

Gens d'ici

LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE

Le Nouvelliste

CYBERPRESSE.CA

Pour l'autonomie des femmes

Marthe Landry dirige le Centre Le Pont

Trois-Rivières

Modeste, Marthe Landry n'est pas convaincue que son cheminement est digne d'être raconté dans cette page. «Je ne suis pas carriériste», annonce celle qui dirige le Centre Le Pont depuis 2002. Sans être carriériste, on peut avoir suivi un parcours aux étapes diversifiées, et être riche des expériences qui ont modelé ce parcours, Mme Landry!



MARIE-JOSÉE MONTMINY

qui ont modelé ce parcours, Mme Landry!



Cette Sherbrookoise d'origine est à la tête d'un organisme qui aide les femmes à s'orienter dans une démarche d'intégration ou de réintégration au marché du travail. Avant d'accéder à ce poste, la femme de 51 ans a occupé divers rôles dans des organisations comme la Jeune Chambre de commerce, les Jeux du Québec et les célébrations du 350e anniversaire de Cap-de-la-Madeleine.

Organisatrice dans l'âme, Marthe Landry? Plutôt adepte du marketing, de la vente, de la négociation. Mme Landry a été formée en commercialisation de la mode au Collège Notre-Dame-de-Foy, dans la région de Québec. Elle a travaillé comme acheteuse pour un grand magasin de la capitale, avant d'être appelée à Trois-Rivières par Cupidon...

Une nouvelle Trifluvienne

En arrivant dans la cité de Laviolette au début des années 1980, Marthe Landry a oeuvré dans l'immobilier. «J'ai fait ça cinq ans, et j'ai adoré ça. Mais ce n'est pas un métier qui est très compatible avec la vie de famille», raconte la mère de Marie-Hélène, 27 ans, née d'une union précédente, et de Lili, 15 ans, dont le père est Michel Perreault (oui, celui qui l'a fait immigrer à Trois-Rivières!).

«Ce que j'aimais dans l'immobilier, c'était la négociation,



PHOTO: OLIVIER CROTEAU

Marthe Landry dirige le Centre Le Pont, une ressource d'aide aux femmes qui désirent intégrer ou réintégrer le marché du travail.

le plaisir d'avoir un vendeur et un acheteur, et de faire des noces entre les deux! J'aimais arriver à faire s'entendre deux personnes sur un bien, qui est aussi un lieu», exprime celle qui continue de s'intéresser à ce domaine.

Par la suite, en 1988, Marthe Landry a joint l'équipe de la Jeune chambre de commerce, d'abord comme chargée du marketing, puis comme adjointe à la direction, et finalement en tant que directrice générale, de 1992 à 1997.

Voir **LANDRY** en page B2



Mme Landry en compagnie de son époux, Michel Perreault en 2004.



À l'occasion de son 50e anniversaire de naissance, Marthe Landry pose en compagnie de Johanne Gaudreau, de sa fille Marie et de Marianne Méthot. Mmes Gaudreau et Méthot font partie du conseil d'administration du Centre Le Pont.



En 1994, à l'occasion d'un voyage d'un mois en Europe, on reconnaît toute la famille Landry-Perreault, soit Michel, Marthe, Marie et Lili, à l'avant.

Spécial d'ouverture



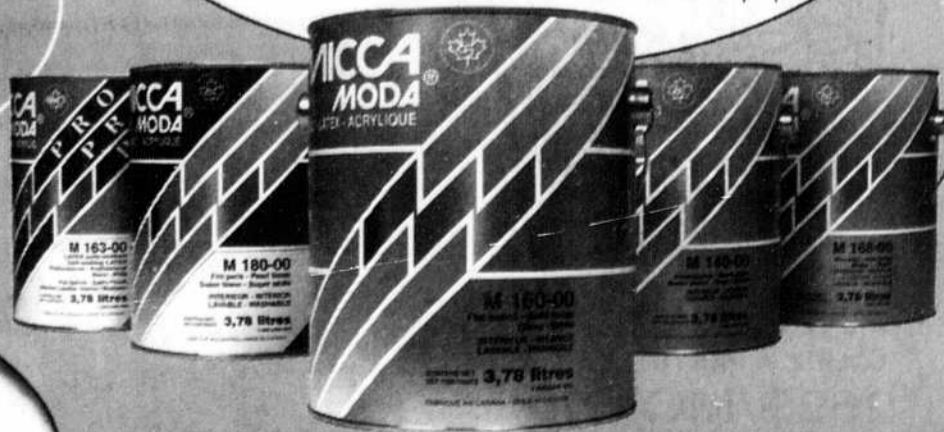
69,95\$ / 18.9L
Velours, perle et semi-lustré (latex blanc)

VENEZ PRENDRE UN CAFÉ ET UN BEIGNE TOUT LE MOIS D'AVRIL



KIT BAC À PEINTURE GRATUIT avec achat de peinture (un par client)

24,95\$ / 3.78 L
Toutes les couleurs et tous les finis Moda latex-acrylique



Tous les nouveaux clients en avril recevront une carte VIP pour un rabais de 10% sur un prochain achat au prix régulier



Service de design GRATUIT en magasin

PEINTURE MICCA TROIS RIVIÈRES
4891 boul. des Forges 373-1623

De Shawinigan à Tokyo

Jean Clavet est le nouveau délégué général du Québec au Japon

RICHARD SMITH
(collaboration spéciale)
Tokyo

«Il faut agrandir son carré de sable, et son carré de sable, cela inclut l'Asie.»

Né et ayant grandi à Shawinigan, Jean Clavet a encore agrandi son carré de sable en mars dernier en devenant délégué général du Québec à Tokyo, chargé de représenter au Japon les intérêts du Québec. «Tant au point de vue politique, culturel, social que commercial», énumère-t-il.

Et il n'oublie pas sa Mauricie natale. «Il y a un certain nombre de compagnies de cette région qui sont impliquées dans des secteurs prioritaires de la Délégation générale du Québec à Tokyo, notamment dans les secteurs de l'agro-alimentaire et des technologies de l'information», assure M. Clavet.

Ouverte en 1973, la Délégation générale du Québec à Tokyo (DGQT) fait partie d'un réseau de six Délégations générales (les autres étant à Bruxelles, Londres, Mexico, Paris et New York), quatre «Délégations» et 12 plus petits «Bureaux» à travers le monde. En 32 ans d'opération, la DGQT a contribué à faire passer le Japon au troisième rang de marche d'exportation du Québec, derrière les États-Unis et



Jean Clavet

tout juste derrière le Royaume-Uni. «On espère même dépasser ce dernier, affirme M. Clavet. Quand on regarde le taux d'exportation, ce n'est pas irréaliste.»

C'est une déclaration typique de Jean Clavet, pour qui l'expression «objectif inatteignable» n'existe pas. Né il y a 62 ans à Shawinigan, M. Clavet a fait ses études primaires au Collège Immaculée-Conception, à l'emplacement de

l'actuel palais de justice de Shawinigan. Puis, il a étudié à l'école secondaire Immaculée-Conception de Shawinigan. «Le directeur lors de ma première année, frère Isidore Julien, qui a maintenant plus de 90 ans, a par la suite fondé l'école St. Mary's International School à Yokohama (à 40 km de Tokyo) et est toujours là», dit M. Clavet.

