerie d'art
Pierre Labrecque

**Offrez à votre enfant
la chance d'exploiter son talent!**

COURS DE DESSIN ET PEINTURE JEUNES
(7 à 14 ans)

Professeure: Diane René Horaire: vendredi de 17h à 19h
ou de 19h à 21h

Prérequis: aucun Dates: du 18 janvier 91
au 29 mars 91

Inscriptions dès maintenant
(certificats-cadeaux disponibles)

856
des
Ursulines
Vieux
Trois-Rivières
378-2668

ARCHAMBAULT

LIVRES • MUSIQUE • MAGAZINES

LA PLUS GRANDE MAISON DE LIVRES, MUSIQUE ET MAGAZINES DE LA RÉGION

GRAND SOLDE APRÈS NOËL

RABAIS SUR TOUS* NOS D.C.

CASSETTES • LIVRES

* étiquettes rouges exceptées

SUPER SPÉCIAUX D.C.

Jusqu'à
70% de rabais
sur certains articles

MERCREDI 26 DÉCEMBRE

Nathalie Simard
"Au Maximum"
699\$ 100 D.C. seulement
1199\$ 100 cassettes seulement

SYLVIE BERNARD
"Marcher sur du verre"
699\$ 100 D.C. seulement
1199\$ 100 cassettes seulement

JEUDI 27 DÉCEMBRE

VILAIN PINGOUIN
100 D.C. seulement
699\$ 100 cassettes seulement

PETER GABRIEL
50 D.C. seulement
699\$ 100 cassettes seulement

CONDITIONS DE VENTE DE CES 4 SUPER SPÉCIAUX

Un disque compact de chaque titre disponible à ce prix. — Prix en vigueur le jour annoncé seulement

SÉLECTION DE DEUTSCHE GRAMMOPHON,

1399\$ D.C.

collection 3D **699\$** Cassette

SÉLECTION DE PHILIPS

1299\$ D.C.

collection Musica Da Carreras **649\$** Cassette

SÉLECTION DE DISQUES COMPACTS

Angel

1599\$ D.C.

SÉLECTION DE VIRGIN CLASSICS

1799\$ D.C.

SÉLECTION DE DISQUES COMPACTS

Hungaroton, collection "White Label"

999\$ D.C.

699\$ Cassette

CARRERAS DOMINGO PAVAROTTI

1799\$ D.C.

899\$ Cassette

MADONNA

The Immaculate Collection

1999\$

1699\$ D.C. 1599\$ Cassette

JULIE MASSE

1699\$ D.C.

799\$ Cassette

OUVERT 7 JOURS 7 SOIRS, MÊME LE DIMANCHE

tourage, d'une durée de neuf semaines, a débuté à Montréal pour se transporter à Amsterdam et à Arles, en France.

Rock Demers n'en est pas à sa première coproduction avec un pays étranger. Il y a eu la Pologne («Le jeune magicien»), l'Argentine («Fierro... L'été des secrets») et la Hongrie («Bye Bye Chaperon Rouge»). Ces initiatives lui valent d'être reconnu comme l'un des chefs de file de l'industrie du cinéma au Canada.

C'est pourquoi M. Demers ne voit aucun compromis à travailler avec des équipes internationales. Les coûts engendrés sont vite récupérés. Dans «Vincent et moi» entre autres, le producteur a eu accès à des comédiens uniques (Tcheky Karyo dans le rôle de Van Gogh et un jeune Hollandais Jorris, joué par Paul Klerk). «J'ai trouvé vingt pour cent du financement de mon film aussi. Mais la coproduction me permet surtout de m'ouvrir sur des marchés nouveaux, ajoute-t-il. Parce que la sortie d'un film crée rapidement de l'intérêt pour l'ensemble de mes réalisations. Puis, je dois préciser que le concept même des «Contes pour tous» est son universalité, dans toute sa définition.»

«Vincent et moi» a coûté 3,5 millions \$. Rock Demers précise que ce n'est pas un film sur Van Gogh. C'est une fable sur l'influence, un siècle plus tard, d'un grand artiste sur une jeune artiste débutante (Jo, interprété par Nina Petronzio) et comment celle-ci réussit à s'affranchir.

Au début et à la fin de «Vincent et moi» apparaît madame Calment, âgée de 115 ans, qui raconte qu'elle a connu le célèbre peintre lorsqu'elle avait 13 ans, le même âge que Jo dans le film. Contrairement à cette dernière qui lui voue une admiration sans borne, Mme Calment n'aimait pas du tout ce Van Gogh qui se procurait des toiles chez son père marchand de tissus. C'est qu'il ne remarquait guère l'adolescente qui tentait par une belle robe d'attirer son attention... Ce clin d'oeil de Demers et Rubbo est original. Van Gogh ne leur en voudra sans doute pas d'avoir inclus ce court enregistrement plutôt négatif envers lui. Après tout, son portrait du «Dr. Gachet» a bien atteint la plus haute somme jamais payée aux enchères pour une oeuvre d'art: 82,5 millions \$!

Il y a longtemps que Rock Demers voulait qu'un artiste fasse partie d'un de ses «Contes pour tous». Dans «Vincent et moi», il permet à son jeune auditoire de s'identifier à Jo qui, elle-même, a pour héros un peintre. «C'est stimulant pour les enfants de connaître quelqu'un qui a une passion. Ici, Van Gogh et Jo se dévouent pour leur art, explique encore Demers. Ça aurait pu être quelqu'un d'autre. L'important, c'est de montrer qu'il ne faut jamais abandonner, qu'on doit exploiter au maximum toutes nos possibilités sans jamais se mettre en compétition, sauf contre soi-même.»

2 JOURS SEULEMENT:

le mercredi 26 décembre de 13h à 21h30
le jeudi 27 décembre de 9h à 21h30

Important

Aucun échange ou commande spéciale avant le 28 décembre

3760, BOUL. DES FORGES, TROIS-RIVIÈRES

Cinéma

Vincent Van Gogh... tu connaîtras et aimeras

Isabelle Légaré
Trois-Rivières

«**V**incent Van... qui?» a répété bien honteusement Nina Petronzio à la dame qui faisait passer les auditions aux jeunes candidats de la distribution de «Vincent et moi». C'était à l'automne 1989 et Nina, une montréalaise de 13 ans, n'avait aucune idée de qui pouvait bien être ce peintre néerlandais du siècle dernier. Les gens du casting lui ont dit de surcroît qu'elle était beaucoup trop vieille et trop grande pour jouer le rôle de Josephine, une fillette de 11 ans. Décidément...

Mais Nina, qui rêvait depuis la maternelle d'être actrice un jour, a réussi à s'imposer par le naturel de son jeu et par son charme latin. Pour elle, le réalisateur Michael Rubbo n'a pas hésité à modifier le personnage de Jo en la faisant vieillir de deux ans et en lui créant une descendance italienne. Plutôt flatteur.

L'histoire

Jo, 13 ans, adore le dessin. Elle est tellement douée qu'elle remporte haut la main une bourse d'études, dans une école des beaux-arts, à Montréal. C'est là qu'elle aspire à peindre comme son idole, Vincent Van Gogh.

Un jour, dans un café, un mystérieux Européen remarque ses esquisses et lui en commande quelques unes. Après avoir acheté les dessins à prix fort généreux, l'individu disparaît. Peu de temps après, Jo découvre en lisant un magazine hollandais qu'un million \$ vient d'être payé pour des dessins de jeunesse de Van Gogh, ceux de Jo en fait. Commence alors une folle enquête avec son copain Félix. Une course qui les mènera à Amsterdam et à Arles, en France.

Fidèle à sa tradition, les interprètes principaux des films de Rock Demers en sont à leurs premières armes devant les caméras. Nina,

comme ses compagnons de tournage Christopher Forrest (Félix) et Paul Klerk (Joris), n'avait aucune idée de ce que lui réservait le monde cinématographique. Quelle surprise! «Je n'ai pas eu le temps d'être stressée. Tout ça s'est passé tellement vite», s'exclame l'adolescente de 15 ans. Elle était à Trois-Rivières, mercredi, pour l'avant-première de «Vincent et moi» au Cinéma Impérial.

Le début de son année scolaire à Fine Art Court Education (FACE), à Montréal, a partiellement été retardé par le tournage du 11e long métrage de la série «Contes pour tous». Les mathématiques ont fait place aux répliques. «Je n'ai pas trouvé ça difficile d'apprendre mon rôle, explique-t-elle, parce que je



La jeune Nina Petronzio voue une grande admiration au producteur Rock Demers.

n'avais à réciter que quelques lignes à la fois. Nous ne répétions jamais des scènes de plus de quatre ou cinq secondes.» Nina ajoute combien le réalisateur Mike Rubbo a été gentil avec elle: «Si je n'étais pas à l'aise

avec le scénario, il écoutait mes idées et acceptait volontiers que nous y apportions quelques modifications.»

Entourée de Christopher Forrest, un comédien âgé de 14 ans recruté à Lennoxville, et de Paul Klerk, qu'elle a rencontré en Hollande, Nina a vécu une expérience inoubliable, fatigante et fou rire sur le plateau compris. Elle a joué également aux côtés de Tcheky Karyo (Van Gogh), l'oncle Bob dans «Nikita» (qu'on a vu aussi dans «L'ours» et le «Grand bleu»). En parlant de ce dernier, Nina ne peut s'empêcher de s'emporter avec enthousiasme: «Il a su me mettre en confiance. Tcheky ne se prend pas pour un autre. Quand je suis arrivée en France, j'étais très énervée. Avec lui, je me suis calmée. Il est très apaisant.»

Nina étudie en secondaire III. Depuis quelques temps, son horaire est quelque peu perturbé. En janvier, elle doit se rendre en Italie puisque «Vincent et moi» participe à son festival annuel de cinéma. Entre ces apparitions ici et là, l'étudiante mène une vie normale, impatiente cependant d'obtenir d'autres rôles au grand écran.

À la sortie de «Vincent et moi», à Montréal, la semaine passée, Nina craignait davantage les commentaires de ses compagnes et compagnons de classe que ceux des «vrais» critiques. «On ne peut pas plaire à tous. C'est pour ça que les

critiques ne sont pas vraiment importantes pour moi. C'est l'opinion d'une seule personne, explique-t-elle. De toute façon, ses amis l'ont rapidement rassurée: «Ils m'ont tout dit qu'ils avaient trouvé «Vincent et moi» écoeurant!» Alors...

CINÉMA CARTIER SHAWINIGAN

LA COMÉDIE #1

Attila le Hun, Ivan le Terrible, Al Capone. Ils ont tous déjà eu sept ans.

LE PETIT MONDRE

19h30 TOUS LES SOIRS

JUSQU'AU 27 DÉC.

CECI N'EST PAS UN PROGRAMME DOUBLE

FERMÉ 24 et 25 DÉC.

PRIX AIR CANADA

UNE HISTOIRE INVENTÉE

JEAN LAPOINTE LOUISE MARLEAU MARC MESSIER

21h30 TOUS LES SOIRS

MATINÉE SPÉCIALE FILM POUR ENFANTS! TOUS LES JOURS À 14h.

SPÉCIAL DES FÊTES 2^S POUR TOUS.

ASTÉRIX CHEZ LES BRETONS

2268, ST-MARC, SHAWINIGAN, TÉL.: 536-7091

"Deux gars en art..."
"En nomination dans 7 cinémas..."
"Un film à grand écran..."
"Admirable de dure..."
"Même sans spectateurs, les bancs sont pliés en deux..."

CLAUDE MEUNIER et SERGE THERIAULT dans

Ding et Dong LE FILM

Tous les jours: 15h, 19h et 21h15

les mardis à \$3.50

sauf les 24, 25, 31 déc. et 1er janvier: 15h et 19h

Une sélection de Clément Boisvert Meubles

Le prince Casse-Noisette

version française de the Nutcracker Prince

les mardis à \$3.50

Venez découvrir un grand classique où se croisent l'aventure, l'amour, la bravoure et un rat des plus rats...

Le prince Casse-Noisette

HOAIRE: Tous les jours 13h30

Cinéma IMPÉRIAL

4425 Boul. Royale. Trois-Rivières ouest. 373-1001

«**ROCKY V A LE CHARME, LE COEUR ET LA SENSATION DE L'ORIGINAL.**»
—D. Cunningham, CBS-TV

«**UN FILM QUE TOUTE LA FAMILLE POURRA AIMER... REMPLI D'HUMOUR ET D'ACTION.**»
—L.B. Hobson, Calgary Sun

ROCKY V

VERSION FRANÇAISE

Midi45 - 15h - 17h05 - 19h15 et 21h35

Pour le temps des Fêtes, offrez un **CERTIFICAT CADEAU** de divertissement idéal.

