



RENÉ MARCIL

Suite de la page 1

est différente. Au primaire et au secondaire, on a beaucoup d'intervenants, on a des équipes avec des plans d'intervention. Avec les adultes, c'est différent», ajoute le directeur qui accueille des clientèles de raccrocheurs en formation générale, de gens en insertion sociale et d'élèves en formation de base ou en francisation.

Le côté humain

René Marcil apprécie le côté humain de son travail au centre d'éducation des adultes. «Je travaille avec des gens passionnés qui aiment la clientèle qu'ils ont», énonce M. Marcil, qui croit que son rôle de directeur consiste à fournir les outils nécessaires aux membres du personnel pour faciliter leur tâche, leur procurer un bon climat de travail ainsi qu'un grand espace d'autonomie.

«Parfois, la détresse est grande, chez nos élèves. C'est valorisant de les voir réussir. Si on peut en remettre sur le marché du travail, leur donner confiance, c'est valorisant», ajoute-t-il. Comme directeur du centre, M. Marcil travaille en partenariat avec de nombreux organismes, ce qui fait que c'est la directrice adjointe qui assure la plus grande partie du suivi des élèves.

La liste des partenaires avec lesquels le Centre transige est longue, passant d'Emploi Québec au ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration, sans oublier les Carrefour Jeunesse-Emploi, la maison Carignan, le Regroupement des personnes handicapées de la Mauricie, Revitalisation des premiers quartiers, le centre d'arts La Fenêtre et la coopérative Adirondack, entre autres.

tre d'entraîneur à temps plein par la suite, mais a oeuvré neuf ans pour l'organisation à titre de responsable du conditionnement physique de l'équipe.

Le sportif dans l'âme s'est aussi beaucoup impliqué dans les regroupements de hockey, et a gravi les échelons qui ont mené à sa nomination à la présidence de Hockey Canada. M. Marcil s'est d'abord impliqué dans Hockey Mauricie, principalement de 1988 à 1990. Il a présidé l'organisme régional, avant de devenir secrétaire de Hockey Québec, qu'il a aussi présidé, de 1992 à 2000.

M. Marcil a intégré l'organisation de Hockey Canada en 1999. Après avoir été vice-président sans désignation et vice-président exécutif, il a été élu à la tête de l'organisation, en mai dernier. Hockey Canada gère le développement du hockey amateur au pays. L'organisme s'occupe entre autres des programmes des équipes nationales qui représentent le Canada lors de tournois ou de championnats internationaux.

Ces nouvelles fonctions nécessitent plus de réunions, de suivis et de déplacements. Mais des déplacements pas nécessairement désagréables! En mai, le nouveau président de Hockey Canada s'est rendu en Autriche, et en septembre, il assistera à des réunions au Portugal. «J'amène Nicole. Elle a été patiente, toutes ces années, il faut qu'elle ait des dividendes!» affirme-t-il.

Nicole Boisclair, une infirmière à l'urgence, est mariée à René Marcil depuis 32 ans. Le couple est parents de Patrick, informaticien, et Caroline, infirmière.

Une stimulation

René Marcil a partagé toute sa vie professionnelle entre l'éducation et le hockey. Oui, ses semaines étaient longues, mais la motivation a toujours été assez intense pour soutenir le rythme. «Quand j'allais à Montréal, au stade olympique, pour des réunions, ça me motivait. Ça faisait couper du quotidien des problèmes d'ados et de profs», se remémore-t-il en parlant de son séjour à Hockey Québec.

Le contact avec des idées nouvelles, et avec des gens d'autres milieux était aussi une source de stimulation pour le directeur d'école. ●



René Marcil petit communiant, en 1956. Il est le benjamin d'une famille de neuf enfants.



Le président de Hockey Canada a été initié à son sport de prédilection par ses frères, dans le quartier Sainte-Cécile. Cette photo a été prise vers 1964-65.

René Marcil a été élu président de Hockey Canada en mai dernier.

félicitations Nous rendons *hommage* cette semaine à



Judith Lefebvre

Ce camelot effectue son parcours dans le secteur **Trois-Rivières** depuis 2 ans.

Grâce à Judith vous recevez votre exemplaire du **Nouvelliste** tôt tous les matins, beau temps, mauvais temps.

Merci Judith et continuez votre bon travail.

Toujours le hockey

La rondelle, le bâton et le filet ont toujours fait partie de l'univers de René Marcil. Avant la maladie qui a interrompu son cheminement comme joueur, M. Marcil avait joué pour diverses équipes de différents niveaux. Puis, une fois mis au banc par la maladie, il est toujours resté près de son sport de prédilection en s'impliquant de plusieurs façons.

Sa formation en activité physique a pu être exploitée notamment lorsqu'il a remplacé l'entraîneur des Drapeaux, en 1982. Il a refusé l'offre de prendre le ti-

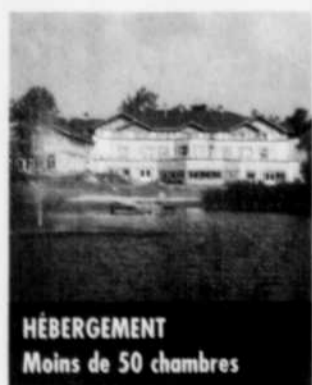
M. Marcil pose avec ses beaux-parents Omer et Mariette Boisclair, son épouse Nicole, et leurs deux enfants Caroline et Patrick.