M. Clavet a même fait sa première année de niveau universitaire au Collège universitaire de Shawinigan, terminant ses études à l'Université Laval de Québec, où il a obtenu un baccalauréat en génie mécanique en 1965. Il se marie l'année suivante avec Luce Royer, une native de Trois-Rivières de deux ans sa cadette, qui a grandi à Shawinigan. «J'ai trouvé ma douce moitié à deux rues de chez moi», sourit-il. Le couple a deux filles: Patricia, 38 ans, et Marie-Ève, 22 ans.

Commencant sa carrière en 1965 à l'usine de cellophane de DuPont du Canada à Shawinigan, comme responsable des équipements de production, M. Clavet est transféré quatre ans plus tard à l'usine de fibre plastique Lycra de la compagnie à Maitland en Ontario, où il est responsable de la production. Il revient au Québec en 1971, s'établissant à Québec pour travailler comme cadre dans une commission scolaire.

C'est en 1976 que M. Clavet fait le saut à la fonction publique, et il reconstruit volontiers qu'il a fait une carrière en «zig-zag». Pendant cinq ans directeur des services auxiliaires du ministère des Affaires sociales ou il a sous lui plus de 350 employés, il devient ensuite pendant sept ans directeur des Services administratifs au Conseil du Trésor, au sein d'une équipe de huit.

M. Clavet passe ensuite au ministère des Relations internationales (MRI), où il est tour à tour directeur général de l'Administration, directeur Afrique et Moyen-Orient, et directeur général Asie-Pacifique, Afrique et Moyen-Orient. «J'avais organisé la venue au Québec de M. Rafik Hariri, alors premier ministre du Liban, en 1997, se remémore-t-il. J'ai aussi participé cette année-là à l'organisation de la première visite en Chine de Lucien Bouchard», alors premier ministre du Québec.

La première mutation à l'étranger s'est effectuée en 1998 quand M. Clavet est devenu directeur du nouveau Bureau du Québec à Kuala Lumpur, la capitale de la Malaisie. Il fallait alors tout faire, se trouver une résidence et construire le bureau, pour lequel le gouvernement du Québec n'avait loué que des locaux inaménagés. Après, bien sûr, c'était le temps d'établir des contacts et faire les analyses de marché

afin d'attirer les entreprises québécoises sur ce territoire. «C'était un travail de pionnier, c'était la grande débrouille», se rappelle M. Clavet.

Trois ans plus tard, M. Clavet devient secrétaire général à la Délégation générale du Québec à New York (DGQNY). Il arrive le 18 août, juste avant l'attaque terroriste du 11 septembre. Les bureaux de la DGQNY n'étaient pas assez près pour qu'on y entende le bruit de l'impact des avions contre les deux tours du World Trade Center, mais assez près pour bien voir les colonnes de fumée. Cent trente-cinq Québécois travaillaient alors au pied des tours à organiser une «Saison du Québec». «Avec l'aide de la Sûreté du Québec, on a organisé cinq autobus pour les évacuer vers le Québec», raconte M. Clavet.

Retour à Québec en 2002, où M. Clavet devient responsable du travail de la modernisation au sein du MRI. Mais l'appel de l'Asie se faisait encore sentir pour lui et son épouse, qui ont beaucoup de respect pour la culture asiatique, d'où l'acceptation de cette dernière affectation en terre étrangère. «C'est quelque chose qu'on voulait faire. Le premier séjour ne nous avait pas rassasiés, déclare M. Clavet. C'est un retour aux sources.»

Un passe-temps fort utile

Jean-Louis Gervais fabrique des crèches et des berceaux

ROYAL SAINT-ARNAUD
Shawinigan

Toujours sur le marché du travail, à 57 ans, Jean-Louis Gervais compte une bonne soixantaine de crèches de Noël et deux berceaux à sa production sortie de son atelier aménagé au sous-sol de sa maison, située sur la 15e Avenue dans le secteur Grand-Mère à Shawinigan.

Le passe-temps de ce bricoleur est

donc fort utile, tout en lui procurant évasion et satisfaction. Véritable figonleur dans l'exécution de chacune de ses pièces, il ne se contente pas de fabriquer de charmantes et pittoresques crèches de Noël.

Normal pour un gestionnaire du contrôle de la qualité chez Tembec.

En plus du souci du détail dans les proportions et la vraisemblance, on y retrouve de menus articles comme une

fourche à foin, une pelle, une hache et une corde de bois miniature. Ces éléments ajoutent un coup d'oeil attrayant et rustique à la crèche.

Puis voilà qu'un jour sa fille Annie lui demande s'il pouvait lui fabriquer un berceau. «Ça été émouvant d'apprendre de cette façon que j'allais être grand-papa pour la première fois», dit-il.

Une deuxième demande allait suivre de la part de son fils, Martin. C'est là que s'est présenté le défi de fabriquer un berceau différent. «Le mouvement devait être différent» explique Jean-Louis Gervais. Pour le premier berceau il avait tout simplement utilisé le principe de la chaise berçante pour les extrémités taillées en arc.

Il a donc décidé d'utiliser des goujons de bois pour assurer le balancement du deuxième berceau. En plus de ces pivots de bois les deux extrémités de son petit chef-d'oeuvre représentent un garçon et une fille. M. Gervais aime à signaler que dans ses berceaux, il n'y a pas un seul clou et pas une seule vis, que des goujons et de la colle.

D'abord les jouets à la maison...

«Aussi loin que je me souviens, quand nous étions enfants nous n'avions pas de jouets à la maison», de raconter Jean-Louis Gervais, en rappelant son initiation au bricolage avec son père. Il demeurait sur une ferme à Hérouxville et il se souvient avoir fabriqué une petite charrue mobile installée sur un traineau. Plus tard, alors qu'il n'avait tout de même qu'une dizaine d'années, il s'est mis à fabriquer ses propres jouets avec des amis.

Arrivé à la vingtaine, il se souvient avec fierté de sa première vraie réalisation. Il s'agit d'une palissade de bois installée devant la maison familiale à Hérouxville. Il a une photo-souvenir sur son ordinateur.

