

# Styles

SORTIES • HORTICULTURE • GASTRONOMIE

Le Nouvelliste

À la table

L'Auberge du Pétilant - page S6

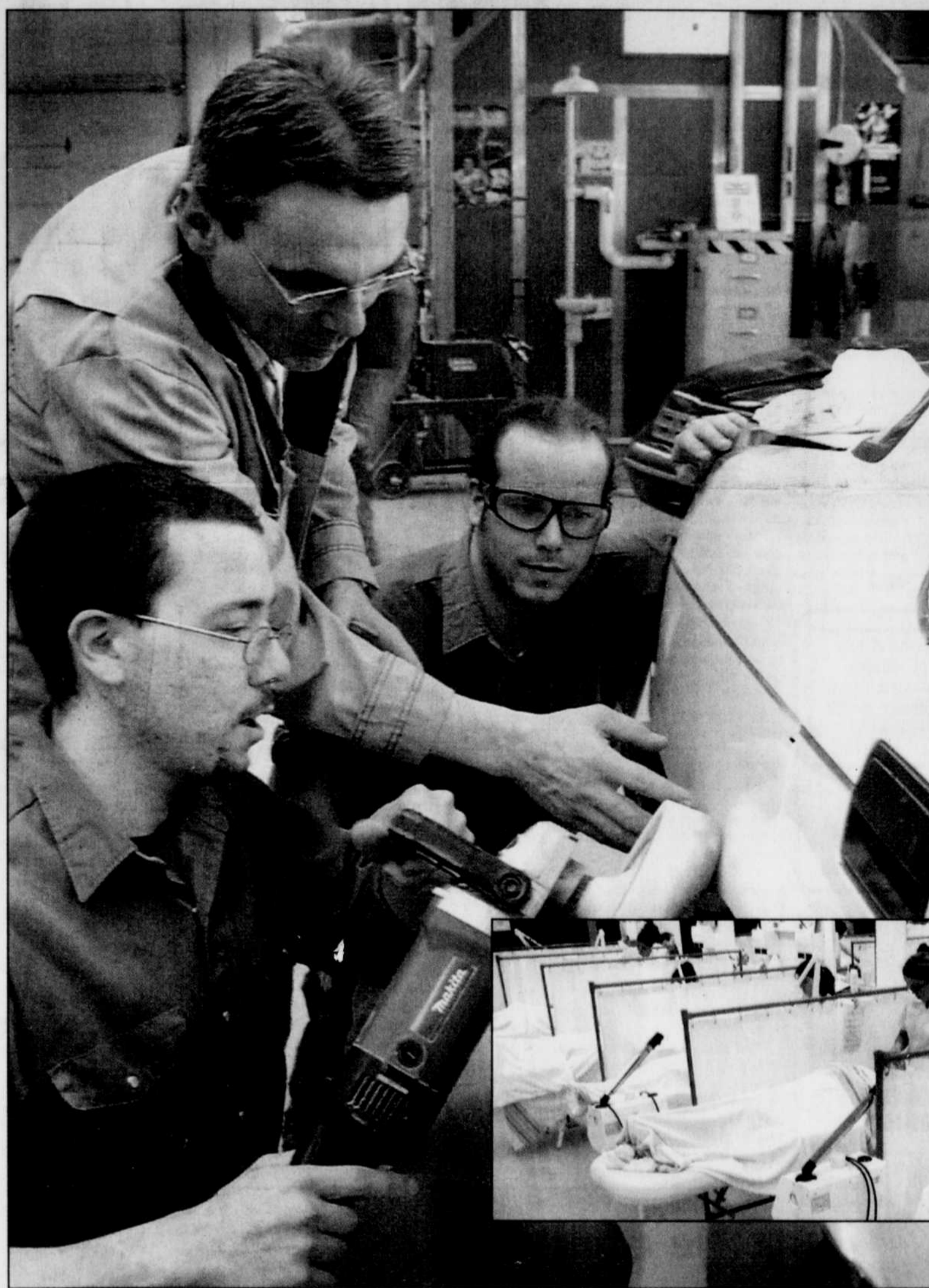
Les vivaces

Une vraie passion! - page S5



## Beau, bon, pas cher

Des milliers de personnes font appel aux élèves des programmes techniques et des centres de formation professionnelle



ISABELLE LÉGÈRE

Vous est-il déjà venu à l'idée d'appeler au Cégep de Trois-Rivières pour fixer la date de votre prochain nettoyage dentaire? Ou à l'école secondaire Sainte-Ursule pour une coupe de cheveux?

Bon an, mal an, des milliers de personnes acceptent de prêter leurs dents, leur tête, leur auto à des futurs hygiénistes dentaires, coiffeuses et carrossiers impatients de passer de la théorie à la pratique.

Ces sujets ou objets d'expérience aident ni plus ni moins des élèves à parfaire leur formation en leur permettant d'enrayer toute trace de tartre sur leur dentition ou de rouille sur leur voiture.

Dans la région, au niveau collégial, seul le programme technique d'hygiène dentaire offert par le Cégep de Trois-Rivières reçoit ce type de clientèle.