Vous méritez des vacances en or

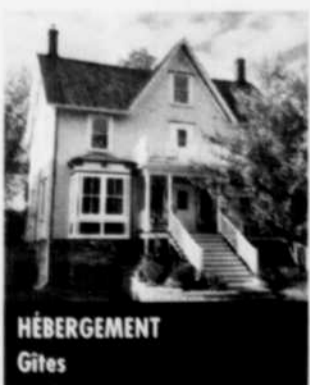
Couronnés **lauréats Or** aux Grands Prix du tourisme québécois 2005, la plus haute distinction de l'industrie, ces gagnants vous feront vivre des moments inoubliables lors de vos prochaines vacances.

Réservez-vous les meilleurs dès maintenant !



HÉBERGEMENT
Moins de 50 chambres

SPA Eastman
Cantons-de-l'Est
(450) 297-3009
www.spa-eastman.com



HÉBERGEMENT
Gîtes

Au Marquis de Montcalm, B & B
Cantons-de-l'Est
1 866 421-7773
www.marquisdemontcalm.com



ATTRACTION TOURISTIQUE
50 000 visiteurs ou plus

Parc Safari
Montérégie
(450) 247-2727
www.parc-safari.com



HÉBERGEMENT
Pour voiries

Pourvoiries Mekoos
Laurentides
(819) 623-2336
www.mekoos.com



PLEIN AIR ET AVENTURE

Ski Bromont.com
Cantons-de-l'Est
(450) 534-2200
www.skibromont.com



Ministère du Tourisme



LA VIE RÉGIONALE EN IMAGES



Le service de prévention des chutes du Centre de santé et de services sociaux de Trois-Rivières a tenu un dîner pour rendre hommage aux nombreux bénévoles qui contribuent à la réalisation des activités de promotion et de prévention. Sur la photo, on voit Johanne Francoeur, organisatrice communautaire, Marie-Josée Routhier, organisatrice communautaire, Chantale Turcotte, agente de recrutement, Denis Bournival, membre du comité, et Chantale Pinard, ergothérapeute.



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Afin de souligner le départ de Mariette Martel de Nicolet, les membres de la Société Saint-Jean-Baptiste lui ont offert une oeuvre d'art en céramique de soeur Céline Lahaye en souvenir de cette ville. Le titre de l'oeuvre est *Femme écoute*, ce qui a fait bien rire Mme Martel parce que, dorénavant, elle devra s'écouter davantage afin de vieillir en beauté et en santé. Sur notre vignette, première rangée, de gauche à droite, on reconnaît: Lise G. Laplante, présidente de la section SSJB de Nicolet, et Mme Martel, trésorière; à l'arrière: Louise Dupuis, Colombe Lemay, vice-présidente, Clément Côté, Sylvie Lefebvre et Louise Payer.



La journée L'Ouest en action s'est déroulée récemment. Plusieurs organismes bénévoles du secteur Trois-Rivières-Ouest ont mis l'épaulé à la roue. Le rassemblement a attiré plus de 1200 participants. Sur notre vignette, on reconnaît les principaux organisateurs, de gauche à droite: Dan Magny, Sophie Morissette, Carol Beaudry, Manon Dussault, Annick Boulanger et Sylvie Dubuc.



Des étudiants du programme de Mécanique du bâtiment au Cégep, dans le cadre de leur cours d'économie d'énergie, ont remis une étude au maire Yves Lévesque. Cette étude, réalisée sur les équipements électriques et mécaniques du Colisée, du Pavillon de la jeunesse et de la Bâtisse industrielle, démontre un potentiel d'économie de près de 100 000 \$. En compagnie du maire Yves Lévesque, nous reconnaissons, de gauche à droite, Marc-Antoine Gélinas, Emilie Paquin et Olivier Tessier.



L'Âge d'or de Saint-Maurice a un nouveau conseil d'administration. De gauche à droite: Fernande Cossette, secrétaire-trésorière; Jeannine Bergeron et Simone Demers, directrices; Roger Brouillette, vice-président; Normand Cossette, directeur; Aimé Bernier, président; et Charles Quessy, directeur.

L'école Sacré-Coeur vient de recevoir le statut d'Établissement vert Bruntland (EVB) pour honorer sa promotion d'un monde écologique, pacifique, solidaire et démocratique. Nous pouvons voir pour représenter la fierté associée à l'obtention de cette distinction, de gauche à droite, Carole Hébert (directrice de l'école), Isabelle Héon (comité EVB du syndicat des Vieilles Forges), Yves Hamelin (responsable CSQ d'EVB), Nathalie Bellemare (enseignante de 4e année) et Henriette St-Pierre (enseignante de 3e année).



PHOTO: KRISTINE BUISSON



Sous une température torride de 33 degrés Celsius, plus de 400 personnes ont pris part récemment à la randonnée Bécancour à vélo qui a été couronnée d'une autre grande réussite. Sur cette photo, nous distinguons, de gauche à droite, Claude Carignan, président de Bécancour à vélo; Claude Dupuis, responsable des circuits de la randonnée; Mario Désilets, président d'honneur et directeur Production thermique et nucléaire Hydro-Québec; et Christian Éthier, conseiller en communications Hydro-Québec.



L'Auberge Le Baluchon a répondu positivement à la campagne majeure de financement de la Fondation du Cégep de Trois-Rivières avec une contribution de 5000 \$. On reconnaît, de gauche à droite: Jean-Denis Leduc, directeur général du Cégep, Louis Lessard, président Le Baluchon et membre du comité d'honneur de la campagne, Lucy Sicard, directrice générale de la Fondation du Cégep, et Jean-Guy Paré, président de la division des dons spéciaux et responsable des relations avec le milieu au Cégep.