«**LE FILM LE PLUS DRÔLE, DES FÊTES DEPUIS DES ANNÉES! AMUSANT ET TRÈS DRÔLE...**»
—Pat Collins, WWOR-TV

JOHN HUGHES PRODUCTION

MAMAN, J'AI RATÉ L'AVION
(v.f. de: Home Alone)

19h30 et 21h25

«**TROIS FOIS BRAVO POUR TROIS HOMMES ET...**»

CETTE SUITE EST DIFFÉRENTE MAIS TOUT AUSSI AMUSANTE QUE LE PREMIER FILM! À AJOUTER À VOS ACTIVITÉS DES FÊTES! 10 SUR 10!"

1—J. Siegel, Good Morning America/ABC-TV
2—L.B. Hobson, Calgary Sun
3—S. Granger, American Movie Classics

TOM SELLECK STEVE GUTTENBERG TED DANSON

Trois Hommes et une Jeune Demoiselle

VERSION FRANÇAISE DE THREE MEN AND A LITTLE LADY.

Maintenant à l'affiche!

19h20 et 21h20

«**Une oeuvre impressionnante. Un film exceptionnel! Sensationnel, enlevant, époustoufflant et incroyablement innovateur. Deux fois bravo!**»
Classé A'. On ne pourrait demander mieux!"

1—C. Solomon, L.A. TIMES 2—Gene Siskel 3—Roger Ebert 4—M. Fine, GANNETT NEWSPAPERS 5—J. Maslin, NEW YORK TIMES 6—SISKEL & EBERT 7—A. Goreau, ENTERTAINMENT WEEKLY 8—R. Schicker, TIME MAGAZINE

Bernard et Bianca en Australie

PRINCE ET PAUVRE

Midi 15 - 14h20 et 16h30

ROCK DEMERS présente CONTE POUR TOUS No. 11

Vincent et moi

Un film de MICHAEL RUBBO

Maintenant à l'affiche!

Midi30 - 14h30 et 16h45

Bien manger

Repas des Fêtes

Voici un menu complet à servir pendant cette période de festivités: en entrée, pétoncles au coulis d'épinards, suivra une soupe froide, puis la traditionnelle dinde farcie et, pour terminer un succulent gâteau au fromage aux marrons.



Pierre Beaulac

Pétoncles au coulis d'épinards

Cette recette est pour 4 personnes.

INGRÉDIENTS

- 1/2 paquet d'épinards frais
- 1 petit oignon jaune haché finement
- 2 cuil. à table de beurre
- 1 tasse de crème à 15%
- sel et poivre au goût
- 12 gros pétoncles
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- sel et poivre
- 1 citron
- 2 carottes cuites coupées en fines lanières

TECHNIQUE

Laver et équeuter les épinards. Faire dorer l'oignon dans le beurre. Ajouter les épinards et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ de 3 à 4 minutes. Ajouter la crème, et réduire en purée en plaçant le tout dans le robot culinaire. Saler et poivrer, réserver.

Déposer les pétoncles dans une casserole, mouiller avec le vin blanc. Amener à ébullition et cuire 2 minutes. Retirer du feu et laisser reposer de 4 à 5 minutes.

Couper chaque pétoncle en tranches fines et arroser de jus de citron. Dans 4 assiettes répartir les épinards. Sur les épinards déposer harmonieusement les tranches de pétoncles. Parsemer de fines lanières de carottes. Servir immédiatement.

Soupe froide

Cette recette est pour 4 personnes.

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de céleri haché
- 1 gousse d'ail écrasée et hachée
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de V-8
- 1 cuil. à thé de jus de citron

2 gouttes de Tabasco (facultatif)

sel et poivre au goût

TECHNIQUE

Dans une casserole mettre le céleri et l'ail, ajouter le bouillon de poulet et faire mijoter, à feu doux, de 10 à 12 minutes. Dans un bol, couler le bouillon au tamis. Ajouter le V-8, le jus de citron, la sauce Tabasco, le sel et le poivre, bien mélanger et déposer au réfrigérateur au moins deux heures.

Au moment de servir, verser dans des bols à soupe et décorer de quelques feuilles de céleri et de persil haché.

Dinde farcie

Cette recette est pour environ 10 personnes.

FARCE INGRÉDIENTS

- 1/4 de livre de veau haché
- 1/4 de livre de porc maigre haché
- 3 onces de lard gras haché
- 1 gros oignon haché finement
- 10 pruneaux secs
- 2 tasses de vin apéritif de type St-Raphaël doré
- 1 tasse de chapelure fraîche
- 1 cuil. à soupe de fines herbes: un mélange de persil, thym et sauge
- 1 oeuf
- sel et poivre

TECHNIQUE

Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre sans le colorer et laisser refroidir.

Faire gonfler les pruneaux dans le vin pendant 4 heures, les dénoyauter et les couper en morceaux.

Dans un grand bol mélanger les viandes hachées, l'oignon, les pruneaux, la chapelure, les fines herbes, l'oeuf et 1 once du vin dans lequel les pruneaux ont trempé. Saler et poivrer. Farcir la dinde de cette préparation et la brider.

DINDE INGRÉDIENTS

- 1 dinde de 9 à 10 livres
- 3-1/2 onces de beurre
- le restant du vin dans lequel ont trempé les pruneaux
- jus d'une orange
- jus d'un pamplemousse
- 20 onces de bouillon de poulet
- 4 cuil. à soupe de raisins secs
- 1 cuil. à thé de sel

1/2 cuil. à thé de poivre

1 bouquet garni (1 feuille de laurier, 1 branche de thym et un bouquet de persil)

TECHNIQUE

Chauffer le beurre dans une rôtissoire et y faire dorer doucement la dinde de tous les côtés. Ajouter le restant du vin, les jus d'orange et de pamplemousse, et suffisamment de bouillon de poulet pour couvrir la moitié de la dinde. Ajouter le bouquet garni et les raisins, saler et poivrer. Couvrir et braiser à 350°F de 3 1/2 à 4 heures. Arroser souvent au cours de la cuisson. Découvrir pour la dernière heure de cuisson.

Gâteau au fromage aux marrons

Cette recette vous permet de servir 12 convives.

INGRÉDIENTS

- 140 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre
- 1 oeuf
- 220 g de farine tout usage
- 90 g de noisettes hachées (avelines)
- 600 g de fromage à la crème canadien, ramolli
- 440 g de purée de marrons
- 100 g de miel
- 5 ml d'extrait de vanille
- 3 oeufs à la température de la pièce

TECHNIQUE

Première opération:
Dans un bol moyen, défaire en crème le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à légèreté. Incorporer la farine et les noisettes, bien mélanger. Dans un moule à charnière de 25 cm, presser la préparation au fond et à 4 cm de haut sur la paroi. Cuire au four, préalablement préchauffé à 180°C, 20 minutes. Laisser refroidir.

Deuxième opération:

Pendant ce temps. Dans le grand bol du malaxeur et à faible vitesse, défaire en crème le fromage, la purée de marrons, le miel, la crème sure et la vanille. Ajouter les oeufs, un à la fois, en remuant jusqu'à homogénéité (ne pas trop battre). Verser la préparation sur la croûte à la noisette. Cuire au four, préchauffé à 180°C, 1 heure ou jusqu'à fermeté. Laisser refroidir sur une grille à l'abri des courants d'air.

Troisième opération:

Pendant ce temps, mélanger la crème sure, le miel et le jus de citron. Étendre sur le gâteau au fromage refroidi. Réfrigérer toute la nuit avant de servir.

Vous pouvez décorer de noisettes et de rosettes de fromage à la crème.

Joyeux Noël!

Plaisirs de Bacchus

L'alcool et ses abus

Pierre Beaulac

Prendre un verre de temps à autre n'a rien de répréhensible, mais en abuser régulièrement entraîne de lourdes conséquences, non seulement pour le buveur mais aussi pour la société. Ainsi on estime que l'usage abusif de l'alcool engendre des coûts sociaux de 10 milliards \$ par année aux Canadiens: soins de santé, baisse de productivité au travail, aide sociale, accidents de la route, interventions policières et judiciaires, pertes consécutives à des incendies. Bref, les sommes que les divers paliers de gouvernements perçoivent en taxes sur l'alcool ne couvrent même pas ces déboursés.

CONSÉQUENCES GRAVES

Ces coûts ne tiennent pas compte des conséquences graves découlant de l'alcoolisme. Ces conséquences, bien qu'il soit impossible de les traduire en argent sonnante, n'en sont pas moins dramatiques: les tensions familiales, le stress, la détérioration du niveau de vie, la violence à connotation sexuelle, les mauvais traitements infligés aux enfants. Sur ce dernier point, Santé et Bien-être social du Canada affirme que l'alcool a une incidence sur le tiers des cas d'enfants maltraités. Au Québec cela signifie que, chaque année, entre 4000 et 6500 sont victimes de violence.

L'ALCOOL AU VOLANT

Une enquête, conduite par le gouvernement fédéral en 1988, démontre que les Canadiens situent l'alcool au volant au premier rang des problèmes sociaux, ceci avant et par ordre décroissant: le sida, la violence familiale, les drogues, la délinquance, le chômage, le racisme, la pornographie et la cigarette.

Des 10 000 personnes interrogées, la moitié se sont prononcées en faveur d'une hausse de l'âge minimal pour l'obtention du permis de conduire; 57% ont exprimé le même souhait en ce qui concerne la consommation d'alcool; 81% désirent plus de barrages routiers et 85% réclament une application plus sévère de la loi.

BILAN PEU ENVIABLE

Cette même enquête révèle que les buveurs du Québec et de l'Ontario sont les plus grands consommateurs d'alcool au pays avec une moyenne de 3,9 verres par semaine. Vient ensuite la Colombie-Britannique avec 3,8 verres.

Par ailleurs au Québec, selon une étude effectuée par Santé Québec en 1987, c'est l'Outaouais qui compte la plus forte proportion de gros buveurs, 14 consommations et plus par semaine. En contrepartie, les régions de Québec et de l'Estrie détiennent les plus forts pourcentages de buveurs habituels, c'est-à-dire ceux consommant régulièrement de l'alcool, ceci indépendamment de la quantité.

Malgré que depuis quelques années on constate une baisse générale de la consommation, il n'en demeure pas moins que 10% des Québécois connaissent des problèmes reliés à l'alcool, soit approximativement 366 000 hommes et 137 000 femmes. Chez les hommes de 25 à 44 ans, cette proportion grimpe à 18%. C'est dans ce dernier groupe qu'on retrouve le taux le plus élevé de dépendance à l'alcool, soit 12%. Les mêmes études permettent de découvrir que plus les gens sont instruits, donc assurés d'un revenu plus élevé, plus ils consomment d'alcool.

FONDS ÉDUC'ALCOOL

Soucieuse du problème, la Société des alcools du Québec a mis sur pied des programmes d'information, de prévention et de formation en vue d'une consommation responsable des boissons alcooliques. Ayant pour nom «Éduc'alcool», ce fonds, regroupant tous les partenaires de l'industrie, dispose d'un budget annuel d'environ 1 million \$.

Ceci étant dit, je vous offre mes meilleurs vœux de...

Joyeux Noël!

La direction et le personnel du restaurant Bouzouki, le choix des connaisseurs, vous souhaitent un

JOYEUX NOËL ET UNE BONNE ANNÉE 1991

HEURES D'OUVERTURE:
24 décembre fermé à 21h 25 décembre fermé
31 décembre fermé à 21h
Jour de l'An: ouvert aux heures habituelles

LE RESTAURANT BOUZOUKI

1600, 6e Rue, Trois-Rivières (coin boul. des Forges)
POUR RÉSERVATIONS 373-4046 - 733-4051

RESTAURANT ACROPOLE

378-6606
4050, BOUL. ROYAL, TROIS-RIVIÈRES

SUPER FESTIVAL FILET MIGNON TABLE D'HÔTE

- salade du chef ou fondu parmesan
- ou soupe à l'oignon
- filet mignon (régulier)
- thé - café - forêt noire

1195\$

POUR VOS PARTIES DES FÊTES
Salle de réceptions de 30 à 150 personnes

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES DE 11h à 14h

SUPER BRUNCH DU JOUR DE L'AN
Réservez tôt: 378-6606

VOTRE HÔTE PETER

Le St-Germain Bistro

401, St-Roch (angle Royale) Trois-Rivières

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ
7 soirs par semaine

LA GRANDE SPÉCIALITÉ DU ST-GERMAIN
Nouvelle gastronomie unique à Trois-Rivières
LA CUISSON SUR PIERRE DES ALPES SUISSES MOULES À VOLONTÉ 995\$

TOUS LES DIMANCHES
de 9h30 à 14h
BRUNCH DEJEUNER À VOLONTÉ
595\$ Enfants 10 ans et moins **325\$**

GILLES FORGET
vous entraîne en musique et en chanson-souvenirs les vendredis, samedis et dimanches soir.