En ce qui a trait à la formation professionnelle, exception faite du cours de mécanique agricole de l'École d'agriculture de la Commission scolaire de la Rivéraine, tous les autres programmes qui nécessitent la participation de monsieur et madame tout-le-monde sont dispensés par la Commission scolaire du Chemin-du-Roy. Il s'agit de: cuisine d'établissement, restauration, pâtisserie, boucherie, coiffure, esthétique, épilation, horlogerie, carrosserie, mécanique automobile et réparation d'appareils électroniques domestiques.

Ces services sont très populaires auprès des consommateurs. Les factures sont réduites au minimum puisqu'aucune rémunération n'est versée à la main-d'oeuvre en apprentissage. Le client assume uniquement les coûts de matériaux, d'aliments et autres produits utilisés par les élèves.

Ainsi, l'addition d'un repas table d'hôte (cinq services) préparé et servi par les élèves de l'École d'alimentation et d'hôtellerie s'élève à 17 \$ environ.

Quiconque a visité cette maison d'enseignement du boulevard Saint-Louis (anciennement l'école primaire Saint-Sacrement) a été impressionné par la beauté des assiettes et la qualité des mets apprêtés.

Voir **BEAU, BON**, en page S2

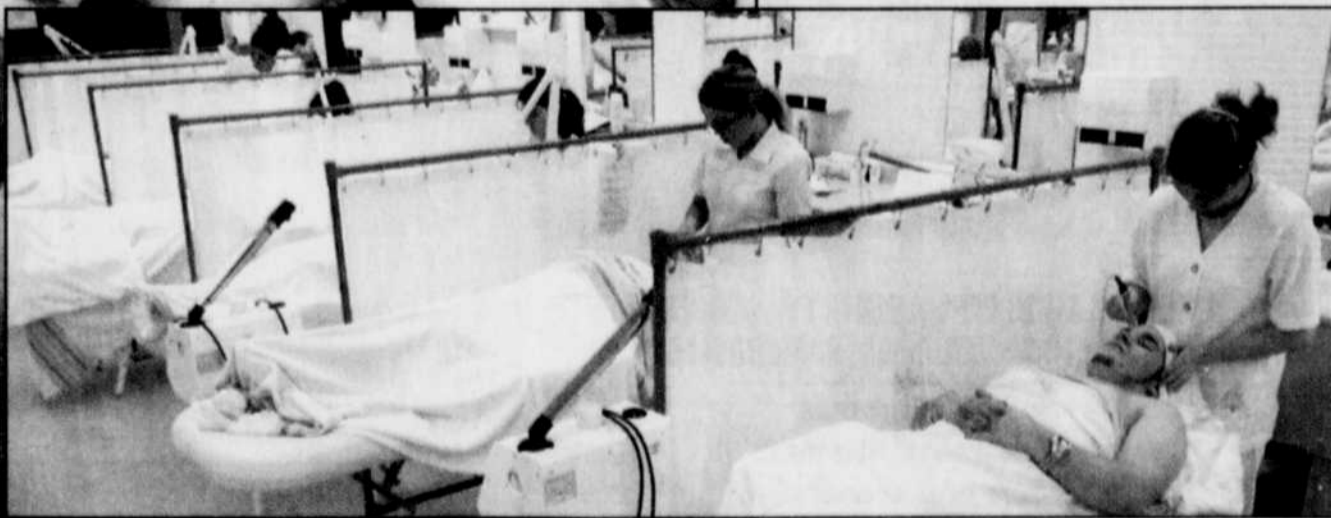


IMAGE-MÉDIA MAURICIE, FRANÇOIS GERVAIS

Le département d'esthétique, à l'école secondaire Sainte-Ursule, possède seize postes de travail. La clientèle, surtout des travailleuses à temps partiel et des gens âgés, s'y présentent en grand nombre pour recevoir des soins de la peau offerts par les élèves du programme professionnel.

Abandonnez l'idée de faire appel aux élèves du programme de carrosserie du Centre de formation professionnelle Qualitech pour refaire une beauté à votre véhicule. Quelque 700 personnes l'ont eue avant vous. La liste d'attente déborde...

IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP



DISPONIBLE DANS LE GRAND TROIS-RIVIÈRES ET SUR LA RIVE-SUD

# Galilée

votre ticket pour le monde!

**SOGETEL**

**VOUS OBTENEZ:**  
Le premier mois de navigation **GRATUIT**  
Quatre adresses de courrier électronique  
La trousse de départ  
5 Mo d'espace disque pour vos pages personnelles  
Le service de soutien technique sans frais

**Galilée**  
www.sogetel.net

Communiquez avec nous pour obtenir le nom de l'agent autorisé le plus près de chez vous.

**(819) 293-6125**  
ou 1 866 SOGETEL (764 3835) (sans frais)

<p><b>INTERNAUTE OCCASIONNEL</b> 9,95 \$ / mois 15 heures d'utilisation 95 ¢ / heure supplémentaire</p>	<p><b>INTERNAUTE QUOTIDIEN</b> 15,95 \$ / mois 100 heures d'utilisation 95 ¢ / heure supplémentaire</p>	<p><b>INTERNAUTE BRANCHÉ</b> 22,95 \$ / mois heures d'utilisation illimitées.</p>
---	---	---

## BEAU, BON

Suite de la page S1

D'ailleurs, plusieurs n'hésitent pas à comparer la cuisine de l'établissement à celle des «grands» restaurants et auberges.

