

Les préarrangements funéraires

Quand le dernier repos se transforme en casse-tête

Trois-Rivières

Au moment même où les préarrangements funéraires défraient la manchette en raison des méthodes de sollicitation appliquées par certains thanatologues, ce secteur d'activités, régi par une loi depuis 1988, est pourtant méconnu par la population en général.

Avant de signer un contrat d'arrangements préalables de services funéraires, il est pourtant primordial d'en connaître les principales dispositions. Tout d'abord, la législation prévoit que seuls les

détenteurs d'un permis de directeur de funérailles ont le droit de négocier ou de conclure un tel contrat.

Dans le but de permettre au consommateur de vérifier et de comparer les prix de différents fournisseurs, la loi oblige les entreprises funéraires à mettre à la disposition des clients une liste détaillée et à jour du prix des biens et des services qu'elles offrent.

«**Même si cet achat est lié à une charge émotive, vous devez choisir des biens ou des services qui conviendront à vos attentes et à votre budget.**», prévient Nathalie Gadbois, du magazine de l'Office de la protection du consommateur (OPC) «Protégez-vous».

Les écrits restent

La législation stipule également que les arrangements préalables doivent être précisés par écrit et qu'une tierce personne doit être mise au courant de ces dispositions.

Par ailleurs, les services funéraires et la sépulture doivent faire l'objet de deux contrats

distincts.

En plus des renseignements habituels, le contrat de services funéraires doit contenir la description et indiquer le prix de chaque bien et de chaque service, de même que le coût total du contrat.

Une question de sécurité

Les sommes versées pour un tel contrat doivent être conservées dans un endroit sûr. À cet effet, la loi exige que le vendeur dépose en fidéicommiss 90% des montants remis et ce, dans les 45 jours de leur perception.

De plus, l'institution financière qui les conserve est tenue d'aviser le consommateur, par écrit, que le dépôt a bel et bien été effectué.

Quant au 10% retenu par le vendeur, il lui sert à couvrir ses frais de vente et d'administration. «**Pour vous garantir que, peu importe le nombre d'années qui s'écouleront d'ici à votre décès, vous recevrez la qualité de biens et de services que vous avez choisie, une partie des intérêts que rapporte l'argent placé en fiducie viendra s'ajouter au montant de départ de façon à couvrir l'inflation.**», précise l'OPC.

Et puis non...

Et si la personne signe un contrat et change d'idée peu après? La Loi sur les arrangements préalables de services funéraires et de sépulture prévoit des modalités qui permettent d'annuler l'entente conclue et de récupérer, en tout ou en partie, les sommes versées.

Si l'accord est sollicité, négocié ou conclu ailleurs que chez le vendeur, le client dispose d'une période de 30 jours pour réfléchir à son geste et annuler son contrat sans aucune pénalité. Après ce délai, une sanction de 10% est imposée à toute annulation.

«**Cette disposition de la loi permet à la personne qui a signé trop vite de changer sa position.**», commente le président de la

corporation des thanatologues du Québec, section Mauricie-Rive-Sud, M. Pierre Garneau.

D'ailleurs, celui-ci tient à rappeler que le code d'éthique de la corporation renferme plusieurs énoncés visant à encadrer les pratiques de la thanatologie tout en protégeant les consommateurs contre certaines procédures discutables qui sont de plus en plus présentes dans l'entreprise funéraire.

«**Entre autres, la corporation désapprouve les différentes sollicitations téléphoniques ou à domicile pour des préarrangements funéraires qui créent de grandes pressions chez beaucoup de gens.**», a lancé ce thanatologue de la Maison J.D. Garneau ltée.

Selon lui, le sérieux des ententes conclues chez le vendeur se traduit par la pénalité de 10% qui est rattachée à toute annulation éventuelle dès la signature du contrat.

Pour sa part, l'OPC invite le consommateur à détecter la sollicitation téléphonique qui se donne des airs de sondage sur la question de la mort et des préarrangements.

«**Pour éviter de vous laisser convaincre d'acheter des biens et des**

services plus luxueux que vous ne le souhaitiez au départ, établissez vous-mêmes ce que vous désirez et n'achetez que ce que vous estimez nécessaire.», recommande-t-on.

À l'occasion de la visite d'un vendeur à domicile ou d'une rencontre à l'entreprise funéraire, l'OPC conseille donc de n'accepter ni chantage émotif, ni pression induite.

Les avantages

Avec les arrangements préalables de services funéraires, les grandes décisions sont arrêtées, dans l'ensemble, et les principaux frais sont payés. La personne peut ainsi s'assurer que ses dernières volontés seront exécutées comme elle l'entend.

Ce choix peut aussi attirer ceux qui veulent éviter à leurs survivants le poids de décisions souvent difficiles dans des circonstances déjà éprouvantes.

Cette solution permet également à la personne qui arrange et paie ses propres funérailles de garder la tête froide et de ne pas tomber dans des extravagances sous le coup de l'émotion.

De plus, il s'agit d'arrangements sûrs puisqu'une loi régit ce secteur et assure le respect des

engagements contractés et la protection des sommes versées.

Les inconvénients

Les arrangements préalables constituent un achat de biens et de services et non pas un placement car il existe de nombreuses formules qui assurent un meilleur rendement sur le capital.

«**Pour planifier vos funérailles, il existe d'autres solutions qui exigent peu ou pas de déboursés et qui peuvent offrir plus de souplesse, soit consigner par écrit vos dernières volontés à une coopérative funéraire ou dans votre testament ou, encore, faire un dépôt de volonté auprès d'une entreprise funéraire privée.**», confie l'OPC.

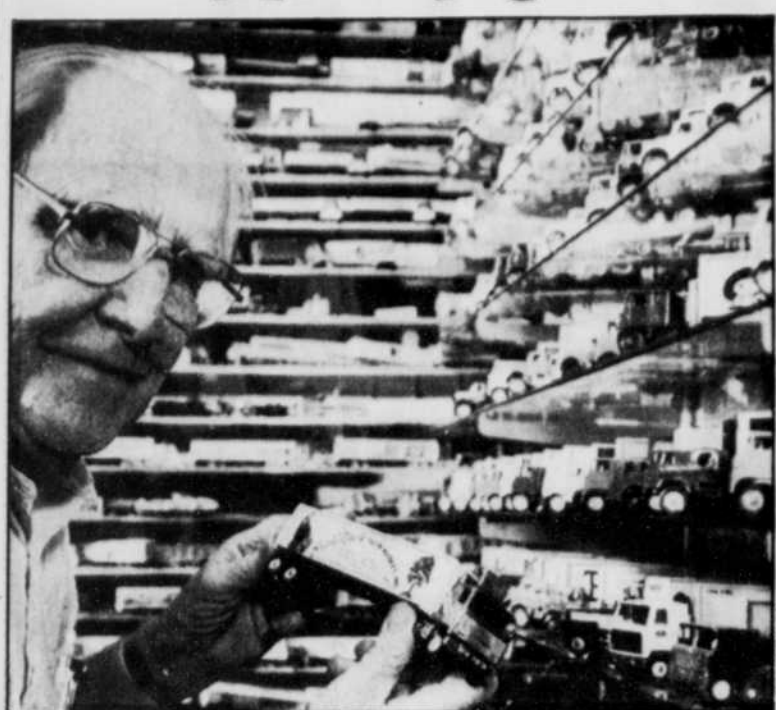
À l'instar de cet organisme, M. Garneau propose au consommateur de bien s'informer, consulter les proches, prendre le temps de lire le contrat proposé à tête reposée et être attentif à la législation en vigueur avant de s'engager définitivement.

«**Faites librement, sereinement et prudemment votre choix et ne vous endettez pas pour régler la question des préarrangements.**», conclut-il, tout en soulignant que la moyenne d'âge de la clientèle pour ce type de services dépasse la soixantaine.■

(Plagiat Photo — Daniel Flageol)



insolite



Une collection à faire rêver

Il n'y a pas que les jeunes qui adorent les camions miniatures. Jim Lord en est la preuve. Depuis fort longtemps, cet homme à la retraite se passionne pour ces modèles réduits. Les 2700 pièces de sa collection valent entre 30 \$ et 400 \$ l'unité. De quoi amuser et faire rêver jeunes et moins jeunes.

Des rennes au nez rouge!

■ Helsinki (AP) — Les rennes finlandais seront désormais munis de bandes réfléchissantes pour éviter les collisions, la nuit, avec les automobilistes.

«Le nez des rennes ne brille pas, et c'est tout le problème», explique Erkki Juntunen, éleveur. Quelque 4000 rennes sont tués chaque année par des véhicules, et l'État doit verser cinq millions de marks finlandais (environ 1,2 millions \$) pour les dédommager.

Cinq milliards d'années-lumière

■ Berkeley (AP) — Des astronomes britanniques et américains viennent de découvrir une supernova à cinq milliards d'années-lumière de la Terre. Aucune supernova si lointaine n'avait jamais été détectée.

Une nova est une étoile, qui, à la suite de l'explosion de ses enveloppes externes, devient soudainement très brillante. Une supernova présente le même phénomène, mais de façon beaucoup plus intense: l'étoile entière explose.

Selon le laboratoire de Berkeley, en Californie, la première impulsion lumineuse a été découverte le 28 avril par le télescope Isaac Newton de Las Palmas, dans les îles Canaries. Une caméra électronique très sensible a enregistré cette impulsion lumineuse, qui a disparu au bout d'un mois.

«La distance en années-lumière de cette supernova correspond en gros à l'âge du système solaire», dit Saul Perlmutter, physicien au laboratoire de Berkeley. «Cela signifie que la lumière de cette supernova a entamé son voyage au moment où la Terre était en formation, et est arrivée ici en avril.»

De faux jumeaux

■ Dortmund (AP) — Une femme de 17 ans a mis au monde à Dortmund des jumeaux de deux pères différents, a rapporté le quotidien «Westfälische Rundschau».

Les deux faux jumeaux, Nadia et Patrick, sont nés en avril 1991. Mais l'affaire n'est révélée qu'aujourd'hui, à la suite des résultats de tests génétiques demandés par la justice, dans le cadre d'une recherche en paternité.

Les examens montrent que les deux enfants sont issus d'ovocytes fécondés par deux spermatozoïdes différents. «La probabilité d'un tel phénomène est encore plus faible que celle de gagner le gros lot à loterie», écrit le journal.

La mère de Nadia et Patrick a reconnu avoir eu des relations sexuelles avec deux hommes différents au cours de la même période.

Sauvé «in extremis»

■ Copenhague (AP) — Un pêcheur danois a survécu pendant 15 jours sur une île déserte au large des côtes du Groenland en mangeant de la neige.

Lorsque des pêcheurs ont repéré Henrik Carlsen, ils ont pensé qu'il était mort. La police l'a retrouvé épuisé, les pieds gelés et amaigri. Le pêcheur âgé de 30 ans a perdu 20 kg.

À court de carburant, il s'était arrêté sur l'île pour trouver un refuge et s'est finalement abrité sous son bateau retourné. Les recherches avaient été abandonnées au bout de cinq jours.

100 000 squelettes

■ Nicosie (AP) — Une nécropole datant de 5000 ans avant Jésus-Christ et contenant quelque 100 000 squelettes humains a été

mise au jour dans le sud-est de l'Iran, rapporte l'agence IRNA. Il s'agit du plus ancien cimetière où des ossements intacts ont été retrouvés.

Cette nécropole, située dans la banlieue de Shahr-e Soukhteh (la «cité brûlée», en perse), près de Zahedan, à la frontière entre l'Iran, l'Afghanistan et le Pakistan, contient entre 25 000 et 35 000 tombes, chacune rassemblant les restes de deux à quatre personnes.

L'état de conservation des squelettes s'explique par l'épaisse couche de ciment ressemblant à du sel qui protégeait les tombes.

L'agence ne précise toutefois pas si des objets ont été découverts près des ossements, ou si un processus naturel de momification a pu permettre la conservation des cheveux ou de la peau.

Selon des experts cités par l'IRNA, cette découverte pourrait se révéler un véritable «trésor» permettant d'en savoir plus sur la Perse antique et les caractéristiques biologiques de ses habitants.

«Il sera même possible de déterminer avec exactitude le groupe sanguin des cadavres», a-t-il précisé.

Le démon du jeu

■ Pékin (AP) — Le démon du jeu a pris de telles proportions, dans le sud de la Chine, qu'il a déjà entraîné le suicide de plusieurs femmes mises en jeu par leurs propres maris.

Selon le journal officiel «Daily China», plus d'une dizaine de femmes de joueurs se sont données la mort dans la région de Panyu (sud de Canton) au cours des neuf premiers mois de 1991. «Certaines d'entre elles avaient été mises en jeu par leurs maris», précise le quotidien.

«Lorsqu'un joueur perd, il peut forcer sa femme à divorcer et à épouser le gagnant. S'il gagne gros, il peut abandonner son épouse pour partir à la conquête d'autres femmes», poursuit le journal, citant le cas d'une épouse de joueur invétéré qui s'est récemment suicidée en avalant un produit pesticide.



Restons calme!

Matthew Grapko ne semble pas du tout rassuré en voyant Fancy Pants, une tarantule du Honduras s'agripper à son visage. Mais, n'ayez crainte, tout s'est bien déroulé. Il s'agissait, en fait, d'une démonstration faite lors d'une visite dans une animalerie de Calgary.

Vaste campagne de sensibilisation

Les verres de contact nécessitent un entretien très rigoureux



Les verres de contact sont pour l'oeil des corps étrangers. S'ils sont mal choisis, mal ajustés ou utilisés sans un suivi médical minimal, ils peuvent entraîner des problèmes sérieux pour l'usager.

GINETTE GAGNON
Trois-Rivières

Ce ne sont pas les verres de contact qui créent des problèmes. C'est la négligence de ceux qui les portent. C'est pourquoi l'Association des ophtalmologistes du Québec a entrepris une campagne de sensibilisation afin d'alerter la population.

D'abord, nous dit le Dr Paul Demers, de Trois-Rivières, président sortant de l'association, on ne devrait jamais recourir aux verres de contact sans un examen préalable de la vue. Chez un ophtalmologiste ou un optométriste.

Le port de tels verres est recommandé pour la plupart des gens. Les contre-indications sont rares.

Porter des verres de contact ça devrait vouloir dire aussi se garder une bonne vieille paire de lunettes à portée de la main. Une personne qui souffre du rhume des foins et qui a les yeux rouges pendant quelques jours devrait s'abstenir durant l'allergie de porter ses verres.

Lorsque les yeux piquent, qu'il y a infection des paupières, sécrétions ou qu'on a la vue embrouillée, il vaudrait mieux aussi renoncer aux lentilles le temps de consulter un spécialiste.

Le Dr Demers est ferme: il vaut mieux s'abstenir de porter des verres de contact durant 15 jours pour pouvoir continuer à les porter par la suite.

Aucune sorte de verre n'est à

déconseiller. Mais le Dr Demers a un faible pour les verres à port quotidien qu'on doit retirer la nuit, ce qui laisse l'oeil respirer durant quelques heures.

Les verres jetables, qui gagnent en popularité, ne représentent pas plus de risques que les autres. Le problème, explique toujours le Dr Demers, c'est qu'il faut les porter de façon rigoureuse. Le verre jetable devrait être jeté après une semaine d'usage. Mais les consommateurs souvent négligents, et se sentant à l'aise, étirent la période du port, ce qui peut être très risqué parce que le verre se dégrade même si on ne le voit pas à l'oeil nu.

Même chose pour les verres à port quotidien et à port prolongé. On doit les changer régulièrement, une fois l'an.

La principale combinaison à privilégier quand on opte pour des verres de contact c'est l'entretien et l'hygiène. Nettoyer régulièrement selon le mode d'emploi et les manipuler après s'être lavé soigneusement les mains à l'eau chaude savonneuse.

La plupart des porteurs n'auront pas de problèmes. Mais quand une infection se déclare, elle peut entraîner la perte de l'oeil. Soignée à temps avec des antibiotiques, une infection n'aura pas de conséquence. Mais il ne faut pas hésiter à consulter advenant un doute.

Le verre de contact c'est comme une béquille. Il corrige mais ne guérit pas. Il n'empêchera pas, par exemple, la myopie de se dé-



Le Dr Paul Demers, président sortant de l'Association des ophtalmologistes du Québec.

velopper. Il ne l'aggraverait pas non plus.

La quarantaine

On n'a pas encore réussi à adapter avec succès le verre de contact aux gens dans la quarantaine qui commencent à avoir besoin de foyers. Des expériences sont tentées mais les résultats tardent. Le problème c'est que le verre de contact bouge toujours dans l'oeil et qu'il faut que le foyer soit au bas de la lentille. On teste aussi présentement des lentilles avec balastres.

Mais ce qui semble le mieux à l'heure actuelle pour cette clientèle c'est de ne porter le verre de contact que dans un seul oeil.

Mais il faut développer une vision monoculaire et c'est désagréable au début, admet le Dr Demers.

Les mythes

Il y a beaucoup de mythes qui ont la vie dure en matière visuelle. Le port de lunettes de soleil bon marché n'aggrave pas la vision, le travail sur écran cathodique non plus. On peut même se coller le nez sur le téléviseur sans danger.

Y a-t-il des drogues qui rendent intelligent?

SHERYL UBELACKER
Presse Canadienne

Par le passé, on prenait généralement une drogue pour améliorer son état. Aujourd'hui, le même geste a souvent pour objectif de s'envoyer en l'air, de connaître une transe psychotrope.

Encore plus, certains gobent des pilules dans une intention plus cérébrale, pour améliorer les communications entre leurs synapses, nourrir leurs neurones...

En d'autres mots, pour devenir plus intelligents.

Les sorciers modernes concoctent des cocktails de toutes sortes au bénéfice du cortex, tentant d'améliorer le fonctionnement de la substance cérébrale avec des herbes et des produits chimiques destinés à améliorer leur quotient intellectuel.

Ces drogues d'intelligence peuvent-elles réellement transformer le médiocre en puits de connaissances?

«Il y a des centaines, peut-être même des milliers d'études, qui n'ont souvent rien de scientifiques, qui ont été faites à ce sujet. Des anecdotes innombrables nous sont rapportées sur les présumés bienfaits de telles substances», admet le Dr Christian Fibiger, directeur des sciences neurologiques de l'Université de Colombie-Britannique.

Aucune preuve

«Il n'existe toutefois aucune preuve véritable permettant d'affirmer que ces cocktails améliorent réellement les performances cognitives.»

Le Dr Fibiger ajoute même que des essais contrôlés n'ont pas permis, du moins pour l'instant, de découvrir une drogue susceptible d'améliorer la puissance cérébrale.

Cela n'a pas empêché de nombreux «génies autodidactes» de faire l'essai d'une multitude de substances et mélanges, dont plusieurs sont actuellement testés en laboratoire, dans l'espoir qu'ils puissent un jour servir adéquatement dans un traitement de la maladie d'Alzheimer ou autres troubles neuro-

logiques.

Le Piracetam et la Vasopressin sont deux de ces drogues les mieux connues qui sont utilisées par des personnes possédant des cerveaux sains et «normaux».

Les autorités gouvernementales et médicales canadiennes n'approuvent pas l'utilisation de ces médicaments à de telles fins. Pourtant, ces drogues et de nombreuses autres réussissent à pénétrer au Canada, par la poste, en provenance d'Europe et du Mexique.

Effets secondaires dangereux

Très peu d'effets secondaires ont été associés au Piracetam, drogue utilisée pour traiter les problèmes de mémoire des personnes âgées. La Vasopressine, toutefois, n'est pas une drogue que l'on peut prendre à la légère, affirme le Dr Peter Carlen, directeur des sciences neurologiques de l'Hôpital de Toronto.

Cette puissante hormone, utilisée pour restaurer l'équilibre des fluides dans l'organisme, peut provoquer la nausée, des crampes utérines chez la femme et, encore plus grave pour toute personne souffrant d'une maladie coronarienne, provoquer un rétrécissement des vaisseaux sanguins.

Le Dr Carlen n'a qu'un seul conseil à dispenser à l'endroit de ceux qui voudraient tester ces drogues:

«Soyez toujours conscients du danger des effets secondaires et méfiez-vous toujours des drogues qui sont livrées par la poste.

«Elles peuvent être diluées par d'autres substances ou être totalement différentes de ce que vous avez réclamé.»

Mike Vertolli, un herboriste de Toronto, préfère améliorer la puissance cérébrale par «des moyens naturels».

Au Noah's Natural Foods, M. Vertolli guide ses clients face à des étagères croulantes de multiples préparations faites de plantes, de vitamines, de suppléments alimentaires telle la lécithine qui, selon la médecine herboriste traditionnelle, améliore la performance des neurones.

Ginkgo et gotu kola

On y vend des produits connus sous les noms de «Brain-Storm», «Memory Booster» et «High Spirits». Certains de ces produits contiennent des aminoacides tels la choline ou la L-glutamine, des substances naturelles associées à la production des neurotransmetteurs, ces messagers chimiques qui inscrivent ou restituent les informations transmises au cerveau.

Des mélanges de plantes tels le ginkgo et le gotu kola, deux produits que le ministère fédéral de la Santé a interdits il y a deux ans, accroissent le flux sanguin au cerveau, affirment les guérisseurs.

«Ces deux produits provoquent les mêmes effets, affirme M. Vertolli. Ils oxygènent le cerveau et l'alimentent.»

Chez Noah, environ deux douzaines de clients, à chaque jour, réclament des informations sur les substances qu'on peut y acheter et qui sont susceptibles d'améliorer leurs performances cérébrales.

«Beaucoup d'étudiants aiment utiliser ces produits, dit M. Vertolli. Ils commencent à en consommer quelques semaines avant les examens. Ainsi, le ginkgo, ils en consomment durant toute la période durant laquelle ils étudient ainsi que durant les examens. Ils affirment que cela leur permet d'avoir une mémoire mieux aiguë.»

Énergie et mémoire

«Ces personnes affirment pouvoir mieux se concentrer, avoir plus d'énergie, avoir les esprits beaucoup plus clairs et améliorer leur mémoire.»

M. Vertolli affirme consommer lui-même, à l'occasion, certaines concoctions de plantes réputées psychotropes. «Je consomme ces produits lorsque je brûle la chandelle par les deux bouts, que je ne dors pas assez et que je mange mal. J'ai alors besoin de l'aide extérieure que me donne ces plantes.»

Croît-il vraiment que ces substances le rendent plus intelligent que ses contemporains?

«Je dois reconnaître que non, admet-il. Les possibilités cognitives

d'une personne sont très certainement héréditaires. J'estime toutefois que très peu de personnes utilisent toutes leurs facultés cérébrales.

«En accroissant la quantité d'oxygène et d'éléments nutritifs dans les tissus cérébraux, les gens peuvent certainement améliorer leur mémoire à court et long termes, accroître leur degré de concentration et de clarté d'esprit.

«Je ne crois pas, toutefois, qu'on peut ainsi améliorer son quotient intellectuel.»

L'effet placebo

Le Dr Carlen souligne pour sa part que l'effet placebo «est extrêmement puissant» dans de tels cas. Lors d'études, on a en effet constaté que jusqu'à 40 pour cent des gens ayant reçu un placebo ont affirmé avoir obtenu une amélioration de leur état pathologique.

Si les spécialistes Carlen et Fibiger doutent fortement des affirmations concernant les drogues et herbes susceptibles d'améliorer l'intelligence, ils n'écartent pas pour autant la découverte éventuelle d'un produit chimique améliorant la puissance cérébrale.

«Je crois qu'il y a très peu de chances qu'une telle drogue puisse être créée, mais les compagnies pharmaceutiques investissent tant dans ce domaine qu'il est possible, un jour, qu'une telle substance soit découverte.»

Le Dr Fibiger est moins pessimiste et croit pour sa part qu'une telle drogue deviendra réalité dans un avenir prévisible.

«Nous apprenons de plus en plus sur le fonctionnement du cerveau, sur ses mécanismes, sur les facultés de compréhension, d'apprentissage et de mémorisation. Plus nous comprendrons ces processus, plus nous pourrions mettre au point des drogues capables d'influencer ces mêmes processus.»

Malgré qu'il soit un scientifique, le Dr Fibiger n'est pas immunisé contre une possible fontaine de Jouvence du cerveau.

«Si je pouvais personnellement mettre la main sur une telle substance, j'en consommeraie...»

Les restaurateurs devront s'adapter

Les habitudes du consommateur sont en profonde mutation

Les beaux jours de la restauration haut de gamme sont-ils comptés? Il faut le craindre. La grande cuisine traditionnelle est en perte de vitesse. La récession est en train de lui asséner un coup dont elle n'est pas prête de se remettre. Les plats de



Ginette Gagnon

pâtes, par contre, gravissent sans s'arrêter les échelons du succès. Le steak bat de l'aile au restaurant. La cuisine exotique va attirer de plus en plus de consommateurs avides de sensations nouvelles. Bref, les restaurateurs qui veulent encore marquer des points dans les années à venir devront s'adapter.

C'est du moins ce qui se dégage d'une enquête menée par le Bureau de recherche Solumar pour le compte de l'Association des restaurateurs du Québec.

Une enquête qui vient nous dire que les habitudes du consommateur sont en profonde mutation pour différentes raisons, notamment à cause de la récession, du coocooning, de l'augmentation du taux de natalité, de la préoccupation santé, de la hausse du travail à domicile etc. Autant de facteurs que les restaurateurs devront prendre au sérieux s'ils veulent attirer une clientèle aux besoins changeants et désormais de plus en plus critique et soucieuse de son budget.

C'est la classe moyenne, particulièrement chez les 25 à 34 ans,

qui a le plus changé ses habitudes et qui a diminué ses dépenses au restaurant. Les jeunes ménages aux prises avec leur hypothèque et ayant de jeunes enfants fréquentent les restaurants de style «fast food» et ceux qui offrent une cuisine de type populaire et familial. L'enquête laisse entendre que ces consommateurs ayant adopté d'autres habitudes de restauration ne vont probablement pas s'adonner pour autant à la cuisine haut de gamme une fois l'élastique budgétaire revenu.