Le comité consultatif agricole de la MRC de Maskinongé a célébré son 10e anniversaire. Le CCA de la MRC de Maskinongé était le premier du genre à être formé au Québec et avait pour but d'établir un réel dialogue entre les univers politique et agricole. De gauche à droite: Yvon Lamy, représentant du syndicat de l'UPA de Chavigny; Isabelle Lessard, coordonnatrice à l'aménagement, MRC de Maskinongé; et Jocelyne Elliott Leblanc, mairesse de Louiseville et présidente du Comité consultatif agricole.



Le 2 juin dernier, 100 élèves de 6e année du primaire ont connu leur première remise de diplômes scolaires. Parmi celles-ci, trois jeunes filles ont récolté des mentions spéciales. De gauche à droite, Carolyne Gagnon (directrice des services éducatifs du préscolaire et du primaire), Laurence Pellerin-Quessy (Prix du mérite scolaire), Fanny M. Gélinas (Médaille du Collège Marie-de-l'Incarnation), Valérie Daigle (Médaille des Ursulines), Pierre Miville-Deschênes (directeur général) et soeur Yvette Isabelle (supérieure provinciale des Ursulines).



À deux mois de l'ouverture de la cinquième session de l'Université rurale québécoise (URQ) 2005 en Outaouais, l'organisation de l'URQ tenue en 2003 en Mauricie a procédé récemment à la remise des documents témoignant de la tenue de cet événement dans différentes municipalités rurales de la région. Les membres du comité organisateur de la session mauricienne voulaient assurer le suivi des travaux réalisés dans le cadre de cette activité en produisant un CD-rom sur lequel on retrouve les actes de colloque. Le 22 août 2003, 20 constats et 13 défis à relever concernant la vitalité des milieux, le développement économique et la gouvernance avaient été notés lors d'une plénière. Une plaque commémorative contenant notamment ce CD-rom a été remise dernièrement par Gilles Mercure, président du conseil d'administration de l'événement, à Brigitte Gagnon, mairesse de Saint-Paulin, municipalité qui a été au coeur des activités de l'Université rurale québécoise de 2003.

Le Collège Marie-de-l'Incarnation vient de souligner l'excellence de certaines de ses étudiantes de niveau secondaire. Accompagnant Pierre Miville-Deschênes, directeur général de cette institution d'enseignement, Marie-Eve Thibeault (Médaille des Ursulines), Émilie Marchand (Prix de la Fondation Collège Marie-de-l'Incarnation), Gabrielle Caron (Prix du Lieutenant-gouverneur du Québec et Médaille Collège Marie-de-l'Incarnation), Anne-Sophie Laroche (Prix du mérite scolaire) et Elisabeth Jourdain (directrice des services éducatifs du secondaire).



HOROSCOPE

Bélier

(21 mars au 19 avril)

Situé dans votre Signe, Mars vous procure actuellement une force et une endurance herculéenne. Enfin... Les activités physiques et les compétitions sportives devraient s'en trouver fortement favorisées. Si vos adversaires prennent l'avance, rappelez-vous que la partie n'est pas gagnée tant qu'elle n'est pas terminée.

Taureau

(20 avril au 20 mai)

Une nouvelle rencontre pourrait vous inciter à remettre votre notion des valeurs en question. Mais rappelez-vous que la Lune en Verseau se situe au carré de votre Signe; alors essayez de ne pas vous laisser impressionner trop facilement. Vous ne devriez pas vous presser afin de prendre une décision définitive aujourd'hui.

Gémeaux

(21 mai au 21 juin)

Vous êtes maintenant en mesure de trouver la solution à un problème qui accaparait votre esprit. Avec la Lune à proximité de Neptune en Verseau, laissez-vous guider par votre intuition plutôt que par la raison. Les changements apportés à votre routine peuvent placer de belles op-

portunités sur votre chemin.

Cancer

(22 juin au 22 juillet)

Si vous avez l'impression que quelqu'un joue avec vos sentiments, vous devriez aborder le sujet sans tarder. Vous méritez de savoir à quoi vous en tenir. Il est probable qu'une relation insatisfaisante soit en train de s'éteindre. Vous pourriez faire une nouvelle rencontre intéressante.

Lion

(23 juillet au 22 août)

«Partage» semble être le mot clé aujourd'hui. Faites profiter les autres de votre expérience personnelle ainsi que des choses matérielles que vous possédez. Par extension, vous pourriez vous apercevoir que vous partagez des intérêts avec des gens qui vous entourent ou faire la rencontre d'une nouvelle personne qui se passionne pour les mêmes choses que vous.

Virge

(23 août au 22 septembre)

Un samedi où vous devrez probablement faire appel à votre ouverture d'esprit. Une personne que vous aimez bien risque de vouloir vous initier à un nouveau passe-temps, à de la musique ou à une cuisine exotique. Libérez-vous de vos idées préconçues et faites preuve de bonne volonté.

Soyez honnête si vous ne partagez pas ses goûts.

Balance

(23 septembre au 23 octobre)

Vous ne devriez pas douter de décisions prises récemment. Gardez un oeil ouvert; vous pourriez recevoir un signe qui vous confirmera que vous avez emprunté la bonne voie. La nervosité que vous ressentez par rapport à un événement qui vous tient à coeur est absolument humaine; vous ne devriez pas remettre vos projets en cause.