Réservations nécessaires pour groupe: 372-0607

VISA MasterCard

22-23-24 DÉCEMBRE
LE PÈRE NOËL ET LA FÉE DES ÉTOILES SONT SUR PLACE

DIMANCHE de 10h à 14h
MARDI de 11h à 15h

BRUNCH FAMILIAL QUÉBÉCOIS à volonté

655\$
350\$ pour les enfants de 12 ans et moins

Les Rôtisseries Fusée
44, rue FUSEY Cap-de-la-Madeleine
Tél.: 375-4419

BROCHETTERIE Chateaudun

10, Tourigny, (coin Thibeau), Cap-de-la-Madeleine

Festival du Vin Table d'Hôte

Entrée: Soupe à l'oignon • Escargots à l'ail • Fondu parmesan (2)

- Surf'n turf 2 petits filets mignons, 3 langoustines, 3 crevettes 1875\$
- Brochette mixte 1075\$ Filet mignon avec champignons 1475\$
- Steak au poivre 1375\$ Filet de doré et 3 crevettes 1275\$

Gâteau forêt noire
Thé - café

MERCREDI

TOUTES LES BROCHETTES (sauf jours de fêtes) **6\$**

Réservations pour les Fêtes **376-4303**

Asterix RESTAURANT LE GAVLOIS

4655, 12e Avenue Shawinigan-Sud (à l'ouest de l'avenue 12e) 536-3278

NOUVEAU ♦ NOUVEAU

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES SOIR À PARTIR DE 17h

BUFFET CHAUD ET FROID
TABLE À SALADES ET TABLE À DESSERTS
UNE CINQUANTAINE DE PLATS VARIÉS.

SEULEMENT **1395\$** MOINS DE 11 ANS **895\$**
MOINS DE 6 ANS GRATUIT

LUNDI 24 DÉC. FERMETURE À 14h
MERCREDI 26 DÉC. OUVERTURE À 9h
LUNDI 31 DÉC. FERMETURE À 14h
OUVERTURE 1er JANVIER À PARTIR DE 10h

JOUR DE L'AN DE 10h à 14h
BRUNCH À COMPTER DE **695\$**

RÉSERVEZ POUR ÉVITER LES DÉCEPTIONS

BUFFET CHAUD ET FROID À PARTIR DE 17h 1395\$

N.B. Faites vos réservations dès maintenant pour la période des Fêtes (salle à manger et salons privés)!

Deux recettes pour se sucrer le bec

Pierre Beaulac

Gâteau au rhum et aux raisins

Ingrédients
2 tasses de raisins secs dorés hachés
¼ tasse de rhum blanc
3 tasses de farine tout usage
½ cuil. à thé de poudre à pâte
¼ de cuil. à thé de sel
1-¼ tasse de beurre ramolli
2-¾ tasses de sucre
5 oeufs
1 cuil. à thé de vanille
1 tasse de crème de table
Glace au beurre et au rhum (recette plus bas)

Technique
Dans un récipient avec couvercle, mélanger les raisins et le rhum, couvrir et laisser macérer jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Dans un bol mélanger ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans le grand bol du malaxeur, battre ensemble, à faible vitesse, le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille. Battre ensuite 5 minutes à grande vitesse, en raclant souvent la paroi du bol.

Ajouter les ingrédients secs à la préparation crémeuse en alternant avec la crème, mélanger un peu après chaque addition. Incorporer les raisins secs.

Verser la pâte dans les moules de votre choix. Cuire selon les grosseurs de moules utilisés: 1 moule de 12 tasses cuire 70 à 80 minutes. 2 moules de 6 tasses de 40 à 45 minutes. 12 moules de 1 tasse, environ 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir 10 minutes, démouler et badigeonner le ou les gâteaux avec la glace au beurre et au rhum. Laisser reposer quelques minutes pour faire absorber la glace, et répéter l'opération jusqu'à l'utilisation complète de la glace.

GLACE AU BEURRE ET AU RHUM

Préparer votre glace durant la cuisson du ou des gâteaux.

Ingrédients
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
¼ de tasse d'eau
¼ tasse de rhum

Technique
Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter le sucre et l'eau. Amener à ébullition, faire bouillir 5 minutes en brassant constamment. Retirer du feu, incorporer le rhum et laisser

refroidir un peu.

Biscuits aux pacanes

Ingrédients
1 tasse de farine tout usage
¼ de cuil. à thé de sel
¼ de tasse de pacanes hachées
1 tasse de beurre non salé
½ tasse de sucre
1 oeuf
½ cuil. à thé de vanille
¼ de cuil. à thé de zeste de citron

Technique
Dans un bol, tamiser la farine et

la mesurer, ajouter le sel et les pacanes.

Défaire le beurre en crème et incorporer graduellement le sucre, l'oeuf, la vanille et le zeste de citron. Ajouter le mélange de farine et de pacanes et mélanger parfaitement.

Déposer par cuillerées sur une plaque en laissant un espace de 2 pouces entre chaque biscuit.

Cuire dans un four préchauffé à 400°F de 12 à 15 minutes.

Au sortir du four, déposer les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

Donne environ 5 douzaines de biscuits.

DIMANCHE SOIR

TABLE D'HÔTE
Samedi - dimanche

Soupe du jour

Entrée: fondu parmesan ou salade Neptune (crabe)

FILET DE SOLE amandine	795\$
FAUX-FILET sauce au poivre	795\$
BROCHETTE DE POULET (PLAT DIÈTE) FILET DE POITRINE DE POULET	795\$
sauce au soya	
DESSERT DU JOUR (maison) THÉ - CAFÉ	

FONDUE CHINOISE
À VOLONTÉ **995\$**

RESTAURANT PEEL-STE-CATHERINE
1620, rue Royale, Trois-Rivières 371-3434

LA ROSE D'OR

salle de réceptions
350, Vachon,
Cap-de-la-Madeleine

SOUPER DU NOUVEL AN
dès 17h30

"Menu québécois"

Crudités sur table, fondu parmesan, salade, assiette québécoise, dessert

Thé, café, lait

1295\$ pers.
½ prix pour enfants 8 ans et moins

Sur réservations seulement
372-5151

LA ROSE D'OR

salle de réceptions
350, Vachon,
Cap-de-la-Madeleine

BRUNCH Du nouvel An
de 11h à 14h
Buffet chaud et froid

1295\$ pers.
½ prix enfants de 8 ans et moins

Sur réservations seulement
372-5151

LE BIFTEQUE

HEURES D'OUVERTURE

25-26 décembre à compter de 16h

1er janvier **BRUNCH** à compter de 10h

SOUPER DU JOUR DE L'AN.

Menu table d'hôte
• soupe • dinde
• tourtière
• bûche de l'an
• breuvage

1095\$

2 janvier à partir de 18 heures

1350 boul. des Récollets, Trois-Rivières 373-1212

ÉPARGNEZ-VOUS LES TRACAS DU TEMPS DES FÊTES!
LAISSEZ LES SPÉCIALISTES DE:

Les Buffets Trudel enr. vous servir

— BUFFETS FROIDS — BUFFETS CHAUDS — METS CANADIENS —

Préparation de repas pour la période de Noël et du jour de l'An.
Services spéciaux de "5 à 7".

Cuisine d'excellente qualité préparée par une équipe chevronnée



Le raffinement de la boucherie Trudel ans.
401-A, boul. St-Louis, St-Louis-de-Francois
depuis 24 ans

RÉSERVEZ TÔT À: **379-2070**

Le samedi au bistro l'Étiquette c'est un buffet de pâtes à vous couper le souffle. plein de sortes... plein de sauces exquises

995\$

à volonté

Samedi soir des pâtes à l'Étiquette

Le samedi, dès 5h p.m. C'est le rendez-vous des "Pâtrophiles".

L'Étiquette
Castel-des-Prés
375-4921

BRUNCH MUSICAL

tous les DIMANCHES de 10h30 à 13h


AVEC L'ACCORDEONNISTE **CLAUDE GENDRON**

BAR/RESTAURANT **CHEZ TARTE**

173, Rochefort, Cap 376-7264

ADULTES: **595\$**

ENFANTS: jusqu'à 12 ans **425\$**



JOYEUSES FÊTES!

à tous nos client(e)s et ami(e)s

Heures d'ouverture pour la période des Fêtes

24 décembre - 12h à 15h
25 et 26 décembre - 12h à 21h
31 décembre - 12h à 21h

1er et 2 janvier - 12h à 21h

BRUNCH ET TABLE D'HÔTE DU TEMPS DES FÊTES À PRIX POPULAIRES

Cambiance

1280, rue Notre-Dame, Centre-Ville, Trois-Rivières
376-1210

margo lee

BUFFET DU MIDI
du lundi au dimanche

À volonté de 11h30 à 14h **595\$**

<p>Du lundi au jeudi à compter de 17h</p> <p style="font-weight: bold;">BUFFET À VOLONTÉ</p> <p>Incluant: soupe, table à salades, choix de 16 mets chauds et dessert</p> <p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">1195\$</p>	<p>Du jeudi au dimanche</p> <p style="font-weight: bold;">BUFFET DANSANT</p> <p>MUSIQUE AVEC DIANE SAVIGNAC 1295\$</p> <p>Jour de Noël et Jour de l'An</p> <p style="font-weight: bold;">BUFFET des Fêtes le midi 695\$</p>
---	--

RÉSERVATIONS: 373-2423

7050, Notre-Dame, Trois-Rivières-Ouest (près pont Laviolette)

DES FÊTES SENSATIONNELLES AU

Castel des Prés

31 décembre à L'ÉTIQUETTE

Buffet campagnard

à compter de 20h

1395\$

Cotillons et musique

31 décembre CHEZ CLAUDE

Réveillon dansant

Buffet chaud et froid avec fruits de mer. Musique et cotillons

30\$

CHEZ THÉO

PIZZERIA

TROIS-RIVIÈRES-OUEST

spécial sur livraison



Trois-Rivières et Trois-Rivières-Ouest, sur présentation de ce coupon et en le spécifiant à la téléphoniste vous recevez une

MOYENNE TOUTE GARNIE

pour 9\$

TAXE EN SUS

Spéciaux pour la semaine du 22 au 28 décembre

4485 BOUL. ROYAL, TROIS-RIVIÈRES-OUEST

RÉSERVATION: 373-8282

Livraison gratuite SALLE À MANGER NOUVEAU DÉCOR

LE MANOIR ANTIC

Meilleurs vœux de Noël et du Nouvel An à tous nos clients et amis!

<p style="text-align: center;">Menu de Noël</p> <p>22-23-24 midi, 25 soir</p> <p>Aperitif avec ses feuilletés</p> <p>Pâté maison aux oranges sanguines 5,50\$</p> <p>—ou—</p> <p>Saumon grillé sur lit de choux frisé 5,50\$</p> <p>Crème de concombres à l'aneth 3\$</p> <p>Médaille de veau aux tomates poivrées 1,5\$</p> <p>Mignon d'agneau aux échalotes confites, pommes lorette, légumes 1,5\$</p> <p>Assortiment de fromages, pain de seigle 4,50\$</p> <p>Bûche de Noël 3,50\$</p> <p>Café, thé et friandises 1,50\$</p>	<p style="text-align: center;">Menu de Nouvel An</p> <p>29-30-31 décembre et 1er janvier</p> <p>Aperitif avec les petites quiches aux poireaux</p> <p>Filet de truite aux pistaches 5,50\$</p> <p>—ou—</p> <p>Magret de canard sur salade de lentilles aux noix 5,50\$</p> <p>Consommé de betteraves rouges 3\$</p> <p>Granité aux limes 2\$</p> <p>Pavé de boeuf "Manoir Antic", gratin campagnard, légumes 15,50\$</p> <p>—ou—</p> <p>Filet mignon de porc au chanterelles 15\$</p> <p>Plateau de fromages aux trois pains 4,50\$</p> <p>Parfait glacé à l'ananas, compote de fruits au rhum 3,50\$</p> <p>Café, thé et friandises 1,50\$</p>
---	---

LUC RIOPEL, chansonnier le 31 déc. seulement

Salle de réceptions pour groupes

Le Manoir Antic

1073, Notre-Dame, Champlain

Réservations: (819) 295-3954

CHEZ CLAUDE

Pour réservations **375-4921**

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

1er janvier CHEZ CLAUDE

1er service: 11h
2e service: 13h30

Adulte **1395\$**
Enfant **795\$**
taxes et service en sus

SOUPER DU JOUR DE L'AN

Table d'hôte de circonstance et menu à la carte

5800, Boul. Royal, Trois-Rivières-Ouest

TABLE D'HÔTE

- **ROSBIF AU JUS** (pomme de terre au four et légumes) **1295\$**
- **CÔTELETTE PARMAGIANA AU GRATIN** (veau avec 1/2 spaghetti) **1195\$**
- **FILET DE DORÉ AMANDINE** (servi sur riz avec amandes grillées et légumes) **1195\$**
- **MINI PIZZA TRÉSOR DE LA MER** **1095\$**
Servi avec soupe et dessert
Dessert: Bûchette à la crème glacée pralinée

Réservez maintenant
378-1713

**Ouvert à Noël et au jour de l'An,
à compter de 16h.**

RESTAURANT Sorrento
centre-Ville 331, des Forges, Trois-Rivières, 378-1713
"La meilleure cuisine italienne en ville"

Manger et boire sans vider son compte en banque

Ne laissez pas la grisaille de la récession envahir vos projets pour la saison des Fêtes. Vous voulez vous payer du bon temps? Manger et boire dans la joie? Vous le pouvez, et sans

Café Restaurant PARISIEN

Julot

Les meilleures "MOULES" en ville
6 recettes différentes
À compter de **995\$**
Et 12 autres spécialités: tels lapin chasseur, steak marchand de vin, côte d'agneau, etc.