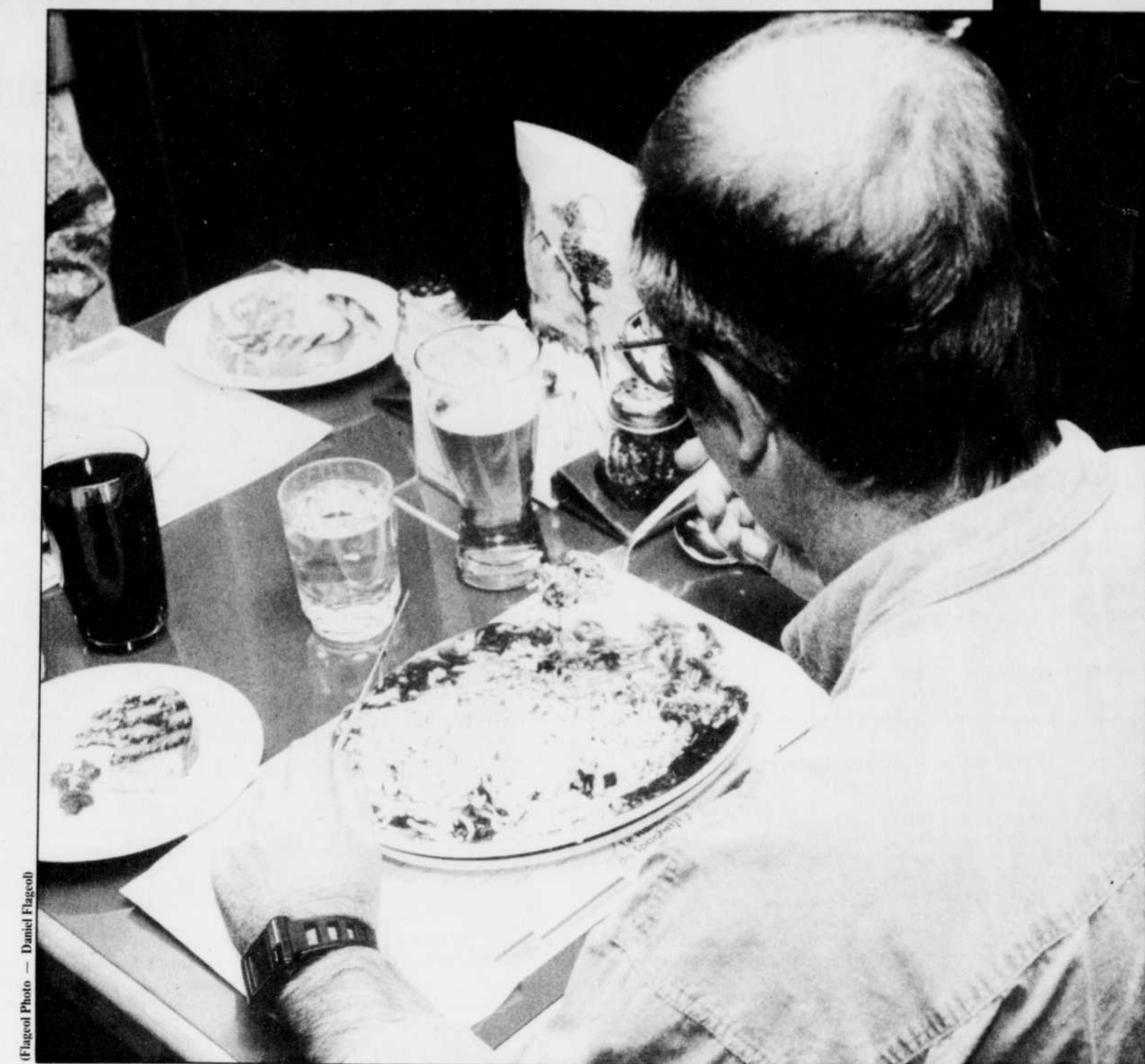
Claude Gauthier du Castel des Prés, qui dirige depuis 15 ans, l'une des bonnes tables de la région, constate le phénomène:

«Je le ressens chez nous aussi. La salle à manger a diminué de 20% alors que le bistro augmente. Ça ne veut pas dire qu'il n'y aura plus de cuisine haut de gamme mais ça sera peut-être plus restreint ou différent. L'enquête sonne la cloche. Ça vient nous dire grouillez-vous, faites quelque chose!»

M. Gauthier soutient que les restaurateurs indépendants comme lui n'ont pas eu besoin de l'enquête pour réaliser que la récession est dure à traverser. Lui s'en tire avec le bistro, dit-il, alors que d'autres doivent leur survie, par exemple, à un service connexe de traiteur.

L'enquête est en effet éloquent: les chaînes de restaurants s'en tirent mieux que les indépendants et gagnent même du terrain. Les dépenses du consommateur dans les restaurants à bannière ont augmenté de 2%. Elles ont diminué d'autant chez les indépendants.

Le Québécois mange de moins



Pendant que le steak bat de l'aile, les plats de pâtes retrouvent de plus en plus la faveur populaire.

en moins de poissons et de fruits de mer au restaurant. Il en consomme davantage chez lui. Il n'est plus très friand non plus des assiettes au boeuf et des steaks qui pourtant le faisaient courir il n'y a pas si longtemps.

Le Québécois consomme de plus en plus de frites, de café et d'eau minérale au restaurant. Il a coupé sur les appétitifs et les digestifs, sur les légumes et sur les desserts.

Il mange aussi davantage entre les repas. Les ventes de chips, de popcorn et d'arachides sont en hausse.

L'enquête révèle que 44% des occasions repas sont désormais prises sur le pouce et que 25% des adultes entre 25 et 34 ans ne déjeunent pas. Serons-nous surpris

d'apprendre que plus on est jeune, plus on mange mal? Et le jeune, c'est le consommateur de l'an 2000. Saura-t-il troquer le moment venu sa chère poutine contre un ris de veau?

Le palmarès du palais québécois de 1992 nous apprend que la cuisine italienne est en hausse de 3%, les hamburgers, sous-marins et sandwiches en hausse de 1% tandis que le poulet et les restaurants d'hôtels affichent une baisse de 1%, le steak de 2% et les poissons et fruits de mer une chute de 4%.

Les plus stables sont les restaurants chinois, les spécialistes de la pizza, les adresses exotiques, les comptoirs lunch et les restaurants de grands magasins.

La clientèle sera de plus en plus exigeante

Vous allez au restaurant pour manger? Et bien tout indique qu'au tournant de l'an 2000, vous voudrez fréquenter un restaurant non pas uniquement pour la cuisine qu'il sert... mais pour l'animation qu'il offrira, les sensations qu'il vous fera vivre ou encore pour le dépaysement qu'il procurera. La sortie au restaurant sera de plus en plus en compétition directe avec les loisirs et les spectacles. Et pour une bonne raison aussi c'est que le consommateur va faire davantage un choix budgétaire: manger ou s'amuser. Le restaurant qui offrira les deux est celui à qui l'on prédit le plus brillant avenir.

Ne nous surprenons pas que les nouvelles tendances commencent à poindre du côté américain. En Californie, un restaurant vous propose de commander votre menu électroniquement. Bien sûr, un robot prendra peut-être la commande. Le gadget n'a pas de limite et fait courir.

Ici aussi on commence à ressentir l'effet «entertainment». La chaîne La Cage aux sports n'offre-t-elle pas ce genre de cohabitation entre assiette et divertissement?

La clientèle de restaurant sera de plus en plus exigeante. Il n'est pas loin le temps où le poulet affiché sur le menu sera accompagné de sa biographie. On saura que l'oiseau que l'on s'apprête à manger a été élevé à telle ferme et qu'il a été nourri avec telle sorte de grains.

La nourriture sur mesure fera aussi bientôt, nous dit-on, son apparition. Aurons-nous le choix sur la carte du restaurant à une palette d'aliments conçus pour les femmes ménopausées, pour les grands nerveux, pour les amateurs de ressourcement médicinal etc.

Mais ce qui confronte le plus le monde de la restauration ce sont les changements sociaux. Déjà, aux États-Unis, 20% des travailleurs oeuvrent à partir de

leur domicile. Quel impact aura ce virage sur la pause-café au restaurant du coin? Sur les repas de collègues le midi?

Le coocooning, ce retour à la mode du bien chez nous feutré avec location de film vidéo a pour conséquence de faire augmenter le recours aux plats tout préparés.

On nous prédit que les machines distributrices feront mieux dans un avenir rapproché que d'offrir des sandwiches, des chips et des cigarettes. La technologie existe et permet de conserver congelés des plats qui seront réchauffés sur commande via un système micro-ondes. Il sera ainsi possible d'acheter à même une telle machine avec votre carte de crédit des nouilles Alfredo avec pain à l'ail bien chaud et crème glacée bien froide. Le guichet automatique de la restauration, quoi!

Le consommateur de l'avenir voudra vivre du dépaysement prévoyant les «futurologues» et sans nécessairement investir dans le voyage. La grande chaîne hôtelière Hyatt compte ouvrir dans les prochaines années 25 succursales d'un tout nouveau concept d'hôtels fantaisistes qui transporteront le consommateur dans une ambiance de désert d'Arabie, sur la Côte d'Azur, en Amazonie. L'exotisme a de l'avenir et aura des répercussions dans le domaine de la restauration.

On n'avait auparavant droit qu'à 60 aliments frais au Québec. On en trouve dorénavant 250. L'imagination des restaurateurs pourra s'adonner à de nouvelles expériences gastronomiques marquées au coin de l'originalité.



Les salles à manger offrant de la cuisine haut de gamme traversent une période difficile. L'affluence des beaux jours n'est plus au rendez-vous.

Vilain Pingouin veut sauver des vies

Depuis deux semaines, les membres du groupe Vilain Pingouin ont entrepris une tournée de 16 cégeps du Québec dans le but de sensibiliser les jeunes au danger de la conduite de véhicules motorisés sous l'effet de l'alcool.

Si les cinq gars du groupe ont été très flattés qu'on pense à eux pour faire cette tournée, ils notent cependant qu'ils menaient déjà une action en ce sens auparavant. «Parler de conduite responsable, on le faisait déjà avant, lors de la tournée du premier disque», confirme Michel Vaillancourt, le batteur du quintette.

Celui-ci stipule que le message du groupe n'est pas de prêcher l'abstinence en matière de boissons alcooliques. «On ne dit pas qu'on ne boit pas; on boit régulièrement. Mais quand tu bois, tu ne conduis pas: c'est tout», ajoute-t-il.

Ce que Vilain Pingouin propose par cette tournée c'est d'offrir aux jeunes l'occasion de s'engager à ne pas conduire lorsqu'ils ont consommé de l'alcool. Ainsi, dans chaque cégep, les étudiants peuvent signer une bannière, marque de leur engagement à une consommation responsable d'alcool. «Et cette bannière reste dans chaque cégep, et à chaque fois qu'il y a une fête, un party, elle est exposée dans la salle où ça a lieu, question de leur rappeler leur engagement», note Frédéric (Fred) Bonicard, le bassiste de la formation.

Pareille campagne en 1991 a permis de récolter 35 000 signatures. Cette année, on ne s'est pas fixé d'objectif. «Le but c'est de faire passer le message, qu'il soit compris», souligne Michel, qui a encore frais à la mémoire le récit d'un accident qui a fauché la vie d'un jeune qui était en état d'ébriété. «Deux jours avant qu'on arrive à Baie-Comeau, il y a deux jeunes, dont un en fauteuil roulant, qui ont quitté un bar et ont décidé de pren-

dre une course. Il y en a un qui est mort.»

Les Pingouins peuvent témoigner que cet événement en a beaucoup bouleversé, y compris eux-mêmes. «Quand on est arrivés à Matane, le cousin du gars qui venait de se tuer est venu nous voir. Il n'a eu qu'à me dire: «Le gars qui est mort c'était mon cousin.» Ça été un témoignage assez terrible et le sien a arrêté là. C'était assez «rochant». À Baie-Comeau et à Matane, les étudiants ont vraiment compris ce que ça veut dire de garder le contrôle. À cause de cette tragédie-là — c'était leur chum qui venait de mourir — ils réalisaient soudainement ce que ça signifiait. L'impact a été terrible, et les jeunes comprenaient que ça n'avait plus rien de «têteux» de donner ses clés ou d'appeler sa mère. Ils voyaient la réalité: c'est leur chum qui venait de mourir, et l'autre est en chaise roulante. Ça frappe son homme», témoigne Fred.

Plus de motivation

Cet événement a eu pour effet de motiver encore plus les cinq rockeurs à poursuivre leur croisade. «Il y a des vies qu'on n'a pas réussi à sauver. Alors, je pense qu'on va continuer... Si on peut sauver une vie, on va être bien content», enchaîne Fred qui fait remarquer qu'avec la tournée de l'an dernier, on a enregistré une baisse du taux d'accidents chez les jeunes. «Il s'agit juste de démythifier le fait que si tu conduis en état d'ébriété, t'es cool; tu ne conduis pas quand t'es soul. C'est une mauvaise habitude qu'on a prise de conduire en état d'ébriété, et il faut la perdre», avance Claude Samson, le guitariste du groupe. «Et on va continuer à véhiculer ce message-là même quand cette tournée de sensibilisation sera terminée, parce qu'on y croit», enfile Michel.

Par cette démarche, on espère aussi créer un effet d'entraînement à la sensibilisation à une conduite responsable, pour qu'elle ne se limite pas uniquement aux jeunes. «Si on peut influencer la mentalité, et que ceux qui ont signé deviennent intervenants auprès de leurs amis, leurs parents, ou petits frères... On vise tout le monde: tout le monde prend un coup, pas rien que les jeunes adultes», renchérit Michel.



Dans leur tournée de cégeps, les membres de Vilain Pingouin prônent une consommation responsable d'alcool. Ils ont ainsi souvent l'occasion d'expliquer leur démarche aux étudiants, comme le font ici Rodolphe et Michel avec cette jeune femme.

Clavel Photo — Patrick Beauchamp

Aussi des gars d'affaires

Les plombiers du rock québécois

Les membres de Vilain Pingouin ne vivent que pour le groupe. Ils aiment être ensemble, prendre la route, s'arrêter partout, jouer en public, visiter les endroits où ils s'arrêtent: bref, la vraie belle affaire pour ne pas avoir de vie privée. Ils admettent d'ailleurs qu'ils sont prêts à la sacrifier pour faire ce qu'ils aiment.

«Quand tu travailles sur la scène et que tu réussis à concrétiser ton rêve, tu ne te tannes pas et tu ne penses pas au fait que tu n'es pas à la maison. On aime ça et on a travaillé assez longtemps. Bien là, on vit notre rêve: on ne se plaint pas», fait valoir Michel.

«C'est un choix qu'on a fait», poursuit-il, avant que Fred n'ajoute: «Si on avait voulu être plombiers...» Claude l'interrompt aussitôt: «Mais on est des plombiers, des plombiers de la musique.» On est des Mike McPhee du rock québécois», renchérit Michel. «Ou des Todd Ewen», surenchérit Rodolphe. «On communique avec l'Odelele», lance avec humour Claude, qui provoque le rire général.

Depuis la sortie de leur premier album, les Pingouins sont étiquetés de «band de garage», ce qui ne les insulte absolument pas. Ça convient d'ailleurs tout à fait aux «plombiers du rock québécois». «Même que le garage est chauffé maintenant», note subtilement Michel.

Par ces échanges savoureux, on voit bien qu'il y a une belle chimie entre les gars. On peut être très loufoques, bouffons, mais on peut aussi être sérieux quand c'est nécessaire.

Des gars d'affaires

Si Vilain Pingouin donne l'image d'une «gang» de rockeurs toujours sur le party, force est d'admettre qu'ils sont aussi des gars d'affaires. Et ils ont une façon bien particulière d'administrer leur argent.

Pour ce faire, ils ont formé une compagnie, la compagnie Vilain Pingouin. Ce moyen, mis en place avant même le premier disque du groupe, sert à acheter des instruments, comme l'accordéon de Claude parce qu'on voulait qu'il en

joue sur le deuxième album, ou encore un «12 pistes».

Mais la compagnie a aussi d'autres mandats. «On a un service de paie, on fait des investissements, on achète des REER», donne en exemple Michel.

Ce dernier indique ce qui a incité les cinq musiciens à se donner cet outil administratif. «On voulait être bien organisé, pour ne pas avoir à se poser des questions: va-t-on avoir de l'argent la semaine prochaine, ou dans deux semaines? Ainsi, notre service de paie prévoit les déductions à la source», explique-t-il.

Les cinq musiciens ont ainsi une paie hebdomadaire, peu importe ce qu'ils font: qu'ils soient en tournée de promotion ou de spectacles, ou encore en période d'écriture.

«On a une comptable et elle veut que ce soit clair pour tout le monde. C'est l'un parce qu'on sait où on s'en va. On n'a pas à se casser la tête et on peut se concentrer à ce qu'on fait», remarque Michel.

«Dieu sait qu'un problème d'argent, ça peut briser un groupe», observe Claude. «Avec le succès du premier album, on a fait de l'argent, jusqu'à un certain point, mais ce n'est pas sûr que ça va durer. Si ça arrive un jour, il restera quelque chose», souligne Rodolphe Fortier,

guitariste.

Par cette compagnie, Vilain Pingouin veut aussi éviter toute mauvaise surprise. «On ne vivra pas le cauchemar de certains artistes qui reçoivent la visite de l'impôt, après cinq ans. Ils se retrouvent à devoir rembourser des sommes d'argent incroyables: ils vivent un vrai «bad trip». Nous, on ne l'aura pas ce «bad trip-là». C'est une sécurité à long terme», soutient Michel.

«C'est l'un: à la fin de l'année, on reçoit notre rapport annuel. Pour nous, c'est intéressant», enchaîne-t-il. Et chacun a un titre, du président au secrétaire.

Moins de clips

Si le vidéo-clip s'est avéré un outil très utile à Vilain Pingouin pour se faire connaître, les gars s'entendent pour dire qu'il y en aura probablement moins avec le deuxième album. «Je ne sais pas si on va en faire autant, parce que faire des clips, ça coûte un bras, fait observer Fred. Dans le cas du premier disque, c'était nécessaire parce qu'on n'avait pas les moyens d'aller dans tous les villages du Québec. En sortant six clips, ça été notre moyen d'entrer dans les maisons: c'était notre carte de visite. Avec le deuxième (album), on a plus de notoriété, je ne sais pas si on va en faire autant», conclut-il.

TABLE D'HÔTE ANTI-RÉCESSION

995\$

Crème ou potage du jour
ENTRÉES

Petits fours aux asperges
Salade du chef à l'ail
Terrine aux trois viandes

Escargots au beurre d'ail
Fondue parmesan (maison)
Salade César

REPAS PRINCIPAUX

Fondue chinoise
Fondue suisse
Brochette de fruits de mer
Ailes piquantes
Trio de crevettes

Médailon de bœuf
Brochette de poulet
Sole meunière

Langoustines

DESSERTS

Beau choix: Forêt noire, Saint-Honoré, chocolat, Paris-Brest, carottes et noix, fromage, crêpes suzettes flambées

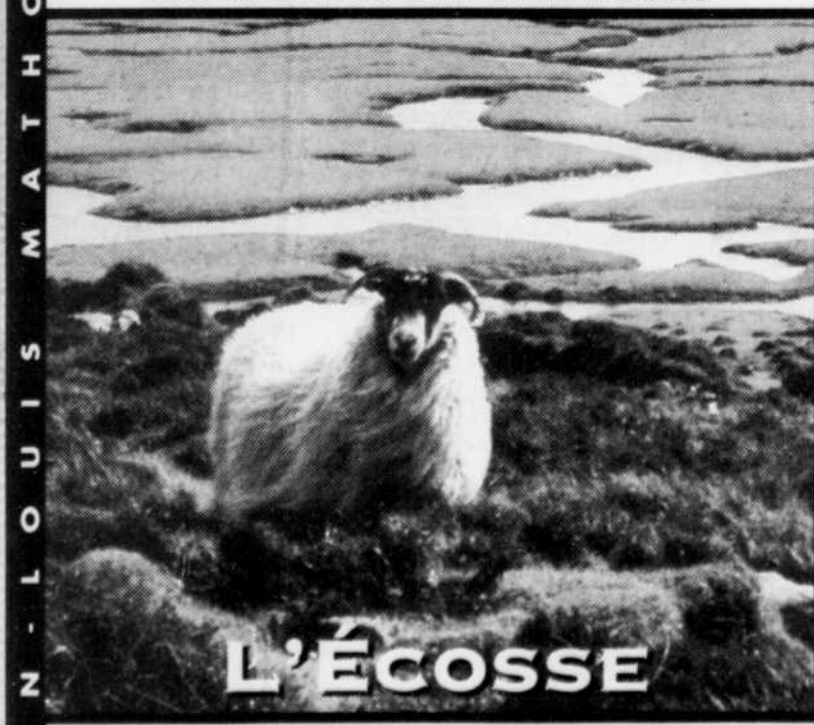
TOUT COMPRIS POUR MOINS DE 10\$

Le Bourguignon
172, Radisson,
Trois-Rivières
373-2265

En vigueur tous les soirs

L'interurbain Bell
présente

LES GRANDS EXPLORATEURS



L'ÉCOSSE

SAMEDI 28 NOVEMBRE «Nouvelle représentation à 14h30»
COMPLÉT et COMPLÉT

SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON
374, rue des Forges Trois-Rivières
Réservations téléphoniques: 380-9797

Cuichers ouverts du lundi au samedi de 11h à 19h

BINGO

Le dimanche à 19h
3000\$ EN PRIX
(cartes jetables et marqueurs)

Centre Landry
1954, rue Saint-François-d'Assise
Trois-Rivières

Pour information: 376-4409

Le seul en circuit fermé (T.V.)
à Trois-Rivières

Cinéma



Gary Sinise (debout) et John Malkovich incarnent respectivement George et Lennie.

Des souris et des hommes

Le rêve et l'amitié prennent tout leur sens

Isabelle Légaré
Trois-Rivières

Émue, les quelques personnes rassemblées dans la salle de visionnement ont fixé le générique avant de quitter silencieusement le cinéma Impérial qui présente, depuis une semaine, le classique «Des souris et des hommes».

On peut avoir lu et relu le roman de John Steinbeck, vu sa première adaptation à l'écran en 1939 ou, dans les années 60, la version québécoise avec Jacques Godin et Luce Guilbeault... Cela importe peu. Vous redécouvrirez la beauté de cette simple et dramatique histoire, vous aurez envie de vous replonger dans ce livre publié en 31 langues traduisant la compassion, l'amour, l'amitié, la solitude, l'isolement.

«Des souris et des hommes», c'est un film «profond», qui vient vous chercher lorsque vous vous y attendez le moins, sans insister.

«Of mice and men» met en vedette John Malkovich (Lions dangereux) et le réalisateur Gary Sinise.

Le gentil costaud simple d'esprit, Lennie, c'est Malkovich. Admirable. Plus retiré mais d'une présence tout aussi remarquable, Sinise personnifie George, le compagnon de route de Lennie ou celui qui pense pour deux. Sinise joue, en fait, le rôle de sa vie en tant que réalisateur de ce grand film d'acteurs.

Travailleurs agricoles itinérants, George et Lennie rêvent de posséder un jour leur propre ferme avec des lapins dont Lennie pourra lui-même s'occuper. «Lennie, ce n'est pas une lumière mais un sacré bon ouvrier», avoue George lorsque les deux gaillards se présentent à leur nouveau patron.

La relation entre George et Lennie est unique. Autour d'eux: un vieil homme et son chien, le fils baveux du patron et sa femme frustrée en ménage, un gentil contremaître, un noir en mal d'amitié et plusieurs autres compagnons plus ou moins effacés. Appuyé d'une musique discrète, le scénario évolue. George puise son sens d'appartenance auprès de Lennie dont l'âge mental ne dépasse pas cinq ans. Et Lennie, qui est tellement accaparant, empêche George d'être obsédé par lui-même. Ensemble, ils reçoivent les ordres, s'amuse avec leurs camarades, mais seul Lennie ne connaît pas sa force et les drames qui s'ensuivent...

Cette histoire de l'époque de la Dépression traite d'espoir et de rêves (la maison et les lapins «que George va me laisser s'occuper»). Elle parle également du support qu'on en retire. «Des souris et des hommes» est une oeuvre contemporaine, universelle. À voir absolument pour s'enrichir le cœur et l'esprit.

Dracula sous son vrai visage



Une grande histoire d'amour dans laquelle l'horreur est accessoire

François Houde

L'histoire originale de Dracula est née en 1897 avec le roman de l'écrivain anglais Bram Stoker. Depuis ce temps, le cinéma en a déformé la nature à travers une multitude d'adaptations plus ou moins farfelues. La trame a été déformée au point de perdre son essence même.

À l'initiative du scénariste James V. Hart, Francis Ford Coppola a repris cette histoire et en a fait une adaptation dont on dit qu'elle est peut-être celle qui, parmi toutes celles réalisées sur grand écran, se rapproche le plus du roman original, une épopée à forte saveur érotique, mais surtout une grande histoire d'amour.

L'horreur, en tout cas, y est accessoire. Dans le roman comme dans le film de Coppola. C'est un scandale de voir ce que le temps et l'imagerie populaire ont fait de cette superbe histoire. Ne serait-ce que pour cela, l'apport du «Dracula» de Coppola est important.

Mais c'est bien là la moindre de ses qualités. «Dracula» est un film exceptionnel, une véritable oeuvre cinématographique et la preuve également, si besoin était d'en faire une, que Coppola est un grand réalisateur. Quelle que soit l'ampleur de son oeuvre, si complexes que soient certains de ses films, jamais ne semble-t-il dépassé par eux.

Jamais ne sent-on dans «Dracula» que Coppola a perdu le contrôle de l'immense machine que constitue la réalisation d'un tel film. Il n'est jamais écrasé par le poids de son oeuvre. Il trouve, dans cette cathédrale, à inscrire sa signature dans la pierre qu'il a sculptée. C'est une qualité rare pour un cinéaste et une caractéristique des grands.

Dracula est un film grandiose. Les décors, les costumes, les maquillages, l'éclairage, la photographie, les effets spéciaux sont tout simplement renversants. Si beaux qu'ils en deviennent carrément sensuels. De plus, et en cela je suis en désaccord avec certains critiques qui ont vu dans ce film un exercice de style un peu lourd, il m'a semblé que Coppola a mis toute sa maes-

trie de mettre en scène au service de l'oeuvre et de son propos.