Scorpion

(23 octobre au 21 novembre)

Vous devrez probablement faire preuve de tolérance et de retenue aujourd'hui, car la Lune se trouve au carré de votre Signe, en Verseau. Il serait préférable de bien réfléchir avant d'émettre certains commentaires. Ce n'est pas le moment de vous mettre des gens à dos. Toutefois, il ne sert à rien de vous soucier au sujet de problèmes qui ont peu de chances de se concrétiser.

Sagittaire

(22 novembre au 21 décembre)

Les aspects planétaires actuels peuvent raviver les passions et intensifier votre envie de vous rapprocher de quelqu'un. Il n'est pas nécessaire de demeurer à côté du téléphone ou de votre messagerie électronique en espérant recevoir des nou-

velles. Sortez et amusez-vous...

Capricorne

(22 décembre au 19 janvier)

Avec l'amas planétaire en Cancer, face au Capricorne, vous pourriez actuellement vous retrouver dans une situation cocasse. Il est toujours de mise d'être capable de rire de soi. Une attitude décontractée vous rend sympathique aux yeux d'autrui et vous permet de gagner des points. Bon samedi pour faire de nouvelles rencontres...

Verseau

(20 janvier au 18 février)

La visite de la Lune en Verseau influencera favorablement votre rapport avec le monde extérieur. Le climat est favorable pour ce qui est de poser un geste audacieux que vous contemplez depuis un certain temps. La réaction des membres de votre entourage pourrait être beaucoup plus réceptive que vous ne l'aviez anticipé.

Poissons

(19 février au 20 mars)

La configuration planétaire indique que c'est le moment de tourner la page. Il est probable qu'il soit temps pour vous d'abandonner certaines illusions ou de cesser d'espérer ce qui n'arrivera pas. Plus positivement, il se peut aussi qu'une épreuve difficile prenne fin. ●

SUPERGRILLE No 160

Par Michel Hannequart www.hannequart.com

40x40 grid for the SUPERGRILLE No 160 crossword puzzle.

- 40. Reconstruire - D'une impor- tance secondaire - Fournis des marchandises à - Annonce.
1. Pianiste hongrois - Cinéaste polonais, auteur du Pianiste - Pianiste et compositeur améri- cain de jazz - Il fabrique des pianos - Petit piano à queue.
2. Ne pas perdre de vue - A bout de force - Il est né en France, mais pas ses parents - Donné des ordres à des êtres entités - Est opposé à l'enfer - Courante - Dans le titre d'un film de Chaplin.
3. Barre servant à fermer une porte - Alouettes - Agréable à regarder - Ce qui n'existe pas centrale - Des courses de taureaux y ont lieu.
4. Ferrure - Succombes - Il a visité le Congo avant le Tibet - Il est - Distendue - Prénom féminin - Sur la Loire.
5. Vêtement - On y trouve peut-être des bigarreaux? - Pâtu- rage d'été - Hameaux antillais - Tenues par ceux qui montent à cheval.
6. Saumon d'eau douce - Produit un musc nauséabond - Peut nous sauver la vie - Pas acquis - Encroûtement maximal.
7. A l'intérieur d'un atoll - Plante grasse - Assez souvent blonde - Différent - Insigne.
8. Exposer pour la vente - Réseau large bande sur ligne de téléphone - Eclairage - Système antiblocage - Virage, en ski - Coryza - Pas très cultivé - Argon.
9. Centre de la Terre - Grimace de mécontentement - Pointe d'un organe végétal - Nom- breuses dans un château - La rainette en est un - Troisième personne - Choisi comme élément fondamental de - Terme de tennis.
10. Sa souplesse n'est plus à démontrer - Faucons - Orfica - Espiègle - Judicieux - Faire avancer un bateau.
11. Forme - Dressein - Indique une nouveauté - Avenant - On y sert des verres - Monnaie dans l'Orient ancien - Rendue abasourdi.
12. Radon - Se dit de l'étage su- périeur du tris - Plaque - Sym- boles graphiques - Fente sur un sabot - Enlevée de force - Aptitude à percevoir une sen- sation - Petites plantes d'aqua- rium - Camp de prisonniers - Substances sucrées - Ile de l'Atlantique - Doté.
14. Mémoire - Léger vêtement féminin d'intérieur - Con- sommer - Electrode - Person- ne qui use de moyens habiles pour obtenir le résultat voulu - Atome.
20. Manqué - Pigeon - Mollusque - Rivière de Suisse - Ont cours en Moldavie - Paquet de lettres.
21. Division du compas - Une des Cyclades - Rouleau de plumes américain - Pianiste né à Toronto.
22. Poligné de main - Comme le reste.
23. Séduite - Sera vache - Absurdité - Mot hébreu - Célébre troyen.
24. Répétent - Jeune saumon - Fin du jour (pl.) - Événés.
25. Partie du corps du cheval - Troubles - Sa capitale est Boise - Engrais azotés - Plaque utilisée en reliure.
26. Des boutons - Mise à fabri - d'une influence nocive - Paf - Reine de beauté - Se cria au cheval.
27. Gros récipient - Conservation illégale - Bel oiseau bleu - Abyssal - Peut être amoureux.
28. Equerres - Indique un inter- valle - Souvent alphabétique - Cardides - (Se) déplace.
29. Article du sud des Etats-Unis - Plante aromatique - Personnage biblique - Mettre en état de fonctionner - Retrouver le pied.
30. Elle est fabriquée avec du lait torréfié - Attrape-nigaud - Pas tranquille - Appuient - Blesse les coeurs de ses fleches.
31. Cri - Nattées - Concret - Après un coup.
32. Salvador - D'être - Dans l'entourage - Son fruit contient une amande.
33. Réceptif large et peu profond des graveurs - Exprime un bruit sec - Remorquer.
34. Rait - Danse d'origine cubaine - Dans le calendrier - Abréviation commerciale - Poisson d'eau douce à chair estimée - Dieu des Vents.
35. Prénom d'un célèbre gangster américain - Plantes affectées - Rejetée comme fausse - Coule au pays du stilton - Protozoaire cillé d'eau douce.
36. Facélie - Roman de Zola écrit en 1880 - Bismuth - Instrument de dessinateur - Quelqu'un - N'est pas toujours très humide.
37. Donne de l'air - Utile pour le premier coup - La moitié d'entre eux sont noirs - Qui est au commencement - Frappées violemment.
38. Instrument destiné à un usage particulier - Rendre (quelque chose) plus petit - Guide des animaux - On y trouve peu de constructions - Possessif.
39. Titre espagnol - En forme de roue - Ami des bêtes - Action d'enlever de la matière - On peut les dénoncer.