... puis les crèches de Noël

Le temps était venu de changer la crèche de Noël familial. Notre brico-

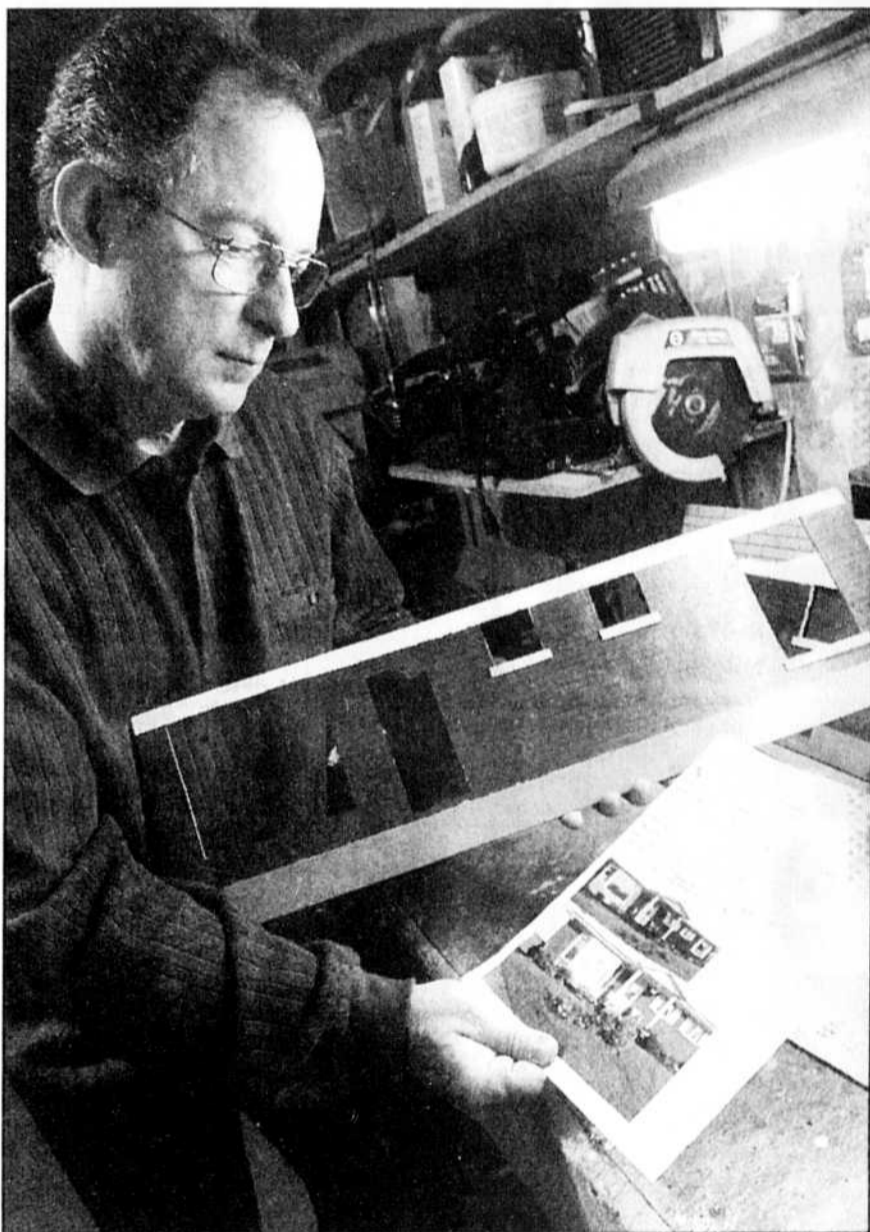


PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Inspirée de sa propre maison et reproduite à l'échelle, Jean-Louis Gervais fabrique cette maison de poupée.

leur décide alors d'en construire une originale. «Elle n'était pas réussie à mon goût» explique-t-il. Une deuxième fabriquée à la demande de sa fille était beaucoup mieux ce qui l'a incité à s'en fabriquer une autre pour lui-même. Le résultat était nettement supérieur selon lui. Il en a vendu plusieurs «avec une garantie non écrite» explique-t-il. Parce qu'il s'engageait à améliorer les crèches vendues si des nouveautés étaient apportées aux nouveaux modèles. Il indique avoir laissé une «corde de bois miniature» chez une cliente de Trois-Rivières, fort surprise semble-t-il de cette attention.

Sa maison à l'échelle

Au moment de notre rencontre avec M. Gervais, il travaillait sur la fabrication d'une maison de poupées pour sa petite-fille Alexia.

Il s'agit en fait de la maison qu'il habite présentement et reproduite rigoureusement à l'échelle. Il était visiblement stimulé par ce nouveau défi.

Alors viennent les berceaux

Utilisant toujours le pin, un bois

royal.saint-arnaud@lenouvelliste.qc.ca



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Un berceau bien original que celui-ci fabriqué par Jean-Louis Gervais. Le balancement se fait sur des goujons de bois.

Basques et baleines



VOYAGE DANS LE TEMPS

FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

Quand le Père Buteux s'est fait buter par les Iroquois, le long du Saint-Maurice, il n'était pas seul. On lui avait assigné comme fidèle garde du corps un soldat de la garnison de Trois-Rivières, du nom de «Fontarabie». Non, ça n'est pas un nom français. Enfin, pas vraiment...

C'est un nom basque, comme on en rencontre quelques-uns au Québec.

Des noms de famille tels que Bastarache, Ostiguy, Turbide ou Chevarie. Des noms d'hommes de la mer, parce que le Pays Basque a toujours été tourné vers le large.

Justement, les Basques étaient réputés comme chasseurs de baleines. Ils les pourchassaient jusque dans le golfe Saint-Laurent, au temps de Jacques Cartier et un peu après.

Pour eux, la baleine était une formidable ressource naturelle, parce que son huile était essentielle aux besoins de l'époque. On s'en servait comme combustible pour l'éclairage, comme lubrifiant pour les courroies ou comme ingrédient pour fabriquer du savon, du goudron ou des médicaments.

La chasse à la baleine était une activité annuelle, étirée sur plusieurs mois. Préparatifs en hiver. Départ au printemps. Arrivée dans le golfe au début de l'été, pour une chasse intensive, parce qu'il fallait s'assurer de repartir avant les grands froids. Pas question d'hiverner dans ce pays sans bons sens. Jacques Cartier et ses Bretons s'étaient bien essayés, en 1535, et ils en étaient presque tous morts.

Le travail du baleinier, ça n'était pas seulement de pourchasser et d'abattre les grandes bêtes. Il fallait les trainer jusqu'au rivage, les débrider, faire fondre les graisses pour obtenir de l'huile, mettre tout ça dans de grosses barriques de 55 gallons et, finalement, charger les navires. C'était du gros ou-

vrage. De quoi occuper des centaines de Basques, qui ont fréquenté nos côtes, surtout dans les années 1560 et 1570.

En ce temps-là, une bonne saison, ça voulait dire qu'une flotte baleinière composée d'une dizaine de navires pouvait rapporter un demi-million de gallons ainsi répartis: trente barriques pour chacun des dix capitaines, cinq pour chacun des marins et le reste pour les armateurs qui avaient financé l'expédition. Tout ça les bonnes années, bien sûr. Les mauvaises années, les gars recevaient moins. Parfois rien. Parfois aussi la mort, par accident ou par maladie. Et puis, il y avait le danger des mauvaises rencontres. On sait par exemple que les pays d'Europe étaient

souvent en guerre et que le golfe était fréquenté par des navires de toutes nationalités: portugais, espagnols, écossais, anglais, français... Il était coutume alors de rançonner les navires étrangers et cette forme de piraterie a sûrement coûté bien des barriques à nos pauvres chasseurs de baleines.

Les Basques sont disparus de notre histoire, en laissant toutefois derrière eux un mot, un seul, justement relié au domaine de la chasse. C'est le mot «original», qui désigne l'élan d'Amérique. La baleine, c'est peut-être bon pour donner de l'huile mais, quand vient le temps de passer à table, rien ne vaut un bon steak d'original avec un vin de Gascogne. Tous les Basques vous le diront!

HOROSCOPE

Bélier

(21 mars au 19 avril)

L'influence de Lune en Balance vous incitera d'autant plus à rechercher le calme et l'harmonie. Laissez les autres s'énerver à votre place. Face aux individus belligérants, la meilleure alternative consiste à ignorer les propos hostiles et à refuser de vous laissez entraîner dans une discussion. Rappelez-vous que la douceur constitue une force.

Taureau

(20 avril au 20 mai)

Les loisirs et les activités sociales se classent au premier rang actuellement. Ce n'est pas le moment de rester chez vous - à moins de recevoir. L'influence de Vénus en Taureau intensifie votre pouvoir de séduction tout en agrémentant vos échanges avec les autres. Saisissez l'opportunité de vous introduire dans un cercle d'individus.

Gémeaux

(21 mai au 21 juin)

La Lune en Balance intensifie votre magnétisme, vous attirant des regards et de nouvelles sympathies. En fait, votre pouvoir de séduction risque de faire succomber quelques victimes aujourd'hui. Que cela ne vous enflamme pas la tête! Sur un autre plan, faites ce qui est juste...