Certaines scènes resteront comme des classiques du genre. La mise en scène est d'une telle minutie qu'elle fascine littéralement, au point où il est parfois difficile de consacrer toute son attention à l'histoire.

Et bien, malgré tout le bien que je pense de ce film, j'avoue que je ne l'ai pas beaucoup aimé. Je l'ai admiré, nuance, mais n'ai pas été touché et c'est là un critère qui m'importe beaucoup au cinéma. L'approche m'est personnelle, j'en conviens, et c'est pour cela que j'estime qu'elle ne constitue pas un jugement sur la valeur objective de l'oeuvre.

J'ai mis cette froideur apparemment volontaire du film sur le souci de Coppola d'être le plus fidèle possible à l'oeuvre originale. Elle a été écrite, rappelons-le, à la fin du dix-huitième siècle dans une Angleterre victorienne qui n'était guère portée sur les épanchements émotifs gratuits. Aussi, l'émotion y est-elle sublimée.

Que rajouter, si ce n'est qu'il s'agit là d'un film remarquable et d'une rare qualité, mais pas émouvant. Quel dommage!

Dans leur chasse aux vampires, Quincey P. Morris (Bill Campbell), Lord Arthur Holmwood (Cary Elwes), Van Elsing (Anthony Hopkins) et le docteur Seward (Richard E. Grant) observent le cadavre de Lucy Westenra (Sadie Frost) pour y découvrir un quelconque signe de vie.

Ci-contre, le comte Dracula (Gary Oldman) s'apprête à s'abreuver au cou innocent de sa victime, Mina Murray (Winona Ryder).



CINÉMA FLEUR DE LYS
CARREFOUR TROIS-RIVIÈRES OUEST

3. SEM. Un ex-policier mal enqueté, mal foutu, mal assis. Pour les terroristes du vol 163... Ca va aller très mal.

Wesley Snipes est le PASSAGER 57
version française de PASSENGER 57

VENDREDI: 19h10 et 21h
SAMEDI et DIMANCHE: 13h10, 15h, 19h10 et 21h

ROBERT REDFORD
5. SEM.

LES ESCROCS
VERSION FRANÇAISE DE SNEAKERS

VENDREDI: 19h et 21h30
SAMEDI et DIMANCHE: 13h, 15h30, 19h et 21h30

DUSTIN HOFFMAN
SEENA DAVIS
ANDY GARCIA

HÉROS
version française de HERO

VENDREDI: 19h et 21h30
SAMEDI et DIMANCHE: 13h, 15h30, 19h et 21h30

JAMES BELUSHI
LORRAINE BRACCO
TONY GOLDWYN

un film de ANDY WOLK

Baisers Mortels
A PALM BEACH

VENDREDI: 19h et 21h30
SAMEDI et DIMANCHE: 13h, 15h30, 19h et 21h30

STELLA ARTOIS

LE PLUS MUSICAL DES FILMS DE CLAUDE LÉLOUCH

GÉRARD LANVIN **BÉATRICE DALLE**

LA BELLE HISTOIRE

VENDREDI: 19h30
SAMEDI et DIMANCHE: 13h30 et 19h30

KEVIN COSTNER
WHITNEY HOUSTON

Ne jamais la perdre de vue.
Ne jamais relâcher sa surveillance.
Ne jamais tomber en amour.

LE GARDE DU CORPS
VERSION FRANÇAISE DE "THE BODYGUARD"

VENDREDI: 19h30
SAMEDI et DIMANCHE: 13h30 et 19h30

CINÉ-ENTREPRISE

Cinéma IMPÉRIAL
4425 Boul. ROYAL
ADULTES 7\$
Mardi-mercredi 4\$
Tél: 373-1001

Un film de FRANCIS FORD COPPOLA
Dracula
version française
AUCUN LAISSEZ-PASSER TOUS LES SOIRS 7:00-9:30
SAM. DIM. 2:00-4:30-7:00-9:30

Un film de OF MICE AND MEN
DES SOURIS ET DES HOMMES
TOUS LES SOIRS 7:15-9:25
SAM. DIM. 12:15-2:30-5:00-7:15-9:25

CANDYMAN,
LE SPECTRE MALÉFIQUE
version française de CANDYMAN
TOUS LES SOIRS 7:00-9:00
SAM. DIM. 1:00-3:00-5:00-7:00-9:00

Carte CINÉ-CLUB
ACHETEZ VOTRE CARTE CINÉ-CLUB.
Information au guichet ou téléphonez au 373-1001

Les livres

Doris V.-Hamel

«Le guide de l'auto 93»

■ Les nouveaux modèles d'autos, de camionnettes et de fourgonnettes de la 27e édition du guide de l'auto préparé par Denis Duquet, Marc Lachapelle en collaboration avec Jacques Duval vient de paraître à la maison des éditions de l'Homme. Quatre cents pages couleurs agréables à regarder, faciles à consulter.

«Ce qu'il faut savoir» de la Taurus / Mercury Sable, par exemple: son comportement routier, le freinage, la sécurité passive, la visibilité, le confort et le volume de chargement y sont évalués. Une fiche technique et l'évaluation «la sagesse du raffinement» coiffe la présentation comme pour toutes les voitures.

On vous parle de la voiture électrique au Québec: courant d'avenir ou utopie? Jacques Duval signe un dossier sur la sécurité routière. Les prototypes éveillent la curiosité et les bons achats y sont notés.

«Le guide de l'auto 93» est publié à la maison des éditions de l'Homme.

«Ma vie comme rivière»

■ Mme Simone Monet-Chartrand, une des femmes remarquables de la génération des battantes poursuit ses confidences aux générations montantes. Elle publie le 4e tome de ses mémoires. Mme Monet-Chartrand nous confie les événements les plus rapprochés de nous, ceux qui ont marqué la population de 1963 jusqu'en 1992.

Le début des années 60, marqué



par la révolution tranquille, propose une lecture d'événements dans plusieurs champs d'activités. Il a été riche de nombreuses réalisations. Mme Monet-Chartrand les éclaire en les situant dans une perspective globale. D'une façon intelligente et sensible, elle nous permet de revivre un pan complet de l'histoire.

Des lettres où elle conserve une foi vive qu'elle communique. Celles qu'elle reçoit aussi, témoignages de ses talents d'éducatrice, de conférencière (elle lance parfois tout en vrac, mais elle a raison, selon l'appréciation du chanoine Groulx). Avec tellement d'enthousiasme, Simone Monet-Chartrand marque une génération de femmes. Une femme impliquée, s'il en est une, dans la construction d'une société plus juste, plus humaine. La

tâche qu'elle s'est donnée se poursuit.

Le 4e tome de «Ma vie comme rivière» vient rejoindre les trois premiers, disponibles dans la collection mémoire de femmes, à la maison des éditions du Remue-ménage.

«La ménopause mieux comprise, mieux vécue»

■ Mme Lucette Proulx-Sammot travaille à la rédaction de la lettre «Une véritable amie». Elle vient de publier, pour les femmes d'ici, le premier livre qui traite de la ménopause.

Il s'agit du premier livre vraiment québécois qui touche la ménopause sous ses multiples aspects. Il tombe pile. En effet, le nombre de femmes entre 40 et 55 ans est toujours croissant: c'est la génération du baby boom qui s'interroge et qui veut de vraies réponses pour faire, par la suite, des choix bien éclairés. Et c'est pour cette raison que Mme Proulx-Sammot est convaincue de l'importance de la bonne information.

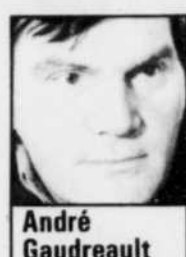
À partir des principales questions que la ménopause suscite, ce livre écrit par une femme qui vous ressemble vise à démystifier et à dramatiser ce passage inévitable de la vie. On y parle de problèmes et de difficultés, puisque certaines femmes en vivent plus que d'autres. On y parle aussi de surprises et de défis à relever, puisqu'elles sont nombreuses les femmes à témoigner des joies et des richesses de leur «deuxième vie». Le livre «La ménopause mieux comprise, mieux vécue» est publié à la maison des éditions Édimag.

Clovis, une histoire romancée de l'Acadie

L'ex-animateur de radio et de télévision, Jacques Gauthier, qui a travaillé un moment à Trois-Rivières, nous avait donc caché son talent d'écrivain. Nous savions toutefois que ces dernières années, à Toronto où il vit depuis longtemps, il s'était intéressé au théâtre. Eh bien! le voici maintenant romancier.

Et un romancier ambitieux avec ça. Il vient de publier, en effet, chez Pierre Tisseyre, le premier tome de ce qui sera une saga de quatre livres racontant la destinée à la fois tragique et exaltante de deux familles ennemies qui s'affrontent à travers les siècles dans un combat mortel.

En fait, c'est l'histoire de la naissance et de l'établissement de l'Acadie que nous raconte le romancier.



André Gaudreault

Voici donc «Clovis / Chroniques d'Acadie», roman de 470 pages mais qui se lit tout de même assez rapidement.

L'histoire commence en France sous le règne d'Henri IV à la fin du 16e siècle et se termine en Acadie vers le milieu du siècle suivant. Tout tourne autour du personnage de Clovis dont la naissance restera mystérieuse pour le lecteur jusqu'à la toute fin du roman.

Pris en charge par Mme de Guercheville dont Henri IV aurait bien voulu faire sa maîtresse, Clovis devra être constamment protégé, menacé d'assassinat qu'il est sans que l'on sache pourquoi.

Alors qu'à Paris, dans l'entourage du roi, on parle de plus en plus de la colonisation de l'Amérique, le jeune Clovis devenu militaire cherchera à quitter pour la colonie malgré les objections de sa mère adoptive. Il finira quand même par y parvenir. Mais Clovis est armé bien davantage pour cette aventure que tous les autres. Il a été élevé en compagnie de Chégumakun, jeune Amérindien amené à la cour de France et dont il apprendra la langue et un peu des moeurs.

Une fois en Acadie les choses lui seront beaucoup plus faciles. Mais il a fallu compter sur les rivalités de certains Français qui se disputaient la propriété de diverses portions de la nouvelle colonie; sur l'hostilité des Anglais, aussi, installés plus au Sud et qui avaient les mêmes ambitions.

À travers tous les événements tragiques qui vont se dérouler, Clovis n'en vivra pas moins une belle histoire d'amour avec une



jeune Amérindienne qui va lui donner un fils, mais qui sera assassinée plus tard. Quant à Clovis, il mourra au combat mais pas avant que son fils Aakadé ne lui ait donné un petit-fils, Onéméchin, destiné comme lui à devenir le seigneur d'Adjimsek, territoire de la colonie sur lequel avait régné son grand-père Clovis.

Voilà résumée, bien maladroitement, une histoire peut-être un peu complexe dont nous connaissons la suite éventuellement.

Jacques Gauthier a dû faire d'importantes recherches pour mener sa tâche à bien, pour ne pas commettre d'anachronismes quant à l'histoire et à la langue. Pour le reste il a pu inventer à son aise et l'imagination ne lui a pas manqué. Il me faut dire cependant que, nonobstant l'intérêt que l'on prend à l'histoire, l'écriture très soignée est un peu convenue et ne réserve pas beaucoup



de surprises. Nous n'en attendons pas moins la suite avec hâte.

Aujourd'hui le Paradis

Comment rendre compte d'un ouvrage, aussi bien écrit soit-il, qui, à partir de tout ce que le Nouvel-Âge a produit de plus confus, de moins scientifique et souvent de plus farfelu, un ouvrage, dis-je, qui vous propose le paradis pour aujourd'hui?

Cet ouvrage c'est celui de Mme Viviane Luc, Française installée depuis quelques années dans la région de Shawinigan, et qu'elle vient de publier aux éditions du Roseau.

Son argument central est que nous faisons partie de la Nature, que nous sommes la Nature, et qu'une réconciliation avec la Nature est en quelque sorte une réconciliation avec nous-mêmes, la réharmonisation de toutes choses. On ne peut s'empêcher de faire le rapprochement avec la pensée amérindienne. La terre n'est à personne, elle est partie de nous comme nous sommes partie d'elle.

Mais c'est quand nous arrivons aux «pratiques naturelles de régénération» et surtout à «l'environnement guérisseur», que nous nous perdons un peu. L'auteur fait ici appel bien davantage à des concepts qu'à des réalités prouvées et éprouvées. Encore que l'environnement est sans doute d'une grande importance par rapport à nos comportements qu'il influence sans doute. Mais quand vous dites «le vêtement, serviteur et médecin du corps étherique et de l'aura» ou que vous parlez des caractéristiques du «vêtement-harmonique», des «peintures magnétiques» et des peintures rayonnantes, quand vous affirmez que «le son est le guérisseur naturel de l'âme», il faudrait plus qu'un discours ésotérique pour démontrer le bien fondé de ces affirmations.

Pour vous donner le ton de l'ouvrage, lisons la quatrième de couverture que nous devons sans doute à l'auteur elle-même. «La Terre Promise est l'affaire de chacun; elle sera révélée progressivement, par notre réharmonisation respective avec la Planète et l'Humanité dont nous sommes solidaires, avec la Nature dont dépendent le souffle et la matière de notre existence... Tout éloignement de cette parenté cosmo-tellurique, qui unit l'Homme et la Nature, est la cause de tous les désordres écologiques dont souffre notre planète, nos sociétés et nos organismes».

Je n'en trouve pas moins qu'il y a de grandes vérités dans «Aujourd'hui le Paradis», d'excellents principes pour une vie pleine et harmonieuse. Mais la promesse du titre reste quand même un peu grosse.

Centre des Arts de Shawinigan

(819) 539-6444

Présente

à la salle

Philippe-Filion

Autoroute 55 - sortie 217

DIMANCHE 29 NOVEMBRE 1992 - 19h30

SPECTACLE DE 25e ANNIVERSAIRE

Variétés coût: **10\$**

DIMANCHE 22 NOVEMBRE 1992

14h

ZZZOOM

Spectacle enfants

Coût: **6\$**

CÉLINE DION

mardi 22 déc. 20h

Coût: **33\$**

PASSEPORT VERS LE SOMMET

Samedi 5 déc. 1992 20h

Artiste invité: **MARC GABRIEL**

Coût: **12\$**

JEAN-PIERRE FERLAND

chanson

Samedi 21 nov. 1992 20h

Coût: **24\$**

Théâtre populaire du Québec

VENDREDI 27 NOV. 1992 20h

LA MAISON CASSEE

Coût: **20\$**

SAMEDI 28 NOV. 1992 20h

HORIZONS DU MONDE

Coût: **8\$**

La crèche de Bethléem

Samedi 19 décembre 14h

Coût: **5\$**

ORCHESTRE SYMPHONIQUE DE TROIS-RIVIÈRES

Judi 10 décembre 1992, 20h: **18\$**

Soliste invité: **CLAUDE CORBEIL** basse

LA BILLETTERIE SERA OUVERTE AUX HEURES SUIVANTES:

Du lundi au vendredi de 12h à 18h

Pour les spectacles présentés durant la fin de semaine, la billetterie ouvrira à partir de 17h. Des frais de service au montant de 1,50\$ seront perçus pour tout achat fait avec la carte de crédit. Visa et MasterCard acceptées.

VILLE DE SHAWINIGAN

Gouvernement du Québec

Ministère des Affaires culturelles

Le Nouvelliste

CKSM 122

CHLN 55 AM

CHEY

Rock Déjanté

COGECO Câble inc.

1630, 6e Rue, bureau 100

Trois-Rivières (Québec) G8Y 5B8

Tél.: 379-2443 Téléc.: 379-9174

Horaires de programmation de Cogeco Câble 11

Semaine du 22 novembre au 28 novembre 1992

Le dimanche 22 novembre

15h00 "Les sorcières" (TVC-SH)

Pièce de théâtre pour enfants

Communiqués

17h30 Cogeco Câble présente "Soleil à gagner" (TVC-TR)

18h00 Gala MRC Maskinongé (TVC-TR)

Communiqués

Le lundi 23 novembre

13h30 Le Chapelet

14h00 L'eau vive #12 (TVC-SH)

14h30 La grammaire expliquée #12 (MTL)

15h30 En tête à tête #1 (TVC-SH)

16h00 Reprise des courses à l'hippodrome Communiqués

18h00 Banquet Kabalistique #11 (TVC-TR)

18h30 Entraide et sobriété #12 (TVC-CAP)

19h00 Le Tai Chi Chouan #12 (TVC-SH)

19h30 Le tour du monde avec Louis-Jacques Filion #12 (TVC-TR)

20h00 Les couleurs de la vie #12 (SAINT HYACINTHE)

20h30 Cuisine entre nous (TVC-CAP)

"Pierre Beaulac, Le Nouvelliste"

21h00 Votre épargne en action #4 (TVC-TR)

21h30 Vers la nouvelle culture #12 (TVC-SH)

"Terre des Vivants"

22h00 Bonsoir

Le mardi 24 novembre

13h30 Le Chapelet

14h00 Qui sont-elles? #11 (TVC-TR)

14h30 Destination voyage #12 (TVC-TR)

15h00 Vers la nouvelle culture #12 (TVC-SH)

"La terre des vivants"

15h30 Lumière de vie #8 (TVC-SH)

16h00 Différence #9 (TVC-TR)

16h30 L'heure du conte #12 (TVC-SH)

Bibliothèque de Shawinigan

17h00 TÉLÉ BINGO EN DIRECT (TVC-TR)

"Fondation des malades du Cœur et Club Rotary"

18h00 Cogeco Câble présente "Soleil à gagner" (TVC-TR)

18h30 L'eau vive #12 (TVC-SH)

19h00 Partir en affaires, un choix à votre portée #2 (TVC-SH)

19h30 Nouvelle technologie de la pensée #34 (TVC-SH)

20h30 Portrait de la Mauricie (TVC-SH)

"Juge Lapointe"

21h00 Il était une fois... #12 (TVC-SH)

21h30 Centre des Arts de Shawinigan (TVC-SH)

25 ans déjà Bonsoir

Le mercredi 25 novembre

13h30 Le Chapelet

14h00 Le tour du monde avec Louis-Jacques Filion #12 (TVC-TR)

14h30 Partir en affaires, un choix à votre portée #2 (TVC-SH)

15h00 Il était une fois... #12 (TVC-SH)

15h30 Cuisine entre nous (TVC-CAP)

"Pierre Beaulac, Le Nouvelliste"

16h00 Reprise des courses à l'hippodrome Communiqués

18h00 Bâtir une société (TVC-TR)

18h30 En tête à tête #1 (TVC-SH)

19h00 Différence #9 (TVC-TR)

19h30 Qui sont-elles? #11 (TVC-TR)

20h00 La terre des roses #12 (TVC-TR)

21h00 Le sel de la vie #5 (TVC-TR)

22h00 Bonsoir

Le jeudi 26 novembre

13h30 Le Chapelet

14h00 Nouvelle technologie de la pensée #34 (TVC-SH)

15h00 Le sel de la vie #5 (TVC-TR)

16h00 Centre des Arts (TVC-SH)

Conférence Atelier Papyrus Communiqués

17h00 Bâtir une société (TVC-TR)

18h00 Lumière de vie #8 (TVC-SH)

19h00 Centre des Arts de Shawinigan (TVC-SH)

19h30 Destination voyage #12 (TVC-TR)

20h00 Cogeco Câble présente "Soleil à gagner" (TVC-TR)

20h30 L'émission "Pastor Truc" (TVC-TR)

21h00 Conférence de la Chambre de Commerce de Trois-Rivières (28 octobre) (TVC-TR)

22h00 Bonsoir

Le vendredi 27 novembre

13h30 Le Chapelet

14h00 Le Tai Chi Chouan #12 (TVC-SH)

14h30 La terre des roses #12 (TVC-TR)

15h30 Entraide et sobriété #12 (TVC-CAP)

16h00 Portrait de la Mauricie (TVC-SH)

"Juge Lapointe"

16h30 Banquet Kabalistique #11 (TVC-TR)

Communiqués

18h00 La grammaire expliquée #12 (MTL)

19h00 L'heure du conte #12 (TVC-SH)

Bibliothèque de Shawinigan

19h30 Naturopathie pour tous #12 (MTL)

20h00 Sur la place #7 (MTL)

21h00 Votre épargne en action #5 (TVC-TR)

21h30 Esotérisme expérimental

22h30 Bonsoir

Le samedi 28 novembre

15h00 Jeunes Entrepreneurs (TVC-SH)

Communiqués

19h00 L'émission "Pastor Truc" (TVC-TR)

19h30 Bâtir une société (TVC-TR)

Centre des Arts (TVC-SH)

Conférence Atelier Papyrus Communiqués

Pour information: 693-8353-Extérieur: 1-800-667-8353

JEAN COUTU

On trouve de tout

même un ami

• TROIS-RIVIÈRES

• SHAWINIGAN

• CAP-DE-LA-MADELEINE

Arts visuels

À la galerie du Parc

Une vingtaine d'artistes parmi nos meilleurs

André Gaudreault
Trois-Rivières

À l'occasion de son 20e anniversaire, la galerie d'art du Parc, a constellé l'année 1992 de manifestations culturelles d'envergure. L'une des plus imposantes est nettement celle qui y est en cours jusqu'au 18 décembre.

On peut y voir d'abord le travail de trois piliers de la galerie, ceux qu'on a appelé pour la circonstance «des artistes invités», Louise Panneton, Jeanne Vanasse et Richard Normandin et celui de près d'une vingtaine d'artistes professionnels de la région Mauricie-Bois-Francs, choisis par jury.

Dans ses pièces et installations Mme Panneton associe encore des matériaux naturels (jute, bois, papier) avec, dans l'esprit, un souci écologique qui n'assassine pas l'oeuvre d'art qu'elle veut réaliser avant tout, sans nul doute. Beau travail et bon goût sont encore et comme toujours, associés à tout ce que fait cette grande artiste trifluvienne.

Jeanne Vanasse, avec ses personnages féminins, notamment, donne dans un classicisme qu'elle est sans doute la seule à pratiquer chez nous et pour notre plus grand plaisir. Ses «vieux ors», comme j'ai envie de les appeler sont quand même des oeuvres bien d'aujourd'hui auxquelles sont généralement associées quelques intentions sociales comme le suggèrent certains titres. Ainsi, le soldat musicien de «...tous les soldats se feront troubadours, mais...».

Richard Normandin, pour sa part, est revenu, et avec quel bonheur, à un art qui n'a rien à voir avec les formes géométriques auxquelles il nous avait habitués ces dernières années qui étaient quand même fort belles. Il y présente des encres sur papier-carton. Noir sur blanc et en très grand format, voici en particulier «Dépayage», une oeuvre impressionnante par ses vides et ses pleins qui suggère en même temps froideur et chaleur, abondance et pénurie. L'artiste avait exploité cette veine, à ses débuts, nous a-t-il déjà confié.

Les professionnels

Les artistes professionnels que regroupe cette exposition avaient été invités à soumettre leurs oeuvres à un concours, consentant à l'avance à ce qu'elles soient choisies ou rejetées. Il est bien évident que plusieurs artistes de calibre n'y ont pas participé (point n'est besoin de citer des noms), mais on ne peut mettre en doute la qualité des oeuvres retenues qui forment un bel éventail du travail de quelques-uns de nos meilleurs talents.

Les dessins de Sean Rudman, aussi chargés soient-ils de ratures laissées sur la papier, prennent tout leur sens si vous vous tenez à une distance normale du tableau. Ceux de Suzie Allen qui paraissent abstraits sont des réussites artistiques incontestables. Les peintures-collages de Reine Bouthat, par leur bouillonnement, leur foisonnement de sens ont



De Jeanne Vanasse, «Florie ou saison d'étonnement».

aussi leur place dans cette exposition.

Quant à Marcel Dargis, notre meilleur peintre naïf, il est toujours actuel avec ses scènes de la vie d'hier. Sylvie Davidson et sa «Femme cosmique», sont par ailleurs bien de leur temps. L'humour de Jean-Pierre Gaudreau se fait encore sentir dans «Sans attache», qui a d'ailleurs mérité une mention au concours. Paul Gélinas nous suggère sur une photo en noir et blanc une érablière comme rarement quel qu'un a pu la regarder. Hélène Goulet poursuit une démarche toute personnelle en juxtaposant des formes géométriques de diverses couleurs qui chantent comme une musique.

Jo Ann Lanneville, graveuse, a pour sa part mérité un prix avec une abstraction en noir et jaune intitulée «L'Eclipse» et qui est d'une grande force évocatrice. Diane Legrow, de son côté, donne dans la presque abstraction avec une aquarelle intitulée (tout à fait abstraitement cette fois), «Solitude». Le photographe Gilles Masse avec ses deux portraits, «France» et «Francine», nous montre comment dans le dépouillement et la simplicité on peut atteindre quand même une grande expressivité. La même remarque peut s'appliquer à Joan Pagé, sauf que celle-ci travaille avec un pinceau. Voir «Reflet d'espoir»: au premier plan, des arbres vieillissants qui ont perdu leurs aiguilles mais qui n'en sont pas moins adossés à une forêt bien vivante.

Pure abstraction que «Animas», de Lise René, réalisée en pâte de papier moulée, rehaussée de collage. Recueillement. Benoit Sauvageau va étonner avec son «Moulin à émotion», présenté comme une calandre de moulin à papier avec cette différence que le papier n'est pas vierge, mais traversé de couleur vibrante. À la pointe sèche et à l'eau forte, Francine Turcotte a réalisé «La mer sauvage», pour laquelle elle a mérité un prix. Le geste est large, les traits sont courbes évoquant les vagues de la mer. C'est depuis longtemps la manière Turcotte: tout dire avec des formes abstraites mais légèrement suggestives.

Ghislaine Verville a choisi l'acrylique sur papier dans divers tons de gris pour s'exprimer. Il ne s'agit toutefois pas d'une feuille de papier lisse. Elle est plutôt «gauffrée» à la main, de façon désordonnée pour mieux exprimer la «Véhémence du large» comme le dit un de ses titres. Enfin Colette Cloutier va éblouir avec son installation intitulée «Forêt rêve mutant», formée de longs rectangles verticaux étroits sur le mur et de rouleaux de papier cartonné posés «debout» à l'avant-plan. Et c'est le jeu des couleurs vives qui fait le reste, ces mêmes couleurs qu'elle a exploité déjà dans ses plus belles abstractions et dans sa série des «Totems».