En échange de ce repas beau-bon-pas cher, on rappelle au client qu'il se trouve dans une classe même si l'endroit a toutes les allures d'une vraie salle à manger de restaurant.

«Les clients doivent se situer. Ils viennent ici pour aider des gens à faire leur apprentissage. Le service peut être plus long. À l'inverse, les gens ne doivent pas s'imaginer qu'ils peuvent s'éterniser. Comme il s'agit d'un cours, le repas doit se prendre dans un laps de temps limité», insiste M. Gilles Chevalier, directeur de l'école de formation professionnelle Bel Avenir, à la Commission scolaire du Chemin-du-Roy.

Cette contrainte ne semble pas rebuter les 3000 personnes qui se présentent annuellement à la salle à manger de l'école d'hôtellerie.

Qu'en pensent les restaurateurs? «On a besoin du milieu», insiste à plusieurs reprises M. Chevalier, soucieux de ne pas s'attirer les regards désapprobateurs.

«La majorité d'entre eux comprennent notre mandat. On accueille même certains restaurateurs, des gens qui veulent voir leur future main-d'œuvre en action», ajoute-t-il, persuadé que la présence de l'école d'hôtellerie n'affecte pas le chiffre d'affaires des restaurants environnants.

«Les clients qui viennent ici sont des gens qui circulent déjà beaucoup dans les restaurants», fait remarquer M. Chevalier.

### MIROIR, MIROIR...

Quelques points noirs sont apparus sur votre front et autour du nez au cours des derniers mois... Vous êtes dû pour un facial, un nettoyage en règle de votre visage. Prévoyez entre 15 \$ et 18 \$ si vous décidez de prendre rendez-vous au Centre de formation Bel-Avenir, à l'école secondaire Sainte-Ursule, qui dispense le programme d'esthétique.

Plus de 1000 personnes profitent annuellement des différents soins offerts par de futures esthéticiennes.

Les 60 élèves en coiffure reçoivent de leur côté une centaine de clients par semaine. Les prix sont attirants: Coupe de cheveux pour hommes, 4 \$, permanente, 12 \$, coloration, 10 \$, etc.

Ici aussi, M. Chevalier se montre prudent et rappelle que le client qui se présente dans la classe d'esthétique ou de coiffure doit s'attendre d'y consacrer plus de temps que lorsqu'il fait appel à une vraie esthéticienne ou coiffeuse.

Entre deux points noirs ou deux mèches, l'élève doit faire approuver son devoir à son enseignante.