À la table

Plein la fraise!

ROBERT BEAUCHEMIN
(collaboration spéciale)

La fraise et le mois de juin vont ensemble comme le bonhomme de neige et décembre. Ce sont des symboles forts de changement de saison. Dans le cas du premier, sa couleur, son parfum, son opulence, son goût sucré évoquent les douceurs de la chaleur et des vacances. Pour le second, hum! disons que c'est tout le contraire!

Aujourd'hui, la fraise est tellement populaire, que cela lui cause des problèmes. On en demande à longueur d'année, et certains fermiers en font donc la culture, 11 mois sur 12. Sauf que ces fruits cultivés en Californie et en Floride, dans des conditions pas toujours orthodoxes, n'ont pas beaucoup de goût.

Comme à peu près toutes les cultures végétales à très grande échelle, celle des fraises est soumise aux lois de la rentabilité qui contraignent les producteurs à user de pesticides et de fongicides chimiques en grandes quantités.

La culture de la fraise californienne est, avec celle du poivron vert, une de celles où l'usage de methyl bromide - un pesticide que certains disent cancérigène - est le plus répandu aux États-Unis. Charmant quand on sait que, selon le département de l'Agriculture américain, les fraises vendues dans les grandes surfaces contiennent presque toutes des résidus de pesticides. Et pas uniquement du bromyl mais 35 autres variétés!

Tout ça pour que le consommateur puisse payer moins cher et trouver des fraises venues de loin sur les étales des supermarchés au mois de janvier.

La fraise du Québec

Ici, où les fraises ne sont pas appelées à voyager d'un bout à l'autre du continent, la culture n'est pas encore industrialisée à outrance et l'usage des pesticides est moins répandu. De plus, depuis quelques années, quelques producteurs de fraises en serres de très bonne qualité peuvent approvisionner le marché autour de Montréal en attendant les fruits des champs.

Autre innovation: on s'intéresse de plus en plus à la culture entièrement bio ou à l'hydroponie bien que ce ne soit pas encore la norme. Dans la région de Montréal, on compte environ 125 producteurs de fraises, concentrés principalement à Sainte-Anne-des-Plaines, Mirabel et sur le territoire de Deux-Montagnes, autour de Saint-Eustache. Ces fraises, donc, arrivent dans