En somme, voilà un beau panorama du travail de quelques-uns et quelques-unes de nos meilleurs artistes. À voir sans hésitation.

Lepage triomphe à Paris

Michel Dolbec
Paris (PC)

Après avoir créé le mois dernier une impressionnante trilogie shakespaérienne, le Québécois Robert Lepage suscite maintenant l'enthousiasme à Paris avec «Le Polygraphe».

Le journal Le Monde a donné le ton hier en publiant un article absolument dithyrambique sur «l'in-vraisemblable génie» de Lepage et sur son spectacle, considéré comme «une nouvelle page, une splendide et sulfureuse page du grand livre des arts».

«Avec une pièce folle et forte, titre le quotidien après avoir évoqué «L'automne» de Robert Lepage, le Canadien enthousiasme Paris».

On s'attend à ce que l'ensemble de la critique emboîte le pas au cours des prochains jours. D'autres journalistes présents lors de la première jeudi soir, notamment celui du journal Libération, ne cachaient pas leur enthousiasme après la pièce, que Lepage a écrite avec la comédienne Marie Brassard.

L'article du Monde est signé par Olivier Schmitt, un des critiques parisiens les plus respectés. C'est peu dire que de souligner qu'il a adoré «Le Polygraphe». «A rencontrer ce Canadien à la trentaine aimable, pudique, on ne peut soupçonner l'in-vraisemblable génie dé-mo-ni-que qui l'habite, écrit-il. Il faut pour cela approcher «son» théâtre

d'auteur, d'image, d'acteur qui prend tous les risques, et se joue de toutes les difficultés stylistiques ou techniques, qu'il met lui-même en jeu, en joie.»

Le Polygraphe met en scène trois personnages (Marie Brassard, Pierre Auger et Jules Phillip), véritable «trinité de chair et de sang» dans une réflexion sur le mensonge et sur la culpabilité, sur les doutes d'un homme soumis au détecteur de mensonge (le polygraphe) pour le meurtre sauvage d'une jeune femme, dont la police sait qu'il n'est pas l'auteur.

«De mensonges, il va en être question, souligne le Monde, dans un embrasement de mots, de sons, de lumières, embrasements des corps et des coeurs.»

Le quotidien vante l'écriture de Lepage et de Brassard qui «ont tissé serré les fils de ce récit qui ne serait qu'anecdotique s'il ne mettait en oeuvre un jeu de miroirs effarant». Il louange aussi la mise en scène de Lepage, passé «maître dans l'art de maîtriser les corps», qui utilise les techniques «réputées cinématographiques», allant même jusqu'à créer un véritable plan en plongée, comme si les spectateurs étaient au-dessus des comédiens, «du jamais vu en scène mais désormais évident».

«C'est la marque de fabrique de Lepage, bricoleur de génie, concepteur d'images impossibles, de machines de théâtre apparemment simples et tellement spectaculaires.»

Après le Polygraphe, Robert Lepage reprendra à Paris «Les Aigüilles et l'Opium» (qu'il présente en ce moment à Londres). Cela clôturera le «cycle Lepage» présenté dans le cadre du Festival d'automne de Paris, dont le Québécois aura été la grande vedette.

Le mois dernier, Lepage avait mis en scène trois Shakespare-MacBeth, Coriolan et la Tempête dans des traductions en québécois en «français archaïsant» de Michel Garneau.

Le Monde a rappelé hier que les pièces avaient été présentées «devant des salles éberluées et enthousiastes». Il reste que leur succès n'a pas été aussi grand que celui qui semble attendre «Le Polygraphe». Quelques journaux ont salué, avant même qu'il n'arrive, le «génie» de Lepage, et la «féroce beauté» de son Macbeth. Mais la critique, dans son ensemble, a ensuite passé sous silence ses trois Shakespare. Dans le public, les avis étaient partagés. À la première de «MacBeth», plusieurs dizaines de personnes ont quitté la salle pendant le spectacle. Ce qui n'a pas empêché ceux qui sont restés de rappeler plusieurs fois les comédiens (avec enthousiasme) à la fin de la pièce. «Coriolan» a été encore mieux accueilli mais c'est sans aucun doute «La Tempête», belle comédie poétique traduite dans un québécois actuel, qui aura connu le meilleur succès.

BIENTÔT

CHLN55AM



Georges Hamel



Richard Séguin

PROGRAMMATION

Le Nouvelliste

Théâtre populaire du Québec

LA MAISON CASSEE

Victor-Lévy Beaujeu

Jacques Aubert, Patricia Picard, Linda Sorrenti et Roger Léger

Mise en scène: Jean Salvy

Décor et costumes: Michel Robitaille

Éclairage: Jocelyn Brûlé

Musique: Jocelyn Brûlé

Le meilleur de nos auteurs

Hydro-Québec

Esso

Imperial

En coproduction avec la Société de la Place des Arts de Montréal

CHEY 94.7 FM ROCK • DÉTENTE



Pare-chocs



Au bout de mon crayon

ACCÈS PLUS

Procurez-vous, dès maintenant, votre carte "Accès Plus" avant la sortie de la programmation HIVER 1993

Information: (819) 380-9797

SPECTACLE ÉVÉNEMENT

DATE

HEURE

PRIX (frais de service et taxes inclus)

MISE EN VENTE

NOVEMBRE

Georges Hamel (COUNTRY)	21/11/92	20h30	15\$	CE SOIR	26/10/92
Richard Séguin EN RAPPEL	22/11/92	20h30	25\$	DEMAIN SOIR	26/10/92
La maison cassée (DRAMATIQUE)	26/11/92	20h30	25\$		30/10/92
Les Grands Explorateurs «L'Écosse»	28/11/92	14h30	10,75\$		09/11/92

DÉCEMBRE

Yvon Deschamps	05/12/92	COMPLET	20h30	28\$		18/11/92
Au bout de mon crayon (ENFANTS)	06/12/92		14h00	5\$		16/11/92
Pare-chocs (COMÉDIE)	12/12/92		20h30	25\$		07/10/92
Orchestre symphonique de Trois-Rivières «Concert de Noël» T.Q.M.	13/12/92		20h00	28\$ 24\$ 15\$	EN VENTE LUNDI	23/11/92

POUR ACHAT TÉLÉPHONIQUE

819.380.9797

ACCÈS PLUS

POUR LES AMATEURS DE SPECTACLES

LES PRODUCTIONS SPECTA

EN COLLABORATION AVEC

13 CMTV

cFkm super 16 tv

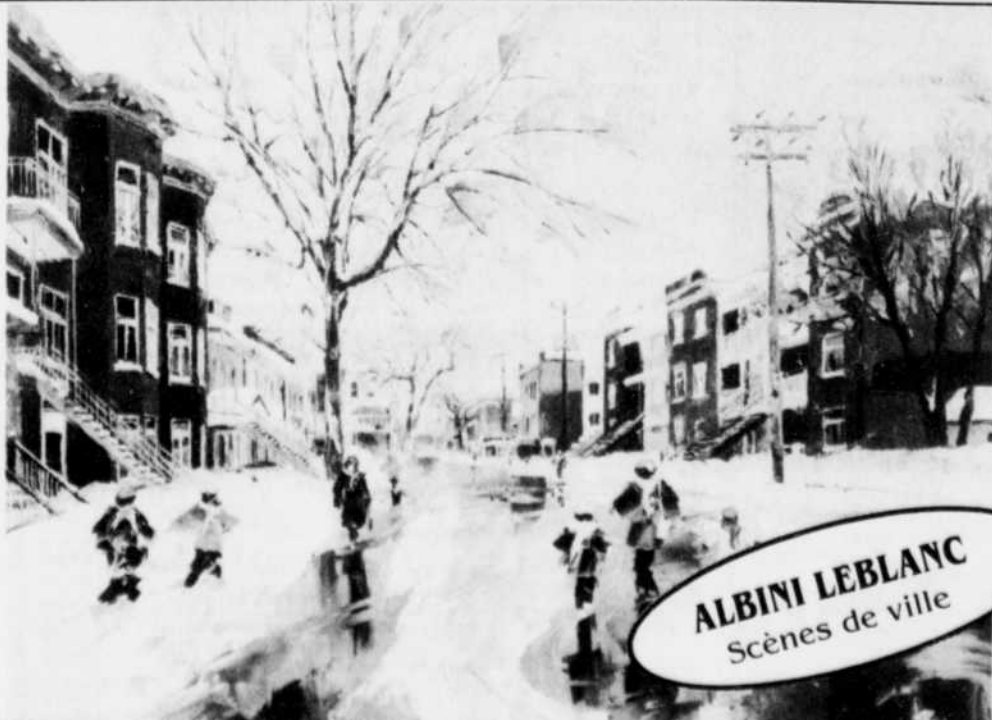
CHEM

Gouvernement du Québec Ministère des Affaires culturelles

13 CMTV

cFkm super 16 tv

CHEM



ALBIN LEBLANC
Scènes de ville

LE DIMANCHE 22 NOVEMBRE 1992 de 13h à 17h

Galerie d'art L'Heureux

L'exposition se poursuivra jusqu'au 6 décembre inclusivement

HEURES D'OUVERTURE:

1182, terrasse Turcotte Trois-Rivières Tél.: 373-3668

mardi au vendredi de 12h à 17h; samedi et dimanche de 13h à 17h

La télévision

Danièle L. Gauthier
Presse Canadienne

Le théâtre Capitole

■ Le théâtre Capitole de Québec recèle près de 100 ans de notre histoire culturelle. Grâce à la contribution d'un groupe d'hommes d'affaires et à la participation des trois gouvernements (fédéral, provincial et municipal), ce monument historique ressort majestueusement de ses cendres.

Évalué à plus de 12 millions \$, le Capitole est maintenant doté de vocations multiples. Restauré dans l'esprit des années 1920, ses murs abritent une salle de spectacle, un studio de télévision, un hôtel (40 chambres), un bistro, des boutiques. Toutes les aires bénéficient de facilités modernes et d'équipements technologiques de pointe. Pour célébrer la résurrection de ce lieu culturel, Marc-André Coallier et Rémy Girard présentent un gala-spectacle, **UN SIÈCLE SUR SCÈNE**, demain, 21h, à Radio-Québec.

Au cours de ce spectacle de deux heures, on récapitulera l'histoire du théâtre par le biais des multiples facettes du show-business (musique, théâtre, danse, cinéma, vaudeville, variétés etc...) qui l'animent depuis près d'un siècle. Céline Dion, Michel Sardou, Patrick Bruel, Robert Charlebois et bien d'autres, donnent le coup d'envoi.



Le Capitole de Québec reprend vie dans un spectacle-gala qui résume «Un siècle sur scène» et auquel participent Céline Dion, Michel Sardou, Patrick Bruel, Robert Charlebois et plusieurs autres.

Ève et l'alcool

■ Aux Beaux Dimanches de Radio-Canada, 21h, on diffuse **LA PETITE BONNE FEMME EN PAIN D'ÉPICE** (Gingerbread Lady), de Neil Simon, auteur à succès aux États-Unis, dramatique adaptée par François Tassé.

Après avoir franchi les terribles étapes de la désintoxication, Ève, une ex-chanteuse, sort de clinique, toute à la joie de retrouver sa fille, son entourage, son décor. Pour elle, une nouvelle vie commence et bien que son combat intime contre l'alcool ne sera jamais achevé, elle compte sur la présence de ses amis pour l'aider à tenir le coup. Mais voilà que les amis, eux-mêmes vivant toutes sortes de difficultés, sont beaucoup plus enclins à se confier qu'à prêter l'oreille aux états d'âme d'Ève.

À force d'humour et d'amour, Ève tentera de se reconstruire. Diane Jules tient le rôle principal, entourée d'Yves Jacques, de Dorothea Berryman, Simone Chartrand (la fille d'Ève), Jean-François Pichette et Jesse Evans.

Le général Schwarzkopf

■ L'hôte de personnalités mondialement connues, Robert Guy Scully reçoit cette fois, le général Schwarzkopf, le grand vainqueur de la guerre du Golfe. Il expliquera pourquoi ce fut une erreur d'identifier cette guerre à Saddam Hussein. Contrairement à la croyance générale, les soldats sont ceux qui détestent le plus la guerre dont les conséquences sont illimitées. Le général s'exprime également sur l'héroïsme, la démocratie et sur le rôle des médias restés éloignés trop longtemps des problèmes somaliens. À Radio-Canada, ce soir, 18h30.

Des agents très spéciaux

■ Au MATCH DE LA VIE, mar-

di, 21h, à TVA, Claude Charron nous propose une incursion dans le monde clandestin des taupes. À partir de la vie de Michael Levine, le plus connu qui réussit à s'infiltrer dans presque toutes les grandes organisations criminelles des États-Unis et de Joe Pistone qui sut accumuler moult informations sur l'univers des parrains, on nous dévoile les techniques secrètes enseignées à ces agents très spéciaux qui doivent posséder un naturel séduisant et se montrer capables de vivre dans le mensonge.

Le remords

■ Terrible de vivre avec le remords. Janette Bertrand a réuni des gens pour qui c'est le lot: une femme qui vit avec le souvenir des cinq enfants qu'elle n'a pu sauver d'un incendie, d'une alcoolique qui a entraîné ses deux jeunes enfants au fond de sa déchéance, d'un prisonnier qui, sous prétexte de se sentir aimé, s'est laissé entraîner dans le crime, d'une mère qui, enceinte de bébés trisomiques, a choisi d'interrompre sa grossesse à deux reprises et d'un autre homme au profil violent qui a perdu femme et enfants. À Radio-Québec, vendredi, 22h.

À Radio-Canada

■ À DÉCOUVERTES, demain, 19h, Charles Tisseyre présente un reportage sur l'intervention du professeur Frédéric Bary qui a récupéré un fœtus de 28 semaines du ventre de sa mère pour corriger son diaphragme et libérer ainsi les poumons, intervention sans laquelle le fœtus n'aurait pas survécu. À ENJEUX, Pierre Maisonneuve termine le dossier sur l'adoption en présentant une analyse des formalités requises pour l'adoption internationale. Pour les futurs parents, il s'agit, la plupart du temps, d'un chemin de croix qui ne les mène pas

forcément au but, mercredi, 21h.

À TVA

■ Ginette Reno, la femme, la mère, la chanteuse, la comédienne et peut-être même prochainement, l'auteure, se confie dans un **TÊTE À TÊTE** à Lise Payette, demain, 20h30. Virginie Larivière, qui a réuni près de 1,3 million de signatures pour demander d'abolir la violence à la télévision à la suite du meurtre de sa jeune sœur, est l'invitée de **CLAIRE LAMARCHE**, jeudi, 17h. Dans une émission de 90 minutes, Michel Viens presse ses invités, ministres, dirigeants syndicaux et patronaux, entrepreneurs, économistes, citoyens, de trouver des moyens de relancer l'économie à **DROIT DE PAROLE**, vendredi, 19h30. À noter que **DROIT DE REGARD** est annulée pour l'occasion.

À TV5

■ Betty Mahmoody, auteure de «Jamais sans ma fille» (15 millions d'exemplaires vendus) qui assiste d'ailleurs à l'émission en compagnie de celle-ci, parle de «Jamais sans ma fille 2» qu'elle vient de publier et qui raconte sa lutte pour faire libérer les enfants kidnappés à **SACRÉE SOIRÉE**, ce soir, 21h.

À MusiquePlus

■ Après un rapide succès au Québec, Joane Labelle lance son album «Histoire sans retour» en France alors que son interprétation de «La vie en rose» de Gilles Valiquette, tirée de l'album, la maintient toujours sur les palmarès québécois. Elle présente un **CONCERT INTIME**, demain, 19h. De passage à Montréal, Robert Charlebois se prête au jeu des questions à **EN LIGNE**, mercredi, 20h.

Inauguration des grandes orgues de la cathédrale

3 CONCERTS - 20\$

29 NOVEMBRE

À 20h

JEAN GUILLOU

Organiste titulaire des grandes orgues de Saint-Eustache de Paris



8 DÉCEMBRE

À 20h

Petits chanteurs de Trois-Rivières
Claude Beaudoin à l'orgue
Entrée libre

12 DÉCEMBRE

À 20h

Orphéon de Trois-Rivières
Claude Beaudoin à l'orgue

POINTS DE VENTE

• Librairie du centre • Librairie Poirier • Archambault Musique
• Tabagie Champoux • Presbytère de l'évêché • Centre de piano et orgue mauricien • École des petits chanteurs • Copie Expert Plus

le festival d'art figuratif
UNE PREMIÈRE AU COEUR DU QUÉBEC!
les 21 et 22 novembre 1992
de 9h00 à 18h00

**AUX HALLES DE LA CITÉ
CITÉ CHAMPLAIN DE TROIS-RIVIÈRES
(PLACE DU MARCHÉ)**

AU PROFIT DE



**20 PEINTRES PROFESSIONNELS
DU QUÉBEC À L'OEUVRE**

**20 OEUVRES: 15 000 \$
de tableaux à gagner**

TIRAGE LE 22 NOVEMBRE 1992 À 17h00

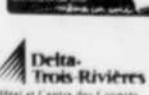
Billets : 2 \$ en vente sur place

ARTISTES PEINTRES: Carole BÉRUBÉ, Jean-François BEAUVAIS, Serge CADORETTE, Raymond CAQUETTE, Germain DUPONT, Carmelle GARDNER, Gérard GONZALEZ, Monique GUAY, Denise HARVEY DESROCHES, Denise JORDAN, Raymond LACHANCE, Diane LESVESQUE, Jacques MARTINEAU, Claude MATTHEAU, René MERCIER, Michel PLEAU, Margriet ROUAULT VIS, Robert ROY, Hélène SCRIVE, Roger SÉVIGNY

ATELIER-GALERIE CLAUDE MATTHEAU
835, rue St Pierre (Vieux Trois-Rivières) QC G9A 4W3
Tél.: (819) 372-9562 / 378-6600

BANQUE ROYALE

Delta-Trois-Rivières



Une collaboration **Le Nouvelliste**

ENTRÉE GRATUITE

**Scénaristes,
Réalisateurs,
Producteurs
de 18 à 35 ans !**

**PROGRAMME D'AIDE
AUX JEUNES CRÉATEURS
DU CINÉMA**

Ce programme s'adresse aux jeunes artisans du cinéma (18 à 35 ans) pour les quatre volets suivants:

- 1 DÉVELOPPEMENT DE PROJETS
- 2 PRODUCTION
- 3 DISTRIBUTION
- 4 PERFECTIONNEMENT



POUR RENSEIGNEMENTS:

SOGIC
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
DES INDUSTRIES CULTURELLES
QUÉBEC

**PROGRAMME D'AIDE AUX
JEUNES CRÉATEURS DU CINÉMA**
1755, boulevard René-Lévesque est
Bureau 200
Montréal (Québec) H2K 4P6
Tél.: (514) 873-7768
Télécopieur: (514) 873-4388
INWATS: 1-800-363-040

Certains animaux se comportent bizarrement en cas de secousse sismique. En 1975 en Chine, des serpents qui hibernaient ont soudainement quitté leur abri. Des milliers de personnes ont pu être sauvées grâce à l'avertissement donné par les reptiles.

Des milliers de momies de chats ont été retrouvées dans les ruines égyptiennes, souvent accompagnées de souris momifiées, inhumées en même temps pour fournir la nourriture nécessaire aux chats ressuscités.

En période de frai, les morues femelles pondent six millions d'œufs à raison de plusieurs centaines de milliers par jour mais seuls un ou deux parviendront à l'âge adulte.

Un seul président américain fut aussi un bourreau. Quand il était shérif du comté d'Erie (État de New York), dans les années 1870, Grover Cleveland eut à pendre deux meurtriers. Il en fut si marqué qu'il refusa de se représenter à ce poste.

John Quincy Adams fut le seul président américain connu pour avoir un alligator apprivoisé, qu'il gardait dans l'East Room de la Maison-Blanche.

On estime à 100 000 le nombre de jeunes appartenant à des gangs dans le comté de Los Angeles.

Le nombre record de spectateurs pour un match de football fut établi en 1950 à Rio de Janeiro, lors de la finale de la Coupe du monde: 205 000 personnes étaient venues acclamer le Brésil — qui perdit — contre l'Uruguay.

Le Brésil est le plus grand pays exportateur d'oranges.

Les Américains produisent chaque année 180 millions de tonnes d'ordures.

La charrue est l'instrument important utilisé depuis le plus longtemps dans l'agriculture. Elle fut inventée vers 3000 avant J.C. au Moyen-Orient et fut tirée pour la première fois par des boeufs dans l'Égypte antique, vers 1500 avant J.C.

Les immeubles d'habitation atteignaient déjà cinq ou six étages voilà plus de 2000 ans dans la Rome antique. Ils auraient pu être plus hauts si l'empereur Auguste n'avait pas décidé qu'ils ne devaient pas excéder 23m, par peur qu'ils ne s'écroulent.

Les États-Unis sont actuellement le premier pays producteur de sel, avec environ 45 millions de tonnes par an. Les autres producteurs importants sont la Russie, la Chine, l'Inde, la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni.

La marque Aspirin fut inventée par la société Bayer en Allemagne, dans les années 1890. L'aspirine est aujourd'hui le médicament le plus utilisé dans le monde.

Bessie Braddock, opposant de Winston Churchill, lui dit un jour: «Winston, vous êtes ivre.» À quoi Churchill répliqua: «Bessie, vous êtes horrible. Mais, mais, demain je serai sobre.»

LE CLUB VIDÉO

LASER

**LE NO 1
EN MAURICIE**

**CARTE DE
MEMBRE
À VIE**

**EN PLUS
OBTENEZ
VOTRE
CARTE d'adhésion**

**LE CLUB VIDÉO
LASER**

GRATUITE

2 locations de films ou cassettes de jeux
GRATUITES (voir détails à votre club vidéo)

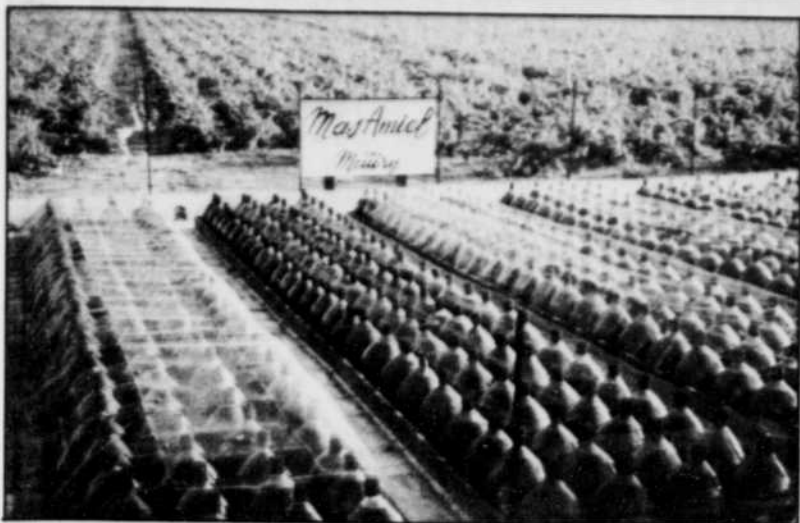
5368, boul. Jean-XXIII
Trois-Rivières-Ouest 373-1231

1, rue Fusey
Cap-de-la-Madeleine 374-1231

5715, boul. Royal
Trois-Rivières-Ouest 375-1231

4885, boul. des Forges
Trois-Rivières 379-1231

Plaisirs de Bacchus



C'est dans ces bonbonnes de verre que sera logé pendant 1 an le Maury avant de vieillir en foudres de chêne de 5 à 14 ans.

Le Roussillon et ses vins doux naturels

Pierre Beaulac

Le Roussillon est réputé, et avec raison, pour ses vins doux naturels. À elle seule cette région produit 95% de ces vins prestigieux.

Leur histoire est très ancienne. Il faut remonter au XIII^e siècle, soit au temps des rois de Majorque, pour en retrouver l'origine.

C'est un savant du Roussillon, Arnaud de Villeneuve, qui réalise dans les caves du Mas Deu, siège de la Commanderie des Templiers, près de Perpignan, l'heureux mariage de l'esprit et du suc de raisin. Il découvre ainsi le secret des vins mutés qui est à l'origine de ces vins doux naturels.

Le Roussillon compte pas moins de 10 Appellations d'origine contrôlées de vins doux naturels. De ce nombre 5 sont de Muscat et les autres portent les noms de: Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Rivesaltes et Grand Roussillon.

Définition

Qu'est-ce qu'un vin doux naturel? Ce sont des vins qui proviennent exclusivement du sucre de raisins frais. Ils sont doux parce qu'ils gardent une partie importante du sucre des raisins par le procédé de mutage (un procédé qui consiste à interrompre la fermentation en ajoutant de l'alcool au moût) il en résulte donc que le vin contiendra une partie de sucre non convertie en alcool.

Ils sont naturels, car aucun produit ne peut leur être ajouté pour les aromatiser.

Les cépages

Ces vins doux naturels sont issus de cépages nobles: Grenache (noir, gris et blanc), Macabeo, Malvoisie du Roussillon (ou Tourbat) Muscat à petits grains et Muscat d'Alexandrie. Les cépages complémentaires utilisés sont: le Carignan, le Cinsaut, le Listan et la Syrah.

Tout dépendant des appellations, les rendements maxima autorisés varient entre 30 et 40 hl / ha. Mais règle générale ils ne dépassent pas 30hl à l'hectare.

La douceur de ces vins est trompeuse. Elle cache un taux d'alcool minimum de 14%. Faut donc y aller mollo.

Appellation Maury

Lors de notre passage éclair dans les Pyrénées-Orientales nous avons visité les installations et dégusté des vins de la maison «Mas Amiel». Mais avant de vous entretenir de ce vignoble comme tel, voici en bref un résumé de l'AOC.

Elle couvre essentiellement la commune de Maury et quelques parcelles des communes autour: Tautavel, Saint-Paul-de-Fenouillet, Rasiguères et Lesquerde.

L'Appellation couvre une superficie de 1742 hectares pour une production annuelle moyenne de 42 000 hl. 329 récoltants, réunis au sein d'un groupement de producteurs, et 15 particuliers se partagent cette production.