Julot c'est comme à Paris

1611, rue Royale, Trois-Rivières 378-2684

pour cela vider votre compte en banque.

Un des moyens d'y parvenir c'est d'organiser des réunions où chaque invité doit apporter des victuailles et de la boisson pour les partager avec le reste des convives.

«De nos jours, ce genre de réunion connaît un immense succès, particulièrement lorsque les hôtes sont nombreux», soutient Susan Wyler, une experte en la matière qui habite New York. «Personne ne dispose du temps nécessaire à la préparation de telles réunions et les gens semblent d'ailleurs plus à l'aise et s'amuse beaucoup plus lorsque chacun contribue au succès de la fête.»

Mme Wyler, auteur du livre «Cooking For A Crowd» (littéralement: Cuisiner pour une foule) édité par la maison Harmony Books et vendu à 31,95 \$, suggère qu'en tant que hôte il vous incombe peut-être de décider du menu et d'en faire part aux fêtards qui se chargent de l'agrémenter de leurs recettes favorites.

«J'ai déjà assisté à des réunions semblables où toutes les recettes avaient été distribuées et où chacun s'était fait un devoir d'apporter quelque chose — l'événement a été une réussite parfaite et les gens ont en conservé un excellent souvenir.»

Aussi, ajoute-t-elle, les invités qui n'aiment pas cuisiner ou qui ne figureront pas parmi les premiers arrivés peuvent fournir le pain, le fromage et les boissons gazeuses.

Mme Wyler souligne que ce genre de souper est très recommandé pour les collectes de fonds. ●

OFFREZ-VOUS UNE EXCURSION GASTRONOMIQUE ITALIENNE

AU RESTAURANT

TRATTORIA FRA' DIAVOLO

AUTHENTIQUE CUISINE ITALIENNE
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Table d'hôte tous les soirs dès 18h.
Dîner d'affaires de 12h à 14h.

FERMÉ LE LUNDI

7331, Notre-Dame, Trois-Rivières-Ouest
Pour réservations: 377-1500 - 377-1252

BRUNCH DU NOUVEL AN

Adultes	1295\$
Enfants moins de 12 ans	695\$
1 service de 11h à 14h	

EN SOIRÉE
menu à la carte et forfait

MENU SPÉCIAL DU NOUVEL AN	1195\$
Enfants moins de 12 ans	795\$

BUFFET FRUITS DE MER 2995\$
Tous les vendredis soir à 18h30
Notre établissement sera fermé les 24, 25 et 26 décembre et le 2 janvier 1991.

Accueil
Salle à manger
EXCELLENCE et DISTINCTION

16 600, boul. Bécancour, Ste-Angele
Ville de Bécancour
RÉSERVATIONS: (819) 222-5777
À DIX MINUTES DU CENTRE-VILLE DE TROIS-RIVIÈRES

BRASSERIE La DÉTENTE

TABLE D'HÔTE
Pomme de terre à la Jacques

Brochette de poulet marinée	1095\$
Filet mignon (7 oz) et knackwurst	1395\$

Salade de fruits

5050, JEAN-XXIII
TROIS-RIVIÈRES-OUEST
374-1224

FESTIVAL TUNISIEN

tous les vendredis et samedis soir à partir de 18h



Buffet exotique
Fruits de mer méditerranéens
Couscous Mergez Mechoui
Feuilletés farcis au poisson
Crème de fleur d'oranger...
Baklava Harrisa au miel

Pierre de cartage
Fruits exotiques
Dattes **1750\$**

Réservations: 379-4550

HÔTEL DES GOUVERNEURS 975, rue Hart, Trois-Rivières

L'artois

BISTROT-RESTAURANT

NOËL, ST-SYLVESTRE, JOUR DE L'AN
SUPER BUFFET
à compter de 17h.

- Soupe aux légumes et pain à l'ail chaud
- Cuisse de grenouilles à la provençale
- Pétoncles à l'ail
- Terrine de fruits de mer
- Ragout d'ore à l'ancienne
- Émincé de bœuf aux piments
- Riz au vin blanc
- Crevettes de Malane
- Jambon sur nicose
- Saumon sur nicose
- Dinde sur nicose
- Pâté maison
- Salades assorties, fromages
- Table à desserts "maison"

1495\$
Menus pour enfants: 595\$

BRUNCH DU 1er JANVIER	1095\$
De 11h à 14h	
Enfants: 1/2 prix	

CHANSONNIER "Dominic Lemieux" EN SOIRÉE

1392, Hart, centre-ville, Trois-Rivières
RÉSERVATIONS: 371-1700

RÉVEILLON

SAINT-SYLVESTRE
Le 31 décembre

LA SALLE À MANGER LE VIGNERON
Souper de gala à compter de 19h
22,50\$ par personne incluant la taxe et le service.
Au piano Glen Williams

SOIRÉE DANSANTE au BAR VISAGES
de 22h à 3h
8\$ par personne, 15\$ le couple (billets en vente à l'hôtel)

Tirages musicale
ballons, chapeaux.
Cadeau surprise.
Buffet.

HÔTEL DES GOUVERNEURS
975, rue Hart, Trois-Rivières 379-4550

Réservez dès maintenant
379-4550 (poste 108)

NOS MENUS

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE

MENU SPÉCIAL POUR LE NOUVEL AN

• SOUPE DINDE ET NOUILLES	A	ROSBIF	1250\$
• SALADE DU CHEF	V	DINDE	
• GATEAU AUX FRUITS	E	RÔTIE	950\$
• THE OU CAFE	C		

BUFFET DU MIDI DU LUNDI AU DIMANCHE 11h à 14h

BUFFET GASTRONOMIQUE À VOLONTÉ
À TOUS LES JOURS DE 17h à 21h
LE BUFFET DU SOIR COMPREND 15 PLATS.
CUISSSES DE GRENOUILLES BROCHETTES DE POULET
AILES DE POULET
TABLE À SALADE, DESSERT, THÉ OU CAFÉ

- METS CHINOIS
- METS CANADIENS
- LICENCE COMPLÈTE

RESTAURANT AU PALAIS CHINOIS INC. LIVRAISON GRATUITE À COMPTER DE 17h EXCEPTÉ LES JOURS DE FÊTES
373-5665 / 6 / 7

• SALON POUR RÉCEPTIONS, BANQUETS, ETC... DISPONIBLE
STATIONNEMENT GRATUIT
OUVERT À COMPTER DE 11h
JOUR DU NOUVEL AN

5665 BOUL. JEAN-XXIII, TROIS-RIVIÈRES-OUEST
LIVRAISON MINIMUM: TROIS-RIVIÈRES, TROIS-RIVIÈRES-OUEST: 7\$
CAP-DE-LA-MADELEINE, POINTE-DU-LAC: 10\$

LE CINQUANTE-CINQ

TABLE D'HÔTE
Esturgeon fumé ou Asperges "Mimosa"

Truite Meunière	1195\$
Cipaille du Lac St-Jean	1295\$
Brochette de Filet de porc mariné	1395\$
Canard à la Bordelaise	1495\$
Bifteck 12 oz, au poivre et cognac avec brocoli gratiné	1695\$
Chaudrée de crevettes et pétoncles	1995\$

Mousse au champagne ou Crêpes aux fruits au Grand Mariner

PARTY DE NOËL 24 décembre dès 22 heures avec **PURE LAINE** comme animateur
Venez vous amuser à notre party de Noël

Réservez votre billet **10\$** seulement

Pour 10\$, vous obtenez: musique d'ambiance, cadeau pour échange de cadeaux, buffet de minuit, etc.

Tout bien pensé... vous avez tout à déguster!

PONT AUTOROUTE 55 SUD
direction St-Grégoire (3 km du pont Laviolette)
Pour réservation: **233-2929**
VISA et MASTERCARD ACCEPTÉES

RÉVEILLON DE NOËL
24 décembre à compter de 21h **12\$** par pers.
MUSIQUE DE DANSE

BRUNCH DE NOËL 25 décembre à compter de 11h
Adultes **995\$** Enfants **495\$**
Musique continue avec Gilles Fréchette au clavier

SOUPER DE NOËL 25 décembre à compter de 18h
adultes **12\$** Enfants **6\$**
MUSIQUE DE DANSE

LE CHÂTELAIN Réservations: 379-0144
1069, THIBEAU, CAP-DE-LA-MADELEINE

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN
31 décembre à compter de 21h **12\$** par pers.
MUSIQUE DE DANSE

BRUNCH DU JOUR DE L'AN 1er janvier
1er service à compter de 10h30
2e service à compter de 12h30
Adultes **995\$** Enfants **495\$**
MUSIQUE CONTINUELLE AVEC GILLES FRÉCHETTE AU CLAVIER

LE CHÂTELAIN Réservations: 379-0144
1069, THIBEAU, CAP-DE-LA-MADELEINE

Les timbres

Les timbres des enfants

Noël, c'est en tout premier lieu pour les enfants, selon ce que l'on entend un peu partout. C'est une période pour le repos, les présents, les cadeaux, les réunions de famille, les visites à l'église, les échanges de souhaits. Les cartes de bons voeux «voyageant» entre les boîtes aux lettres. C'est toute une atmosphère bien spéciale. Les cartes de Noël et les colis ont besoin de timbres afin de circuler vers les destinataires. Alors, pourquoi pas des timbres de Noël?



André Pellerin

Cette idée a été mise en pratique dans un grand nombre de pays et les sujets ont varié grandement et n'ont pas toujours été reliés directement à la fête religieuse ou commerciale de cette période. Quelques-uns seulement sont réalisés ou orientés vers la présence des enfants à Noël. Heureusement, le Canada s'est déjà penché vers cette pensée, et a émis des timbres en conséquence, il y a quelques années.

NORVÈGE

La Norvège émet des timbres de Noël depuis 1971, et cette année, il y a une grande différence. Pour la première fois les enfants ont eu la chance de réaliser leurs propres timbres. Un concours était lancé au mois de mars à l'intention des enfants de 13 ans et moins.



NORVÈGE NORREG 320

La réponse fut encourageante, et plus de 6000 dessins furent expédiés aux organisateurs. Les sujets étant des plus variés, le choix fut des plus difficiles, et finalement les travaux d'un garçon de 13 ans et d'une fillette de 9 ans furent sélectionnés. Un timbre nous montre des enfants réalisant un bonhomme de neige tandis que l'autre représente une église, le sapin et les étoiles.

ISLANDE

La Direction générale des postes et télécommunications islandaise a émis deux timbres pour cette période. Ils sont l'oeuvre du dessinateur Brian Pilkington, qui s'est inspiré des thèmes suivants: les enfants, la musique, la neige et les lumières de Noël. Il a illustré huit livres pour enfants et il est lui-même l'auteur des trois derniers d'entre eux.



ISLANDE

CHYPRE

Trois timbres viennent d'être lancés par le département des Postes de Chypre pour la période des Fêtes. Les sujets sont tirés des oeuvres de peintres et représentent deux scènes de la Nativité et une Madone avec l'Enfant-Jésus.



CHYPRE

ÎLES COOK

Quatre timbres et un petit feuillet-souvenir sont consacrés à la période de Noël pour l'affranchissement du courrier aux Îles Cook. Des toiles de grands artistes ont été tirées d'une oeuvre du peintre Sebastiano Mainardi conservée à la Pinacothèque des Musées du Vatican. Les sujets montrent un choeur d'anges, saint Joseph, l'Enfant-Jésus, la Madone, la Nativité.



ÎLES COOK



tes sont reproduites, montrant diverses scènes entourant la Nativité et la sainte Famille (notre vignette). Il s'agit des oeuvres des peintres Titian, Memling, Lorenzo Lotto et Bartolomeo Vivarini.

GRANDE-BRETAGNE

Les Postes britanniques ont émis cinq timbres pour Noël. Les dessins nous montrent tous des activités hivernales extérieures. Dans chaque cas, une église apparaît en arrière-plan. Comme sujets on re-



GRANDE-BRETAGNE

trouve deux enfants et le bonhomme de neige; le père et le fils apportant des sapins à la maison; une petite chorale près d'un lampadaire; des enfants glissant en traîneaux; des gens patinant sur un lac glacé.

AUSTRALIE



L'administration des postes australiennes a choisi des timbres dont le sujet est orienté vers les arbustes ou plantes se rapportant à la période de Noël. Jésus couché sur la paille, en présence d'un koala, fait l'objet d'un timbre religieux tandis que les autres montrent des scènes extérieures. Ici, un opossum est perché sur un feuillage d'acacia, entouré d'étoiles et de décorations d'occasion.