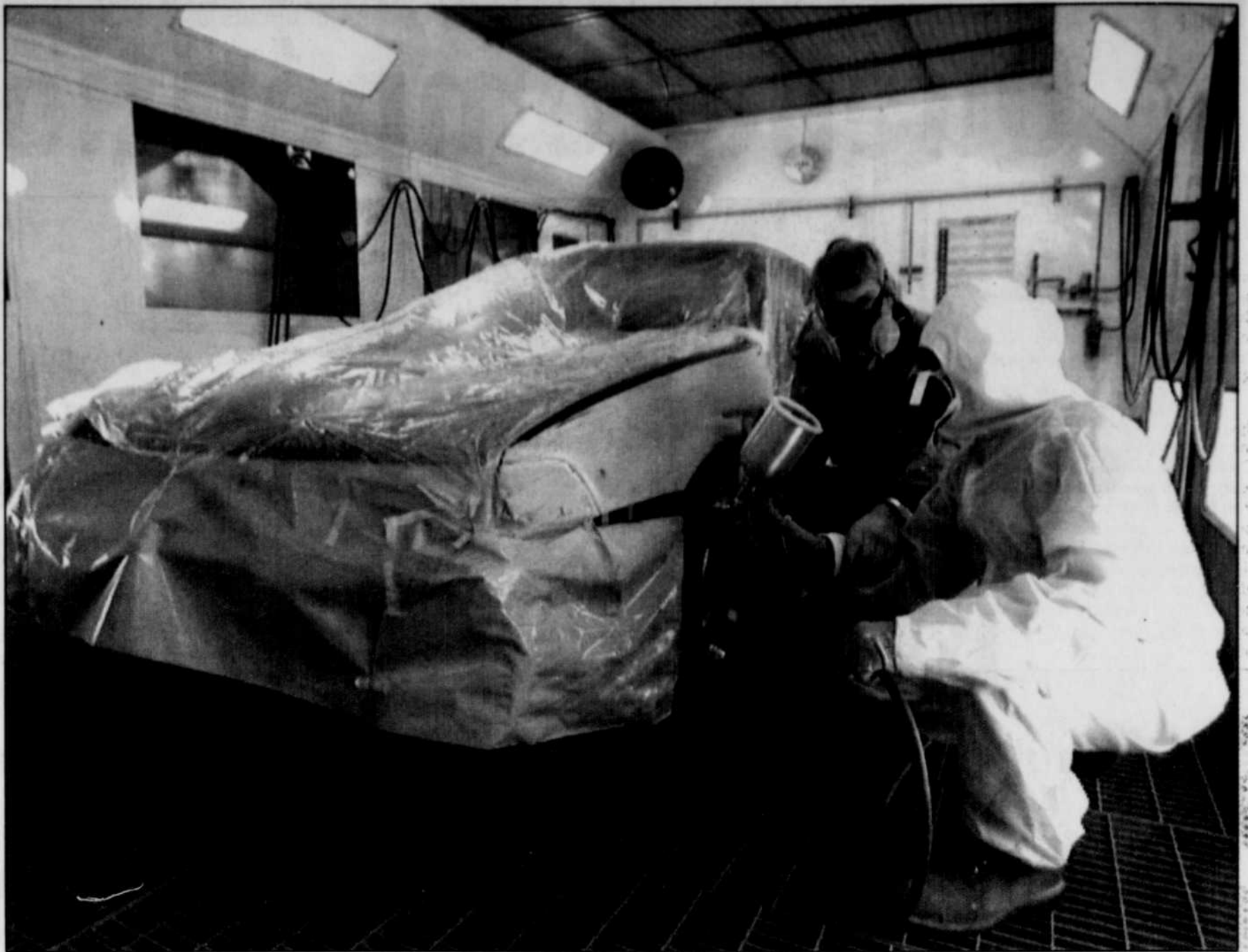


IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

Les élèves du centre de formation professionnel Qualitech doivent avoir complété leur formation théorique avant d'aborder la pratique.

### SOURIEZ!

Lorsqu'on entre dans les locaux abritant la nouvelle clinique d'hygiène dentaire du Cégep de Trois-Rivières, la ressemblance avec un bureau de dentiste est frappante. On est d'abord accueilli par une réceptionniste qui, entre deux appels, nous fera signe de prendre place dans la salle d'attente. Derrière elle, on dénombre rien de moins que dix-huit petits cabinets où sont accueillis autant de clients par des étudiantes tout de blanc vêtues.

Ces élèves de troisième année nettoient et polissent les dents. Elles apprennent également à insérer les matériaux obturateurs.

Prévoyez entre deux et trois heures pour un nettoyage complet. Coût: 15 \$.

«Ça sert à rembourser les frais de gestion du dossier», explique M. Guy Lemaire, responsable du programme, avant de reconnaître que la facture réclamée par un bureau de dentiste pour un travail similaire s'élève facilement

entre 60 \$ et 100 \$.

«C'est donnant-donnant. Il ne faut pas oublier que la personne qui vient ici accepte de sacrifier une demi-journée», ajoute-t-il. L'étudiante-hygiéniste doit expliquer à son client chacune des étapes du nettoyage et une fois complété, son travail sera par la suite évalué par un professeur hygiéniste ou dentiste.

La clinique d'hygiène dentaire de l'institution collégiale cumule près de 8000 dossiers dont 3500 sont actifs, c'est-à-dire que les clients s'y présentent au moins une fois par année. Selon M. Lemaire qui a déjà eu son propre cabinet, un dentiste accueille, en moyenne, 2000 clients par année.

«C'est sûr que certains dentistes nous reprochent de leur prendre des clients», avoue-t-il avant de se défendre du contraire. «Mais il y a des gens qui viennent chez nous et qui n'iront jamais chez le dentiste, souvent parce qu'ils n'ont pas beaucoup d'argent ou parce qu'ils se sentent plus en confiance ici», constate M. Lemaire.

«On n'aime pas que des gens se fient uniquement sur nous. Si on détecte un problème ou qu'on constate que ça fait plus de deux ans qu'ils n'ont pas passé des radiographies, on les réfère systématiquement à leur dentiste», précise-t-il.

Cela dit, la majorité de ses confrères dentistes comprennent que pour parfaire leur formation, les hygiénistes doivent pratiquer sur autre chose que des mannequins ou qu'elles ont vite fait le tour des bouches de leur parents, frères, sœurs et petits amis.

Qui plus est, rappelle-t-il encore, ses anciens collègues ont eux-mêmes eu l'occasion de réparer des vraies dents, au moment de leur formation universitaire, dans les cliniques de facultés de médecine dentaire.

### COMME NEUVE

Votre voiture a besoin de retouches de peinture.

Sachant que vous n'aurez aucun tarif horaire à déboursier, vous êtes tentés de la confier aux élèves du programme de carrosserie du centre de formation professionnel Qualitech. Il n'est pas exagéré de penser que le total du montant facturé - environ 950 \$ pour une peinture complète - sera la moitié de ce