Les Maury sont vinifiés en rouge, rosé ou blanc. Tous les raisins doivent être obligatoirement vinifiés à Maury, même ceux provenant des communes voisines.

Les Maury doivent être conservés au moins 24 mois à la propriété avant d'être livrés à la consommation. Les vins doivent titrer entre 15 et 18% d'alcool.

Mas Amiel

Tel que mentionné plus haut le «Mas Amiel» est un des plus importants producteurs de Maury. Son histoire remonte au début du 19^{ème} siècle.

À cette époque, Étienne Amiel, gagne le vignoble au jeu à l'Évêque de Perpignan. S'agit-il d'un bien de l'Eglise ou d'un bien privé? Mystère et boule de gomme.

Peu après Charles Dupuy, propriétaire de biens à Bergerac et à Paris, le récupère à la faveur de la déroute financière d'une banque de Toulouse où il avait des intérêts. Depuis ce temps le Mas Amiel est toujours du Domaine des Dupuy.

Couvrant 155 hectares, il est situé sur l'aire d'appellation «Maury» qui est entourée à l'Est, à l'Ouest et au Sud par les Côtes d'Agly et limité au Nord par la chaîne des Corbières que domine le Château de Quéribus.

Dépendant des parcelles, il est complanté des cépages nobles: Grenache, Malvoisie, Maccabéo.

La production varie selon les années pour des rendements moyens de 24 à 25 hl / ha.

Vinification et vieillissement

Les grappes de raisins, mûries sous un soleil chaud, très riches en sucres, sont portées à la cave dans des contenants de bois, ceci pour éviter toute altération.

Elles sont ensuite passées dans le fouloir-égrappoir où elles sont complètement séparées de la rafle.

La fermentation se fait grâce aux levures naturelles apportées par la peau du raisin. Cette fermentation se fait dans des cuves en ciment. Une grande quantité de sucre se transforme alors en alcool. Lorsque la densité voulue est atteinte, la fermentation est arrêtée par le mutage.

Pour environ ¼ de la récolte le vin ainsi muté reste environ 8 mois en vinification. Par la suite on le loge dans des bonbonnes de verre (touries) pendant 1 an. Puis c'est le long vieillissement, de 5 à 14 ans, en foudres de chêne.

Vins dégustés

Plusieurs vins de cette maison ont été dégustés au cours de cette visite. Tous étaient de très haute qualité.

Ce sont des vins superbes, généreux, aux arômes de café, noix et de fruits confits. Leur longueur en bouche est exceptionnellement agréable et remarquable.

Disponibilité

Actuellement nous retrouvons un seul Maury en disponibilité au Québec. Par un heureux hasard c'est justement un de ceux du Mas Amiel.

Vendu à la Maison des vins, il est du millésime 1986, porte le numéro de code 713073 et se vend 19,08 \$. C'est une véritable aubaine. Je vous le conseille très fortement.

Bonne soir!

Bien manger

Le poisson

Contrairement à ce qui se passait à une certaine époque on ne mange plus du poisson pour satisfaire les exigences de l'Eglise. Aujourd'hui on le mange autant pour son goût que pour notre santé. Il se prépare de moult façons et souvent en très peu de temps. Voici quelques recettes susceptibles de plaire à tous les membres de la famille.

Pierre Beaulac

Soupe de poisson

INGRÉDIENTS

- 1 livre de filets de poisson
- 4 tasses d'oignon tranché
- 1 cuil. à table de beurre ou de margarine
- ½ cuil. à thé de sel
- 1 pincée de poivre
- 4 cubes de bouillon de poulet ou de bœuf
- 4 tasses d'eau bouillante
- 2 cuil. à table de fromage parmesan râpé

TECHNIQUE

Détailler les filets en bouchées. Dans une casserole couverte, cuire dans le beurre et à feu doux les rondelles d'oignons jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saler et poivrer.

Dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau et ajouter aux oignons. Amener à ébullition en brassant continuellement. Ajouter le poisson et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette. Saupoudrer de fromage Parmesan. Donne six portions.

Poisson avec sauce à l'orange

Ce plat se prépare en un rien de temps au four micro-ondes. Les ingrédients donnés vous permettront de servir 6 personnes.

INGRÉDIENTS

- 2 livres de poisson surgelé (morue, flétan, goberge, corégone ou goberge)

¼ de tasse de ciboulette hachée

¼ de tasse de farine tout-usage

1 cuil. à table de sucre

1 cuil. à thé de sel et une pincée de poivre

½ tasse de jus d'orange fraîchement pressée

2 cuil. à table de jus de citron

1 cuil. à table de beurre ou de margarine fondu

1 cuil. à table de persil haché

1 cuil. à table de zeste d'orange râpé

TECHNIQUE

Laisser décongeler les filets partiellement. Les déposer dans un plat à gratin allant au four micro-ondes. Parsemer de ciboulette.

Dans un bol, bien mélanger la farine, le sucre, le sel, le poivre, les jus d'orange et de citron et le beurre. Verser cette préparation sur les filets de poisson. Couvrir d'une pellicule en laissant un coin à découvert.

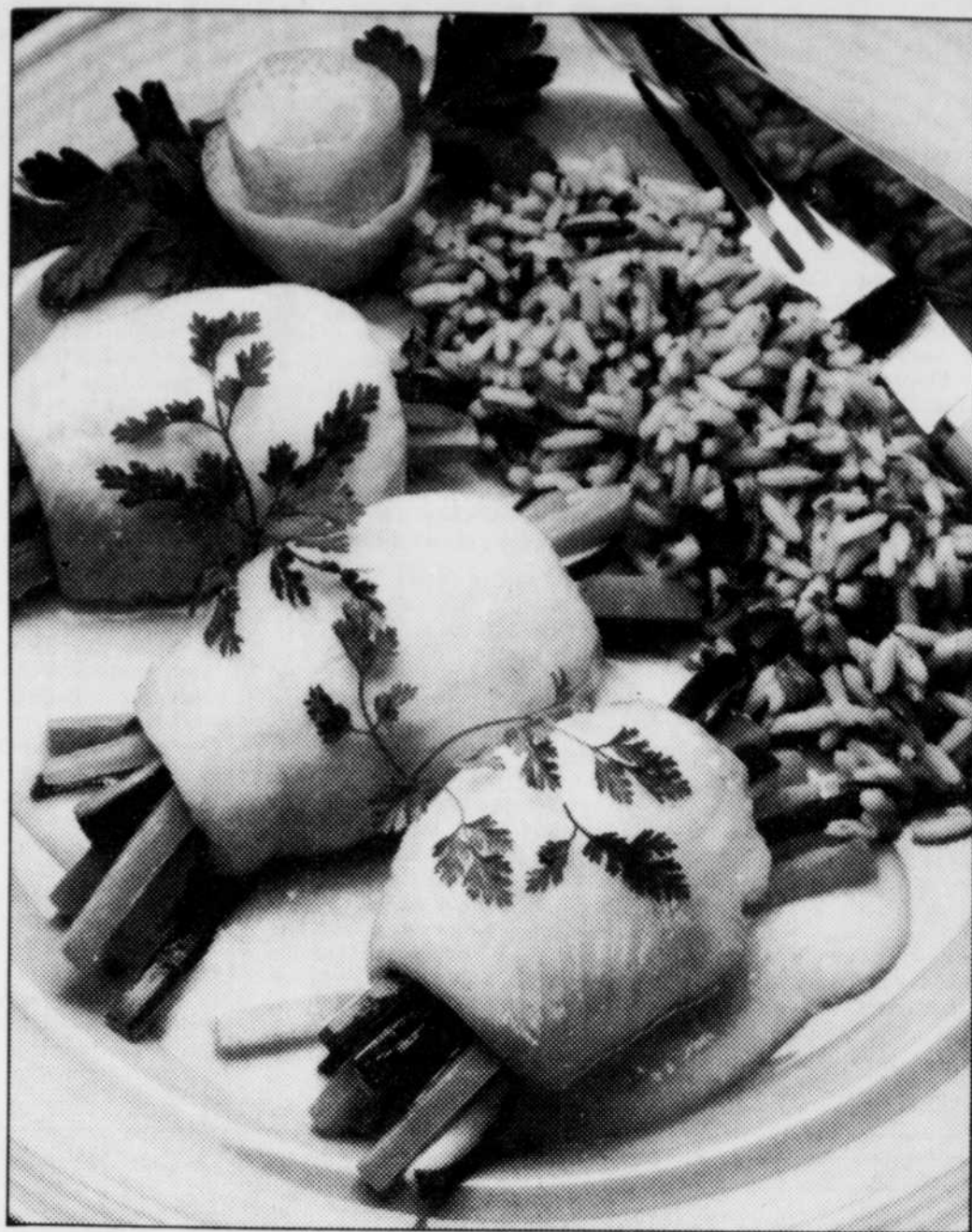
Cuire à haute intensité 6 à 8 minutes, tourner le plat à demi et arroser de la sauce une fois en cours de cuisson. Laisser en attente de 2 à 3 minutes pour terminer la cuisson.

Parsemer de zeste d'orange et de persil.

Saumon aigre et doux

INGRÉDIENTS

- 4 darnes de saumon de 1 pouce



Roulés de sole aux légumes.

2 gros oignons émincés

2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre

2 cuil. à soupe de cassonade

jus de 2 citrons

2 jaunes d'œufs

sel et poivre au goût

½ concombre détaillé en fines rondelles

TECHNIQUE

Dans un plat à gratin à rebord bas déposer les darnes, les assaisonner de sel et de poivre. Les recouvrir d'oignons émincés. Ajouter de l'eau bouillante salée en quantité suffisante pour recouvrir les darnes. Couvrir le plat d'un papier aluminium bien fixé aux bords.

Placer au centre du four, préchauffé à 325°F, et cuire de 20 à 25 minutes. Retirer du four, enlever l'arête centrale des darnes, et en vous servant d'une écumoire, les disposer délicatement sur un plat de service chaud. Passer le liquide de cuisson au tamis fin et en verser 1 tasse dans une petite casserole. Ajouter le vinaigre, le sucre, le jus de citron et faire réduire légèrement à feu doux.

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, battre les œufs et y incorporer une cuillerée de liquide chaud, bien mélanger. Toujours en remuant ajouter graduellement le reste du liquide. Cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Disposer délicatement les darnes de saumon sur 4 assiettes individuelles et les napper de cette sauce. Décorer de tranches de concombre. Donne 4 portions.

Roulés de sole aux légumes

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de carottes détaillées en fines juliennes

1 tasse de courgettes détaillées en fines juliennes

2 livres de filets de sole (dégelés si surgelés)

2 cuil. à table d'oignons verts tranchés mince

¼ de tasse de jus de citron

3 cuil. à table de beurre

3 cuil. à table de farine

1 cuil. à table de mélange pour bouillon de poulet

1 tasse de lait évaporé Carnation 2% non dilué

½ tasse d'eau

2 cuil. à table de fromage parmesan râpé

¼ de cuil. à thé de zeste de citron râpé

TECHNIQUE

Cuire les bâtonnets de carottes jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore croquants.

Répartir les carottes et les courgettes sur les filets de sole. Enrouler les filets autour des légumes.

Dans un plat rectangulaire, beurré, peu profond de 2 pintes déposer les filets, saupoudrer d'oignons verts et arroser de jus de citron. Couvrir et cuire dans un four porté à 400°F de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille à la fourchette.

Égoutter les filets et réserver ½ tasse de liquide de cuisson. Couvrir les filets et les réserver au chaud.

Dans une casserole moyenne, fondre le beurre, incorporer la farine et le mélange pour bouillon de poulet. Incorporer graduellement le lait évaporé et le liquide de cuisson réservé. En remuant cuire à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit bouillante et d'une belle consistance. Ajouter le fromage parmesan et le zeste de citron.

De cette sauce napper les roulés, décorer de bouquets de persil et servir avec du riz. Donne de 4 à 6 portions.

Super promotion

SAMEDI 21 ET DIMANCHE 22 NOVEMBRE 1992

BROCHETTE DE POULET GARNIE

- Frites, riz
- ou jardinière de légumes
- Sauce, salade de chou et petit pain

4 69\$

+ taxes

"CLUB SANDWICH"

Portion de frites, sauce et salade de chou

4 49\$

+ taxes

La Rôtisserie Thibeau de Trois-Rivières, sera ouverte au jour de l'An.



PAUL-ÉMILE MARCHAND



RENÉ FAUCHER

Aucune limite par client. Promotion valide au comptoir et à la salle à manger.



Rôtisserie Thibeau

416, rue Thibeau, Cap-de-la-Madeleine
5325, boul. des Forges, Trois-Rivières (coin 12e Rue)

376-0775
378-1443

BRUNCH MUSICAL CE DIMANCHE DE 11h à 14h

ADULTES 995\$ ENFANTS 495\$

Venez déguster notre fameux spécial du chef
"PAIN DORÉ À L'ORANGE ET AU COGNAC"

MUSIQUE CONTINUELLE
AVEC
GILLES FRÉCHETTE
AU CLAVIER

LE CHÂTELAIN

Réervations:
379-0144

1069, THIBEAU, CAP-DE-LA-MADELEINE

Le bannock, un délice autochtone

Chris Watties
Saskatchewan (PC)

Le visage de John Peters est empreint de sérieux alors qu'il prend une bouchée de bannock frais qu'il vient de cuire dans les cuisines de la cafétéria de Wanuskewin, un parc géré par les autochtones.

«Vous pouvez mettre n'importe quoi sur ce pain», affirme Peters qui, lui, «préfère de la confiture faite de mûres locales».

«C'est également excellent avec un ragoût de bœuf».

Son visage profondément buriné par les années se fend d'un sourire et il tapote son ventre de satisfaction en affirmant: «Oui, j'aime bien ce bannock.»

M. Peters est le chef pâtissier de Wanuskewin, en banlieue de Saskatoon et, à chaque jour il fait cuire des montagnes de bannock, ce pain sans levain qui est servi avec les repas traditionnels dans la cafétéria du parc.

Le bannock, que certains appellent dans l'Ouest «pain gras», est un délice autochtone depuis des siècles, et M. Peters affirme qu'il a été surpris de constater qu'il est très apprécié des visiteurs depuis l'ouverture du parc de Wanuskewin, il y a quelques mois.

«Les jours de pointe, j'en prépare parfois plus de 20 plateaux.»

Bill Asikinack, professeur d'é-



John Peters et Lillian Denton sont fiers de montrer leur recette de bannok, un pain fort goûté depuis de nombreuses années.

tudes amérindiennes au Indian Federated College de la Saskatchewan, affirme que le bannock — le nom est dérivé d'un mot gaélique signifiant pain — a été introduit au Canada au 18e siècle par les marchands de fourrure voyageant dans le Nord-Ouest canadien.

«Dès que les autochtones ont connu la farine, ils ont adopté ce type de pain», de dire M. Asikinack, qui est fier de reconnaître qu'il en fabrique lui-même à domicile. «C'est un pain facile à préparer et à faire cuire, même sur un feu de camp. Il est nourrissant et demeure frais longtemps.»

Avant que les marchands de fourrure fournissent de la farine de blé aux Indiens, ces derniers faisaient du pain à partir de

glands ou de châtaignes qu'ils devaient moudre longuement avant de le pétrir et de le faire cuire sur des pierres chauffées.

«Il y a des années, alors que je chassais en compagnie de mon père, nous avions toujours quelques pains de bannock dans nos sacs, avec du beurre et un peu de viande. Après avoir marché durant des heures, nous nous arrêtons pour nous en nourrir. C'était délicieux», se rappelle M. Asikinack.

«Je me souviens que mes grands-parents fabriquaient du bannock alors que j'étais enfant et ils m'affirmaient avoir eux-mêmes vu leurs grands-parents faire de même. Ma famille en prépare depuis des siècles.»

Pour faire du bon bannock, il suffit tout simplement de pétrir la

pâte longuement, affirme M. Peters, car «si elle n'est pas assez tendre, elle ne donnera pas de bons résultats».

C'est là le seul secret d'un bon bannock car, ajoute M. Peters, la recette est si simple qu'il est difficile de se fourvoyer. «Si vous manquez votre coup la première fois, recommencez immédiatement. Ça ne prend que quelques minutes», d'affirmer M. Peter, ajoutant en se payant un grand rire: «Vous n'avez qu'à refaire votre première recette à votre belle-mère.»

Ingédients

- 6 tasses de farine
- 4 cuillères à table de poudre à pâte
- une cuillère à thé de sel
- une cuillère à thé de sucre

Mélangez le tout et faites un trou dans votre pâte préparée dans lequel vous ajoutez

- une tasse et demie d'eau
- six cuillères à table d'huile végétale

Mélangez bien le tout. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit tendre et soit très peu collante. Laissez reposer environ dix minutes puis roulez votre pâte dans un plateau à biscuits légèrement graissé. Percez la surface de la pâte avec une fourchette en plusieurs endroits.

Faites cuire à 110 degrés C. (350°F.) durant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que vous obteniez une teinte d'un brun doré. Coupez en morceaux et servez.

Pour les amateurs de vin et de bonne table

Pierre Beaulac

Encore cette année vous trouverez chez les libraires trois livres qui intéresseront les amateurs de vin et de bonne table. L'Agenda gastronomique des affaires 1993, Les vins sélection 1993 et La revue gourmande annuelle 1993.

Agenda gastronomique des affaires 1993

L'Agenda Gastronomique 1993 de l'ami Debeur en est maintenant à sa 9e édition. Il est à la fois un agenda et un guide gastronomique.

Vous y trouverez un répertoire comprenant 600 établissements. Ces restaurants, selon leur valeur gastronomique, sont évalués sur le système des étoiles ainsi 1 étoile est considérée comme bon, 2 étoiles très bon, 3 étoiles excellent, 4 étoiles un haut de gamme.

L'auteur, critique gastronomique, donne son opinion sur divers établissements ainsi qu'une foule d'informations qui peuvent être utiles à l'homme d'affaires tout autant qu'à l'amateur de bonne table.

On y trouve aussi une carte routière indiquant les bonnes auberges et relais de campagne. Des articles sur les vins ainsi que le meilleur choix pour 1993.

L'Agenda gastronomique des affaires 1993 est vendu en librairie au prix de 18,95 \$ l'unité.



sont parfois contradictoires.

La seconde partie de cet ouvrage comprend un guide pratique sur le service du vin, la cave, le vocabulaire pour en parler, la fiche de dégustation, les accords vins-mets, ainsi que diverses observations et commentaires.

Les vins, sélection 1993 est vendu en librairie au prix de 14,95 \$ l'unité.

Guide Debeur, revue gourmande annuelle 1993

Dans l'édition 93 de la revue gourmande annuelle de Debeur vous trouverez une liste de bons restaurants de Montréal, Québec et des principales villes importantes de la province. Des menus mieux vivre ainsi que des critiques de l'auteur.

Vous suivrez ses traces en République Dominicaine et son itinéraire touristique-gastronomique et vinicole au cœur de la Provence-Côte d'Azur.

Don-Jean Léandri vous livrera ses impressions vineuses de son voyage en Italie.

Vous trouverez des recettes de Soeur Angèle ainsi qu'une chronique signée par le Dr Ostiguy sur l'alimentation saine. Bref il y en a pour tous les goûts.

La revue gourmande annuelle 93 de Debeur est vendue en librairie au prix de 16,95 \$.

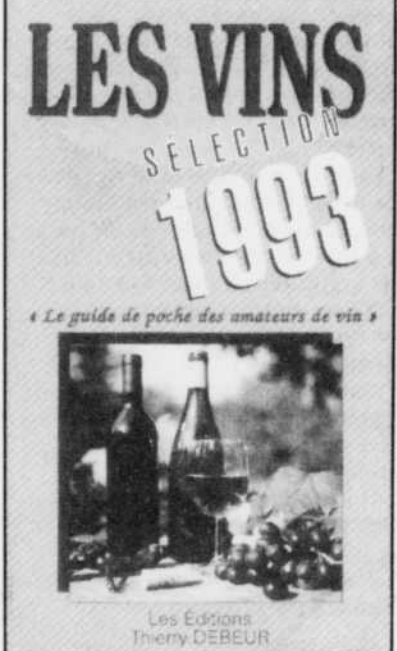
Guide de poche du vin 1993

Édité aux Éditions Robert Laffont, le Guide de poche du vin 1993 de Hugh Johnson est actuellement disponible en librairie.

Ce guide, au format très pratique, a vu le jour en 1978. Cette année il compte plus de 250 pages où sont répertoriés et commentés plus de 6000 vins en provenance du monde entier.

Comme par les années passées vous trouverez un résumé des grands cépages, les accords mets-vins et un tableau des millésimes.

Le «Guide de poche des vins 93» de Hugh Johnson est vendu en librairie au prix de 21,95 \$.

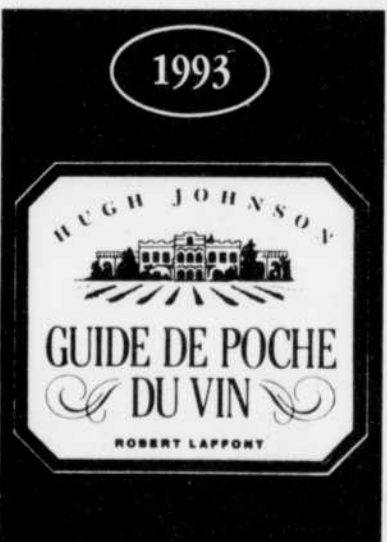


Les vins, sélection 1993

La même maison d'édition vous propose «Les vins sélection 1993».

La première partie regroupe environ 135 produits disponibles au Québec, qui ont été choisis par six dégustateurs d'expérience. Ces vins sont classés en 4 catégories: blanc, mousseux, rosé et rouge. Ces catégories sont subdivisées en 3 catégories de prix: moins de 10 \$, de 10 \$ à 20 \$ et de 20 \$ et plus. Ainsi le consommateur pourra orienter ses choix en fonction de ses goûts et de son budget.

De plus un «Forum» sélection d'une vingtaine de vins, parmi ceux déjà choisis dans la sélection, sont redégustés par tous les dégustateurs assemblés. Ces vins sont décrits séparément et tous les commentaires des dégustateurs sont sur la même page, même si ces commentaires



1993

HUGH JOHNSON

GUIDE DE POCHÉ DU VIN

ROBERT LAFFONT

JEUDI VENDREDI ET SAMEDI

Cette semaine **CHANSONNIERS**

Michel Lafleur Jules Lavoie

VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

BUFFET À VOLONTÉ 995\$

10 salades différentes, 10 plats chauds, rosbif, viandes froides, pièces de saumon, table à desserts.

Reservez tôt pour vos parties des fêtes. Jeudi et dimanche disponibles.

Restaurant Bar **Le Félix** avec chaudières

NOTRE DAME LAVIOLETTE

Réservations: 691-2026

Le restaurant

CHEZ CLAUDE

du *Castel des Prés*

présente

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU

ARRIVE... les 19, 20, 21 novembre 1992

- Tarte Lyonnaise ou salade des vendanges
- Tournedos de canard au Beaujolais ou Escalope de veau à la Romanèche ou Filet de sole au beurre rouge
- Poire au Beaujeu

Café **Vin nouveau (inclus) 3995\$** par pers. + taxes

RÉSERVATIONS: 375-4921

RESTAURANT BAR CACTUS

TOUS LES VENDREDIS en vedette LES VÉRITABLES MARIACHIS

RESTAURANT BAR CACTUS **CUISINE MEXICAINE GRILLADES ET PIZZAS**

376, rue Saint-Roch (centre-ville) Trois-Rivières - 691-2297

PARTY DES FÊTES

MENUS COMPLETS À COMPTER DE 820\$ (incluant soupe, plat principal, dessert, thé ou café)

- SALLE POUVANT ACCUEILLIR DE 20 À 125 PERSONNES
- AUCUNS FRAIS DE LOCATION POUR RÉSERVATIONS AVEC REPAS
- FACILITÉ DE STATIONNEMENT
- DÉCORATIONS D'AMBIANCE, ARBRE DE NOËL

VENEZ CÉLÉBRER LE TEMPS DES FÊTES AU DOMAINE FLORIBELL

FORFAIT NOËL D'ANTAN:

2 nuits en condo avec cuisinette, messe de minuit en traineau, réveillon avec animation, buffet chaud à volonté.

à compter de **7950\$** + taxes/pers.

ACTIVITÉ DU JOUR DE L'AN: Super "SOUPER-DANSANT"

le 1er janvier 1993 à partir de 18h

Musique d'ambiance du temps des Fêtes

Buffet à volonté **22\$/pers.** taxes et service inclus. (Réservation avant le 7 déc. 1992)

FORFAIT ÉQUESTRE OU FORFAIT ÉVASION:

2 nuits en condo avec cuisinette et foyer, 1 souper table d'hôte (service inclus), randonnée équestre ou balade en traineau

Pour réservations: **1-800-567-8659**

jusqu'au 12 déc. 92: **7150\$**

+ taxes/pers. après le 12 déc. 92: **8450\$**

+ taxes/pers.

La base de plein air pour le plaisir de vivre quatre saisons

95 Lac Bell Saint-Élie-de-Caxton Québec G0X 2N0

819-221-5731

1-800-567-8659

RESTAURANT normandin

1350, BOUL. DES RÉCOLLETS, TROIS-RIVIÈRES

POUR RÉSERVATIONS 691-0507

NOUVEAU CONCEPT

SAMEDI BUFFET DE FRUITS DE MER

Incluant: pièces montées, crevettes, moules, crabe, homard, langoustines, saumon en Bellevue, fesses de bœuf et d'agneau, table à salades, charcuteries, viandes froides, table à desserts et table à fromages.

SEULEMENT 2995\$

TABLE D'HÔTE

De 17h à 22h, du lundi au vendredi À COMPTER DE 895\$

2 choix d'entrées, potage du jour, 5 choix de plats principaux, dessert, café, thé ou tisane.