VATICAN

Le gouvernement de la cité du Vatican vient d'émettre une série de timbres sur la solennité chrétienne de Noël. Toutes les vignettes



VATICAN

ÎLE NORFOLK

La direction des postes de l'île Norfolk, située dans le Pacifique sud, a aussi émis une série de timbres spéciaux pour l'occasion. On y voit le traditionnel Père Noël et ses rennes, distribuant les cadeaux ou voyageant dans le ciel.



ÎLE NORFOLK

«Au pays des Cyclopes» de François De Lagrave

Un des beaux fleurons de l'histoire régionale

Roland Héroux (collaboration spéciale) Trois-Rivières

Au pays des Cyclopes. Le patrimoine s'enrichit en cette fin d'année 1990 d'un livre magistral, un des beaux fleurons de l'histoire régionale. Pour la paroisse Saint-Michel-des-Forges, qui célèbre son 250e anniversaire, le livre de presque 1100 pages de l'historien François De Lagrave (achevé d'imprimer le 19 décembre, sur les presses de Publicité Paquet inc., de Shawinigan) est à lui seul un événement historique à retenir.

Au pays des Cyclopes traite des Forges du Saint-Maurice, la première industrie sidérurgique d'Amérique du Nord. Il traite aussi de la mission, puis de la paroisse Saint-Michel-des-Forges, des communautés qui s'y sont établies, il traite également des municipalités



François De Lagrave, historien mauricien, vient de lancer «Au pays des Cyclopes», ouvrage historique qui souligne les 250 ans des Forges.

Le décor de l'événement reconstitue la maquette du site des Forges. Le lancement a lieu à la Grande Maison.

de l'historien Maurice Carrier, qui préface le livre. L'introduction est consacrée à l'historien et animateur régional Albert Tessier, qui mena un combat d'un demi-siècle pour la restauration des Forges du Saint-Maurice.

François De Lagrave nous livre un ouvrage définitif à plus d'un titre. Il a tout lu ce qu'il a pu consulter. Il sait pourtant que la documentation encore inédite est inépuisable. En ce sens, nous confions cet homme d'une belle sagesse, tout n'est jamais dit.

qui s'y sont constituées. Il retrace enfin l'histoire d'une soixantaine de familles qui ont écrit, ou qui ont forgé, c'est bien le mot, une histoire dynamique, émouvante aussi, entre toutes, au coeur de la Mauricie.

De Lagrave, dans sa dédicace, écrit: «Nous avons écrit ces pages avec amour, avec tendresse, car ce coin de terre est attachant.

«Nous avons aussi écrit ces pages avec admiration, car nous y parlons de gens laborieux, qui ont façonné avec acharnement ce coin illustre de notre «petite patrie».

Claude Gélinas, président de la Corporation communautaire et du comité des fêtes du 250e anniversaire, aime à répéter de ces fêtes et de ce livre qu'il s'agit d'«une marque inscrite au burin de l'histoire pour mieux se situer et regarder vers l'avenir avec acuité. Mais pour y arriver, il faut connaître notre passé. Le plus récent comme le plus éloigné.»

De Lagrave a la passion de l'histoire. Il a aussi les moyens de l'historien. Infatigable travailleur, soucieux de chaque détail, il vérifie tout. Il s'exprime dans une langue, simple, alerte et vive, à la portée d'un public difficile à dénicher, qu'il pourrait appeler un peuple, celui d'un coin de pays bien identifié, habité par des hommes et des femmes aux mains habiles, jamais en repos, au coeur généreux, à l'âme noble, un peuple qui a su se forger une histoire et un avenir.

Les Vieilles Forges ont inspiré les conteurs en quête de légendes fabuleuses. C'est désormais un lieu

historique national. Et un foyer de ralliement dans la fierté. Le lancement du livre de François De Lagrave s'y est fait, cette semaine avec le faste approprié. Il vit aux Forges une population qui croit à la solidarité, qui fait confiance à l'avenir et fait profession de dynamisme.

C'était donc fête à la Grande Maison, pour lancer ce livre volumineux, d'une importance capitale pour chanter le passé, orienter le présent, et forger l'avenir, comme le soulignait l'auteur. Car 1990, c'est à la fois le 250e anniversaire des Forges, l'inauguration de la Grande Maison, qui symbolisait la naissance industrielle d'une sidérurgie dont on disait que c'était chose impensable, et c'est enfin le livre qui narre l'épopée d'un petit peuple qui croyait en ses moyens. Cette relation est l'agencement adroit, rationnel de textes d'une infinie diversité, documents, enquêtes, entrevues sur le vif, récits, plus de 3000 références, plus de 600 photos, illustrations, gravures. Une somme, une sorte de bible. L'histoire d'une paroisse au destin «singulier», bien enracinée sur la rive droite du Saint-Maurice.

L'ouvrage comporte cinq chapitres. Les Forges du Saint-Maurice, 1729-1883, puis La mission des Forges, 1740-1920 et La mission et la paroisse Saint-Michel-Archange-des-Vieilles-Forges, 1920-1990. Les faits divers de la vie aux Forges. Les familles des Forges. De Lagrave ne peut parler qu'avec émotion de toutes les collaborations qu'on lui a apportées. Notamment celle



Claude Gélinas, président des fêtes du 250e anniversaire des Forges (à gauche) et François De Lagrave, auteur de «Au pays des Cyclopes».

La télévision

Danièle L. Gauthier Presse Canadienne

Émilie prend mari

■ Émilie (Marina Orsini) entreprend une nouvelle étape de sa vie, jeudi, 20h, à Radio-Canada lorsque son rêve devient réalité: elle épouse enfin Ovila (Roy Dupuis), son amoureux farouche et imprévisible.

Ayant renoncé à l'enseignement puisqu'à l'époque, cette vocation n'était nullement compatible avec le mariage, elle se lance corps et âme dans cette aventure que deviendra désormais sa vie de femme mariée. Bien que fous d'amour l'un pour l'autre, Ovila, de par sa nature insaisissable, fera subir à Émilie les affres de la solitude et de lendemains incertains, ponctués par une nichée d'enfants qui devront compter davantage sur leur

mère toujours présente et dévouée.

Les points culminants de l'émission se traduisent par les remerciements de la petite Charlotte (Jessica Baker) qui, rongée par la maladie, trouve la force de remercier Émilie au nom de tous les élèves avant que Ovila entraîne sa jeune épouse dans une cabane construite spécialement pour elle, au bord de l'eau.

La grande liquidation des Fêtes, version 1990

■ Le million huit cent mille téléspectateurs qui avait apprécié LA GRANDE LIQUIDATION DES FÊTES du groupe RBO, version 1988, sera heureux d'apprendre que les cinq hurluberlus remettent ça cette année au réseau TVA, ce soir à 19h.

Selon leur méthode désopilante,

souvent crue et parfois franchement écoeurante, ils passent en revue certains événements de l'année 1990 comme par exemple la crise d'Oka, le lac Meech, l'Irak, les sérateurs et leur interprétation toute personnelle des Filles de Caleb. A part les événements, ils ne manqueront pas de s'attaquer à certaines personnalités qui auront fait la manchette au cours de l'année.

Certains invités surprises, qui préfèrent garder l'anonymat, ont absolument tenu à faire partie du spectacle d'une heure qui sera également diffusé en reprise le mercredi (2 janv.) à 20h.

La semaine des enfants

■ Des films choisis pour les enfants parsement la grille horaire de la semaine à Radio-Canada. Entre autres: «J'ai rencontré le Père Noël» cet après-midi à 13h, «Le roi

Il était une fois...

■ Inspiré par le personnage de Clo Clo, Claude Léveillé a conçu une émission destinée aux enfants afin d'enrichir leur patrimoine à l'aide d'images bien de leur temps. Les personnages racontent une fabuleuse histoire d'amour basée sur la notion de belle musique. On retrouve ainsi, Fadosi (Claude Léveillé), le clown-compositeur, Ours Gris (Louise Rinfret), Andante (Marie-Thérèse Lessard). La Symphonie des clowns a d'ailleurs été spécialement composée pour les besoins de IL ÉTAIT UNE FOIS... DANS UN PIANO, demain, 20h à Radio-Québec avec rediffusion simultanée à CIEL-MF.

En attendant minuit

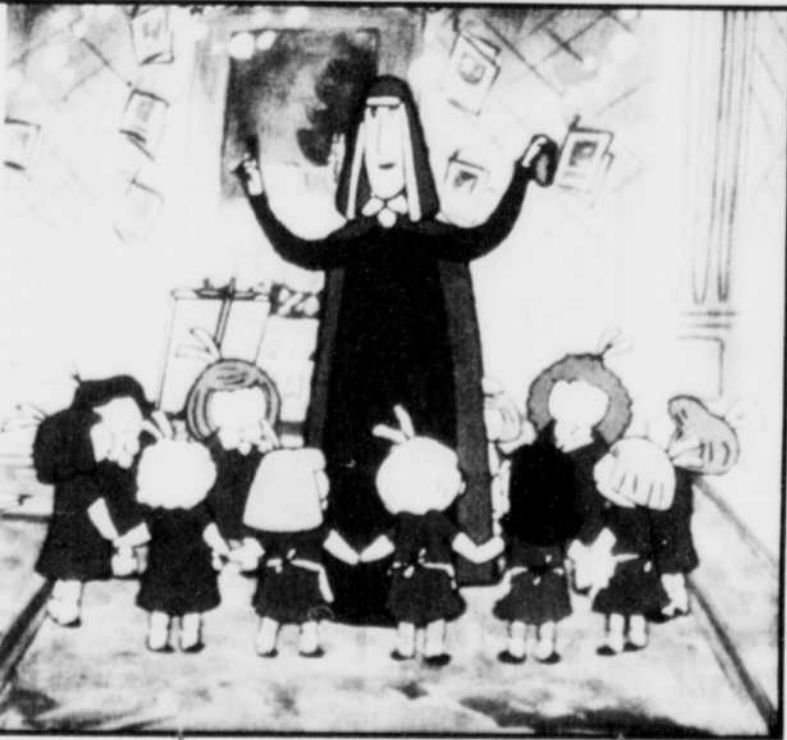
■ A 23h30, lundi, juste avant LA MESSE DE MINUIT, Radio-Canada diffuse EN ATTENDANT MINUIT, le récital des Chanteurs de St-Coeur-de-Marie, dirigé par Claude Gosselin, en provenance de Sainte-Hénédine de Beauce. Des airs de circonstance tels que «Dans une étable obscure», «Sainte nuit», «Entre le boeuf et l'âne gris» précèdent le «Minuit chrétiens», interprété par le ténor Guy Bélanger, chant avec lequel débute la messe célébrée par Daniel Jacques. A noter que ces deux émissions sont retransmises également sur les ondes AM et FM de Radio-Canada.

«Le Noël de Madeline»

Trois-Rivières (IL)

■ Noël ne serait pas aussi féérique s'il n'y avait pas toutes ces émissions spéciales pour les grands et petits. Le lundi 24 décembre à 18h30, Radio-Canada présente «Le Noël de Madeline», un message d'amitié pour les enfants, leur venant tout droit de Paris.

Madeline attend impatiemment l'arrivée de Noël avec douze autres petites filles et mademoiselle Clavel. Ces dernières sont toutes au lit, affligées d'une vilaine grippe. Madeline s'assurera que leurs rêves deviennent réalité malgré tout. La morale de cette histoire: il vaut mieux donner que de recevoir.



Les disques

Pas si bête ce folklore, malgré une esthétique parfois discutable

André Gaudreault

Voici un disque pour des gens d'un certain âge. Ces gens qui n'ont pas oublié ces jours anciens où la radio faisait une large place à une certaine forme de chanson qui tenait du terroir québécois authentique ou qui empruntait au country américain. Ces gens qui n'ont pas oublié non plus les bons vieux «reel» qu'ils soient interprétés par des groupes comme la famille Soucy ou des solistes comme Ti-Blanc Richard, Gérard Lajoie, Tommy Duchesne, Louis Blanchette, etc.



Dans la chanson les stars étaient les Paul Brunelle, Roland Lebrun, Willie Lamothe, Marcel Martel, Oscar Thiffault, Paul-Émile Piché et l'ex-maire de Trois-Rivières, René Matteau. Et, bien sûr, un peu avant il y avait M. Bolduc.

Or, la maison MCA met sur le marché un disque compact intitulé «Héritage québécois», qui nous ramène à cette époque avec des interprétations d'une partie de ceux que nous avons nommés. (MCAMD 10159).

Avec des années de recul nous ne pouvons nous empêcher de constater que nous avions tort de nous moquer de toutes ces musiques et chansons issues du peuple dont la valeur esthétique était sans doute discutable, mais dont la valeur sociale, elle, était indéfectible.

La musique pour la valeur d'e-

xutoire qu'est la danse. Et les chansons (Bolduc et Thiffault, notamment) pour leur façon humoristique et de dénoncer certaines injustices et quelques travers de notre société.