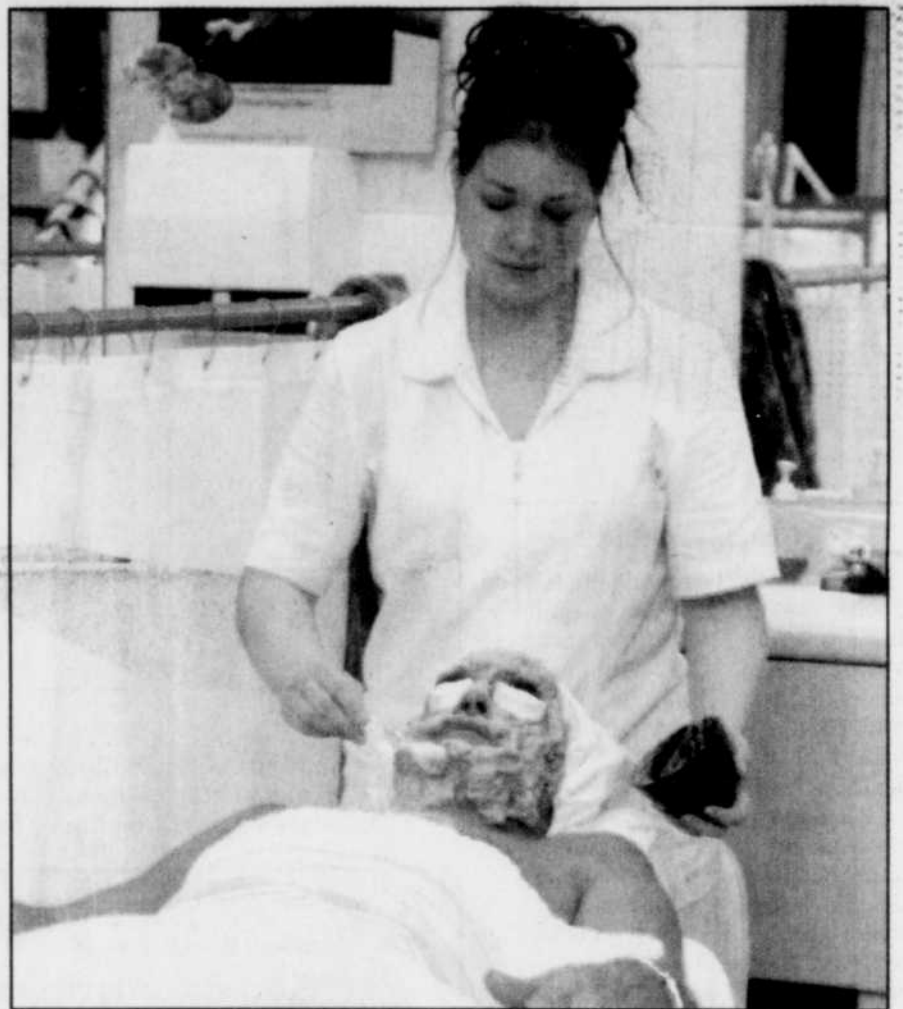


IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

Plus de 1000 personnes profitent annuellement des soins offerts par de futures esthéticiennes du Centre de formation Bel-Avenir, à l'école secondaire Sainte-Ursule.

que vous auriez payé en faisant appel à un vrai carrossier.

Soyez indulgents par contre si «la job» n'est pas entièrement à votre goût et, surtout, armez-vous de patience. La liste d'attente de 700 noms est présente, et surchargée. Il faut prévoir plusieurs mois d'attente, voire plus d'un an, avant d'obtenir un rendez-vous.

Les élèves doivent avoir complété leur formation théorique avant de se lancer dans la pratique. Plusieurs d'entre eux vont également refaire une beauté à leur propre voiture avant de s'attaquer à la rouille sur votre capot.

Vous serez probablement plus chanceux si c'est votre téléviseur qui a besoin d'ajustements. Le délai n'est que de quelques semaines au comptoir du

programme de réparation des appareils électriques et domestiques. Là encore, le client ne rembourse que les pièces qui ont été utilisées.

La même logique s'applique pour la montre du grand-père ajustée par les élèves de l'école d'horlogerie ou pour le vieux tracteur remis sur ses roues par les futurs mécaniciens agricoles de l'école d'agriculture de Nicolet.

Et comme les apprentis-bouchers ne peuvent pas pratiquer les coupes de viande sur du carton et que les élèves-pâtisseries doivent casser des oeufs pour faire du gâteau, toutes ces bonnes choses sont mises en vente au grand public qui n'hésite pas à faire la file devant les portes de l'école d'alimentation. ●

ilegare@lenouvelliste.qc.ca



**15 ans d'expérience**  
• Vente et poste de pavé  
• Estimation gratuite  
**Bernard Bellemare,**  
propriétaire

Venez nous rencontrer les  
20, 21, 22 avril prochains  
à la Bâtisse industrielle  
(terrain de l'exposition) pour le  
**SALON HORTICOLE PLUS  
MAISON ET JARDIN**

4435, Jean-Duchesne  
Shawinigan-Sud  
Jour : (819) 536-2222  
Soir : (819) 537-0685  
<http://www.netrover.com/~mbeaud/>

# Préparez-vous pour l'été

## LASER EPILAS

de type N.D. YAG

**UNE DÉPILATION PERMANENTE ET LONGUE DURÉE\*  
SANS EFFETS SECONDAIRES, SANS DOULEUR**

**Rayon absorbé par le pigment du poil et non de la peau, donc le plus sécuritaire.**

**Le seul laser à offrir un rayon de 1064 nanomètres, donc le plus performant.**

APPROUVÉ PAR LE MINISTÈRE DE LA SANTÉ CANADIENNE

AUCUN CHANGEMENT DE LA PIGMENTATION DE LA PEAU. AUCUNE DOULEUR.