Cancer

(22 juin au 22 juillet)

Les oublis et les distractions seront encore possibles tandis que la Lune parcourt la Balance. Vous avez donc intérêt à vous appliquer et à vous concentrer davantage en exécutant vos tâches ou en planifiant votre cours d'action. Toutefois de nouveaux produits peuvent s'avérer plus efficaces afin de régler un problème qui persistait.

Lion

(23 juillet au 22 août)

La Lune est en Balance et votre vie domestique devrait se placer sous de bons auspices. Toutes les activités prenant place dans votre lieu de résidence devraient vous satisfaire. Les projets de rénovation ou de décoration sont également parfaitement indiqués. N'hésitez pas à formuler des compliments.

Vierge

(23 août au 22 septembre)

Vous aurez de l'entregent et les autres souhaiteront se retrouver en votre compagnie. Si vous avez l'occasion de sortir et de rencontrer des gens, n'hésitez pas. Vous devriez avoir de la facilité à mettre de l'animation et de l'entrain dans une réunion ou dans une réception. Ne soyez pas timide et extériorisez-vous!

Balance

(23 septembre au 23 octobre)

Un sentiment de culpabilité superflu vous incite parfois à en accorder trop aux autres tout en vous brimant vous-même. Toutefois la Lune encore en Balance vous permettra de créer un climat d'équité et de mettre un terme à une situation injuste ou malhonnête. Les sorties et les activités sociales seront parfaitement indiquées.

Scorpion

(23 octobre au 21 novembre)

Certaines personnes pourraient altérer vos plans aujourd'hui. Bien que cette interférence puisse désorganiser votre programme, ne rejetez pas trop rapidement de nouvelles alternatives. Il n'est pas obligatoire d'annuler ce que vous aviez prévu pour autant; il est même possible de joindre deux activités ensemble.

Sagittaire

(22 novembre au 21 décembre)

Aujourd'hui le rire et l'humour se situent au premier rang. Les personnes avec lesquelles vous vous esclafferez seront celles sur qui vous devriez miser. Sur un autre plan, de nouvelles acquisitions peuvent vous permettre d'atteindre un maximum d'efficacité, soit dans l'organisation de votre vie domestique, soit dans l'élaboration de projets.

Capricorne

(22 décembre au 19 janvier)

Au carré de votre Signe, la Lune encore en Balance peut créer une atmosphère instable, sujette aux surprises. Il semble difficile de prévoir d'avance quelle approche adopter. Par conséquent, la spontanéité est non seulement de mise, elle s'avère impérative! Inutile de répéter d'avance ce que vous aller dire à quelqu'un.

Verseau

(20 janvier au 18 février)

Grâce à Mars actuellement en Verseau, une endurance accrue vous permettra de surpasser vos performances passées ou de battre un record. Toutes les activités qui requièrent des efforts physiques soutenus seront bien indiquées. Mais par ailleurs, quelqu'un risque de dramatiser le récit d'un événement.

Poissons

(19 février au 20 mars)

Il n'est pas encore trop tard pour relancer quelqu'un, mais n'attendez plus trop longtemps. Assurez-vous essentiellement de ne pas lui donner l'impression qu'il s'agit de votre second choix, ou pire, de votre dernier recours. Vos rencontres et les entretiens promettent de vous rapporter beaucoup de joie et de satisfaction.

SUPERGRILLE

No 151

Par Michel Hannequart www.hannequart.com

40x40 grid for the crossword puzzle.

- 16. Servent à épouter les bouteilles - Relatif à certains canaux - Graminée - Prend violemment possession de (v. pr.) - Elle tisse - S'utilise pour interpeller quelqu'un.
17. Sédiments - Chocolaterie - Inclinaison que prend un navire sur un bord - Réponse - Roue d'une poulie - Habitudes inconscientes - Article - D'un verbe gai - Arrose Albertville.
18. Foucaud - Tueur - Sédiments - Peut servir au commerce électronique - Rendre moins massif - Fruit sucré - Examen.
19. Qui est peu importante - Administration chargée de percevoir les impôts - Exaspérer - Mandarin - Vieux - Ensemble des caractères transmis des parents aux enfants.
20. Glandouilles - Excepté - Mettre au monde - Transmis par la voix - Petit renard à longues oreilles - Vérification.
21. Existant - Recueil de fables, au Moyen Age - Péroratoire - Alouette nichant au sol - Un des noms de Troie - Symbole - On peut en avoir au cou - Petit socle.
22. Saules - Fait de la fumée - Les traditions d'un peuple - A un penchant pour - Madame - Thermie - Arbre tropical aux fleurs vivement colorées.
23. Du verbe savoir - Aromatisé - Qualités particulières - Ont de longues barbes - Maladie de la vigne - C'est une ovation - Venu au monde - Initiales du jazzman Armstrong.
24. Métal dur et brillant - Se dit de l'étage supérieur du trias - Spécialiste d'une langue morte - Recouvrir d'une préparation qui donnera un aspect brillant - Compte sur.
25. Il correspond au Mars des Romains - Canal qui amène salants - Son bec est courbé vers le bas - Prêtre séculier - Oeuvre de Jean Anouilh - Symbole du titane.
26. Réformette - Relatives aux ânes - Action de se couper la barbe - Préfixe - Dans le fumier.
27. Pas ignorée - Fleur - S'envoler (prendre son ...) - Flan breton aux raisins secs ou aux pruneaux - Effet de recul, au billard - Intérieur du tube d'une bouche à feu - Allure.
28. Récipient - Retrait volontaire d'une troupe - Ils ne vivent pas tous en Europe - Teignes - Paspalpalable - Largeur d'une bande de papier peint - Avant le - A deux branches.
29. Éléve - Moment où le soleil va se lever (pl) - Dans le calendrier romain - Une des neuf Muses - Dans le sac de Tiger Woods - Offenseur.
30. Qui accable - Substance organique très toxique - Resserrer dans un petit espace - Liquide très volatil et inflammable - Pas à jeun - Division de l'histoire.
22. Langue du groupe turc - Est hors d'alignement - Evêché de France - Dépression - Cachés.
23. Déluré - Il y en a une qui débute avec la naissance de Christ - Ventilateur - Combustible solide - Le 24 juin en est une.
24. Qui existe actuellement - S'entend sur un court - Norm poélique de l'Irlande - A cor et à ... - Peau utilisée en maroquin - nerie - Elargir obliquement l'embranchement d'une route.
25. Nourrit le bétail - Maison romaine - S'occupe des Jeux imprimés à la dernière minute - Ne rien faire d'utile - Gallium.
26. Point fermée - Racontée - C'est l'étoile la plus brillante du ciel - Empêché de partir - Parfois tristesse.
27. Remboursé - Être étendu sans mouvement - Evacuer des déchets - Poésie sans inspiration.
28. Prénom - Naturelle - Aimable - Grande glaciation - Perce les os.
29. Croisement - Sang-froid - Grosse truffe d'Afrique du Nord - Lac - Enduit se durcissant par dessiccation.
30. Dans le Gard - Mouille sa chemise - Bâtiment - Marmifère carnassier de la taille d'un putois - Courtoisane d'un rang élevé.
31. Remasser - Siffle - Libérés - Pics de grande taille.
32. Suffixe - Coupe faite dans un bois - Pas sombre - Dans l'âtre - Étend ses membres (v. pr.).
33. Tumeurs - Pas blackboulées - D'un ancien groupe de peuples - Vous allez lui faire plaisir en lui donnant du poisson - Durent trois mois.
34. Chef-lieu de canton du Morbihan - Voyager pour voyager - Service religieux pour un défunt - Titre - Abréviature religieuse - Use (une surface) jusqu'à disparition des saillies.
35. En Floride - On en faisait un trafic - Anneau de cordage - Plats.
36. Machines pour faire des gerbes ou des bottes - Crie - Préposition - Charmant peu d'eau - Deux-pièces.
37. Montréal s'y trouve - Pousse - Jeune daim - Coupables - On la cultive pour les fibres textiles de sa tige - Agent secret qui a vécu bien avant James Bond.
38. Négation - Peut suivre un docteur - Saccade - Spectacles - Évoque le désert.
39. Prétentieux - Incurité - Cui-sent à l'étouffée - Utile en charcuterie - Expression désintéressée et idéal du beau - Sert à suspendre.
40. cochon juive - Ce peut être un cocoon - Ensemble de croyances et de dogmes (pl) - Stère.
41. Les palmiers en sont - Rendues brillantes - Pense - Personnage.
42. Bandit - Peut se dire d'un frère excessives.
43. On y raconte l'histoire d'Isaac - Bronzé - Liaison - Insecte.
44. Sangria.