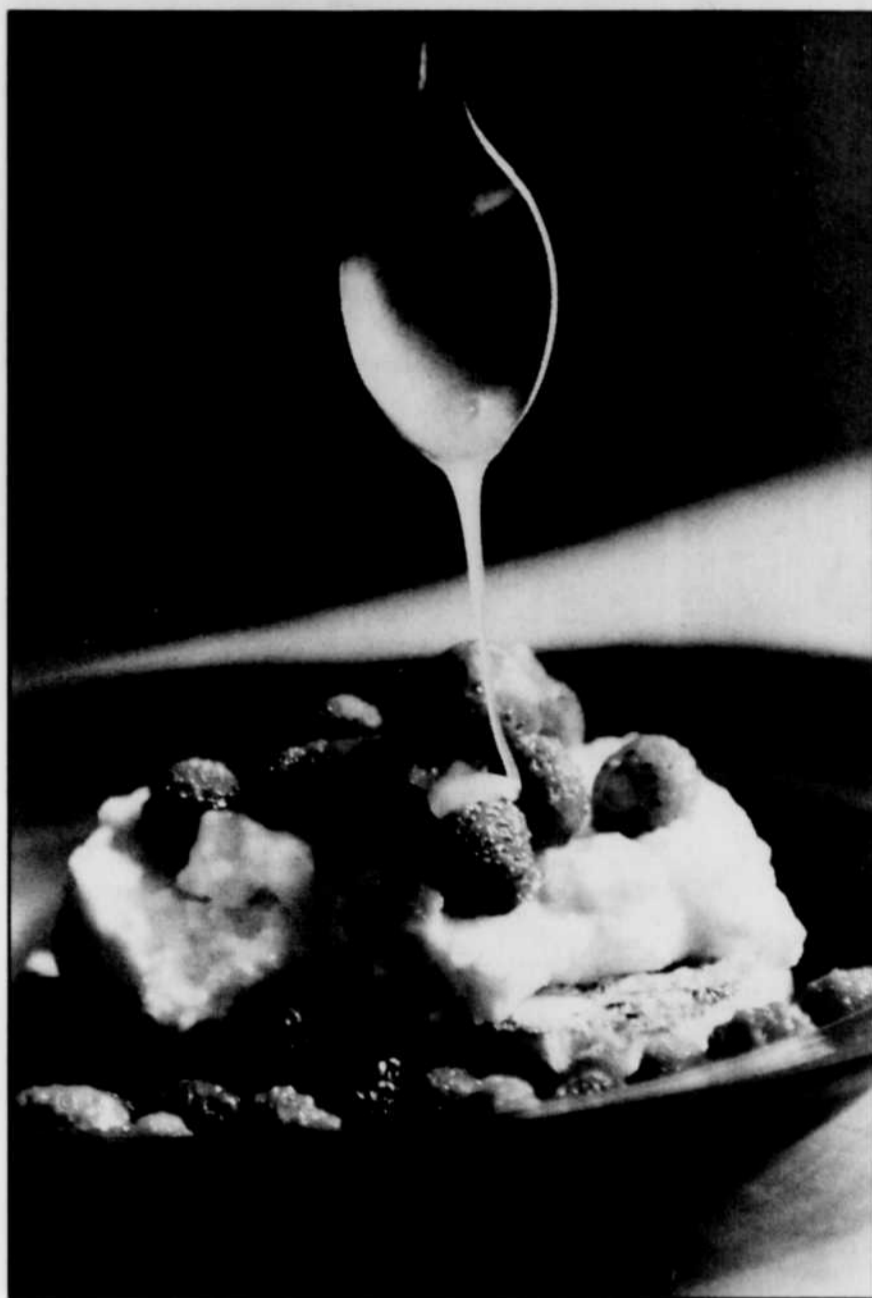


PHOTO: PATRICK SANFAÇON

Bruschetta à la ricotta et aux fraises

les marchés 24 heures après leur cueillette.

Variétés

Il existe aujourd'hui plus de 600 variétés de fraises cultivées, et toutes sont le résultat du croisement de deux fraisières sauvages, celui du Chili et celui de la Virginie, dont la première hybridation remonte à 1838.

La Redcoat domine encore le marché au Québec. On trouve ensuite la Sparkle, la Bounty.

Quant aux fraises des bois dont je parle dans les recettes, elles évoquent mon enfance lorsque je les cueillais moi-même et les mangeais presque toutes avant d'arriver à la maison. Ces fraises sont impossibles à trouver sur le marché, mais les champs de tout le

Québec en sont pleins. Si vous avez la chance d'en trouver et que vous avez un peu de place dans votre jardin, plantez quelques feuilles cet été et l'an prochain, vous aurez une vraie fraisière. Elles sont très prolifiques.

Autocueillette

Un peu moins de la moitié des fraises produites au Québec sont réservées à l'autocueillette, qui devrait en principe débuter après le 24 juin. Pour connaître les endroits les plus près de chez vous, vous pouvez consulter le site des producteurs de fraises du Québec au www.fraisesetframboisesduquebec.com.

En cuisine, les fraises se portent toujours mieux si on les laisse intactes. C'est-à-dire que peu importe ce que l'on vous dira, il est mieux de les man-

ger crues que d'en faire une purée ou un coulis ou surtout de les cuire, ce qui les dénature complètement.

Bruschetta à la ricotta et aux fraises

Pour nous changer des shortcakes et autres fantaisies riches et célèbres, voici une recette très dénudée de Miss Donna Hay, la grande prêtresse australienne de la nouvelle simplicité volontaire. Sachez que cette petite chose toute simple sera une réussite extraordinaire en dessert ou au petit-déjeuner. Mais uniquement si vous prenez des fraises de bonne qualité. Goûtez avant d'acheter: c'est gratuit! Et si on vous refuse cela, cherchez un autre marchand. On ne peut dorénavant faire confiance aux marchands simplement parce qu'ils vous disent qu'elles sont bonnes. Fiez-vous à votre palais. Pour la photo, j'ai utilisé les fraises de mon jardin! (pour 4 personnes)

Ingrédients

- ¼ tasse de ricotta fraîche (environ 180 g ou 6,5 onces)
- 1 c. à soupe de miel, préférablement de lavande ou de fleurs sauvages (plus un peu de miel pour la finition)
- 4 tranches de pain au raisin
- 1 c. à soupe de beurre non salé, fondu
- 1 casseau de fraises du Québec ou de fraises des champs, nettoyées et passées à l'eau juste un peu avant de servir

Préparation

Fouettez ou mélangez à la fourchette la ricotta avec le miel. Faites griller le pain au grille-pain. Frottez chaque toast avec un peu de beurre et déposez une bonne cuillerée de ricotta sur chacune. Ajoutez les fraises, puis nappez d'un peu de miel. Servez sans attendre.

Sabayon au citron et aux fraises (des champs si possible)

Vous admettez que la fraise se porte mieux en fin de repas ou au début qu'au milieu. Voilà pourquoi je vous propose surtout des choses douces. Comme cette excellente finale à la fois raffinée et d'une aisance enfantine. N'oubliez pas qu'il vous faudra trois bols différents. (pour 4 personnes)

Ingrédients

- 2 casseaux de fraises nettoyées et lavées
- ¼ de tasse de sucre
- 1 c. à thé de menthe fraîche émincée
- ¼ de tasse de jus de citron
- 3 jaunes d'oeufs
- 2 c. à soupe de Grand Marnier
- ½ c. à thé d'extrait de vanille naturelle

Préparation

1- Dans un bol, mélangez les fraises

avec 1 c. à soupe de sucre et la menthe ciselée. Remplissez un large bol avec des cubes de glace et de l'eau, puis mettez un second bol en acier inoxydable au milieu.