DIMANCHE MIDI BRUNCH (de 10h30 à 14h30)

1195\$ adultes

595\$ enfants seulement

DIMANCHE SOIR à partir de 17h

BUFFET FAMILIAL

Choix de 5 plats chauds plus: rosbif, potage, charcuterie, salades et table à desserts

LE TOUT À VOLONTÉ

1095\$ 495\$ adultes enfants seulement

L'autre Hôtel LE BARON TROIS-RIVIÈRES

Nouveau concept - Restauration - Plaisance esthétisme

3600, boul. Royal Trois-Rivières

RÉSERVATIONS 379-3232

Les timbres

Hommage à l'ancien gouverneur général Roland Michener

L'Ordre du Canada, joyau du régime canadien des distinctions, est l'une des marques honorifiques les plus élevées qu'un Canadien ou une Canadienne puisse obtenir.

Deux vignettes de 0,42 \$, émises le 21 octobre, soulignent le 25^e anniversaire de l'Ordre du Canada et rendent hommage à son tout premier récipiendaire, feu le très honorable Roland Michener, C.P., C.C., C.M.M.,

C.R., LL.D., gouverneur général du Canada de 1967 à 1974.

Roland Michener a été le premier à recevoir l'Ordre du Canada lors d'une cérémonie privée qui s'est déroulée en Angleterre, en présence de la reine Elisabeth II. Né à Lacombe, en Alberta, le 19 avril 1900, il est décédé à son domicile le 6 août 1991.

Fils du sénateur Edward Michener et de son épouse Mary Edith Roland, il a fait ses études en Alberta, puis à Oxford, en Angleterre, à titre de boursier Rhodes.

Pratiquant le droit de 1924 à 1957, Michener se lance en politique en 1945. Membre de l'Assemblée législative de l'Ontario de 1945 à 1948, il fait partie du Cabinet de 1946 à 1948. Élu à la Chambre des communes sous la bannière des conservateurs en 1953, il devient président de la Chambre en 1957 et le demeure jusqu'à sa défaite aux élections de 1962.

Son vieil ami, le premier ministre libéral Lester B. Pearson, le nomme haut-commissaire en Inde en 1964, puis ambassadeur au Népal en 1965. À la mort de Georges Vanier en 1967, il devient gouverneur général du Ca-

nada. C'est à ce titre qu'il préside de nombreuses visites d'État et festivités marquant l'année du centenaire.

Nombreux sont les Canadiens qui gardent de Michener le souvenir d'un adepte du conditionnement physique, lui que les Indiens du Sang de l'Alberta ont nommé «antilope bondissante». Ce philatéliste accompli, qui a siégé au conseil d'administration de 26 entreprises, a reçu onze diplômes honorifiques et a été fait membre honoraire à 26 reprises, considérant l'Ordre du Canada comme la plus grande des distinctions qu'on lui a conférées.



L'Ordre du Canada a été institué le 1^{er} juillet 1967 dans le but de rendre hommage à des Canadiens remarquables qui incarnent les qualités d'un citoyen de première classe et dont les réalisations ont enrichi l'ensemble de la société.

La reine est le souverain de l'Ordre du Canada, et le gouverneur général en préside les activités à titre de chancelier. Un conseil, qui se réunit deux fois l'an, étudie les candidatures reçues et recommande des candidats. Une fois approuvées par le souverain, les candidatures sont signées par le gouverneur général et marquées du sceau de l'Ordre. Cette distinction est la plus haute qui peut être décernée à un civil au

Canada.

L'Ordre compte trois grades de décoration, qui sont, en ordre descendant, ceux de Compagnon (C.C.), d'Officier (O.C.) et de Membre (M.C.). Une fois admis dans l'Ordre, il est possible de gravir les échelons. La cérémonie de remise des insignes se déroule à Rideau Hall, la résidence du gouverneur général, à Ottawa.

L'insigne de l'Ordre est formé d'un flocon de neige stylisé portant une couronne et la feuille d'érable ainsi que la devise latine *Desiderantes meliorem patriam*, qui signifie «Ils aspirent à une patrie meilleure». Les récipiendaires



peuvent faire suivre leur nom des lettres C.C., O.C. ou C.M. pour signifier leur appartenance à l'Ordre.

Les insignes doivent être portés selon un protocole bien défini. Les hommes portent les insignes de Compagnon et d'Officier à un ruban passé autour du cou. L'insigne de Membre se porte du côté gauche, sur la poitrine. Chez les dames, les trois insignes se portent du côté gauche. Elles se voient remettre un insigne miniature suspendu à un ruban étroit pour accompagner les tenues de soirée. Les dames reçoivent diverses épingles pour accompagner les tenues de ville.

Conçus par la Torontoise Tania Craan, les deux timbres de

l'émission (se tenant à l'exception des figurines du centre) sont réunis sur une feuille de 25 timbres formée de neuf timbres ornés du portrait de Michener encadrés de 16 timbres illustrant la médaille de Compagnon de l'Ordre.

Deux observations ressortent de ce feuillet: d'abord, il y a 5,4 millions de timbres à l'effigie de Roland Michener contre 9,6 millions représentant la médaille de l'Ordre du Canada. Ensuite, on peut composer des blocs de quatre de neuf façons différentes, depuis les timbres représentant le gouverneur général (mais pas en blocs de coin) jusqu'aux blocs comportant un ou deux des timbres portraits placés différemment dans le bloc.

La photographie de Roland Michener reproduite sur le timbre provient d'une de ses photographies officielles par le Torontois Cavouk. La médaille de Compagnon de l'Ordre du Canada, grande attribuée à M. Michener, apparaît sur le timbre de l'Ordre du Canada.

Le pli Premier jour officiel présente une photo de l'ancien gouverneur général en train de remettre l'insigne de l'Ordre à un récipiendaire.

On avait déjà eu une photo du même genre sur un pli Premier jour. Pour le timbre dédié à Terry Fox, on voyait dans la partie gauche de l'enveloppe une photo montrant le gouverneur général Edward Schreyer remettant l'insigne de Compagnon de l'Ordre du Canada au jeune athlète, à Port Coquitlam, où il s'était rendu, le 19 septembre 1980. À 22 ans, il avait été le plus jeune Canadien à recevoir cette médaille avant de mourir l'année suivante, victime du cancer. On se rappellera de sa course amorcée d'un océan à l'autre qui avait permis d'amasser des millions de dollars pour la lutte contre le cancer.

Vin californien

Le rouge «Récession»

E. Scott RECKARD
Santa Ynez, Californie (AP)

Comme pour beaucoup de secteurs de l'économie américaine, les temps sont durs pour les producteurs de vin de Californie. A tel point que l'un d'eux vient de mettre sur le marché un vin rouge qui porte tout simplement le nom de «Récession».

Ce sont les vignobles Gainey qui ont lancé, à cinq dollars la bouteille, ce produit qui connaît beaucoup de succès. Les vignobles Gainey, situés dans la région de Santa Barbara connue également pour ses ranchs et résidences de luxe (Michael Jackson, Liz Taylor, Ronald Reagan), sont parmi les plus réputés et ont gagné quantité de concours et de prix. Leurs bouteilles se vendent à 13 ou 14 dollars US en moyenne, avec des prix qui peuvent atteindre les 25 dollars.

Mais toutes les récoltes ne sont

pas excellentes et dignes d'être vendues sous la marque Gainey. Très vite, les dirigeants du vignoble se sont retrouvés avec une trop grande quantité de vin de qualité inférieure, dans un marché qui en regorge déjà. Ils ont alors trouvé la solution: mélanger des récoltes de cabernet sauvignon, de pinot noir et de merlot.

Ce mélange, baptisé «Rouge Récession», a été lancé sur le marché. Sur l'étiquette figure le signe «dollar» et une courbe qui ne cesse de décroître, de 1988 à 1992. Les ventes, elles, ne cessent d'augmenter: un millier de caisses déjà vendues aux détaillants, restaurants, supermarchés.

Cet engouement pour un vin de mélanges, à bas prix, n'étonne pas les spécialistes. C'est un bon rapport qualité / prix, estime Douglas Marjerum, caviste réputé et propriétaire d'un restaurant fameux à Santa Barbara.

CHEZ THÉO
PIZZERIA
TROIS-RIVIÈRES-OUEST

SUPER SPÉCIAL
De 20h à la fermeture

SPÉCIAL 2/1
DU LUNDI AU VENDREDI
de 17h à la fermeture

SPÉCIAUX SUR LIVRAISON
PIZZA: TOUTE GARNIE MÉDIUM 795\$
TOUTE GARNIE LARGE 975\$
Offre valable du 21 au 27 novembre
(Valable sur présentation de ce coupon et en le spécifiant à la téléphoniste)
4485, boul. Royal,
TROIS-RIVIÈRES-OUEST
RÉSERVATION: 373-8282

Survalisez nos spécials

Le meilleur par excellence des pizzas

FORFAIT GASTRONOMIQUE INOUBLIABLE
POUR CÉLÉBRER LE NOUVEAU AN DANS
L'AMBIANCE AMICALE ET CHALEUREUSE
DE L'AUBERGE DU LAC SAINT-PIERRE

- Grand menu dégustation
- Musique d'ambiance avec le musicien Yvon Bellemare
- Champagne
- Chambres et suites grand confort
- Brunch

LE FORFAIT 1 NUIT (31 décembre 1992 au 1^{er} janvier 1993)
2 JOURS
Prix pour deux personnes

de 230\$ à 300\$
LE FORFAIT 2 NUITS - 3 JOURS
(31 décembre 1992 au 2 janvier 1993)
Prix pour deux personnes

de 390\$ à 518\$
1911, NOTRE-DAME
POINTE-DU-LAC
RÉSERVATIONS:
377-5971

NOUVEAU

À la demande de notre clientèle

NOTRE RÉPUTÉ BUFFET
fruits de mer, rosbif et autres **À VOLONTÉ**
vous est maintenant offert les **SAMEDI ET DIMANCHE**

à partir de 17h
Seulement **975\$** par personne
ENFANTS 1/2 PRIX

DIMANCHE de 11h à 14h
BRUNCH 875\$
Seulement par personne
Enfants 1/2 prix

SPÉCIAL
BROCHETTES ET STEAKS
avec choix de 10 menus
À compter de 795\$
Service tous les soirs de la semaine.

RÉSERVEZ TÔT POUR VOS PARTIES DES FÊTES
Le seul restaurant de Trois-Rivières pouvant accueillir des groupes jusqu'à 200 personnes pour tout genre de réceptions. Sept jours par semaine.
Pour renseignements: **373-2200**

Restaurant
Le Sieur de LaViolette
6500, boul. Royal, Trois-Rivières-Ouest
(situé entre du pont Lacombe)

À la lueur de la chandelle, découvrez notre fine table

Les Fous du Roy
Nous prenons les réservations pour les réceptions des Fêtes
1821, Notre-Dame, Sainte-Marthe-du-Cap 375-5542

À NE PAS MANQUER
Les 19, 20 et 21 novembre 1992

Le BEAUJOLAIS NOUVEAU arrive
avec le talentueux chansonnier
«Dominic Lemieux»

Arrivez tôt, aucune réservation
1^{er} arrivé, 1^{er} servi
Venez fêter les vins nouveaux

Castel des Prés
375-4921

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

BUFFET GASTRONOMIQUE À VOLONTÉ

Tous les jours, du
lundi au vendredi, de
11h à 14h
À VOLONTÉ
595\$ + taxes

NOUVEAU!
Tous les samedis et dimanches soir
BUFFET À VOLONTÉ
incluant fruits de mer, rôti
de boeuf, brochettes, etc.
995\$ + taxes

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES
de 11h à 14h

FÊTES! FÊTONS! FÊTEZ!

NOËL HORS DU BUREAU

Idéal pour les petits groupes
Décoration, animation,
Bongi Bar, prix de présence.

Cocktail
Menu traditionnel

Disco mobile
Luc Marcil.

Cocktail: 18 h 30
Dîner: 19 h 00
18.50\$ par pers.*
*taxes et services EN SUS
24.50\$ tout inclus

RÉSERVATION: 371.3215
ou à la tabagie L'Essentiel du Delta

TABLES D'HÔTE DE NOËL

Une douceur des fêtes pour toute la famille
23-24-25 décembre

De 17 h 30 à 22 h 00
17.95\$ par pers.*
8.50\$ par enfant*

RÉSERVATION: 372.5979
*taxes et services EN SUS

SUPER GALA DE LA ST-SYLVESTRE

Au grand Salon Trifluvien 31 décembre

Décoration, animation, accessoires, prix de présence.

Un cocktail, une bouteille de vin par couple et à minuit le verre du Nouvel An.

Danse avec Claude Bornais et son grand orchestre (16 musiciens).

Disco mobile Luc Marcil

Cocktail: 18 h 30
Dîner: 19 h 00
48.95\$ par pers.*
*taxes et services EN SUS
65.00\$ tout inclus

RÉSERVATION: 371.3215
ou à la tabagie L'Essentiel du Delta

Menu
Terrine de sanglier à l'abricot confit
Velouté de poireau et de fenouil
Pavé de veau et son baluchon de crabe à l'orange et safran
Farandole de gâteries
Café, thé

Les disques

Pour découvrir la musique espagnole contemporaine

André Gaudreault

Heureuse initiative que la création il y a quelques années des deux étiquettes québécoises, Atma et Analekta qui se consacrent avant tout aux artistes classiques d'ici. Chacune a déjà un catalogue imposant dont nous venons de recevoir quelques échantillons.

Quel plaisir, par exemple, de découvrir la musique espagnole contemporaine grâce à des talents aussi percutants que ceux du guitariste Rémi Boucher et des musiciens de l'ensemble Amati créé par Raymond Dessaints et dont la réputation s'affirme d'année en année depuis sa fondation en 1985.

Natif de l'Abitibi, Rémi Boucher est un jeune guitariste phénoménal, premier de conservatoire.



re, et qui a raflé les honneurs de plusieurs concours à travers le monde. On peut aisément le comparer aux plus grands des guitaristes espagnols.

Quant à l'orchestre de chambre Amati, dirigé ici par son fondateur, il sonne de merveilleuse façon et avec une remarquable homogénéité: la plupart de ses membres sont des premiers de conservatoire et les violonistes sont issus de la même classe.

Les producteurs ont choisi ici deux compositeurs modernes mais dont les oeuvres sont de facture plutôt classique. De Federico Moreno-Torroba (1891-1982), l'orchestre interprète Sonatine pour guitare et orchestre et deux Interludes, ces deux dernières oeuvres plus marquées par la terre andalouse.

Comme complément à l'album, on trouvera le Concerto Mudéjar



de Anton García Abril, né en 1933. De forme classique également, l'oeuvre sent le terroir qui l'a vue naître, notamment dans le dernier mouvement.

Tout cela est joué avec une virtuosité, une perfection, une plénitude orchestrale qui donne l'impression d'une formation beaucoup plus nombreuse. Quant aux qualités du soliste, Rémi Boucher, il faudrait avoir recours à l'hyperbole pour les qualifier adéquatement. Un disque tout à fait remarquable que celui-là. (Torroba-Abril. Sur étiquette Analekta. No AN 2 9502).

Pieri-Dubeau

D'origine uruguayenne, le guitariste Alvaro Pierri est au Québec depuis un bon moment déjà où il enseigne dans nos conservatoires. Il forme un duo avec la violoniste Angèle Dubeau dans des oeuvres pour violon et guitare de Niccolò Paganini. Cela nous permet d'apprendre que Paganini était non seulement un virtuose du violon mais aussi de la guitare qu'il préférait un moment au violon.

Les oeuvres ici gravées sont pleines de charme et de lyrisme quand il s'agit de Paganini, plus dansantes parfois dans le cas de De Falla (Chansons populaires espagnoles) et enfin, plus graves et sérieuses avec Astor Piazzolla (Histoire du tango).

Dans le cas de Paganini, il ne s'agit pas d'oeuvres pour violon avec accompagnement de guitare, mais bien d'oeuvres pour deux instruments. Ainsi, Alvaro Pierri, qui sait se faire discret quand le violon est en évidence, prend par ailleurs sa juste place quand sa guitare est à l'avant-plan. Ce qui m'inquiétait, je l'avoue, c'était le comportement

d'Angèle Dubeau. Artiste exubérante, elle a tendance parfois à donner un spectacle, notamment en récita négligeant peut-être un peu la profondeur de son jeu. Il n'y a rien de cela ici. Angèle Dubeau est précisément tout à sa musique qu'elle interprète avec âme et sentiment. (Étiquette Analekta. No AN 2 8706).

Saint-Jean

Le grand mérite des étiquettes Atma et Analekta est non seulement de se consacrer aux artistes d'ici, mais aussi de graver des oeuvres peu courantes et qui méritent pourtant d'être entendues.

Ce disque a d'abord le mérite de nous faire connaître le pianiste Jacques Saint-Jean encore peu connu comme soliste ayant plutôt travaillé comme accompagnateur (il a no-



tamment accompagné Edgar Fruittier, vulgarisateur musical bien connu). Il en est donc à son premier disque solo.

En dehors de l'Invitation à la danse de Weber et de la Sonate en mi mineur de Grieg, Jacques Saint-Jean a déniché des choses tout de même remarquables, notamment l'Allegro de concert de Donizetti, Étude de concert de Gabriel Pierné, Étude et Valse triste de l'Américain Macdowell de même qu'une transcription du Liebestod de Wagner et une paraphrase pour piano sur la Valse de Faust de Gounod, par Franz Liszt.

Comme on le voit ce n'est pas le récita classique de Chopin, Liszt ou Beethoven. C'est un mélange qui met en évidence le beau talent du pianiste dont la virtuosité affirmée n'empêche aucunement le lyrisme de s'exprimer. (Saint-Jean. Sur étiquette Atma. No ATM 2 9709).

Jouons avec les chiffres No 93

Utilisez l'ADDITION et le nombre-code 334.

Trouvez deux nombres dont la somme est 334 et encerclez-les (exemple: 160 et 174).

Répétez cette opération jusqu'à ce qu'il ne reste, dans la grille, qu'un seul nombre qui ne peut être encerclé.

Ce dernier nombre est la solution que vous devez trouver.

138	184	145	191	195	154	185
157	197	175	190	152	135	142
192	178	193	180	176	140	156
153	188	151	137	187	181	198
194	186	147	159	189	179	148
182	199	177	155	196	144	139
143	149	141	136	158	150	183

entre-croisés No 101

3

189	5
209	
330	
438	
570	
841	
883	

4

1248	
1431	
1712	
2701	
3133	
3459	
5157	
5163	
5618	
6525	
6622	
7711	

5

14014
18967
35105
38496
50068
51842
60357
60601
70139
71385
81625
81705
82701
91182

6

139273
230010
241224
314242
351408
456789
495939
562841
907431
984413

Silhouette No 113

NOIRCISSEZ LES PARTIES MARQUÉES D'UN POINT ET ... VOUS VERREZ!

Échos du rock

«Je chante contre la drogue»

Philippe Zeller
Presse Canadienne

«J'espère qu'il existe une autre région qui produise de bons groupes», lance sans hésitation Layne Staley, le chanteur d'Alice in Chains, quatuor metal du pays des merveilles rock: Seattle.

Staley en a tout simplement marre qu'on le bassine avec le «Seattle sound», ce grunge dont la presse spécialisée fait ses choux gras depuis l'an dernier, lorsque Nirvana a pris le monde par surprise avec l'album «Nevermind».

«Je n'aime pas certains aspects de tout cela, comme la classification», expliquait-il la semaine dernière à Fort Lauderdale, en Floride, où Alice in Chains —Staley, 25 ans, le guitariste Jerry Cantrell, le bassiste Mike Starr, et le batteur Sean Kinney, tous trois âgés de 26 ans— s'apprêtait à reprendre la route. «Nous ne sommes pas comme Pearl Jam et Nirvana, ou encore Soundgarden.»

De fait, Alice in Chains doit certainement plus à Black Sabbath, groupe britannique initiateur du heavy metal à l'aube des «seventies», qu'à la filière Seattle.

«Je suis un grand fan de Sabbath. Ce sont eux qui m'ont inspiré à chanter», s'enthousiasme d'ailleurs Staley. «La voix d'Ozzy (Osbourne) est celle que j'imitais à mes débuts.»

L'ex-chanteur de Black Sabbath ne pouvait donc errer lorsqu'il a récemment invité ses émules à assurer la première partie de ses concerts. Et pour les quatre d'Alice, «ce fut la plus grande des sensations».

Layne Staley se remet en ce moment de fractures à un pied résultant d'un accident de véhicule tout-terrain, ce qui le contraint à monter sur scène avec des béquilles. «Je



Drogues et dépression, deux thèmes exploités par Alice in Chains qui sera de retour à Montréal le 28 novembre.

n'en ai plus qu'une depuis aujourd'hui et j'ai même pu tremper un pied dans la mer.»

Il se remet surtout d'une sale relation avec la drogue et ses préoccupations à ce sujet transpirent nettement des textes très noirs de «Dirt», le nouvel album qui aurait tout aussi bien pu s'appeler «Drugs and Depression».

«Au moment d'écrire l'album, et même avant, il y avait beaucoup de drogue et de problèmes reliés. Nous avons écrit là-dessus.»

«Nous ne regrettons rien, précisez-t-il toutefois. Ce fut une expérience instructive.»

«Maintenant, je crie. Ça m'aide... Ça m'aide à demeurer à l'écart des drogues. Ça me rappelle le mauvais moment que j'ai passé. C'est donc très thérapeutique.»

Quelques journalistes ont toutefois mal interprété le propos de «Dirt». «J'ai lu des critiques affirmant que l'album est en faveur de l'héroïne alors que c'est le contraire. Je chante nettement contre la drogue.»

«Les gens sont superficiels, déplore le rocker torturé. Ils n'écoutent qu'une portion d'une certaine phrase et n'écoutent pas la suite.»

En dépit de cette méprise, «Dirt» remporte un vif succès aux États-Unis, où il a été propulsé aux sommets des classements par la pièce «Would?», également extraite de la bande sonore du film «Singles» dont l'action se situe dans le milieu rock de Seattle. Rien d'étonnant là-dedans car «Dirt» est à la fois mieux réussi et plus diversifié que son prédécesseur, «Facelift», pourtant de calibre.

«Le premier représentait quelque chose de nouveau pour nous, se remémore Staley. Nous n'avions jamais enregistré auparavant, alors nous faisons des tests. Cette fois, nous avions une meilleure idée du son que nous voulions obtenir.»

«Nous avons pris pas mal de maturité, musicalement.»

Alice in Chains sera à Montréal, le 28 novembre, à La Brique. Il y a deux ans, au Spectrum, le groupe avait chauffé la salle pour Iggy Pop. Cette fois, ce seront Gruntruck et Screaming Trees, deux formations de... Seattle, qui paveront la voie pour Alice.

«Pour la première fois, nous sommes à même de choisir des bands, explique Staley. Alors nous voyagerons avec des amis.»

Mots croisés illustrés No 109

1. Seule.
2. Ornement poétique.
3. A peu près.
4. Relatif aux dents.
5. Sésium - Partie du pied - Mettre dans un certain ordre.
6. Pommes de terre - Professionnel - Grosse moulure ronde.
7. Ami - En haut, en anglais - Article contracté.
8. Fleure - Feuille de palmier.
9. Exclues (que tu) - Pronom personnel.
10. Ténues.
11. Animal mou - Soumettre à des changements - Abri d'animal.
12. Affirmation - Il épie - Thymus du vau.
13. Catalogue - Cocteur - Abol soit-il.
14. Grand lac - Culture.
15. Paigne du Bassand - Besson.
16. Décolorer.
17. Comm. de Belgique - Larcin.
18. Il poursuit un idéal.
19. TheBlum - Belle fleur.
20. Caprice - Vieux de.
21. Menées doucement - Arrive.
22. Bière anglaise.
23. Déesse de voir - Songera.
24. Radon - Belle-de-jour.
25. Elends - Amoureux.
26. Qui n'est pas cuit - Caramélisé.
27. Entourer complètement - A toi.
28. Ouvrage donnant des renseignements d'ordre varié.
29. De la nature d'un cristal - Perd son poil.
30. Dompier, réduire.
31. Varier les couleurs - Alcaloïde de la tève de Calabar.
32. Sur la do - Les siens.

Palmarès

AUX ÉTATS-UNIS

45-TOURS

1. «I Will Always Love You», Whitney Houston (Arista)
2. «How Do You Talk to an Angel», The Heights (Capitol)
3. «If I Ever Fall in Love», Shai (Gasoline Alley)
4. «Rump Shaker», Wreckx-N-Effect (MCA) (Platinum)
5. «I'd Die Without You», P.M. Dawn (Gee Street-Lafayette) (Gold)
6. «End of the Road», Boyz II Men (Motown) (Platinum)
7. «Rhythm is a Dancer», Snap (Arista) (Gold)
8. «Real Love», Mary J. Blige (Uptown) (Gold)
9. «What About Your Friends», TLC (LaFace) (Gold)
10. «Good Enough», Bobby Brown (MCA)

ALBUMS

1. «The Chase», Garth Brooks (Liberty)
2. «Timeless (The Classics)», Michael Bolton (Columbia)
3. «Unplugged», Eric Clapton (Duck) (Platinum)
4. «Some Gave All», Billy Ray Cyrus (Mercury) (Platinum)
5. «Love Deluxe», Sade (Epic)
6. «Pure Country» Soundtrack, George Strait (MCA)
7. «Keep the Faith», Bon Jovi (Jambco-Mercury)
8. «Automatic For the People», R.E.M. (Warner Bros.)
9. «Ten», Pearl Jam (Epic) (Platinum)
10. «Erotica», Madonna (Maverick-Sire)

Solutions

No 93

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

No 101

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

No 113

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

Le Nouvelliste

Trois-Rivières
Samedi 21 novembre 1992

Voyages

Le Guide des destinations soleil 93

Une banque d'informations,
de trucs à apprivoiser
et de pièges à éviter

Trois-Rivières (IL)

L'auteur du Guide des destinations soleil 93, M. André Bergeron, peut continuer de voyager en paix. Sa petite brique de renseignements inédits sur les plages rêvées des Québécois est très populaire. Il faut entendre les soupirs des parents et amis qui le consultent pour supposer qu'il s'agit ici d'un futur succès de librairie.

La Floride, le Mexique, les Antilles, l'Amérique centrale, l'Amérique du Sud, la Méditerranée, Hawaï, Tahiti... Où aller pour trouver le soleil? M. Bergeron a beaucoup voyagé et continue son exploration pour les Québécois qui veulent entreprendre l'hiver d'une courte escapade dans le Sud.