À la table

Qu'est-ce qu'on mange ce midi, maman?



LA CUISINE DU CHEF

JACKY GALLAND

COLLABORATION SPÉCIALE

L'école n'est pas un jeu. C'est pourquoi les parents avisés ne demandent pas aux enfants, à peine rentrés à la maison, de se mettre à table. Il faut d'abord les laisser souffler un peu, raconter tout ce qu'il s'est passé puis les faire manger tranquillement. Par contre, un enfant qui a cours plus longtemps trouvera une assiette déjà préparée et la mettra lui-même au four micro-ondes. Les inquiets demanderont: «ce n'est pas risqué de les laisser faire ça?». Mais les parents, en particuliers ceux qui ont une activité professionnelle, apprennent à la longue à confier à leurs enfants un certain nombre de tâches dans la cuisine - et aussi à utiliser les appareils modernes. La plupart des filles et des garçons ont même plaisir à faire la cuisine eux-mêmes. Voici quelques propositions pour un dîner simple et complet. Chacune des recettes respectent le goût des enfants et leurs besoins nutritionnels.

Minestrone

Ingrédients:

500 g de panaché de légumes (ex: carotte, céleri, chou-fleur, chou vert...)
50 g de lard
1 oignon
1 c. à soupe d'huile
1 boîte de haricots blancs
½ paquet de haricots verts surgelés
1 litre et demi de bouillon
sel
½ c. à café de basilic
sel aromatisé à l'ail
3 petites tomates
100 g de riz
40 g de fromage râpé

Préparation:

- Nettoyer et couper les légumes.
- Couper le lard en dés. Peler les oignons, les couper aussi en dés.
- Faire chauffer l'huile et faire revenir le lard et les oignons. Ajouter les légumes et les faire revenir aussi quelques minutes.
- Incorporer les haricots blancs et verts. Verser le bouillon et ajouter les épices. Faire cuire les minestrone environ 10 minutes.
- Entre temps, ébouillanter les to-

mates, retirer la peau et couper en quartiers.

6- Mélanger le riz et laisser encore cuire la soupe 15 à 20 minutes. Durant les 5 dernières minutes, faire cuire les tomates avec la préparation. Assaisonner la minestrone et servir avec le fromage râpé.

Nage de fruits rouges

Ingrédients:

500 g de fruits rouges (ex: framboise, mûres, cassis...)
3 c. à soupe de jus de citron
1 sachet de sucre vanillé
75 g de sucre
1 pot de babeurre pur (500 g)
4 c. à soupe de flocons d'avoine fine fleur
2 c. à soupe de noisettes en poudre

Préparation:

- Laver les fruits rouges et les trier. En réserver quelques-uns pour la décoration. Écraser le reste à la fourchette.
- Ajouter aux fruits écrasés le jus de citron, le sucre vanillé, et le sucre, bien mélanger et laisser reposer le tout quelques instants.
- Répartir un tiers des baies dans 4 assiettes creuses. Mélanger le reste avec le babeurre.
- Ajouter les flocons d'avoine et disposer la nage dans les assiettes. Parsemer de noisettes en poudre. Décorer avec les fruits réservés.

Filet de carrelet aux légumes et au riz

Ingrédients:

200 g de riz à grains longs
400 ml d'eau, sel
1 c. à café de beurre
400 g de filet de carrelet
jus de citron pour arroser
2 paquets de macédoine surgelée (300 g chacun)
2 c. à soupe d'huile
poivre
1 c. à soupe d'aneth haché

Préparation:

- Verser en pluie le riz dans l'eau salée bouillante. Y ajouter le beurre. Faire gonfler le riz 20 minutes à feu doux.
- Laver les filets de carrelet, les essuyer et les arroser de jus de citron.
- Préparer la macédoine selon les indications figurant sur l'emballage
- Saler et faire frire dans l'huile bouillante 2 minutes de chaque côté les filets de carrelet.

5- Dresser sur un plat de riz, les légumes et les carrelets parsemer d'aneth.

Fricassée de poulet

Ingrédients:

1 kg de blanc de poulet avec os
1 l d'eau salée
200 g de petits oignons grelots
40 g de beurre ou margarine
40 g de farine
200 g de crème liquide
Jus de citron ou limette
1 pincée de sucre
1 paquet de petits pois surgelés (250 g)
tranche de limettes pour décorer (facultatif)

Préparation:

- Rincer le blanc de poulet, les mettre dans l'eau salée, porter à ébullition. Le faire cuire environ 25 minutes.
- Nettoyer les petits oignons, les laver et les couper en rondelles.
- Retirer les blancs de poulet. Détacher la chair des os et la couper en petits morceaux. Filtrer le bouillon et en garder 400 ml.
- Faire fondre la graisse dans la marmite, y faire suer la farine doucement pour éviter les grumeaux. Verser le bouillon de poulet et la crème liquide et bien mélanger au fouet. Faire cuire la sauce quelques minutes.
- Assaisonner la sauce de sel, de jus de citron ou de limette, et de sucre. Mélanger les oignons et les petits pois et les faire cuire 5 minutes.
- Incorporer délicatement la chair de poulet. Faire encore cuire le tout et assaisonner.
- Dresser la fricassée sur les assiettes et décorer éventuellement de tranches de limettes ou de citron.

Ratatouille

Ingrédients:

1 petit oignon
1 gousse d'ail
375 g d'aubergines
farine
400 g de tomates
400 g de courgettes
400 g de poivrons
huile pour le moule
sel
poivre
1 c. à café de basilic

Préparation:

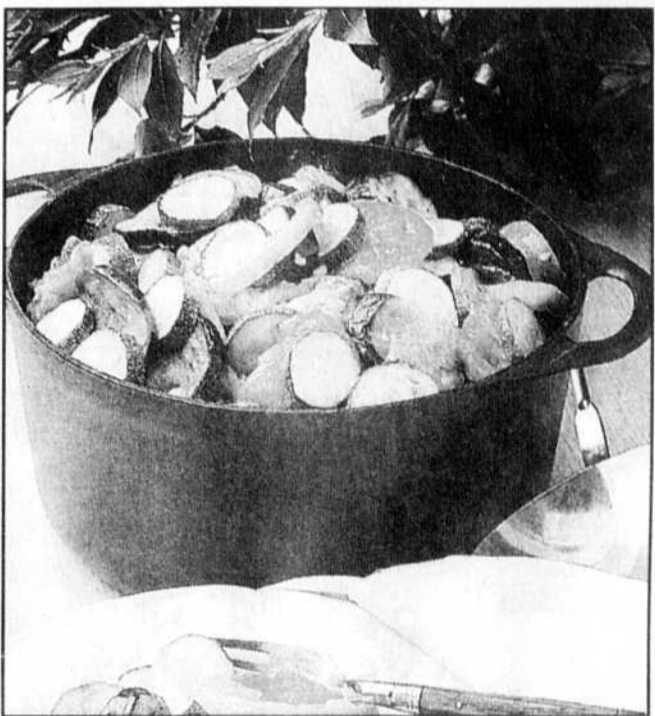
- Peler l'oignon, le couper et l'émincer. Peler la gousse d'ail et la presser au presse-ail.