**POUR ELLE ET LUI  
6 À 8 SÉANCES  
RÉPARTIES SUR 1 AN**

**SANS EFFET secondaire sous le soleil**

**Facilité de Paiement**

**Diane Babin** CENTRE D'ESTHÉTIQUE

1875, rue Notre-Dame (local 101) . Trois-Rivières . 371-2908

## je donne tu donnes ils mangent

# MOISSON MAURICIE 371-7778

Oui, je donne mon appui à MOISSON MAURICIE et j'aide 11 629 personnes à se nourrir chaque mois.

**COUPON - RÉPONSE**

Voici ma contribution de  15 \$  20 \$  25 \$ ou \_\_\_\_\_ \$

NOM : \_\_\_\_\_  
ADRESSE : \_\_\_\_\_  
VILLE : \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL : \_\_\_\_\_  
NO TÉL. : \_\_\_\_\_

J'envoie mon don à :  
**MOISSON MAURICIE**  
Campagne annuelle 2001  
630, rue Poisson  
Trois-Rivières (Québec)  
G9A 2V5

Un reçu de charité sera émis pour tout don de 10 \$ et plus.

Numéro de charité : 119044071RR001

# Quelle compétition?

**ISABELLE LÉGARE**  
Trois-Rivières

Pendant que 3000 personnes se présentent annuellement à l'École d'alimentation et d'hôtellerie pour y prendre un grand repas à petit prix, cette même clientèle ne s'attable pas dans l'un ou l'autre des restaurants de Trois-Rivières et d'ailleurs.

«Ce serait professionnellement égoïste de notre part de voir là une forme de compétition», commente M. Claude Gauthier au nom des restaurateurs de l'agglomération trifluvienne. Propriétaire du Castel des Prés, il approuve le fait qu'un établissement comme l'École d'alimentation et d'hôtellerie ouvre les portes de sa salle à manger afin de permettre à ses élèves en cuisine d'établissement ou en service de restauration de passer de la théorie à la pratique.