Environ 700 000 d'entre nous choisissent instinctivement, chaque année, la Floride. Les autres optent pour Acapulco, Cancun, la République Dominicaine, Cuba, les Bahamas ou Margarita.



Un sondage effectué, l'an dernier, par le groupe Léger et Léger, rapportait qu'une personne réserve, en moyenne, deux semaines de ses vacances et 1566 \$ de son budget pour aller se dorer au soleil. Les principaux critères du choix des destinations: le climat, la réputation de l'endroit, les activités sportives et culturelles, le prix des forfaits, la compagnie aérienne, la durée du vol et la situation sociopolitique du pays envisagé. Géographe de formation, M. André Bergeron est chroniqueur de voyages et professeur de techniques touristiques au Cégep de Granby. Voyager est bien sûr sa passion. Le Guide des destinations soleil 93 est un pied de nez à Michelin qui n'en a que pour les pays européens mais surtout, une banque d'informations, de trucs à apprivoiser et de pièges à éviter.

Destiné aux Québécois qui, semble-t-il, posent beaucoup de questions aux conseillers en voyages qui sont parfois bien embêtés d'y répondre, le manuel de M. Bergeron donne une foule de conseils pratiques sur les agences, les forfaits, les formalités douanières et les assurances. Un voyageur averti en vaut deux, est la politique de l'auteur qui signale à chaque voyageur: «Dites-moi qui vous êtes et je vous dirai où vous devez aller.»

Le Mexique par exemple. Le chapitre débute par la description du pays «En un coup d'oeil»: la langue principale, la capitale, la superficie, la population, la religion, la température moyenne hivernale, le maximum habituel atteint l'été... Une carte de la région vous permet de vous situer tandis qu'une mine de «Renseignements utiles» regroupés sur une seule et même page vous indiquent qu'aucun vaccin n'est nécessaire, que la location de voiture est assez dispendieuse, que le courant électrique est le même qu'au Québec, etc. Le reste de la section donne diverses informations sur les plages les plus courues du Mexique. Le scénario se répète pour chaque destination-soleil que M. Bergeron a lui-même visitée, et ce, à plusieurs reprises.

Je me souviens

Parce que les Québécois aiment de plus en plus leur coin de pays et qu'il n'existe sur le marché aucun guide sur le Québec conçu par des Québécois, M. Bergeron a visité la Belle Province pour ensuite rédiger «Le guide des 52 week-ends au Québec 93».

Environ 60 % des recettes touristiques au Québec proviennent des Québécois. «La mode est aux séjours thématiques», fait remarquer M. Bergeron qui donne en exemple les deux ou trois jours passés au bord d'un lac, dans un centre de santé, à la montagne... S'il pleut, on fait la tournée des musées de Montréal ou de Québec. C'est l'automne? On photographie les paysages de l'Estrie, Charlevoix, les ponts couverts en Beauce, etc.

En partance de Québec et de Montréal, les excursions que nous propose de faire M. Bergeron nous permettent de découvrir les attraits géographiques et culturels en toute saison. «J'essaie d'être neutre et positif mais il faut que quelqu'un donne son opinion», a-t-il averti, conscient que la fierté régionale est particulièrement grande dans certaines régions.

Le guide renseigne sur les parcs nationaux, les attraits patrimoniaux, le tourisme d'aventure, la cuisine québécoise, l'hôtellerie, l'hébergement alternatif, les associations touristiques régionales en plus de vous suggérer des séjours à Montréal, une tournée des «pays d'en haut», une escapade dans Portneuf, etc. En ce qui concerne notre région, M. Bergeron invite les touristes à emprunter la route des Bois-Francs et de l'amante ainsi que le chemin du Roy. «Il y a de très belles choses à voir en Mauricie. Le vieux Trois-Rivières est très intéressant à visiter à pied et vous avez les Forges du Saint-Maurice...», a-t-il énuméré en terminant.

«Tout le monde a les moyens de voyager!»

«L'hiver 93 sera notre plus grosse saison depuis quatre ans»

— Steve Bridges

Trois-Rivières

À défaut de s'acheter une nouvelle maison ou la voiture de l'année, les Québécois voyageront cet hiver pour en finir avec la récession.

Fatigué d'être stressé, voulant à tout prix se délivrer de cet air morose, l'«homo hibernum tempus» prépare sa migration vers le sud.



Isabelle Légaré

L'idée de se retrouver les pieds dans le sable chaud, sous un ciel des tropiques, le reconforte un peu, lui qui lutte déjà et avec peine contre la froideur de novembre.

Floride, Mexique ou République Dominicaine? Forfait-détente ou formule aventure? Le voyageur d'une vie ou d'une saison est quotidiennement attiré par les publicités qui abondent dans les journaux. Les agences annoncent à grand coup de soleil leurs spéciaux de l'hiver, TPS et TVQ incluses.

«L'hiver 93 sera notre plus grosse saison depuis quatre ans», prévient M. Steve Bridges, directeur du Club Voyages Super Soleil, à Cap-de-la-Madeleine. Le conseiller est persuadé que la période économique déficitaire qui s'achève n'a eu

que des retombées positives sur l'industrie du tourisme. À défaut de s'acheter une nouvelle maison ou la voiture de l'année... a-t-on expliqué précédemment.

«Pour 399 \$, vous pouvez aller en Floride une semaine, taxes, avions et hôtel», donne-t-il en exemple avant de conclure: «Tout le monde a les moyens de voyager!»

Les agences ciblent un marché demeuré jusque-là dans l'ombre: les voyageurs «ordinaires», pour reprendre l'expression de M. Bridges, qui adorent voyager sans y passer toutes leurs petites économies.

«Un voyage, c'est comme un investissement», ajoute le conseiller qui explique que son rôle n'est plus ce qu'il était. Les gens parcourent de plus en plus la planète. «On nous pose des questions très précises qui rendent, en quelque sorte, notre travail un peu plus difficile.»

Deux ou trois fois par année, les agents foulent des plages plus ou moins populaires, susceptibles en tout cas d'intéresser leur clientèle qui année après année, choisit la Floride (Orlando), le Mexique (Acapulco, Cancun) et la République Dominicaine (Puerto Plata) pour suppléer la tiédeur des étés québécois.

Le voyageur recherche donc la chaleur mais également la détente, le sable fin et les bons restaurants, selon M. Bridges qui a pu remar-

quer que la formule Club comprenant repas, boissons, cigarettes, animation, spectacles, etc. suscite beaucoup d'intérêt. «Les gens ne veulent pas se casser la tête et se demander à chaque jour: Où on va? Qu'est-ce qu'on fait?», relate le conseiller qui assure, parallèlement: «Nous avons des voyages pour tous les goûts, les âges et porte-monnaie.»

Et pour plusieurs, la découverte de la Thaïlande n'a pas de prix. Pour 2800 \$, le sud-est asiatique n'a plus de secret pour ceux et celles qui acceptent de voyager en groupe, deux semaines durant. «C'est un prix très raisonnable», soutient Mme Christina Brutus, représentante du grossiste montréalais Sensation Voyage.

En fait, ce n'est pas le prix comme la distance à franchir (22 heures

de vol) qui refroidit les esprits exotiques. Quant à l'idée de voyager en «gang»: «Ça rassure beaucoup de monde», indique Mme Brutus qui explique que les Québécois aiment bien entendre parler français autour d'eux, en Floride comme en Thaïlande.

Les jeunes choisissent cette destination pour vivre l'aventure tandis que les plus vieux veulent réaliser un rêve... de jeunesse. «Pour plusieurs, c'est le voyage de leur vie.» Et pour tous, c'est un choc culturel même si l'Asie est le lieu par excellence pour se procurer à prix dérisoire (25 \$) l'imitation d'une montre Cartier.

Et puis, la Thaïlande... «On y mange très bien, il fait toujours beau, les gens sont chaleureux et on peut se promener librement en toute sécurité.»

GRAND SPECTACLE DE NOËL
PERRY COMO
Niagara Falls
11-12-13 décembre 1992 — 3 jours/2 nuits
Prix 339\$ occ. double transport, hébergement, 4 repas

FAITES-VOUS UN CADEAU

FORT LAUDERDALE (26 nov.)	199\$	199\$
ORLANDO (28 nov. auto incluse)	199\$	199\$
VENEZUELA (26 nov.)	437\$	547\$
COLOMBIE (27 nov.)	547\$	747\$
MEXIQUE ACAPULCO (21-28 nov. 5 déc.)	518\$	648\$
TOUR JUMELLE	1199\$	

REPUBLIQUE DOMINICAINE (voyage avec accompagnateur)
CLUB EMBASSY RESORT
tout inclus, 30 janvier au 13 février 1993

Micheline Moreau inc.
441, route 153, Saint-Tite
(418) 365-5162 et 1-800-463-1668

ASSOCIATOUR
NOMBREUX SPÉCIAUX
DERNIÈRE MINUTE
DISPONIBLES

VOYAGES STAN-BUY
Louise Bourget, d.g.

LES VEDETTE DE JANVIER

PUERTO VALLARTA		
Tropicclub Playa de Oro, tout inclus	1 sem.	739\$
Jack Star, tout inclus	1 sem.	959\$
MANZANILLO		
Tropicclub, tout inclus	1 sem.	699\$
PUERTO PLATA		
Club Escapade, tout inclus	1 sem.	619\$
Sand Castle, tout inclus	1 sem.	699\$
COLOMBIE		
Cartagena Club Decameron	1 sem.	729\$
Santa Marta Club Decameron	1 sem.	699\$
VARADERO		
Bungalow Cuatro Palmas, 2 repas	1 sem.	639\$

RABAIS 7% SUR LA PLUPART DES FORFAITS

Assurances longs séjours à l'étranger. Consultez-nous: l'équipe Stan Buy, c'est SUPER
DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC
397, BARKOFF, CAP-DE-LA-MADELEINE 378-2629 - 1-800-567-7048

LES ICE CAPEDES
le 27 décembre à 19h
UN SPECTACLE ÉBLOUISSANT AU FORUM DE MONTRÉAL
OFFREZ-LE EN CADEAU
DE NOËL
ADULTE: 44\$
ENFANT: 39\$

Comprend: voyage en autocar, siège réservé au Forum.

ACAPULCO	1 sem.	2 sem.
Radisson	439\$	589\$
Vol ABC	299\$	299\$
BARCELONA		
Doral Beach (suite)	479\$	579\$
Vol ABC	279\$	279\$
FORT LAUDERDALE		
Beachbour (standard)	419\$	629\$
Hollywood Beach Resort	389\$	579\$

VOYAGES DE GROUPES: HIVER 1993

* 11 MARS 1993 - 2 semaines avec Thérèse Bellefeuille	
MIAMI - COLONIAL INN	1129\$
Chambre standard	
Chambre supérieure	1219\$
* 6 FÉVRIER 1993 - 2 semaines avec Thérèse Gagnon	
NUEVO VALLARTA: RADISSON	1799\$
FORMULE TOUT INCLUS	

* COMPRENANT: vol, noël, transferts, séjour de deux semaines en occupation double, plan de repas au Radisson, taxes d'aéroport et frais de service à l'hôtel, service d'un accompagnateur.

Thérèse Bellefeuille
3687-4, boul. Bécancour, Gentilly
(819) 298-3211
Thérèse Bellefeuille - Deschailions (819) 292-3131
Thérèse Gagnon - Louiseville (819) 228-4721

VOYAGES EN LIBERTÉ
Permis du Québec

PRÉSENTATION SUR LA FLORIDE
QUAND? Le 29 novembre à 14h
OÙ? 400, rue Dessureault, Cap-de-la-Madeleine
BIENVENUE À TOUS!

MIAMI BEACH

AVION: 25 février au 11 mars
4 au 18 mars
PRIX: 1199\$/pers. OCC. DOUBLE

AUTOCAR: 11 février au 3 mars
25 février au 17 mars
PRIX: 1389\$/pers. occ. double (11 février)
1419\$/pers. occ. double (25 février)

RABAIS DE 25\$/pers.
si réservé 90 jours avant le départ.

SPÉCIAUX DERNIÈRE MINUTE
EN TOUT TEMPS!!
VENTE BILLETS D'AVION TOUTES DESTINATIONS

OUVERT LE SAMEDI DE 10h à 15h

400, Dessureault
Cap-de-la-Madeleine
150, Étoil-de-Grandmont
Galerie Nicolet

371-2425
293-2193

SANS FRAIS: 1-800-567-7625

JOCELYNE CÔTÉ

Détenteur d'un permis du Québec

DESTINATION SOLEIL
Acapulco - Cuba - République Dominicaine - Vénézuëla - Floride - Etc.
Vérifiez nos grands spéciaux à nos deux succursales
TARIF SPÉCIAL sur assurances long séjour

DÉPARTS DE GROUPE
ICE CAPEDES 30 décembre
FLORIDE 24 février au 24 mars 1993

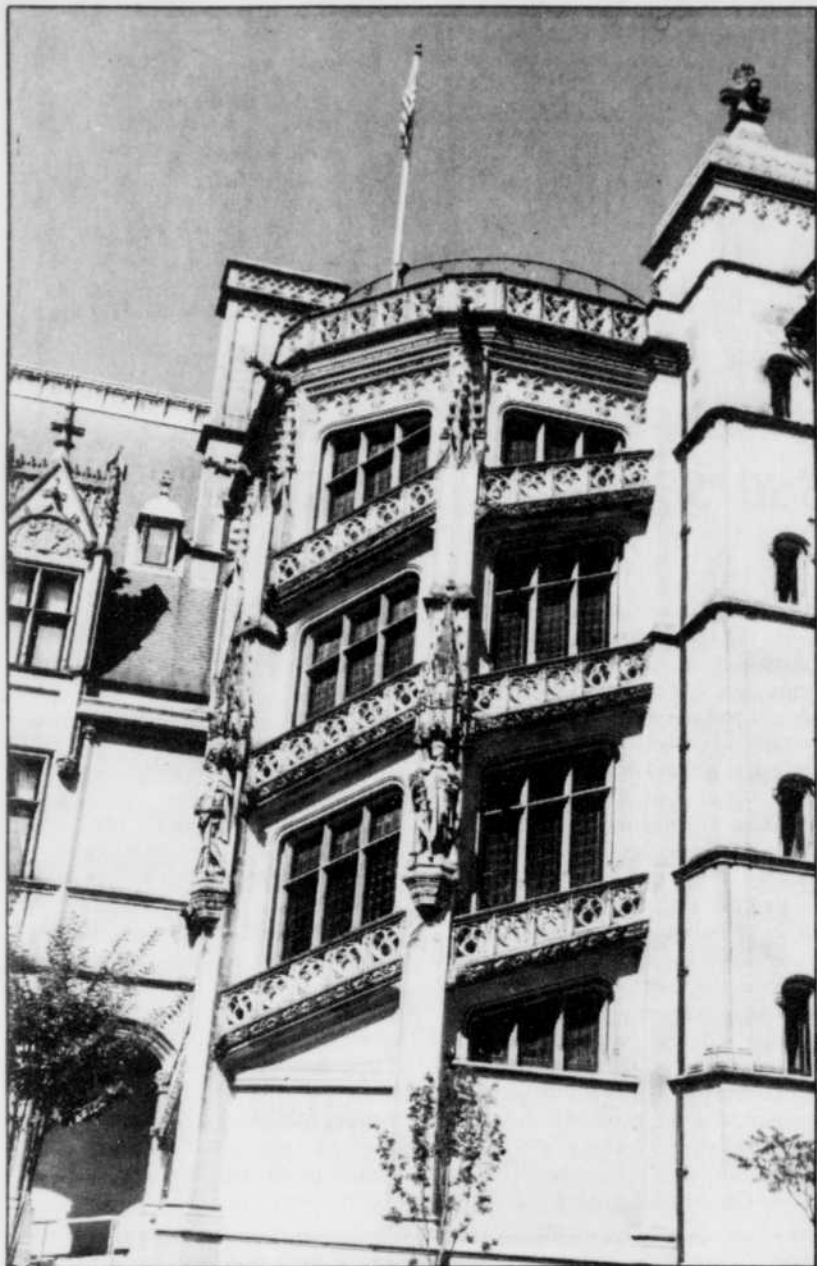
NOUVELLES ADRESSES

Voyages La fleur de l'âge inc.

165 boul. Sainte-Madeleine (carrefour du Cap) Cap-de-la-Madeleine Tél.: 379-4433	1580 5e Avenue, bureau 2 Shawinigan-Sud Tél.: 537-7223
--	---

Détenteur d'un permis du Québec

Un château renaissance en Caroline du Nord



Escalier faisant partie de la façade de Biltmore House.



Biltmore House: le beau château que voilà!

Monique Nuytemans
Asheville

On se croirait dans la vallée de la Loire, à Chambord, à Blois ou à Chenonceaux, mais on est, en fait, au pied des Appalaches, à Asheville, en Caroline du Nord.

Le château de style renaissance, ici, s'appelle tout simplement «Biltmore House» et appartient à la célèbre famille américaine des Vanderbilt.

C'est le plus vaste domaine au USA, le plus riche aussi et le seul qui soit une compagnie privée. Il s'étend sur 8 000 acres — 25 000 à l'origine — et contient 70 000 objets d'art.

Ce château, unique en Amérique du Nord, fut construit à la fin du siècle dernier par George Van-



En visite à Biltmore House on peut résider au Grove Park Inn d'Asheville.

derbilt, descendant de cette riche famille américaine d'origine hollandaise, les Van Derbilt (comme le nom s'écrivait à l'origine). La première célébrité dans la lignée d'une des plus riches familles au monde fut Cornelius Vanderbilt qui, avec les 100 \$ qu'il emprunta à sa mère pour s'acheter un voilier,

bâtit un empire dans le domaine des traversiers, ce qui lui valut le titre de «commodore». À cette fortune s'ajoutèrent celles de la finance et du rail, acquises par ses fils. Et voilà comment George Vanderbilt, petit-fils du commodore, put se construire une résidence... secondaire sublime dans un endroit assez isolé que peu de Canadiens connaissent.

De salle en salle, de pièce en pièce — il y en a 250 — on reste médusé de trouver autant de richesses sous un seul toit. Ainsi un jeu d'échecs ayant appartenu à Napoléon I, des broderies du cardinal Richelieu, une œuvre de Dürer ayant appartenu à l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche...

Mais ce n'est pas tout. Les 250 000 acres achetées par M. Vanderbilt étaient une forêt vierge. Que faire? Quand on a des sous, c'est facile. On engage le meilleur paysagiste aux États-Unis et on lui donne pour mission de maîtriser la forêt. Jardins anglais, jardins italiens firent leur apparition. Des conifères furent plantés, d'autres remplacés. Et c'est devenu la plus belle forêt qu'on puisse imaginer, avec rhododendrons et azalées servant de tapis aux sapins.

Mais ce n'est pas tout. Il y a aussi du jamais vu dans un château français: une piscine et une salle de quilles!

Le propriétaire actuel est William Amherst Vanderbilt qui n'habite pas le domaine mais qui le gère. Tous les profits des billets d'entrée (21,95 \$ US par personne, billet valable pour deux jours) sont remis dans la propriété (750 000 visites par an). Ces profits ont donné naissance à la création d'un vignoble qui fait de bons vins grâce au savoir-faire de Philippe Jourdain, maître de chais de Carcassonne, qui vient d'une lignée de 5 générations de vignerons.

La visite de «Biltmore House» est une révélation dont on devrait se prévaloir si l'on projette un voyage dans le sud.

Sauvez-vous...laissez l'hiver derrière vous!

ACAPULCO Acapulco Plaza (std) 519 659 Copacabana (std) 499 629 Continental Plaza (vue jardin) 499 699 Vols ABC 399 399 PUERTO VALLARTA Tropicclub (std) 639 869 Vols ABC 399 399 CANCUN Condo Sol y Mar (std) 499 699 Viva (std) 549 669 Yalமாக (std) 529 659 Carisa y Palma (std) 499 699 Club Cancun Plaza (std) 899 1299 PUNTA CANA Bavaro (Beach Garden) 799 1199 SANTO DOMINGO Punta Garza (std) 499 599 Vols ABC 399 399	PUERTO PLATA Caribbean Village (std) 699 999 Club on the Green (std) 699 999 Club Escape (std) 569 699 Sand Castle (std) 599 819 Villas Doradas (std) 549 699 Cita del Sol (app. 1 ch.) 499 599 Vols ABC 399 399 CAVO LARGO Club Villa Iguala (std) 699 999 Puntillo Villa Coral (std) 749 1049 Hotel Isla Del Sur (std) 749 1049 VARADERO Punta Blanca (s.b. privée) 449 529 App. Gramma (app. 1 ch.) 399 499 Paraiso (std) 499 649 Sol Palmeras (std) 699 949 Playa Girasol (std) 499 599 * taxes supplémentaires pour chambre simple	AUTOMNE • SUPER-PROMO FORMULE TOUT INCLUS ESPACE TRÈS LIMITÉ SANTA MARTA 1 SEM. FORMULE TOUT INCLUS 399 Club Decameron (std) 399 CARTAGÈNE 1 SEM. FORMULE TOUT INCLUS 499 Club Decameron (std) 499 SPÉCIAL AUTOMNE VÉNÉZUELA PUERTO LA CRUZ 1 SEM. 399 Doral (std) 399 MARGARITA 1 SEM. 499 Lake Plaza (std) 499 NOËL À PARIS départ 19 déc. • retour 02 janv. VOL SUPPLÉMENTAIRE 599+44
---	--	---

FLORIDE EN JANVIER
 PRIX À PARTIR DE
ALLER 79+ RETOUR 110
 TAXES / LBS. / TVA. 40 35

SPÉCIAL NOËL
 départ du 17 décembre
ACAPULCO 1 SEM. 2 SEM.
 Acapulco Plaza (std) 599 1099

DÉPART GROUPE
04 JANVIER
CARTAGÈNE
 Decameron 2 SEM.
TOUT INCLUS 1099 1349

ATTENTION ÉTUDIANTS
TOUT INCLUS
CIENFUEGOS
 Rancho Luna 2 SEM.
 DÉPART 31 DÉCEMBRE 799
 DÉPART 07 JANVIER 599 799

PROMO JANVIER • TARIFS EXCLUSIFS
 RÉSERVEZ AVANT LE 30 NOVEMBRE

ACAPULCO Acapulco Plaza (std) 619 819 Bahi Hui (std) 549 699 PUERTO VALLARTA Tropicclub (std) 739 999 Plaza Vallarta (std) 689 899 Jack Tar (std) 999 1569 CANCUN Viva (std) 769 999 Carisa y Palma (std) 799 1169 Club Cancun Plaza (std) 999 1749 MANZANILLO Tropicclub (std) 699 959	PUERTO LA CRUZ Doral (std) 599 719 PUNTA CANA Bavaro Garden 799 1399 PUERTO PLATA Club Escape (std) 619 819 Sand Castle (std) 699 999 ANTILLES FRANÇAISES GUADELOUPE Anchorage (std) 799 1299 Anchorage (std) 799 1299	CUBA Rancho Lano (std) 599 799 Punta Blanca 479 619 Villa Varadero (EP) 429 519 Sol Palmeras (std) 869 1299 Oasis Cuatro Palmas (std) 789 1169 Club Playa Girasol (std) 629 839 SANTA MARTA Club Decameron (std) 699 959
---	--	--

QUATRE SUCCURSALES EN MAURICIE
TROIS-RIVIÈRES
 Centre Les Rivières 373-4411
CAP-DE-LA-MADELEINE
 278, rue St-Laurent 374-0747
TROIS-RIVIÈRES-OUEST
 Place Jean XXIII 373-2747
SHAWINIGAN SUD
 Boutique Shawinigan-Sud 537-5757



TOUTES TAXES INCLUSES
ESPACE LIMITÉ

SUEZ MIAMI BEACH
 Station en bordure de l'océan
 18215, av. Collins au bord de l'océan
 du 1er novembre au 18 décembre
 par pers., par jour occ. double 10 des 196 chambres.
2250\$ U.S.
1-800-327-5278

VOYAGES

AUTOMNE 1992 FORFAITS: Vol, hôtel et 1 semaine (entre le 29 novembre et le 7 décembre)	
CUBA Formule club	499\$
ACAPULCO	469\$
PUERTO PLATA Formule club	659\$
VÉNÉZUELA Doral Beach	499\$
MARGARITA BACH PLAZA App. 2 chambres, occ. quad.	459\$
FORT LAUDERDALE Hollywood Beach Resort	479\$

NOËL 1992	
MARGARITA Bahia Del Morro II Condo équipé	648\$
PUERTO PLATA Club Isabella, formule club, boisson, repas, activités	758\$
PUERTO LA CRUZ Doral Beach	778\$
ACAPULCO Hôtel El Cano (5 étolées)	1098\$

JANVIER 1993	
FLORIDE Pompano Yacht & Beach Condo	558\$
CANCUN Posada Laguna	638\$
ACAPULCO Copacabana	648\$

CUBA
 16 au 23 janvier 1993
DÉPART DE TROIS-RIVIÈRES
 3 repas par jour
720\$
 CARREFOUR
 TROIS-RIVIÈRES-OUEST
 691-4114

27 février au 12 mars 1993

ÉGYPTE

Le Caire, Assouan, croisière sur le Nil, Louxor, Denderah, Hurghada (séjour plage).
 Accompagnatrice: Michèle Payen-Trudel

Départ le 26 mars 1993, séjours 2, 3, 5 semaines

CÔTE D'AZUR STUDIO/APP.

STADINES CANNES/CARNOT

Prix à compter de **1579\$** Taxes et transport pour Mirabel inclus
 Acc.: Michèle Payen-Trudel
 Nos 4 succursales sont ouvertes le samedi de 9h30 à 16h30

CAP-DE-LA-MADELEINE
 278 rue St-Laurent
 374-0747

SHAWINIGAN-SUD
 Boutique Shaw-Sud
 537-5757

TROIS-RIVIÈRES-OUEST
 Place Jean XXIII
 373-2747

TROIS-RIVIÈRES
 Centre Les Rivières
 373-4411

Permis du Québec

Représentante à SAINT-PIERRE-LES-BECQUETS: Jacqueline Pouliot - 263-2534

Puerto Aventuras

Une nouvelle petite soeur pour Cancun

Roger Pozier
(Collaboration spéciale)

Le Mexique vous attire, sa chaleur, son soleil, ses plages merveilleuses et ses richesses historiques vous fascinent, vous avez raison. Vous trouvez qu'Acapulco et Cancun sont devenues des destinations trop peuplées, trop bruyantes et qu'elles ont perdu tout contact avec la saveur locale, voici une alternative toute neuve pour vous. Une nouvelle destination vous est offerte en primeur cette année et vous ne tarderez pas à vous familiariser avec son appellation: Puerto Aventuras.