Filet de carrelet aux légumes et au riz



Fricassée de poulet



Ratatouille

- Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faire suer l'oignon et l'ail puis retirer.
- Laver les aubergines, les sécher et les couper en rondelles de 1 cm. Les laisser dans la farine. Ajouter un peu d'huile dans la poêle et y faire dorer les rondelles d'aubergines. Si nécessaire, ajouter à nouveau de l'huile.
- Ébouillanter les tomates, les passer à l'eau froide, les peler et les couper en tranches. Laver les courgettes et les couper aussi en tranches. Couper les poivrons, en retirer les pépins, les laver

- et les couper en lamelles.
 - Badigeonner d'huile dans un plat et y disposer les légumes en couches. Assaisonner de sel, de poivre et de basilic, si possible frais.
 - Mettre le plat au four préchauffé et faire cuire les légumes 50 à 60 minutes.
- Veillez prendre note que le chef Jacky Galland offre maintenant des cours de cuisine pour enfants le samedi après-midi de 14 h à 16 h. Ces cours s'adressent aux 8 à 12 ans.*

Le soldat qui a le pas...



CHRONIQUE DES VINS

JACQUES BENOIT

COLLABORATION SPÉCIALE

L'histoire du soldat qui est le seul de son bataillon à avoir le pas est bien connue. La même chose peut fort bien se produire en matière de dégustation.

Ainsi, il arrive que, dans un groupe de dégustateurs, l'un ou l'autre soit d'opinion diamétralement opposée à celle des autres participants - peu importe leur nombre.

S'il est têtue et qu'il se fait, par exemple... une très haute idée de ses capacités de dégustateur, il se peut qu'il défende son point de vue, bec et ongles, envers et contre tous.

«Je vous dis qu'il est imbuvable, ce vin!» rugira-t-il.

Ou, au contraire, il soutiendra qu'il est bien meilleur que ce que jugent les autres...

La grande dégustatrice Jancis Robinson, d'Angleterre (elle a le titre de Master of Wine, que décerne le Institute of Masters of Wine et qui demande d'avoir réussi toute une gamme d'exams fort difficiles), et coauteure de l'*Encyclopédie mondiale du vin*, a donc déjà traité de ce problème.

En bref, expliquait-elle, plus un dégustateur est expérimenté, plus il a vite fait, en pareil cas, de renoncer à son point de vue et de se rallier à la majorité.

Pourquoi?

Tout simplement, encore et toujours, parce qu'il est extrêmement aisé de se tromper en dégustation, surtout si l'on doit goûter bon nombre de vins. Quelques instants d'inattention, des préoccupations soudaines, une distraction, un coup de fatigue, et l'erreur peut suivre.

On peut ajouter à tout cela que cette politique de repli s'impose d'autant plus que le nombre de dégustateurs est élevé.

N'est-on que deux, ou trois, il y a lieu, bien sûr, de s'obstiner et de défendre son point de vue mordicus.

Mais dès qu'il y a cinq dégustateurs expérimentés, et plus, de rassemblés autour d'une table, la recommandation de Jancis Robinson est à suivre impérativement.

Ainsi, début avril, lors d'une dégustation à Montréal de 70 bourgognes, blancs et rouges, mise sur pied à l'initiative du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB, qui représente à la fois les viticulteurs, les négociants, etc.), il est donc arrivé que, pour environ une demi-douzaine de vins, un dégustateur, et un seul, soit d'un avis très différent des quatre autres.

Normal... On n'a donc pas à s'en étonner.

Pour éviter de pareilles distorsions, un club réputé de dégustation - le Grand Jury Européen, dont il a déjà été question dans cette page -, a pour politique, au moment de calculer la moyenne des notes accordées à un même vin, d'éliminer la plus haute et la plus basse.

Cela, parce qu'il réunit toujours environ une vingtaine de dégustateurs.

Dans le cas de la dégustation dont il est fait état plus haut - celle des 70 bourgognes -, et comme les dégustateurs étaient au nombre de cinq seulement, les notes des cinq furent toutes retenues pour établir les moyennes.

Autre problème, puisqu'on y est, et sous forme de question celui-là. Que faire en présence d'un vin qui ne semble pas tout à fait en bon état? Doit-on le noter quand même?

De pareils vins, on dit souvent qu'ils

La notation

- ★ Vin correct
- ★★ Bon
- ★★★ Très bon
- ★★★★ Excellent
- ★★★★★ Exceptionnel
- (★) Égale une 1/2 étoile

La règle

- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- C indique qu'il s'agit d'un vin courant, vendu dans la plupart des succursales.
- S désigne les vins de spécialité, en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

ne sont pas nets (il y a quelque chose dans leur bouquet qui paraît anormal), sans être en mesure de dire plus précisément en quoi ils nous paraissent plus ou moins défectueux.

À mon avis, la sagesse en pareil cas est de s'abstenir de le noter. Car le dégustateur se trouve à ce moment-là dans la situation de quelqu'un qui est appelé à juger une autre personne; par exemple pour un travail ou une responsabilité à lui confier, et alors que cette personne, disons, est malade ou n'est pas... dans son assiette.

La juger dans les circonstances est incorrect, puisque, pour ainsi dire, elle n'est pas elle-même, et donc impossible à vraiment jauger.

Même chose pour les vins.

Un vin de Colombie-Britannique

Petit vignoble, mais en même temps autrement plus vaste que celui du Qué-

bec, la vallée de l'Okanagan (Colombie-Britannique), tire fort bien son épingle du jeu avec les variétés européennes dites nobles, dont le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

L'Okanagan Valley 2002 Merlot Jackson Triggs, richement coloré, en est un bon exemple. Son bouquet est généreux, large, très petits fruits noirs, avec aussi ce boisé... ostentatoire, si l'on peut dire, de tant de vins rouges produits dans le Nouveau Monde.

Plus que moyennement corsé, dense, charnu, ses tannins donnent toutefois l'impression d'être un peu asséchants (sans doute à cause du bois), et il laisse des arômes de pâtisserie une fois le vin avalé. À boire, donc, à table, car la nourriture enrobera ses tannins.

C, 543876, 15,55 \$, ★★ \$(\$), à boire, 1-2 ans?

Dégustés pour vous

Côtes de Provence 2004 Pétale de Rose. Sans doute un des premiers rosés 2004 sur le marché. Plus coloré que dans d'autres millésimes, il a aussi un peu plus de corps, mais, m'a-t-il semblé, également un peu moins de finesse. Et il est cher. Correct quand même. C, 425496, 16,55 \$, ★½ \$(\$), à boire.

Sonoma County 2001 Merlot Clos du Bois. Vin rouge de Californie, au bouquet de fruits rouges relevé de notes épicées (le bois) très présentes. Plus que moyennement corsé, velouté, ses saveurs sont elles aussi marquées par son boisé. Plutôt racoleur... S, 519009, 23 \$, ★★½ \$(\$), à boire, 1-2 ans.