Voilà pourquoi, on ne doit pas s'étonner qu'un Charles Trenet ait été impressionné par la performance de Mme Bolduc et qu'un Marcel Amont ait enregistré «Le rapide blanc». Malgré leur facture plutôt rustre, ces chansons avaient du sens et un potentiel contestataire, voilà sans doute par la qualité esthétique douteuse.

Tout cela pour dire que l'on peut prendre un plaisir certain à réentendre les vingt morceaux de ce disque qu'ils soient chantés ou instrumentaux. Les lecteurs comprendront qu'il s'agit de repiquage. Or, le travail est si bien réussi qu'on n'entend aucun bruit parasite.

Un beau disque des Fêtes... pour se rappeler toute une époque.

Soldat Louis

Il ne semble pas que Soldat Louis puisse nous refaire le coup de son premier disque avec ce deuxième laser intitulé «Pavillon noir» qui vient de paraître sur étiquette Gamma (GCD-275).

Si les textes de Gary Wickman sont toujours très forts, il leur manque cette dose d'humour que l'on retrouvait sur le premier disque dans des chansons comme «Du rhum, des femmes» et «Martini-quaïse», par exemple.

Ici, c'est véritablement la chanson-titre qui donne le ton à l'album et je vous assure que ce n'est pas très gai. Nos sympathiques «soldats» marins ont le vin plutôt morose.

Il faut dire que la vie de marin est plutôt rude si on en juge par la première chanson de l'album, «Savannah» où l'on dit notamment: «À force de chercher les brumes où cacher nos erreurs, nous gentilshommes de fortune de quoi avo-nous nous peur? Plus du gibet d'Savannah que d'Satan et ses flammes, on

préfère la mort du bras qui tient une lame».

Par ailleurs, dans des chansons comme «Bohémiens» et «Frères du port», on parle de ceux que la flotte a engloutis. Dans «Juste une gigue en do», ce sont les grands, les puissants qui en prennent pour leur rhume. Ainsi commence la chanson: «Aux fumeurs d'la première heure, qui font la loi comme elle leur plaît, qui bourrent le mou de l'électeur, pour s'poser le cul dans un palais». Et le reste est à l'aventure.

Et, pourtant, je n'ai pas détesté ce disque. J'adore la langue verte,



particulièrement celle de marins, même si parfois on a besoin du contexte pour s'y retrouver. Et j'adore aussi le «son» du groupe avec ses instruments bizarres comme les cornemuses, la bombarde, le siflet, et cette petite cornemuse écossaise qui font la paire avec les guitares électriques et acoustiques, l'harmonica, la contrebasse, la batterie et les voix.

Tout cela forme un ensemble très typé, où il y a une très grande unité de ton.

À propos, Soldat Louis n'a pas oublié sa tournée au Québec d'il y a deux ans. Le groupe a en effet enregistré une musique instrumentale intitulée «Gigue à Caraque», un hommage aux gens du Nouveau-Brunswick, musique qui termine joyeusement l'album, contrastant ainsi avec le contenu chanté.

Palmarès

Palmarès de la semaine au Québec et aux États-Unis

AU QUÉBEC

Compilation des ventes par Radio-Activité.

Microsilons-cassettes-disques compacts

- Expression française
CS (SD) (NS) Artiste Titre Étiquette
1 (1) (7) Johanne Blouin Sainte Nuit PGC
2 (2) (9) Roch Voisine Double Star
3 (4) (28) Marjo Tant qu'il y aura des enfants Kébec-Disc
4 (5) (17) Julie Masse Julie Masse Victoire
5 (3) (41) Laurence Jalbert Laurence Jalbert Audio-gram
6 (7) (5) Nathalie Simard Au maximum PGC
7 (6) (52) Les B.B. BB Isba
8 (8) (11) Luc de Larochellière Sauvez mon âme Traffic
9 (9) (4) Bleu Poudre A vendre Kébec-Disc
10 (12) (6) Gerry Boulet Gerry G.I.T.

Microsilons-cassettes-disques compacts

- Expression anglaise
CS (SD) (NS) Artiste Titre Étiquette
1 (1) (5) Phil Collins Serious Hits Live Atlantic
2 (3) (5) Vanilla Ice To the Extreme SBK
3 (2) (5) Madonna The Immaculate Collection Sire
4 (7) (27) M.C. Hammer Please Hammer Don't Hurt 'Em Capitol
5 (6) (4) New Kids On The Block Remix CBS
6 (4) (18) Black Box Dreamland RCA
7 (5) (35) Céline Dion Unison CBS
8 (8) (4) Pavarotti-Domingo-Carreras Les trois té-nors London
9 (9) (26) New Kids On the Block Step By Step Columbia
10 (10) (13) AC-DC The Razors Edge Atco

AUX ÉTATS-UNIS

Compilation combinée des ventes et de la programmation radio, par le magazine Billboard.

N.B. Les palmarès de la semaine dernière sont encore en vigueur, puisque le magazine Billboard ne publie pas cette semaine.

45 tours

- CS Titre Artiste Étiquette
1 Because I Love You (The Postman Song) Stevie Nicks LMR
2 Justify My Love Madonna Sire
3 From A Distance Bette Midler Atlantic
4 Impulsive Wilson Phillips SBK
5 Tom's Diner DNA featuring Suzanne Vega A and M
6 High Enough Damn Yankees Warner
7 I'm Your Baby Tonight Whitney Houston Arista
8 Freedom George Michael Columbia
9 The Way You Do The Things You Do UB40 Virgin
10 Sensitivity Ralph Tresvant MCA

Albums

- CS Artiste Titre Étiquette
1 Vanilla Ice To The Extreme SBK
2 M.C. Hammer Please Hammer Don't Hurt 'Em Capitol
3 Madonna The Immaculate Collection Sire
4 Whitney Houston I'm Your Baby Tonight Arista
5 Mariah Carey Rhythm Of The Saints Warner
6 Paul Simon Rhythm Of The Saints Warner
7 Bette Midler Some People's Lives Atlantic
8 Wilson Phillips Wilson Phillips SBK
9 AC-DC The Razors Edge Atco
10 George Michael Listen Without Prejudice Vol.1 Columbia

Légende: CS: cette semaine; SD: semaine dernière; NS: nombre de semaines au palmarès.

Malgré son prix

Un baladeur qui fait fureur

Toyo (AFP)

Un mois après le lancement au Japon du baladeur à cassette audio-numérique (DAT), dans la lignée du Walkman et du Discman, Sony, l'un des leaders japonais de l'électronique grand public, a avoué être dépassé par l'afflux des demandes.

«Réclamant une augmentation de la production, nos revendeurs nous ont indiqué avoir été contraints de constituer des listes d'attente en raison de l'insuffisance de l'offre pour satisfaire la demande des consommateurs», a déclaré un porte-parole de Sony.

La firme n'entend toutefois pas pour l'instant modifier son niveau de production, fixé initialement à 10 000 unités par mois, pour cet appareil portable compact. «L'engouement initial et la période de fin d'année, avec les bonus des salariés, sont toujours très favorables», ajoute-t-on chez Sony où on juge encore prématuré d'en tirer des leçons valables pour l'avenir.

Vendu dans l'archipel environ 100 000 yen (868 \$), le nouveau Walkman sera lancé en Europe au printemps prochain.

Les cassettes audio-numériques, de petite taille et de longue durée (quatre heures), reproduisent un son d'aussi bonne qualité que le disque compact à lecture laser. Elles permettent d'enregistrer d'autres supports (disques, cassettes...) avec un son inaltéré et une sélection automatique des passages désirés.

Échos du rock

Bertrand Houle
Montréal (PC)

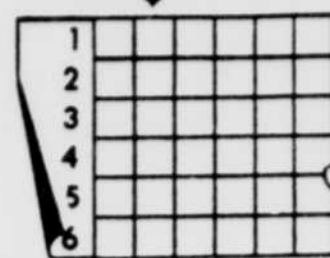
Vanilla Ice est dans l'eau chaude pour son succès «Ice Ice Baby», qui contient un échantillonnage de la chanson «Under Pressure» composée en 1981 par Queen et David Bowie. Le chanteur américain a omis de demander la permission d'utiliser un extrait de cette pièce et tant Queen que Bowie se sont adressés à des avocats pour obtenir une partie des revenus de droits d'auteur générés par «Ice Ice Baby». Madonna sera de la distribution du premier film de Jennifer Lynch, la fille de David (créateur de la série télévisée «Twin Peaks») et réalisateur de «Blue Velvet», «Wild At Heart», etc.). Rod Stewart fait l'objet d'une poursuite judiciaire de la part d'une spectatrice qui a subi une blessure à un doigt lorsque Stewart a botté un ballon de soccer dans l'auditoire, lors d'un concert à Pontiac au Michigan. Judas Priest a débuté sa tournée nord-américaine à Reno au Nevada, la ville même où les membres du groupe ont récemment subi un procès pour avoir incité deux adolescents à commettre un suicide, une accusation dont ils ont été acquittés. Une partie des profits de la vente des billets et des articles promotionnels ont été remis à des organismes s'occupant d'adolescents sans foyer.

Mots mêlés

NO 17

- OCETE U (Obéit)
- GNATAL (Délicat)
- OCDRAC (Harmonie)
- HTIFCE (Malingre)
- NIRTP (Trouble)
- TEUVOR (Inventé)

..... dans un lieu secret.



INSTRUCTIONS

— Les lettres de chaque mot ont été mélangées, replace-les dans le bon ordre en te servant de l'indice ou de la définition fournie et inscris le mot trouvé dans la grille.
— Quand la grille sera remplie, tu trouveras dans la colonne verticale indiquée par une flèche le mot qui manque dans la phrase du jeu.

NO 34

Silhouette



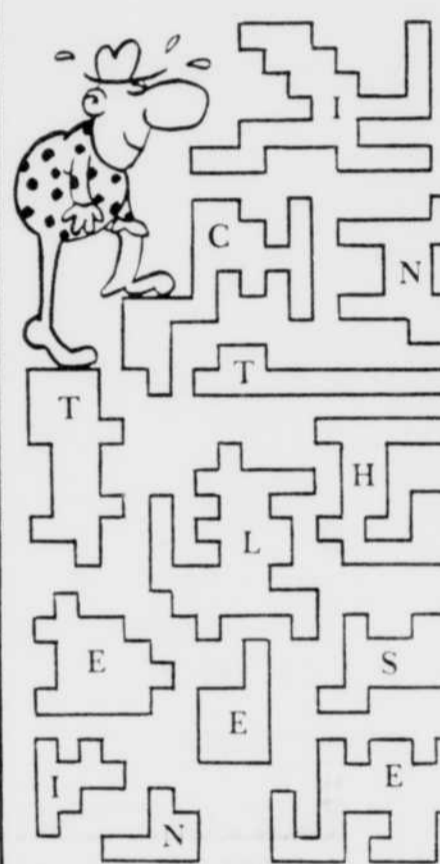
QUELLE EST, PARI CES CINQ PERSONNES, CELLE DONT ON APERÇOIT LA SILHOUETTE?

NO 29

SUPPOSEZ QUE CES FORMES ONT ÉTÉ DÉCOUPÉES EN SUIVANT LES LIGNES D'UNE FEUILLE QUADRILLÉE.

INSCRIVEZ D'ABORD LA LETTRE CONTENUE DANS LA FORME QUI A LA PLUS GRANDE SURFACE (le plus de carreaux) ET CONTINUEZ DANS L'ORDRE DÉCROISSANT.

VOUS POURREZ ALORS LIRE LE NOM D'UN ÉTAT DE L'EUROPE CENTRALE.



Mot de 5 lettres
La délinquance

NO 27 MINI MOT VOILÉ

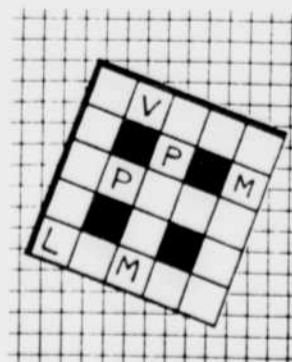
- | | | |
|------------|------------|---------|
| A | étude | P |
| accusé | F | peine |
| antre | faute | perdue |
| armes | fossé | pervers |
| B | fric | plier |
| brime | fugue | police |
| C | fuir | punir |
| cadet | H | R |
| correction | honte | réforme |
| crime | I | |
| D | inconduite | |
| défie | index | V |
| drôle | J | vaurien |
| duel | jeune | vice |
| E | juvénile | violer |
| élever | M | voleur |
| enfance | mineur | voyou |
| escapade | | |

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	E	L	E	V	E	R	F	U	G	U	E	N
2	M	D	P	T	I	N	D	E	X	I	O	E
3	R	I	U	F	I	C	N	F	F	I	N	E
4	O	A	N	T	L	U	E	E	T	F	O	R
5	F	E	I	E	E	S	D	C	A	D	E	T
6	E	D	R	J	U	V	E	N	I	L	E	N
7	R	A	R	C	D	R	C	E	O	L	H	A
8	E	P	C	U	R	E	B	I	O	C	O	L
9	N	A	I	O	E	I	V	R	C	R	N	P
10	I	C	C	Y	P	L	D	U	I	I	T	I
11	E	S	S	O	F	P	O	A	R	M	E	S
12	P	E	R	V	E	R	S	V	F	E	E	E

NO 33

LES VOYELLES

Les consonnes des six mots qui forment cette grille sont déjà inscrites. À l'aide des indices suivants, qui ne sont pas nécessairement dans le bon ordre, ajoutez les voyelles pour compléter la grille.