A une heure de route au sud de Cancun (100 km), Puerto Aventuras est un site merveilleux. On y retrouve un climat ensoleillé fort agréable, la mer des Caraïbes toujours envoûtante et des plages d'un sable doux et farineux bordées de palmiers royaux. Tout y est pour susciter le rêve.

Rien d'étonnant donc à ce que ce site s'offre tout naturellement à l'accueil touristique. Cernant une marina vaste et bien fréquentée, un village de condos gravite autour de l'hôtel Oasis, tout neuf, propre et doté de très vastes chambres. Situé directement sur une agréable petite plage, il n'est qu'à dix minutes de marche d'une seconde langue de sable plus étendue et plus belle encore où trône un club admettant gratuitement les résidents de l'hôtel.

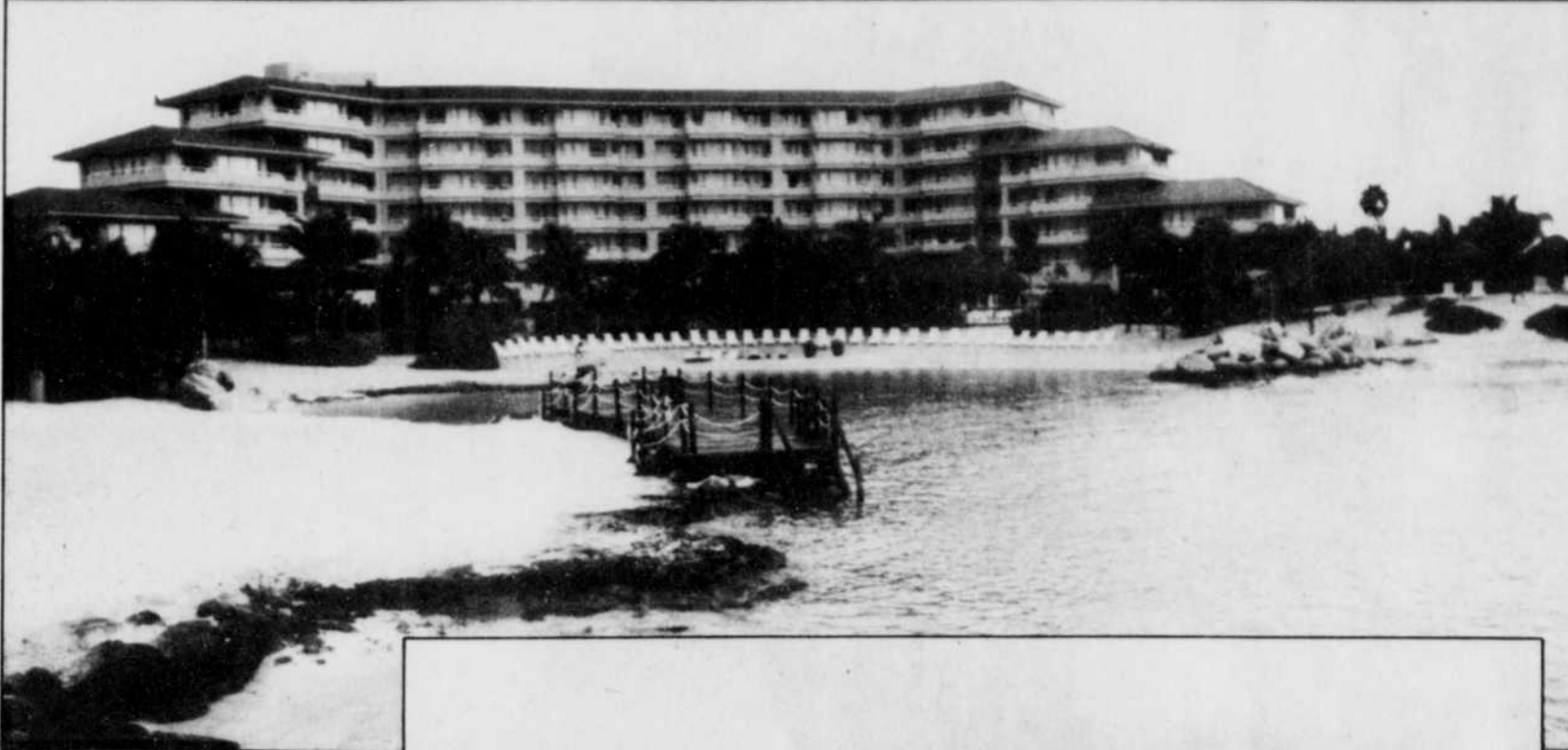
L'endroit est paisible et reposant. On y oublie rapidement notre ennemi numéro un, le stress. Afin de conserver à Puerto Aventuras ce calme si enveloppant, le consortium Oasis s'est porté acquéreur de la quasi totalité des terres entourant la marina et les plages. On ne verra donc pas pousser ici des dizaines de complexes hôteliers.

Calmé et repos ne veulent cependant pas dire ennui et isolement. Tout ici gravite autour de la marina et on y offre tous les sports nautiques tels que plongée, moto marine et pêche en haute mer. À côté du petit musée maritime pompeusement appelé Pablo Bush Romero, un bassin spécial est aménagé et trois jeunes dauphins s'y font une joie de vous distraire. Vous pouvez même tenter l'expérience fabuleuse de nager avec eux.

Pour les amateurs de golf, un agréable neuf trous est ouvert et la suite du parcours s'y ajoutera très bientôt. Bien que les distractions nocturnes soient plutôt restreintes, tout récemment, on vient d'inaugurer la toute première discothèque de Puerto Aventuras.

Vous voulez profiter de vos vacances pour découvrir un peu un autre monde et ajouter quelques connaissances à votre répertoire, la région peut aussi répondre à vos désirs.

Vous pouvez, bien sûr, planifier une journée de magasinage et de plage à Cancun. Cependant, c'est vers le sud que vous devriez concentrer votre appétit de découvertes. Vous n'êtes qu'à quelques kilomètres de la superbe Playa del



Carmen, connue jusqu'ici presque exclusivement par ceux qui s'embarquaient vers l'île de Cozumel. Passez un bout de temps dans le vieux village de l'endroit. Le développement astronomique de Playacar aura tôt fait d'y effacer toute trace de vie traditionnelle.

Poussez un peu plus loin et émerveillez-vous devant l'extraordinaire lagune de Xel-Ha. Ce parc national saura vous enchanter par ses paysages sauvages. Profitez de votre passage pour nager (sans crème solaire s.v.p.) dans les eaux cristallines de cet immense aquarium naturel, parmi des centaines de poissons multicolores. Si vous le désirez, louez un équipement de plongée et descendez voir les poissons perroquets virevolter autour d'un petit temple maya englouti.

Ne ratez pas non plus les formidables ruines mayas de Tulum. Elles ne sont qu'à une trentaine de kilomètres de Puerto Aventuras. Tulum est la seule ville maya construite en bordure de la mer et elle était encore habitée lors de l'arrivée des Espagnols en 1518. Sur ce très vaste site, de nombreux temples forment un ensemble spectaculaire dans un décor fantastique. Allez-y tôt le matin ou en fin d'après-midi, le soleil sera moins accablant et la visite plus agréable.

Un autre avantage intéressant à découvrir une toute nouvelle destination comme Puerto Aventuras est l'aubaine qui s'y rattache. Il est possible d'y séjourner toute une semaine pour environ 600 \$, avion, transport terrestre, hôtel, nourriture et taxes inclus. En haute saison, cette année, le même forfait devraient atteindre les 900 \$. Il y a fort à parier que ces tarifs seront singulièrement majorés dans les années à venir.

Pour une semaine ou deux de repos agrémentés de quelques excursions mémorables, Puerto Aventuras est un nom à retenir. À vous de la découvrir avant que l'affluence n'altère une partie de son charme.



Tulum, seule ville maya en bordure de l'océan, une excursion passionnante à quelques kilomètres de Puerto Aventuras.

Puerto Aventuras, un endroit de repos tout nouveau où le luxe et le calme côtoient la plage et la mer.

LES VOYAGES
ESCORTE

RICHARD BOIVIN, PROP.

1985, 5e Avenue,
Shawinigan-Sud G9P 1N5

DÉTENTEUR D'UN
PERMIS DU QUÉBEC

Membre associateur

536-2684

FLORIDE

Du 21/11 au 14/12 1 sem. 2 sem.

Vol **179\$ 179\$**

Économolodge **379\$ 479\$**

Club Atlantique **399\$ 499\$**

Beacham Tour **399\$ 499\$**

ACAPULCO

28/11 et 5/12

Club del Sol **499\$ 599\$**

El Cid **499\$ 499\$**

Hyatt Regency **599\$ 899\$**

Radisson **449\$ 599\$**

CANCUN

Girasol stud. **499\$ 699\$**

Carisa Y Palma **529\$ 699\$**

Mission Park **479\$ 749\$**

Yalmakan Cuis. **566\$ 746\$**

CUBA

29/11 et 5/12

Sol Palmeras Ep. **499\$ 669\$**

Sol Palmeras **649\$ 949\$**

2 repas **499\$**

Villa Caribe **499\$**

2 repas/sjr **449\$ 599\$**

Club Costasur, tout inclus

PUERTO PLATA

Puerto Plata Beach Resort

Tout inclus **629\$ 849\$**

SPÉCIAUX

DE NOËL ET JANVIER

MAINTENANT

DISPONIBLES

CONSULTEZ NOS AGENTS

CLUB VOYAGES
Le Conseiller

Voyagez
en toute
sécurité
avec



CLUB VOYAGES

la
Solution
à votre
problème!

CLUB VOYAGES
1484, rue Notre-Dame,
Trois-Rivières
374-1050

SUPER SOLEIL inc.
3 bureaux pour mieux vous servir
300, rue Barkoff,
Galerie du Cap
379-7661

16750, boul. des
Acadiens, Saint-Gregoire
233-2023

CLUB VOYAGES
Le Conseiller

NOLIPRIX

Taxes et frais de services inclus

SPÉCIAUX DE JANVIER

vacances air Transat

Réservez avant le 5 décembre et réalisez des économies
Départs valides en janvier et à partir de:

	1 sem.	2 sem.
FORT LAUDERDALE		
HAWAII ISLES	419\$	599\$
PUERTA VALLARTA		
TROPICANA	539\$	659\$
MARGARITA	539\$	669\$
CORAL INN	599\$	799\$
LAKE PLAZA	599\$	799\$
PUERTA PLATA	499\$	619\$
YAROA	549\$	739\$
VILLAS DORADAS		
PUERTO PLATA	639\$	859\$
COFRESI TOUT INCLUS		
VARADERO	539\$	739\$
VILLAS DEL SOL 2 repas par jour		
CANCUN	639\$	899\$
YALMAKAN		
ACAPULCO		
PARAISO RADISSON	579\$	769\$

Les prix sont à compter de: supplément pour départ du samedi taxes toutes incluses.

SPÉCIAUX DE NOËL
CONSULTEZ-NOUS.

CLUB VOYAGES
DUROCHER
3863, boul. Royal
Shawinigan G9N 8L6
539-6943

CLUB VOYAGES
SUPER SOLEIL
TROIS-RIVIÈRES: **374-1050**
CAP-DE-LA-MADELINE: **379-7661**
SAINT-GREGOIRE: **233-2023**

NOS SERVICES SONT GRATUITS/AUCUNS FRAIS DE CARTE DE MEMBRE

GRATUIT PHOTOS PASSEPORT 15\$/PERSONNE
GRATUITES pour tous nos clients

TRANSPORT VERS MIRABEL OU DORVAL

Le transport de Shawinigan/Trois-Rivières vers les aéroports est organisé pour nos clients. 55\$ + taxes. (minimum 4 personnes).

Tous les spéciaux annoncés dans tous les journaux et chez nos concurrents sont disponibles chez
CLUB VOYAGES DUROCHER

CUBA COSTASUR JANVIER

«Tout inclus» Rég.: 729\$ **SPÉCIAL 679\$**

2 semaines

DE CAMERON CARTAGENE

18 janv. 2 sem. Régulier 1179\$ **SPÉCIAL 1049\$**

Suite: 50\$/sem. par personne

«Tout inclus» ● Repas
● Boissons locales
● Cigarettes
● Animation

+ 17\$ US Payables sur place = taxe colombienne

NOMBRE DE PLACES LIMITÉ

TOUS LES PRIX SONT PAR PERSONNE

BASE DE 2 PAR CHAMBRE. TAXES INCLUSES.

SERVICE PLUS +++

Les dimanches ou après les heures d'ouverture, vous pouvez rejoindre Lisette Durocher à 532-2464. Nous acceptons les frais interurbains.

SAMEDI OUVERT DE 9h30 à 16h
CLUB VOYAGES
DUROCHER
539-6943
3863 boul. Royal,
Shawinigan, G9N 8L6

DÉTENTEUR D'UN PERMIS DU QUÉBEC

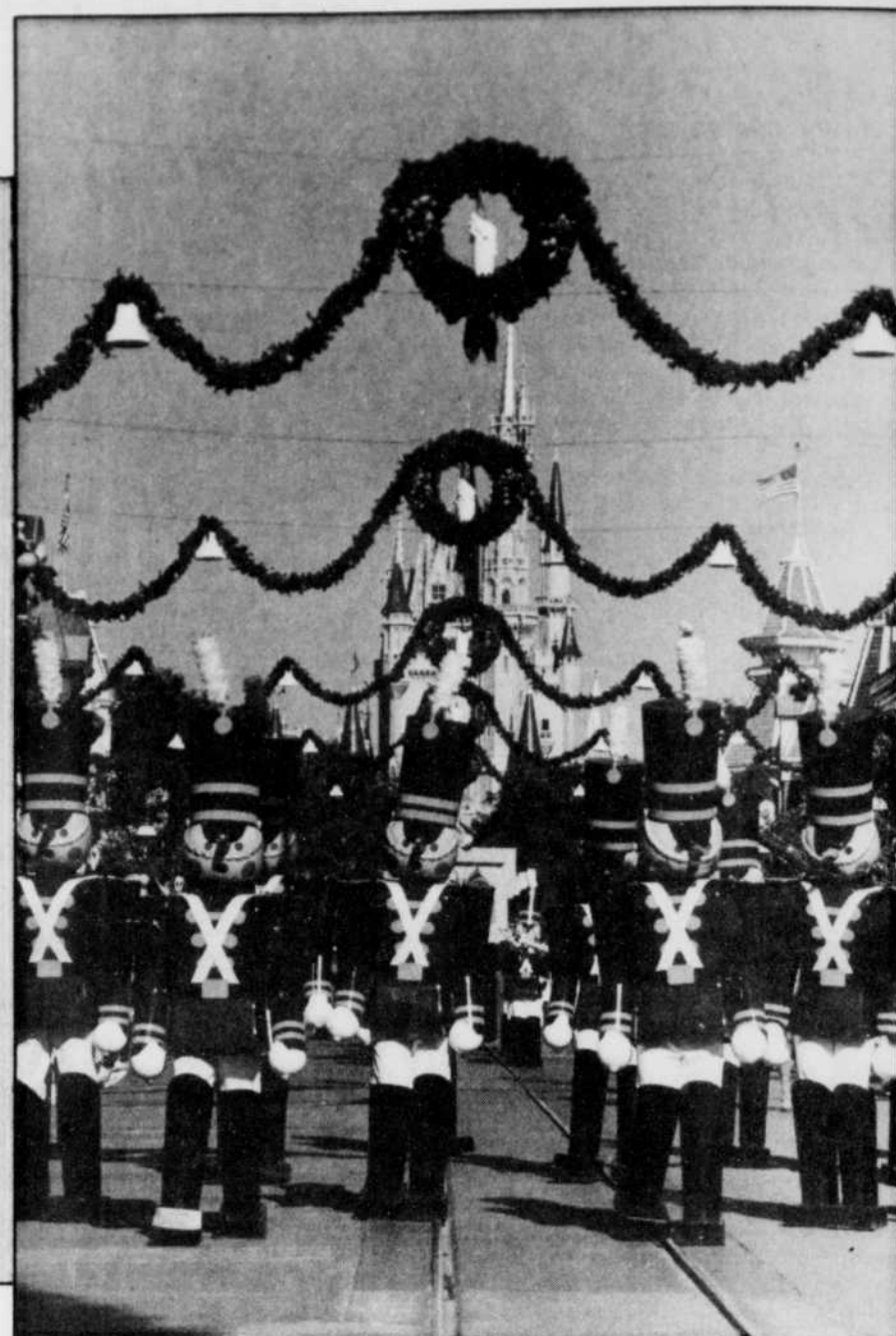
NOS SERVICES SONT GRATUITS/AUCUNS FRAIS DE CARTE DE MEMBRE

NOS SERVICES SONT GRATUITS/AUCUNS FRAIS DE CARTE DE MEMBRE

La parade de Noël 92 à Disney World



Un Noël international se célèbre au Centre Epcot.



Les festivités des week-ends de Noël à Disney World débiteront avec la grande parade du 26 novembre qui coïncide avec le week-end de l'Action de grâces.

Monique Nuytemans
Floride

Le 26 novembre prochain — qui coïncide avec le week-end de l'Action de grâces américaine — débutent les festivités des week-ends de Noël à Disney World, en Floride.

Et quelle meilleure façon que d'ouvrir par une parade! Mickey Mouse lui-même en sera la superstar.

Comme c'est la tradition ici depuis quelques années, cette parade défilera le long de Main Street du Magic Kingdom lors du week-end initial du 26 novembre. Elle se répètera ensuite les week-ends des 5 et 6 décembre, des 12 et 13, des 19 et 20 et, finalement aura lieu tous les jours à partir du 21 décembre jusqu'au 31.

La parade de Mickey Mouse promet d'être la plus spectaculaire que Disney World ait jamais produite. Il y aura de la magie dans l'air. Des sapins seront abondamment décorés tout le long du trajet de la parade. Et croyez-le ou non, mais il neigera tous les jours — à heure fixe — sur le Royaume Magique! Quand les Américains font un show, ils y mettent le paquet. Ce sera du super Las Vegas pour enfants. Mais les adultes seront tout aussi fascinés, si pas plus.

Les manifestations du temps des Fêtes ne se limiteront pas au Magic Kingdom de Mickey et de Minnie Mouse, mais s'étendront aussi au Centre Epcot et aux studios de la MGM.

Chez MGM, on a monté un nouveau spectacle intitulé «La caravane royale d'Aladin» qui promet de remporter un grand succès.

Au Centre Epcot, on fêtera Noël de façon internationale, ceci selon la vocation même du Centre. On y verra comment Noël se célèbre chez les Allemands, chez les Polynésiens, on s'initiera aux fêtes du nouvel An chez les Chinois, à la Chanukah chez les Israélites. Ces spectacles seront non seulement divertissants mais aussi instructifs.

Au Magic Kingdom, on chantera des cantiques de Noël autour d'un énorme sapin resplendissant de décorations lumineuses.

Tous les jours, on aura l'occasion de voir le spectacle de «La Belle et la Bête» su scène. On y verra également «Le voyage de la petite Sirène». Finalement «Sorcellerie dans les Cieux» est un jeu de feux d'artifice qui clôturera en beauté

les activités journalières du 21 décembre au 2 janvier.

Il est bien évident que les grands hôtels qui ponctuent Disney World (il y en a une bonne douzaine) seront de la partie pour amuser les parents après les journées bien remplies avec enfants ou petits-enfants aux trois centres de Disney World.

Au «Port Orleans Resort», ils auront l'occasion d'écouter un orchestre de Dixieland dont le chef est Papa Noël... et de s'amuser des histoires racontées par des «Cajuns» autour d'un feu de joie.

Au «Disney's Contemporary Resort», ils verront «Santa in Santa Fe». Là, un orchestre western se fait haranguer par une bande de méchants cowboys.

Enfin chaque hôtel vous en mettra plein la vue. Et si vous comptez

réveillonner à l'un ou l'autre de ceux-ci, ils vous offriront dîner, danse, amusements pour toutes les bourses. Le prix variant de 150 \$US par personne à 100 \$US.

Pour des séjours de 2, 3 ou 4 jours, il existe des forfaits intéressants allant de 139 \$US à 419 \$US par personne.

Si vous passez vos vacances d'hiver en Floride et souhaitez vous retremper dans une atmosphère de fin d'année, il y aurait peut-être lieu de songer à Disney World qui, soyez-en certains, mettra tout en oeuvre pour vous divertir. ●

Mickey Mouse et Minnie Mouse s'assurent que tout est fin prêt pour les grandes célébrations de Noël.

MÊME EN FLORIDE Le Nouvelliste VOUS SUIT



CÔTE EST

Vous pouvez vous
procurer votre journal
aux endroits suivants

DÉPOSITAIRES

DANIA Buy Rite 265 Federal Hwy Dania News Dania Beach Blvd Shopping Center Lucky Seven Food Store 1414 S. Federal Hwy FORT LAUDERDALE Walgreen's Drugs Oakland Blvd and A1A FORT LAUDERDALE BY THE SEA City News 4402 Bougainville Drive Echard Drugs Village Shopping Center 4759 N. Ocean Drive Scott's 18 Commercial Blvd Walgreen Drug's 4319 E. Ocean Blvd MIAMI BEACH Barry's News 7436 Collins Avenue	Bell Boy 8801 Collins Avenue Golden Shores Pharmacy 18190 Collins Avenue Mindy's News 71 Stand Collins Avenue Motel Pharmacy 17200 Collins Avenue Plaza News 70 St and Biscayne Blvd Sheldon's Drugs 9501 Harding Avenue Sunshine Food Mart 18110 Collins Avenue POMPANO BEACH Oceanside Pharmacy 31 N. A1A Oceanside Shopping Center Walgreen Drug's 16 S. Ocean Blvd HALLANDALE Food Stop 3192 W. Hallandale Blvd Tobacco Town Diplomat Mail 1401 E. Hallandale Blvd	HOLLYWOOD Beach Books Sundries 328 Johnson Street Hollywood Deli and Food Market 302 Johnson Street Hollywood Market 1620 N. Federal Hwy News Rack Hollywood Mail Roby's 3351 North State Rd 7 Sea Side Market 913 North Broadwalk Surf 5-10 1432 S. Federal Hwy Tuzzo New 1700 E. Young Circle LANTANA Lantana News 121 S. 3e Street (407) 586-4507
--	--	---

LIVRAISON À DOMICILE (CÔTE EST)

M. Bédard Condo The Manatee 9273 Collin's Ave #1109 Surfside 865-3641 M. Yvon Goffard 787 N.E. 47 Street Pompano Beach Breezy Hill, Meadow Estate Country Knolls, Highland Line Pine Tree, Highland Village Oakland Blvd 941-1076 M. Adrien Hébert 2621, S.W. 51 Street Dale Village	Hallandale Blvd Hallandale 962-1676 M. Maurice Lagrenade Meadow's Apt 5620 S.W. Building 600, #212 Margate 977-0142 Mme Ghislaine Lecours 2836, 29 Street Mobil Home and Country Club Oakland Blvd Fort Lauderdale 484-8758 M. Roland Plamondon 2411 W.S. 52 Street	Fort Lauderdale Ravenswood Estate Griffin Lakes Estates of Lauderdale Emerald Lakes 964-4524 M. Jacques Saint-Jean 433, Marine Drive Park Lakes Deanza Hallandale Blvd Hallandale 966-0667 Mme Tétrault Candlelight Park (441) Fort Lauderdale 791-3049
--	---	--

Le Nouvelliste
Au cœur
de votre information!

VOYAGES



Lucie Villemure
gérante



Lucie Gervais
conseillère

1 SEM.

2 SEM.

FORT LAUDERDALE

CHATEAU BY THE SEA
SHERATON YANKEE TRADER

départs entre le 29 novembre et le 13 décembre

ORLANDO

DELTA ORLANDO RESORT
DOUBLE TREE

départs entre le 21 novembre et le 05 décembre

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

BAVARO BEACH & CASINO

05 déc. 831\$
12 déc. 831\$

N/D
849\$
959\$
1201\$
1301\$

CUBA

PLAYA ANCON BEACH CLUB

29 nov. et 06 déc. 632\$
13 déc. 682\$

842\$
882\$

Vacances Canadi>n
UN UNIVERS de VOYAGES

TERMES ET CONDITIONS : Prix par personne, basés sur occupation double pour les forfaits (chambre standard, à moins d'indication contraire) comprenant transferts locaux, taxes d'hôtel, frais de service, taxes aéroportuaires canadiennes et locales ainsi que la T.P.S. (si applicable). Consultez la brochure Vacances Canadi>n «Un univers de voyages» 1992/93 pour inclusions/exclusions et autres conditions. Valable pour nouvelles réservations seulement. Tarifs enfants ou en autre occupation que double disponibles sur demande. Les prix de vol sont par personne. Paiement complet nécessaire au moment de la réservation. Aucun changement permis. Tarif à 100% non remboursable et non transférable. Durée de séjour minimum 7 jours / maximum 14 jours. Inventaire limité à ces prix et sujet à disponibilité.

Détenteur d'un permis du Québec #9103847 / 53701

**RÉSERVEZ VOS VACANCES CHEZ VOYAGES CLUB Z
ACCUMULEZ DES POINTS CLUB Z
VOS POINTS DE DÉPART POUR VOS VACANCES!**

Centre Commercial Les Rivières
(819) 378-4645

SERVICE 7 JOURS / SEMAINE
(514) 331-6799
1-800-465-0456

PAS BESOIN
D'ÊTRE
MEMBRE

VOITURE
AVEC
FORFAIT

VOITURE
AVEC
FORFAIT

2 REPAS
PAR
JOUR

FORMULE
CLUB

SOYEZ ASSURÉ EN TOUS POINTS
AVEC L'ASSURANCE VOYAGEUR