Coteaux du Languedoc 2002 Les Garrigues Domaine Clavel. Grenat foncé, son bouquet mais aussi ses saveurs rappellent les prunes très mûres, et un peu les pruneaux cuits. Dense, riche, il est plutôt terne et manque d'éclat. Sans doute à cause du millésime. S, 874941, 19,10 \$, ★★ \$(\$), à boire, 1 an.

Barolo 2000 Fontanafredda. D'une couleur à reflets orangés, son bouquet est nuancé (cuir, eucalyptus, etc.), alors que la bouche est austère, carrée, à cause de la dureté de ses tannins. C, 020214, 29,95 \$, ★★ \$(\$), à boire, 3-4 ans? ●

Le St Germain Bistro

401, rue Saint-Roch
Trois-Rivières (angle Royale)

Réervations:
372-0607

Spécial 20 ans

Ce samedi 23 avril
et ce dimanche 24 avril
Assiette de crevettes et langoustines
pour **1095\$** sur présentation de
ce coupon. (1 coupon par personne)

Une valeur de **2395\$**

Avec musicien le samedi soir

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ

1095\$

Vie de **STAR**...d'ici

AVEC ROLAND PAILLÉ
roland.paillé@lenouvelliste.qc.ca

Véro flotte

VÉRONIQUE MARCOTTE n'en revenait pas quand, la semaine dernière, elle a entendu l'animatrice à la radio de la Société Radio-Canada, CHANTAL JOLY, faire l'éloge de son deuxième roman, *Les Revolvers sont des choses qui arrivent*, pendant une dizaine de minutes, «et ce, sans la moindre ombre d'un point négatif».

Ciné-Campus en remet

La directrice générale de Ciné-Campus, STELLA MONTREUIL, n'est pas peu fière de voir que C.-C. ajoute trois semaines de programmation en mai. Selon celle qui est aussi présidente de la Corporation de développement culturel de Trois-Rivières, il s'agit d'une première dans l'histoire de Ciné-Campus.

Voilà une excellence nouvelle pour ce ciné-club et c'est tout à l'honneur de la d.g. et du conseil d'administration, qui comprend également MICHEL HÉROUX, GILLES LEBLANC, JANINE LEBEL, GINETTE DESCÔTEAUX et MÉLANIE COSSETTE.

Ici, maintenant

Ce soir, un groupe de quelque 35 artistes de l'écriture, de la parole et des mots s'unissent pour le spectacle *Ici, maintenant*, qui a lieu à l'église anglicane St.James, dans le Vieux-Trois-Rivières. On y retrouvera STEVE AUGER,

GUY BÉLIVEAU, SANDRA BELLEY, YVES BOISVERT, RÉJEAN BONENFANT, SERGE BROSSEAU, GAÉTAN BRULOTTE, LOUIS CARON, YVES CADORETTE, PIERRE CHATILLON, ANNE-MARIE COUTURIER, JUDITH COWAN, PAUL DALLAIRE, DANIEL DARGIS, MARJOLAINE DESCHÈNES, PAULE DOYON, FRÉDÉRIC DURAND, MARIE GAGNIER, GÉRALD GAUDET, NATHALIE HOULE, DENISE JOYAL, MONIQUE JUTEAU, PIERRE LABRIE, CARL LACHARITÉ, JEAN LAPRISE, MAGALI LEMIEUX, PATRICK LÉVEILLÉ, SUZANNE MARCOTTE, VÉRONIQUE MARCOTTE, LÉVIS MARTIN, SERGE MONGRAIN, DANIEL MORISSETTE, JEAN PANNETON, MONIQUE PARENT, ANDRÉE RICHARD, ÉRIC ROBERGE, NORMAND ROUSSEL, JACQUES THIVIERGE et MANU TRUDEL.

Cette fête des retrouvailles sera animée par HÉLÈNE FOURNIER et GUY MARCHAMPS dans une mise en scène de GILLES DEVAULT, avec la participation au piano de GILLES HAMELIN.

Ce spectacle exceptionnel est parrainé par la Société des écrivains de la Mauricie.



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Lors du dévoilement de la 11e édition du Symposium de peinture de la Mauricie, on notait la présence de Lise Saint-Martin, présidente sortante du Symposium de peinture de Shawinigan, Josette Allard-Gignac, présidente de la Corporation de développement culturel (CDC) de Shawinigan, Guy Beuparant, responsable des communications pour le Symposium, François Saint-Martin, agent de communications à la CDC de Shawinigan, et Jacques Gosselin, président du Conseil des arts de Shawinigan.

L'ouvrage devrait paraître à l'automne...

Le Symposium de peinture de la Mauricie

Président du comité organisateur du Symposium de peinture de la Mauricie,

YVON LEMIRE, qui peint depuis l'âge de 16 ans, se réjouit de la qualité des participants à la 11e édition qui se déroulera du 20 au 23 mai...

La reine avant tout...

Depuis quelques mois, le président

d'honneur du Symposium, l'artiste LOUIS TREMBLAY, s'était assuré de la présence de la lieutenant-gouverneur de la province, LISE THIBAUT. Toutefois, c'était jusqu'à mardi alors qu'il a appris que la représentante au Québec de la reine ELIZABETH II ne pouvait manquer d'être au rendez-vous lors de cette dernière viendra à Saskatoon...

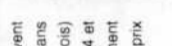
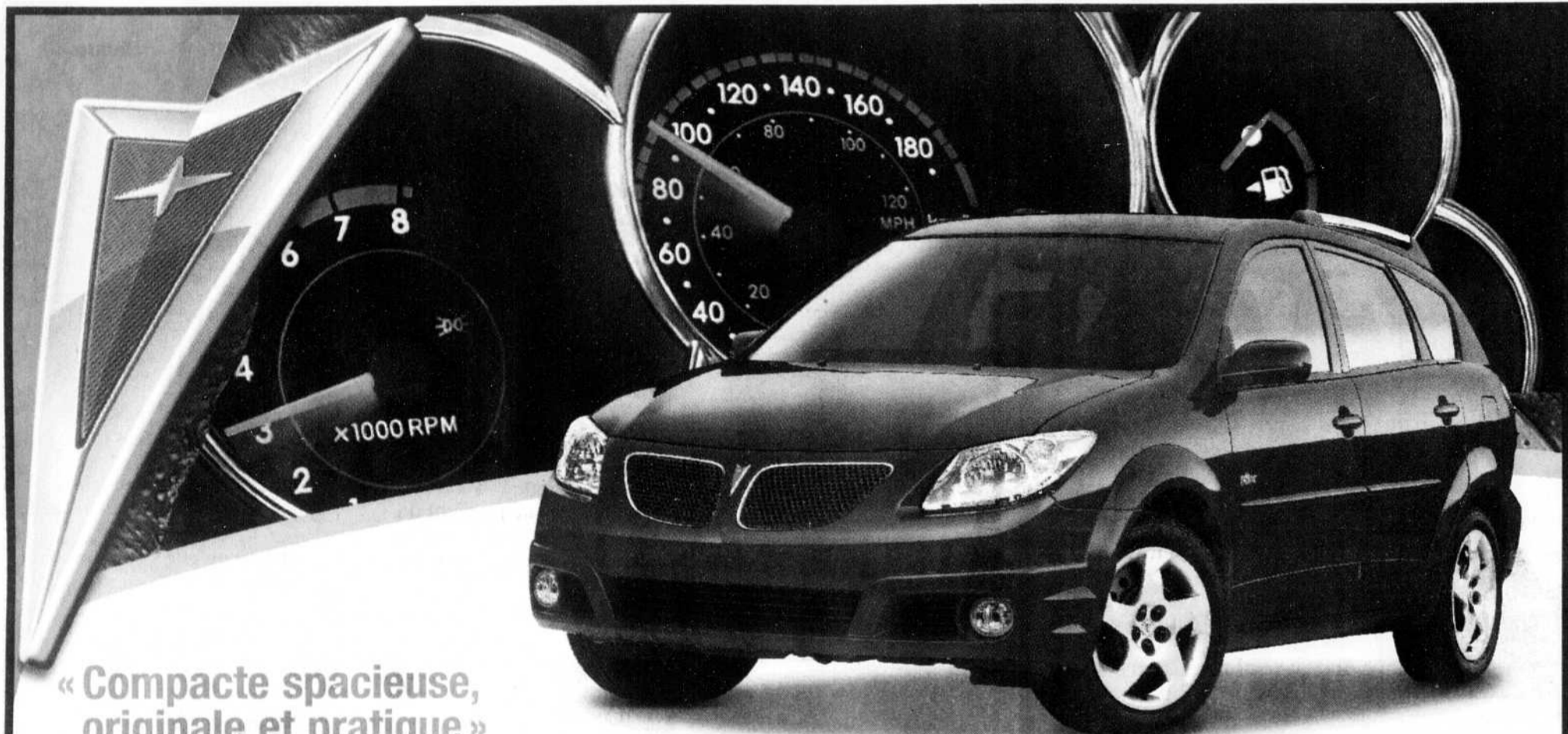
GABY LAMOTHE n'en revient toujours pas quand elle raconte que lorsqu'elle a présenté une exposition de GASTON REBRY à ses débuts, les 26 tableaux se sont vendus en...UNE MINUTE!