- Dégrossie - Réduite en poudre - Ancêtre - Confesse - Narcotique - Observai.

Solutions

- No 17
1- Écoute
2- Galant
3- Accord
4- Chétif
5- Pétrin
6- Trouvé

CACHER dans un lieu secret

No 34
La personne E

No 29
Liechtenstein

No 27
Folte

- No 33
AVOUE
EPAI
U-UE
LIMEE

Dublin connaîtra une année culturelle unique

Felicity Munn
Presse Canadienne

Personne n'a été surpris d'apprendre que Dublin, capitale de la république d'Irlande, avait été désignée, pour 1991, Ville européenne de la culture, par la Communauté économique européenne.

Ce qui est remarquable, toutefois, c'est que le lord-maire de Dublin a récemment choisi de visiter l'Amérique du Nord pour faire la promotion de sa ville.

«Nous parlons constamment de tradition culturelle, littérature, théâtre, musique, toutes occupations dont l'Irlande peut s'enorgueillir avec raison», d'affirmer Michael Donnelly récemment, lors d'un séjour à Toronto.

«Nous avons également quelque chose à prouver.»

Quelles preuves? Dublin a donné naissance à des géants littéraires tels les George Bernard Shaw, William Butler Yeats, James Joyce, Samuel Beckett et Brendan Behan, pour n'en nommer que quelques-uns.

L'Irlande a-t-elle également besoin de nouveaux touristes? Ce pays attire de plus en plus de visiteurs de l'étranger depuis quelques années, notamment du Canada.

«Nous avons reçu un nombre considérable de Canadiens, l'an dernier, quelque 25 pour cent de plus que l'année précédente, a révélé M. Donnelly. C'est fantastique, c'est une hausse incroyable. Pourquoi faire alors la promotion de Dublin et de l'Irlande quand tout va si bien?»

Événement unique

«C'est tout simplement que l'année culturelle 1991 est unique. Ça n'arrivera qu'une fois.»

En mars prochain, lors du défilé traditionnel de la Saint-Patrice, Dublin organisera un immense défilé comprenant de nombreux chars allégoriques décrivant les écrivains, musiciens et artistes célèbres du pays.

En avril, un musée des écrivains ouvrira ses portes à Parnell Square, et présentera des souvenirs, des éditions rares et des informations sur les écrivains de Dublin.



L'architecture de l'édifice de la Banque d'Irlande constitue un exemple de la culture à Dublin.

La Galerie d'art municipale rouvrira ses portes en mai après d'importants travaux de rénovation et, le même mois, le nouveau musée d'art moderne ouvrira ses portes dans l'ancien Hôpital royal.

Il y aura aussi une immense fête champêtre dans Merrion Square, les invités en costumes edwardiens, le 16 juin, jour dit Bloomsday. C'est en ce jour, en 1904, que les événements fictifs décrits dans le roman Ulysses, de James Joyce, eurent lieu.

Un super concert de rock est aussi prévu pour l'automne, mais les modalités n'en ont pas encore été finalisées. Dublin a vu naître des groupes pop aussi célèbres que U2, les Hothouse Flowers et Bob Geldof et les Boomtown Rats.

Participations étrangères

Plusieurs pays européens participeront à ces fêtes en y déléguant des orchestres et des spectacles artistiques.

La maison où est né Shaw sera également transformée en musée, quoique le lord-maire Donnelly ne soit pas sûr que l'inauguration en sera possible avant la fin de 1991.

Dublin est une ville de 600 000 habitants et en compte 1,1 million avec sa banlieue. La ville niche entre les montagnes et la mer et la

campagne n'est jamais loin.

M. Donnelly admet que les prix, en Irlande, sont plus réalistes que par le passé, alors qu'on pouvait y séjourner à un prix ridicule. Il n'en demeure pas moins qu'il est encore possible d'y trouver des choses à un prix parfois ridiculement bas.

«Une chope de bière de qualité, en Irlande, se vend 3 \$ ou 3,50 \$ et vous pouvez obtenir un siège de premier choix au théâtre Abbey ou dans n'importe quel autre théâtre de prestige de Dublin pour environ 10 \$.

POUR LE SOLEIL DE VOS VACANCES

ESCORTE INC.

1985, 5e Avenue, Shawinigan Sud G9P 1N5

DÉTENTEUR DU PERMIS QUÉBEC

OUVERT LE SAMEDI Membre associatour

RICHARD BOIVIN, PROP.

536-2684 - 371-8369

DESTINATION SUD SOLEIL ET CHALEUR SUPER SPÉCIAUX DES PRIX IMBATTABLES POUR TOUT LE MOIS DE JANVIER

Ex: VENEZUELA

Avion, hôtel, transfert

398\$ + tx. en sus 1 sem.

Le président de Voyages Escorte, M. Richard Boivin, et son personnel désirent offrir à leur distinguée clientèle leurs meilleurs vœux à l'occasion des Fêtes

Permis du Québec.

VENEZ NOUS RENCONTRER POUR NOS DÉPARTS DE GROUPES POUR HIVER 91

LES HALLES DE LA MAURICIE

1702, 41e Rue Shawinigan, Qc G9N 5G3

Tel.: 819-539-6411

49, rue St-Thomas Louiseville, Qc J5V 2A3

Tel.: 819-228-8431

Une agence moderne, spacieuse, digne des années 90.

L'EXCELLENCE DU SERVICE. l'expérience des conseillers.

TERMINÉZ L'ANNÉE À CANCUN EN SAUCETTE

du 28 déc. au 30 déc. VOL SEULEMENT 200\$ ± 84\$

SI L'AVION VOUS TRAUMATISE...

POURQUOI PAS LA FLORIDE SANS SURCHARGE DE PÉTROLE

EN AUTOCAR ARTICULÉ à partir du 16 fév. 2 sem. 279\$ aller-retour incluant les nuits à l'hôtel aller (2) retour (2) disponible avec ou sans hôtel.

Destinations sans T.P.S. (avion + hôtel) EN JANVIER

CUBA HÔTEL BELLAMAR	1 sem. rég. 449\$	notre prix 338\$ ± 1595\$ taxe
	2 sem. rég. 669\$	notre prix 408\$ ± 1895\$ taxe
PUERTO VALLARTA OROVERDE	1 sem. rég. 559\$	notre prix 398\$ ± 1995\$ taxe
	2 sem. rég. 799\$	notre prix 528\$ ± 2295\$ taxe
PUERTO PLATA CASAMARINA	1 sem. rég. 799\$	notre prix 498\$ ± 2195\$ taxe
	2 sem. rég. 1289\$	notre prix 658\$ ± 2495\$ taxe

GRUPE SUR ACAPULCO DÉPART DE SHAWINIGAN accompagné HÔTEL LA PALAPA SUPP. SUR LA PLAGE! Taxes et transport 2 sem. 925\$ DU 17 JANVIER AU 31 JANVIER

EUROPE EUROPE EUROPE du 15 janvier

PARIS OU BRUXELLES OU LONDRES Jusqu'au 21 avril à compter de 379\$ ± 75\$

DUBROVNIK 25 janvier 29 jours à compter de 999\$ ± 259\$ incluant 3 repas par jour etc.

EN VOUS ASSURANT TOUJOURS LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX

L'ÉQUIPE D'ALAMO
Madelaine Allard, propriétaire; Janine Barbier, conseillère; Diane Croteau; Suzanne Livernoche; André Despins; André Bourassa

VOUS SOUHAITEZ UNE PÉRIODE DES FÊTES "VOYAGEMENT" MAGNIFIQUE. ON EST MEME LA LE SAMEDI

VOYAGEMENT VÔTRE POUR TOUT L'HIVER

BEAUCOUP D'AUTRES SPÉCIAUX, CONSULTEZ NOS AGENTS

OFFREZ-VOUS LA FLORIDE CET HIVER!

En autocar: Du 13 fév. au 7 mars

En avion: Du 5 au 21 mars
Du 17 fév. au 5 mars
(Autocar disponible sur place pour visites)

À compter de: **1 219\$**

À compter de: **919\$ + 100\$ (tx)**

À compter de: **849\$ + 219\$ (tx)**

ACAPULCO
Hôtel Maralisa Du 17 au 31 janvier

Renseignez-vous sur notre "PASSEPORT-ÉPARGNE"

L'équipe des Voyages Jocelyne Côté profite de cette occasion pour souhaiter à sa nombreuse clientèle un très heureux Temps des Fêtes!

400, Dessureault Cap-de-la-Madeleine
85, Notre-Dame Nicolet

371-2425
293-2193

SANS FRAIS: 1-800-567-7625

JOCELYNE CÔTÉ inc.

Détenteur d'un permis du Québec

À L'OCCASION DE CE TEMPS DE RÉJOISSANCES LA DIRECTION ET LE PERSONNEL DE L'AGENCE SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES À TOUTE SA CLIENTÈLE

EXCLUSIF

Dans un concept tout nouveau genre incluant visite et détente

DÉPART DE GROUPE

THAÏLANDE 29 jours

Du 10 février 1991 au 11 mars 1991

Prix par pers. en occupation double **2839\$** + taxe + transp. 290\$

Inclus: Vol aérien, tous les couchers en hôtelierie 1re classe tous les transferts, croisière, 27 petits déjeuners (buffet), 21 soupers, visite de Bangkok et Hong-Kong avec 2 succursales

Services de nos représentants sur place: Transfert de Shawinigan et Trois Rivières aéroport-retour à l'aéroport. Pour de plus amples renseignements communiquez à l'une de nos 2 succursales

GRANDE PRÉSENTATION

de soirées d'information avec diapositives sur ce voyage 19h30

8 janvier	10 janvier	11 janvier
SHAWINIGAN	LA TUQUE	STE-MARTHE DU CAP
Salle la Crémillère	Centre social de la Tuque	Salle le domaine

Voyages La fleur de l'âge inc.

776 - 4e Rue Shawinigan 537-7223

599, boul. Ste-Madeleine, bureau 103 Ste-Marthe du Cap 379-4433

«Certaines choses sont plus chères. Le marché s'est développé pour fournir un meilleur choix. Les infrastructures se sont agrandies pour accueillir plus de visiteurs, de façon à ce qu'ils ne soient pas entassés et qu'ils puissent se répartir dans le pays sans se marcher sur les pieds.

«Les facilités d'hébergement sont de plus en plus sophistiquées, mais vous pouvez encore trouver un bed and breakfast, à Dublin, pour 20 ou 25 \$...»

GOLDEN NUGGET

MOTEL SUR L'OCEAN NORTH MIAMI BEACH, FLORIDE

- PROGRAMMATION DE LANGUE FRANÇAISE PAR SATELLITE
- PÉRIODE DE TRANSCHEURNE
- ENTIEREMENT RENOVE

\$26.50 US \$31.50 US

MAINTENANT 1 FÉV. AU 31 JANV. 1991

PAR PERSONNE (DCC DOUBLE) (45 CHAMBRES SUR 122)

Pour réservations ou informations, consultez votre agent de voyages, ou composez sans frais

1-800-327-0694

Aucune occasion n'est plus propice pour vous dire combien nous apprécions votre clientèle.

Merci et nos **MEILLEURS VŒUX** pour de **JOYEUSES FÊTES** et une **BONNE et HEUREUSE ANNÉE.**

LE PERSONNEL ET LA DIRECTION MASKI-TOURS. L'EXCELLENCE DES TRANSPORTEURS

MASKI-TOURS

1-800-567-7916

C'EST TOUT. ou (819) 268-2078

NOS SERVICES SONT GRATUITS/AUCUNS FRAIS DE CARTE DE MEMBRE

DESTINATION GROUPES HIVER 91

- ACAPULCO
- COSTA RICA
- SAN ANDRES
- MIAMI
- CANCUN
- CÔTE D'AZUR
- VENEZUELA
- GUADELOUPE
- MARTINIQUE
- RÉP. DOMINICAINE
- MAROC

Disponibles chez nous chaque jour

- SPÉCIAUX DERNIÈRE MINUTE
- NOLIPRIX
- PRIX STAND BY

SERVICE PLUS + + +

Les dimanches ou après les heures d'ouverture, vous pouvez rejoindre **LISETTE DUROCHER À 532-2464**

Nous acceptons les frais interurbains

OUVERT LE SAMEDI 10h à 17h

NOUVELLE ADRESSE

CLUB-VOYAGES DUROCHER

539-6943

3863 boul. Royal, Shawinigan, G9N 8L6

DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC (FACE À DÉCOR MODULAIRE)

NOS SERVICES SONT GRATUITS/AUCUNS FRAIS DE CARTE DE MEMBRE

L'ÉQUIPE DE CLUB VOYAGES SUPER SOLEIL souhaite à sa distinguée clientèle un **JOYEUX NOËL** et une **BONNE ANNÉE**

UNE SUPER ÉQUIPE POUR BIEN VOUS SERVIR!