2- Dans un large bol en inox, mélangez les jaunes d'oeufs et le jus de citron, ajoutez le Grand Marnier et l'extrait de vanille et enfin le reste du sucre. Déposez ce bol sur un chaudron rempli d'un demi-pouce d'eau frissonnante et laissez cuire lentement en mélangeant constamment au fouet afin d'éviter la formation de grumeaux. Comptez environ 10 bonnes minutes ou jusqu'à ce que le mélange fasse des rubans.

3- Versez le sabayon ainsi obtenu dans le bol déposé au milieu de l'autre bol rempli d'eau glacée. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien refroidi, puis versez également dans quatre verres à parfait ou verres de fantaisie et ajoutez les fraises sur le dessus.

Fraises Romanoff

Allez, je ne pouvais pas résister à vous la donner celle-là, un grand classique des restaurants de type «classique» en Amérique du Nord. Le genre d'endroit où l'on s'attend à trouver de velours autour des fenêtres, des lustres aussi gros qu'une Mercedes et autant de serveurs vêtus de boucles noires qu'une armée. Elle a été inventée par un chef de l'hôtel Palace de San Francisco lors de la visite d'une famille noble russe à partir d'une recette qu'Escoffier avait créée à Londres sous le nom de «Fraises à l'américaine». C'est vrai qu'elle a un petit quelque chose de nostalgique, mais bon? Il s'agit quand même de fraises fraîches et de crème. Pouvez pas vous tromper. (pour 4 personnes)

Ingrédients

- 450 g de fraises fraîches, nettoyées et coupées
- ¼ de tasses de Cointreau ou de Grand Marnier ou d'Anisette comme on le faisait au Palace Hôtel
- 3 c. à soupe de sucre fin
- ½ tasse de crème 35 % fouettée ou de crème fraîche avec 1 c. à soupe de sucre

Préparation

1- Coupez les fraises en deux ou en quatre selon leur taille et pas du tout si vous utilisez les petites fraises des champs. Mélangez délicatement avec le Cointreau, le sucre et laissez macérer pendant au moins 20 minutes au frigo en les retournant une fois.

2- Dans des coupes, mettez les fraises et leur jus et couvrez d'une belle cuillerée de crème. ●

Arrive le temps des rosés...



CHRONIQUE DES VINS
JACQUES BENOIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Les chaleurs récentes, et même oppressantes dans certains coins du Québec à cause du niveau élevé d'humidité, nous rappellent que rosé rime avec été!

Servis bien frais, comme les vins blancs, on les boira soit à l'apéritif, soit à table où ils peuvent accompagner de nombreux plats: les poissons et les fruits de mer tels que le homard, le jambon, froid ou chaud, les viandes blanches, et même, pourquoi pas, les fromages.

On peut aussi, simplement (si l'on est en vacances ou la fin de semaine), en déboucher une bouteille dans l'après-midi, dont on se versera un verre tout en se prélassant dans le jardin, ou sur son balcon.

Quels rosés boire?

Tout est affaire de goût.

Car, comme on sait, il y a des rosés légers, peu colorés, tout en dentelles, si l'on peut dire. Et, à l'autre extrême, des vins passablement riches en couleur, nettement plus riches.

Peut-être parce qu'on en boit surtout pendant l'été, beaucoup de consommateurs (je suis du nombre) les aiment peu corsés, tout en leur demandant ce fruit et cette netteté de saveurs auxquels ils doivent leur charme.

Du Languedoc, et d'une appellation assez peu connue, le Cabardès 2004 Château de Pennautier, à la robe un peu orangée, au bouquet à la fois simple et franc, correspond bien à cette description.

Plutôt léger, bien fait, ses saveurs sont franches, avec quelque chose (si l'on peut dire) d'aérien. Et cela se boit avec grand plaisir.

S, 10263681, 14,05 \$, ★★ \$(S), à boire.

Rose orangé, le joli Corbières 2004 La Tour Grand Moulin est du même style, avec un beau fruit, auquel s'ajoute au nez quelque chose comme un arôme d'oranges.

Plutôt délicat lui aussi, ses saveurs sont relevées par un peu de gaz carbonique, ce qui lui donne de la vivacité. Délicieux.

C, 635235, 14,20 \$, ★★ \$(S), à boire.

Il y a deux façons de faire des rosés, rappelons-le. Soit comme les vins blancs, en pressant les raisins et en ne mettant à fermenter que le jus légèrement coloré qu'on a obtenu; soit en saignant une cuve de vin rouge, c'est-à-dire en retirant une partie du moût lorsque celui-ci a atteint la teinte rosée désirée.

On transvide ce moût rosé dans une autre cuve où sa fermentation se poursuit.

Or, le Corbières La Tour Grand Moulin est un rosé qui a été élaboré par pressurage des raisins, alors que le Cabardès Château de Penneautier est un rosé de saignée, comme on dit.

Un peu plus cher, et lui aussi du Languedoc, le Coteaux du Languedoc 2004 Pic Saint-Loup Château de Lancyre, d'un orangé clair, au bouquet simple et franc, également peu corsé, charme lui aussi par la qualité de son fruit.

S, 10263841, 15,45 \$, ★★ \$(S), à boire.

D'une teinte rosée assez soutenue (mais il y a des rosés nettement plus colorés), le Coteaux du Languedoc 2004 Domaine de l'Hortus a un peu plus de corps, m'a-t-il semblé, avec quelque chose comme un arôme... de bonbon sur le plan olfactif. Les saveurs sont nettes, et avivées dans ce cas aussi par un peu de gaz carbonique. Seul hic: il est cher.