C'est sûrement digne du Livre des records Guinness.

«Les gens attendaient depuis quatre heures à la porte de ma galerie», rappelle-t-elle.

La même GABY LAMOTHE se demande bien où se trouve aujourd'hui un tableau de GASTON REBRY que l'ancien premier ministre du Canada, JEAN CHRÉTIEN, a offert au défunt pape JEAN-PAUL II...

MANON REBRY, fille de Gaston, donne également dans la peinture. Toutefois, elle a découvert cette voie après avoir fait des études pour devenir avocate à l'Université d'Ottawa... C'était son droit!



L'association des concessionnaires Pontiac-Buick-GMC du Québec suggère aux consommateurs de lire ce qui suit. Offres d'une durée limitée, réservées aux particuliers, s'appliquant aux modèles neufs 2005 suivants: Vibe (2S126872A), Wave (2S126873A), Pursuit (2A169977A), Pursuit (2A169978A) et G6 (2ZC89977B). Les modèles illustrés peuvent comprendre certaines caractéristiques offertes en option à un coût additionnel. Conditionnel à l'approbation de crédit de GMAC. Frais liés à l'inscription au Registre des droits personnels et télécommunications et taxes en sus. Frais de 12¢ du km après 80 000 km (Wave), 100 000 km (Pursuit), 120 000 km (Wave) et 100 000 km (G6). La location, paiements mensuels basés sur un bail de 48 mois (Wave), 60 mois (Pursuit) ou sans versement initial ou échange équivalent (voir ci-contre). À la location, transport et préparation inclus. Immatriculation, assurance et préparation de crédit de GMAC. L'achat du prix Économique durant 3 années consécutives, pour un véhicule de sa catégorie. L'achat ex-équo dans sa catégorie. Basé sur les données publiées par Ressources naturelles Canada dans le Guide de consommation de carburant 2005, 2004 et 2003 pour la Pontiac Vibe 1.8L avec une boîte manuelle à 5 vitesses. *Sécurité 5 étoiles pour le conducteur et le passager avant lors des tests d'impacts frontaux. Essais effectués par la National Highway Traffic Safety Administration (NHTSA) des E.-U. sur un modèle 2004. *Selon l'information disponible sur les modèles concurrents au moment de la publication. Comparaison basée sur les berlines Civic DX et Mazda3 GX. Ces offres sont exclusives et ne peuvent être combinées avec aucune autre offre ni aucun autre programme incitatif d'achat ou de location à l'exception des programmes de la Carte GM du mérite étudiant et de GM Mobilité. La concessionnaire peut louer à un prix moindre. Un échange entre concessionnaires peut être requis. Renseignez-vous chez votre concessionnaire participant, au 1 800 463-7483 ou visitez www.gmcanada.com.

« Compacte spacieuse, originale et pratique »
L'auto 2005 - Les Éditions La Presse

PONTIAC VIBE

ENERGUIDE 3 années consécutives*

Moteur Vt-I 4 cyl. de 1,8 L de 130 HP • Climatisation • Rétroviseurs à réglage électrique • Phares antibrouillard • Lecteur CD • Banquette arrière à dossier divisé 60/40 rabattable à plat • Écran cache-bagages • Roues de 16 po • Garantie limitée 5 ans ou 100 000 km sur le groupe motopropulseur sans aucune franchise



PONTIAC WAVE

« Lignes racées et performances énergiques »
Sylvain Raymond, *Autonet.ca*
Sécurité 5 étoiles **★★★★★**
Moteur 1,6 L DACT 4 cyl. de 103 HP • Habitacle pour 5 passagers • Banquette arrière à dossier divisé 60/40 rabattable • Direction et freins assistés • Chauffe-moteur • Roues de 14 po • Phares antibrouillard • Garantie limitée 5 ans ou 100 000 km sur le groupe motopropulseur sans aucune franchise

139 \$/mois*
Avec comptant de 2263\$
0\$ dépôt de sécurité

Mensualité	Comptant	Dépôt de sécurité
159\$	1131\$	0\$
179\$	0\$	0\$

Termes de 60 mois à la location. Transport de 960\$ et préparation inclus.



PONTIAC PURSUIT

Plus d'équipement de série que la Civic et la Mazda3*
Moteur 2,2 L ECOTEC à DACT de 145 HP • Banquette arrière divisée 60/40 rabattable • Lecteur CD • Colonne de direction inclinable • Siège du conducteur ajustable en hauteur • Phares à halogène • Roues de 15 po • Garantie limitée 5 ans ou 100 000 km sur le groupe motopropulseur sans aucune franchise

169 \$/mois*
Avec comptant de 2887\$
0\$ dépôt de sécurité

Mensualité	Comptant	Dépôt de sécurité
189\$	1970\$	0\$
232\$	0\$	0\$

Termes de 48 mois à la location. Transport de 950\$ et préparation inclus.



PONTIAC G6

« Une berline aussi agréable à conduire qu'à regarder »
Jacques Stemmou, *Journal de Montréal*

Moteur 3,5 L V6 à ISC de 200 HP • Boîte automatique à 4 vitesses • Climatisation • Rétroviseurs, glaces et ouvre-coffre à commandes électriques • Télédévrouillage • Régulateur de vitesse • Banquette arrière à dossier divisé 60/40 rabattable • Lecteur CD • Roues de 16 po en aluminium • Phares antibrouillard

249 \$/mois*
Avec comptant de 3982\$
0\$ dépôt de sécurité

Mensualité	Comptant	Dépôt de sécurité
289\$	2108\$	0\$
334\$	0\$	0\$

Termes de 48 mois à la location. Transport de 1000\$ et préparation inclus.

Renseignez-vous sur notre promotion de toit ouvrant sans frais.

PONTIAC LA PASSION DE CONDUIRE