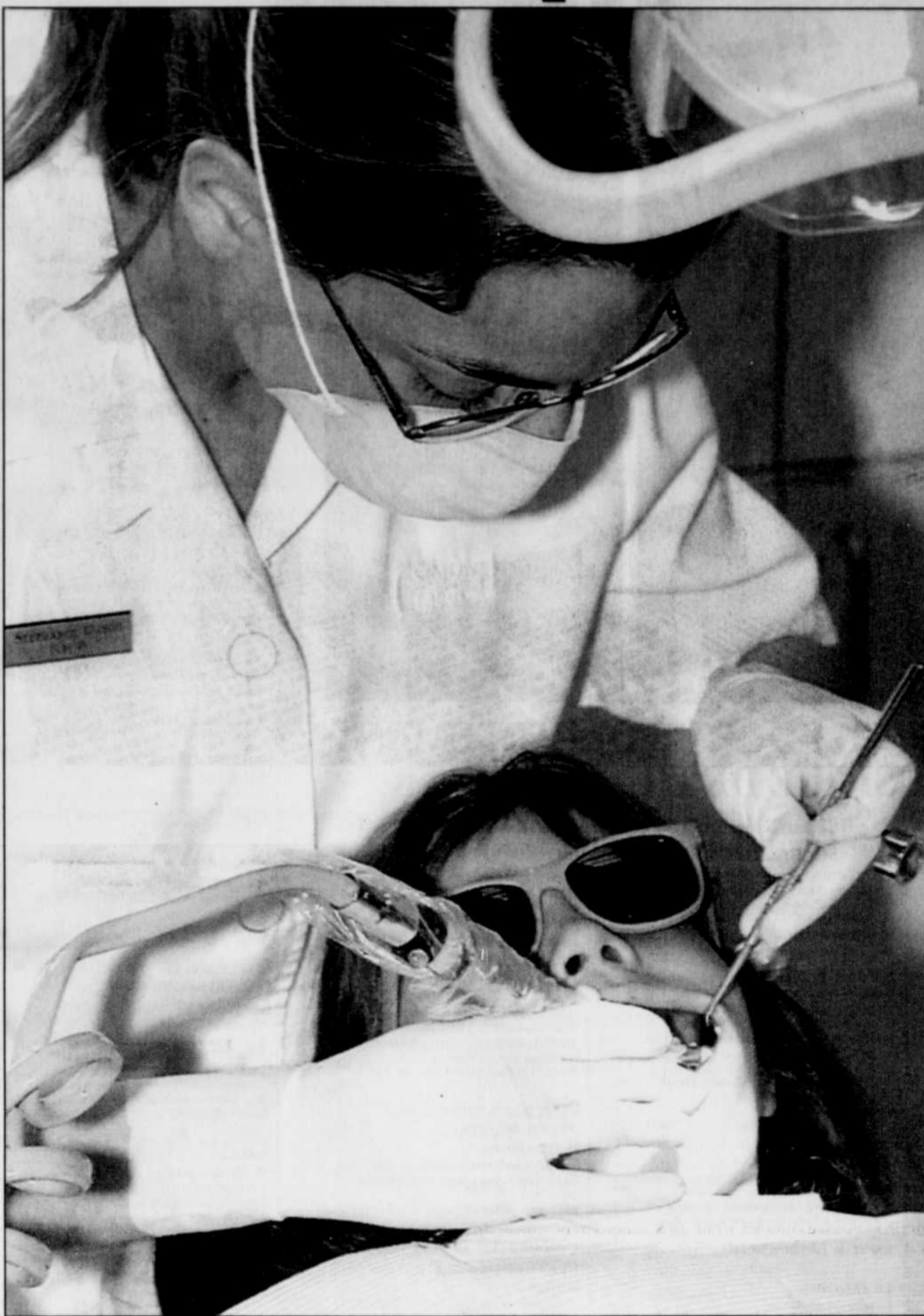


**Claude Gauthier**

Diplômé de l'Institut d'hôtellerie de Québec, M. Gauthier est catégorique: une formation de qualité nécessite ce type de pratique. «L'école ne peut pas vendre au même prix que les restaurants parce que le service offert n'est pas égal à ce que nous offrons», soutient-il.

Persuadé que les activités de l'école n'ont aucun impact négatif sur les recettes budgétaires des restaurants, M. Gauthier estime par ailleurs que l'ambiance retrouvée dans la bâtisse du boulevard Saint-Louis n'a rien de comparable à celle d'un restaurant.

«Il y a beaucoup d'élèves et d'enseignants qui circulent dans la salle de l'école d'alimentation. Le client se retrouve nécessairement dans un contexte pédagogique. Pour réserver aussi, c'est du trouble. Il doit s'y prendre longtemps d'avance et accepter de se présenter une journée précise et à une heure fixe», ajoute le restaurateur.



Un des nombreux rôles de l'hygiéniste dentaire consiste à informer le client des soins qu'il doit apporter quotidiennement à ses dents. On aperçoit ici une étudiante du Cégep de Trois-Rivières, Stéphanie Dubois, en train d'appliquer les différentes techniques de nettoyage auprès de la petite Chloé.

Une fois par année, M. Gauthier se présente pour un repas à l'École d'alimentation et d'hôtellerie, question de voir à l'oeuvre les élèves qui viendront frapper à sa porte pour lui demander de superviser leur stage d'études. «Je prends les meilleurs», affirme-t-il avant d'ajouter que plus de 80 % de son personnel est issu de l'institution d'enseignement.

**ESPRIT LARGE**

Selon le secrétaire de la Société des dentistes de la Mauricie, le docteur Guy Boisclair, les dentistes ont l'esprit suffisamment large pour comprendre que les élèves inscrites au programme d'hygiène dentaire du Cégep de Trois-Rivières n'ont pas le choix de parfaire leurs techniques sur des vraies dents.

Un nettoyage dentaire exécuté par une élève du Cégep de Trois-Rivières coûte 15 \$. Environ 2000 personnes se présentent annuellement à la clinique de l'institution collégiale.

«Au début, quand le programme a été implanté, ça a énervé quelques dentistes. Mais aujourd'hui, il est très bien reçu. Je dirais même qu'il est indispensable. Nos hygiénistes y sont très bien formées. Elles servent notamment d'intermédiaires entre nous, les dentistes, et les clients. Elles font même de la prévention dans les garderies et les écoles. Elles préparent les futurs clients», a-t-il commenté dans un même souffle.

«La bonne formation des hygiénistes dentaires est essentielle pour la profession», a-t-il conclu avant de le décrire comme «de l'or en barre.»

**jean petit**  
Opticien

- Lunettes de collection
- Lunettes sur mesure
- Lentilles cornéennes
- Solaires

Examen de la vue sur place par un optométriste

297, Mgr Courchesne, Nicolet  
**293-2020**  
455, rue des Forges (centre-ville)  
Trois-Rivières  
**375-2635**

*Une vision mode, un regard exclusif!*

**ALZHEIMER**  
Société Alzheimer de la Mauricie  
Maison Carpe Diem  
1765, boul. Saint-Louis  
Trois-Rivières (Qc)  
G8Z 2N7  
Tél.: (819) 376-7063

**Nouvelle Collection printanière**

ARTCRAFT

LUMINAIRE  
*Ives Laurent*

401, Barkoff, Cap-de-la-Madeleine  
Téléphone et télécopieur  
**375-2088**

CENTRE 755  
401 BARKOFF, CAP DE LA MADELINE  
375 2088

**le printemps**

**MATELAS RENÉ,** toujours à la fine pointe de la technologie, vous offre en exclusivité sa nouvelle gamme de matelas composés de ressorts doubles ensachés individuellement (1276 ressorts)

**50% de RABAIS**

**FINI LA ROTATION DE VOTRE MATELAS**

Avec cette nouvelle gamme de produits, nous tenons à maximiser votre qualité de vie sans toutefois diminuer votre confort.