S, 10263787, 17,10 \$, ★★ \$\$, à boire.

Plus coloré, plus dense en bouche, mais peut-être un brin lourdaud, le Vin de pays des Cévennes 2004 Domaine de Gournier plaira aux amateurs de rosés plus substantiels. Mais, dans ce cas, le prix est bien raisonnable.

C, 464602, 11 \$, ★(★) \$, à boire.

Le Vin de pays d'Oc 2003 Los 3 Bandidos (tel est son nom!), d'une couleur orangée soutenue, avec au nez une petite note comme de vernis à ongle, est lui aussi un rosé qui a du corps, et compte parmi les nombreux médaillés d'or de l'édition 2004 du concours Sélections mondiales que tient la SAQ à tous les deux ans.

S, 03700067 802537, 13,05 \$, ★★ \$(S), à boire.

Mais, à deux étoiles pour Los 3 Bandidos, peut-être ai-je été trop généreux...

À noter, signale le grand oenologue Émile Peynaud, aujourd'hui décédé, dans son célèbre ouvrage *Le Goût du vin* (Dunod), que les odeurs, entre autres, de banane (comme dans les beajolais), mais aussi de solvant et de vernis à ongles, assez fréquentes dans les rosés, également de bonbons et de bonbons acidulés, sont des odeurs produites pendant la fermentation. (Des esters, disent les oenologues.)

Enfin, et toujours du Languedoc d'où proviennent quantités de rosés, le Minervois 2004 Château Villerambert Julien, passablement coloré, mais moins que le Domaine de Gournier, se présente avec un bouquet de bon volume, marqué par une note comme sucrée, et a lui aussi passablement de corps, avec aussi du gaz carbonique qui en avive les saveurs.

S, 10263736, 15,05 \$, ★(★) \$(S), à boire.

Un vin blanc Les vins blancs de la vallée du Rhône, notamment ceux d'appellation Hermitage, peuvent être de très longue garde.

Sans manifestement avoir un tel avenir devant lui, le Crozes-Hermitage

2002 Domaine des Remizières a cependant tout ce qu'il faut pour procurer, dès maintenant, beaucoup de plaisir.

D'un jaune peu prononcé et à reflets verdâtres, son beau bouquet au boisé discret, auquel s'ajoutent des nuances délicates de fruits exotiques, n'est pas sans rappeler les vins de Chardonnay, bien qu'il ait été élaboré avec uniquement de la Marsanne.

Moyennement corsé, distingué, il a un très beau fruit, avec de l'éclat et, encore là, un boisé qui reste à l'arrière-plan. Très beau vin blanc du Rhône, donc.

S, 918078, 24,85 \$, ★★★ \$\$\$(\$), à boire, 1-2 ans.

Des vins rouges Malgré les températures estivales parfois très élevées, beaucoup d'amateurs continuent à boire du vin rouge pendant la saison chaude. Surtout s'il s'agit de vins vendus à prix correct, pour lesquels on n'a pas à se ruiner...

Tel est le Corbières 2003 l'esprit de Château Capendu, passablement coloré, au bouquet de fruits rouges de bonne ampleur, marqué par des notes épicées-boisées, un peu plus que moyennement corsé et au bon goût de fruit, le tout bâti sur des tannins bien enrobés.

Élaboré avec surtout du Carignan (50 %), mais également de la Syrah (30 %) et du Grenache (20 %), c'est un vin qui est élevé neuf mois en fûts, d'où ses arômes épicés. Étonnamment bon pour le prix.

S, 706218, 15,60 \$, ★★★ \$(S), à boire, 1-2 ans.

De la vallée du Rhône celui-là, le Crozes-Hermitage 2001 Les Pierrelles Domaine Belle, bien typé Syrah comme le montre son beau bouquet de fruits noirs, relevé de nuances d'olives noires, d'ampleur et de corps moyens et aux beaux tannins veloutés, est à sa façon un parfait vin d'été. Car il n'a rien de lourd, rien de trop concentré, et se boit comme un charme. À servir assez rafraîchi, à environ 14 degrés Celsius.

La notation

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

La règle

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

S, 863795, 23,80 \$, ★★★ \$(S), à boire, 2-3 ans.

Il y a en ce moment plus de 300 caisses de ce Crozes-Hermitage, à la fois aux entrepôts et dans les succursales, mais infiniment moins (27 caisses) de Côte-Rôtie 2000 Seigneur de Maugiron Delas. Mais le prix est fort différent!

Richement coloré sans qu'il soit opaque, le Côte-Rôtie, au merveilleux bouquet, profond, typé, et en même temps d'une rare distinction, dense et opulent en bouche, avec des tannins gras qui lui donnent une texture de velours, est, faut-il dire, un grand vin, au très bon potentiel de garde, mais qui se boit déjà très bien. Magnifique.

S, 10269505, 84 \$ (!), ★★★★★ (\$\$\$\$\$), à boire, 6-7 ans.

De Bourgogne, enfin, et vendu à prix beaucoup plus doux, le Bourgogne Pinot noir 2003 Antonin Rodet, d'un millésime très attendu pour ces vins, passablement coloré, au bouquet généreux, de fruits rouges bien mûrs (genre framboises), est un vin bien en chair, aux tannins tendres. Et savoureux, quoiqu'il soit bâti plutôt tout d'une pièce.

S, 358606, 19,55 \$, ★★(★) \$\$, à boire, 2-3 ans. ●