HORAIRE DES FÊTES

Fermé les 25 et 26 décembre jusqu'à 13 heures et les 1er et 2 janvier

Numéro d'urgence: 372-1503

CUBA 379\$ 2 sem.	NOLIPRIX DE JANVIER 1991 N.B.: Taxes et frais de services en sus	ACAPULCO 499\$ 2 sem.
CANCUN 399\$ 1 sem.	PUERTO PLATA 429\$ 1 sem.	MARGARITA 369\$ 1 sem.
FLORIDE Vol 179\$	BARCELONA 479\$ 1 sem.	

CONSULTEZ LE CONSEILLER CLUB VOYAGES **SERVICE AFFAIRES**

SPECIAUX DERNIÈRE MINUTE À TOUS LES JOURS!

Le Conseiller

CLUB VOYAGES SUPER SOLEIL inc.

2 bureaux pour mieux vous servir

1484, rue Notre Dame, T.-R. FACE À L'ÉDIFICE FORTIN 374-1050

GALERIES DU CAP CAP-DE-LA-MADELEINE MARIE SOLEIL 379-7661

La Jamaïque: l'île au charme exceptionnel et une image paradisiaque près de la réalité

Roger Pozier
(collaboration spéciale)

L'un des plus grands spécialistes en matière d'îles, Christophe Colomb, l'ancêtre des touristes antillais, disait d'elle: «C'est la plus belle île qu'on n'ait jamais vue». La Jamaïque, troisième plus grande île des Grandes Antilles, possède en effet un charme exceptionnel toujours aussi présent.

Imaginez une végétation exubérante de verdure parsemée de milliers de fleurs parmi lesquelles les exquises orchidées ou les flamboyants hibiscus. Ajoutez la trame sonore extrêmement riche du gazouillis de quelque 200 espèces d'oiseaux. Situez le tout dans une géographie de montagnes bleues, de cascades invitantes et de plages fascinantes. Entourez d'une mer tantôt translucide, tantôt d'un bleu profond ou d'une vert émeraude et vous obtiendrez une image paradisiaque toute proche de la réalité jamaïcaine.

Ce décor invitant est, de plus, doté d'une excellente infrastructure touristique. De multiples hôtels et villas sont partout prêts à répondre aux exigences de toutes les catégories de voyageurs. Que ce soit pour un séjour de repos sur une plage

enchanteresse, un périple fascinant à travers l'histoire, la nature, la culture ou la musique, un contact humain toujours cordial, teinté de fierté, d'humour et de superstitions, la Jamaïque offre un éventail infini de découvertes. De plus, quel endroit invitant pour pratiquer la plongée, la voile, la pêche, le ten-

nis, le golf, l'équitation ou tout simplement la randonnée pédestre.

Le Jamaïcain que vous rencontrerez pourra avoir différents aspects. Il pourra être blond, frisé, aux traits négroïdes ou, au contraire, d'un profond noir d'ébène. Des physiologies qui peuvent varier en passant par toutes les teintes du

café au lait. Il sera porté à exagérer, à dramatiser et à perdre tout sens de la mesure. Il sera souvent très franc et direct, mais toujours doté d'un énorme sens de l'humour. Quel guide fantastique que ce Jamaïcain qui agrémenté de légendes et de superstitions votre découverte de son monde.

Partout sur l'île, vous serez envoûté par le rythme. C'est que les Jamaïcains semblent nés pour le rythme et la danse. Que ce soit au son du calypso, du limbo ou du reggae, il est presque impossible de ne pas entendre de la musique quelque part. Presque omniprésente aussi, vous remarquerez une douce

odeur qui flotte partout dans le fond de l'air; c'est la ganja, marijuana que l'on fume ici par religion.

Ce peuple fuyant et attachant conserve jalousement une fierté inébranlable. Jamais soumis, il rejette toujours tout ce qui le rattache à l'asservissement. Son pays, d'abord sous le puissant joug des Espagnols, est devenu le joyau des possessions anglaises en 1655. Pourtant, jamais vaincu, il a fini pas obtenir son indépendance de la Grande-Bretagne par traité, en 1962. Cependant, il a conservé l'usage de la langue anglaise.

La Jamaïque a hérité d'une tradition culinaire africaine, anglaise et américaine. La nourriture a tendance à être épicée. Le porc, la chèvre, toutes sortes de poissons et fruits de mer, légumes et desserts, de quoi régaler les papilles les plus difficiles. Pour couronner le tout, d'excellentes boissons sont extraites des fruits les plus frais, accompagnées ou non d'un rhum dont la réputation n'est plus à faire.

Il n'est donc pas étonnant que des conquérants espagnols, des colonisateurs anglais, des pirates et des flibustiers et, plus récemment, des touristes enthousiastes aient choisi la Jamaïque comme théâtre de leurs rêves de paradis. ●



Les chutes de la rivière Dunn, l'une des plus belles cascades des Antilles.

Une histoire remplie de récits savoureux

(RP)

L'histoire de la Jamaïque est remplie d'anecdotes et de récits savoureux. Si le souvenir de Christophe Colomb demeure partout présent le long du littoral, d'autres figures de légende ont bourlingué sur ces côtes.

Le terrible Henry Morgan, le pirate, chef des tristement célèbres «Frères de la Côte» était autorisé par le gouvernement jamaïcain à attaquer les navires espagnols. Il fut arrêté et jugé à Londres pour piraterie. Il alléguait des motifs patriotiques, fut acquitté et fait chevalier. Il regagna la Jamaïque muni du titre de gouverneur et s'acharna sans remords à combattre ses anciens confrères boucaniers. Le redoutable batailleur de Port-Royal mourut tout paisiblement dans son lit en 1688 et eut droit à des funérailles officielles.

A l'est de l'île, c'est le chef fugitif d'une révolte d'esclaves avortée qui reprit le flambeau de la légende. Jack Mensong, dit Jack Trois Doigts, s'enfuit dans la montagne et consulta un obeah, sorcier-magicien. Fort de ces pouvoirs magiques, il devint un voleur impénitent. Il perdit deux doigts en se battant et finit par être tué en 1781. Sa tête et ses mains, conservés dans un tonneau de rhum, furent transportés à Kingston en guise de preuve de sa mort.

Tout à l'ouest, un autre flibustier marqua l'histoire de la baie sanglante de Negril. Quand il fut capturé, en 1720, Calico Jack Rackham avait longuement écumé l'endroit. Parmi son équipage, deux combattants particulièrement sauvages et acharnés échappèrent de justesse à la potence. C'était des femmes et elles étaient enceintes.

Tout près de Montego Bay, Rose Hall, construite en 1760, est l'une des plus belles résidences de toute la Jamaïque. Une jeune mariée fort jolie, Annie Palmer, y arriva en 1820. La légende affirme qu'elle empoisonna son premier mari, étrangla le second et poignarda le troisième. Elle aurait également assassiné un ou deux amants et terrorisé les esclaves de la région au moyen de sa magie noire de sorcière blanche. Elle mourut à l'âge de 29 ans, étranglée par une main inconnue.

Des centaines d'histoires toutes aussi palpitantes, des vérités, des légendes ou des superstitions ne manquent pas de vous émerveiller dans cet inépuisable livre de contes qu'est la Jamaïque. ●

En plus de ses plages accueillantes, la Jamaïque dévoile ses secrets attrayants

(RP)

Si se en pleine mer des Antilles, au sud de Cuba et à l'ouest d'Haiti, fort prisée des touristes, la Jamaïque mérite plus qu'un simple regard sur ses plages accueillantes.

Commençons par un regard rapide sur la capitale, Kingston. Il s'agit d'un classique port antillais. La ville est peuplée, bruyante, peu attrayante et parfois même violente. La misère visible y côtoie la richesse abusive. Pourtant, sous ce sombre tableau se cachent quand même quelques joyaux dignes de mention.

La nouvelle ville coloniale vaut un instant d'arrêt avec ses superbes demeures dont certaines, comme Devon House, sont ouvertes au public. Le Hope Botanical Gardens présente aussi une agréable parenthèse. La basse ville demeure toutefois réservée aux plus hardis.

C'est hors de Kingston que la Jamaïque dévoile ses vrais secrets. Tout autour, les montagnes bleues proposent de jolies randonnées pédestres dont certaines sont un défi pour le baladeur aguerrri. Le Castleton Gardens, à 30 km au nord de Kingston, est l'un des plus luxuriants jardins des Antilles. Port-Royal et son fort Charles reste un endroit invitant pour les férus d'histoire.

Le littoral est de l'île recèle d'agréables surprises. A travers cocotiers et bananiers, vous découvrirez des plages magnifiques comme Long Bay et Boston Bay. L'un des plus exquis petits havres de paix est certes le Blue Hole, qu'on appelle à juste titre le Lagon Bleu. Ses eaux limpides et turquoise transparent

la végétation émeraude. La descente du Rio Grande en radeau de bambou représente l'une des attractions majeures du secteur (la balade dure 2 h 20).

La côte nord regorge d'activités. La région d'Ocho Rios, bien connue des touristes pour ses plages, offre de magnifiques panoramas. Ne ratez pas les Dunn's River Falls.

C'est le plus superbe endroit du nord. L'eau y descend en cascades à travers un dédale de terrasses rocheuses et de bassins où il fait bon se rafraîchir. Tentez l'escalade de ces chutes avec l'aide d'un guide expérimenté. L'expérience vaut la peine d'être vécue.

Toujours plus à l'ouest, faites une incursion dans les étonnantes Green Grottos, ces fantastiques grottes calcaires qui servent de repaire aux pirates. Elles descendent à 35 m sous la terre et vous y découvrirez un lac souterrain sur lequel vous aurez l'opportunité de faire une balade en bateau.

Ensuite, Montego Bay vous fera signe. La seconde ville de Jamaïque est nettement plus invitante que la première. La vie trépidante, la musique omniprésente et les achats au Craft Market rempliront vos espérances. Tout près, à Martha Brae, on vous offre une autre balade en radeau, très similaire à celle qui était offerte sur le Rio Grande. Rose Hall, le château de la sorcière blanche, plaira aussi aux amateurs de légendes.

Une autre merveille vous attend sur la pointe ouest de l'île. La plage de Negril déroule pour vous un immense ruban de sable. La côte y est rocheuse, creusée de multiples criques aux eaux turquoise propices à la natation et au plongeon. Assurez-vous de voir sauter les téméraires du haut de la falaise du Rick's Cafe. Et, superbe dessert à ce tour de l'île, vous resterez éblouis par les époustouflantes couleurs d'un coucher de soleil inoubliable sur la côte de Negril.

Tout cela, et mille autres merveilles vous sera offert dans une seule petite île paradisiaque: la Jamaïque. ●



Les flamboyants hibiscus, dans leur livrée rouge écarlate, enchantent l'oeil.

Les plaisirs de traditions culinaires

(RP)

Si vous préférez la cuisine internationale, tous les hôtels de la Jamaïque sont disposés à vous satisfaire. Mais, pour vraiment bien connaître un pays, il faut bénéficier de ses traditions culinaires.

Goûtez, par exemple, au «pepper-pot». C'est une soupe à base de callaloo (sorte d'épinard), relevée deombo et de lait de coco.



Poursuivez en savourant le crabe farci, un Salomon Gundy (harang mariné), ou un «stamp and go» (miettes de poisson servies sur des galettes de farine). Peut-être préférez-vous les «patties», ces petits feuilletés garnis de viande qui sont une véritable passion nationale.

Toutes sortes de poissons peuvent honorer vos papilles. Que ce soit le Kingfish (poisson lune), le «snapper» (surtout le snapper rouge) ou encore le «fry fish and bammie» (crêpe de manioc), aucun n'a la délicatesse raffinée du «crayfish» (langouste) qui s'accompagne malheureusement aussi d'une facture raffinée.

Vous préférez la viande, qu'à cela ne tienne, le poulet, le pigeon, le porc ou la chèvre se retrouveront séchés et accompagnés de riz, de curry et de bananes vertes sur votre table.

Toutes sortes de desserts couronneront votre festin. La banane grillée ou en beignets, les gelées de goyave ou les crèmes de fruits frais se disputent vos faveurs. Essayez le «matrimony» (vie conjugale), une succulente crème à base de pomme et de pulpe d'orange.

Les boissons aux fruits frais et au lait de coco sont très rafraîchissantes, mais attention au rhum. Le rhum de Jamaïque est particulièrement prisé, de même que le Tia Maria préparé avec les grains du célèbre café des montagnes bleues.

Et, si on vous offre un thé aux champignons («mushroom tea»), soyez vos gardes. On le prépare à partir d'un champignon sauvage qui, mangé ou fumé, produit des hallucinations similaires au fameux LSD. ●