Disponible dans les modèles suivants: **RÊVE - VENUS - EXCALIBUR**

**PROFITEZ DE NOTRE OFFRE DE LANCEMENT** (en montre en magasin)

**20% sur literie:**  
- draps - couettes  
- douillettes - oreillers

50% de rabais également sur nos matelas réguliers tels:

Tels:  EXTASE  Venus  
 Senso Tech 700  Cléopâtre  
 Excalibur  RÊVE

**Lits de la collection Wesley Allen**  
**RABAIS 30%**

WESLEY ALLEN

Livraison gratuite • Installation gratuite • Nous reprenons vos vieux matelas • Ouvert 7/7 jours

**matelas René**

- 2385, boul. des Récollets, TROIS-RIVIÈRES (819) 379-3636
- VICTORIAVILLE (819) 751-3636
- DRUMMONDVILLE (819) 475-3636

**MAGASIN USINE** 2870, boul. Louis-Frédette, NICOLET (819) 293-4671

# Sorties



## CONCERT-BÉNÉFICE POUR LE DÉPARTEMENT DE MUSIQUE DE L'UQTR

Richard Séquin, Nanette Workman et Steve Hill participeront à un concert-bénéfice organisé par le Regroupement pour la survie de la musique à l'UQTR, mercredi à la salle J.-Antonio-Thompson.

activités

### BIBLIOTHÈQUE DE SAINT-BONIFACE

**Samedi 21 avril**  
Juliette et Éliege vous invitent à l'heure du conte, de 10 h à 11 h et de 11 h à 12 h. Tous les enfants âgés entre 3 et 6 ans, qui désirent participer à cette activité, doivent s'inscrire à la bibliothèque au 535-3330.

### ÉCOLE SECONDAIRE MONT-BÉNILDE

**Vendredi 20 avril**  
**Samedi 21 avril**  
Présentation du tournoi d'improvisation à l'école secondaire Mont-Bénilde de Bécancour le vendredi 20 avril, de 18 h à 22 h et le samedi 21 avril, de 8 h à 20 h. **Information pour inscription d'une équipe au 222-5601; demander Réjean Lemay.**

### LE MAQUISART

**Dimanche 22 avril**  
La Ligue d'improvisation mauricienne présente la série éliminatoire entre les Oranges et les Bourgoignes, à 19 h 30.

### LIBRAIRIE CLÉMENT MORIN

**Dimanche 22 avril**  
À la librairie Clément Morin, Albert Mondor viendra parler de fleurs et particulièrement de vivaces en cette période de jardinage, à 11 h. **Information: 371-3337.**

### LE ZÉNOB

**Lundi 23 avril**  
**Jeudi 26 avril**  
À 20 h, récital de textes: 4K et la Société des écrivains de la Mauricie, le lundi 23 avril. Le jeudi 26 avril, à 23 h, récital de la relève avec Carl Lacharité (animation) et la relève de la SEM. **Information: 378-9925.**

### ÉGLISE SAINT-PIE-X

**Samedi 21 avril**  
À 16 h 40, messe-concert avec la participation de la Chorale Sainte-Thérèse.

### SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON

**Mercredi 25 avril**  
À 20 h, présentation du concert-bénéfice pour le Regroupement de la survie de la musique à l'UQTR, mettant en vedette Odette Beaupré, Combo Jazz, Jazz Uniq et Septune. Artistes invités: Steve Hill, Nanette Workman et Richard Séquin.

### CATHÉDRALE DE NICOLET

**Samedi 21 avril**  
À 19 h 30, les Semeurs de Joie de Nicolet seront les hôtes d'un rassemblement choral. Quelque 300 choristes de la régionale Lavolette venant de La Tuque, Trois-Rivières, Bécancour et Nicolet uniront leurs voix pour vous présenter un concert auquel M. Louis Caron ajoutera ses présentations bien spéciales. Les billets sont en vente au 293-6111 ou au 293-5502.

### ÉGLISE SAINT-PAUL DE GRAND-MÈRE

**Dimanche 22 avril**  
Concert de Fiaques de l'Union musicale de Grand-Mère, à 14 h. **Information: 538-4386.**

### SALLE ARMANDO-SANTIAGO

**Mercredi 25 avril**  
À la salle Armando-Santiago du Conservatoire de musique de Trois-Rivières, présentation d'un concert d'élèves à 19 h. Éléves invités: Frédéric St-Pierre et Lizann Ger-

vais, violonistes: Pascale Roy, pianiste et un groupe de musique de chambre de la classe de Denise Trudel. L'entrée est libre. **Information: 371-6748.**

### LE MAQUISART

**Mardi 24 avril**  
À la salle Le Maquisart de Trois-Rivières, la Haute-Section de la Maîtrise du Cap, sous la direction de Mme Claire Bisailon, présentera son concert annuel, à compter de 20 h. Formé de douze jeunes âgés entre 12 et 18 ans, cet ensemble vocal interprétera des pièces de styles variés, allant du jazz vocal à la comédie musicale, en passant par la musique de films. **Information: 376-4323.**

### CAFÉ L'ÉGRÉG'ART DE LOUISEVILLE

**Jusqu'à la fin de mai**  
La galerie Marcelle Ferron de Louiseville présente les œuvres de Mme Pauline Brouso, artiste-peintre et de Mme Francine Laurin. **Information: 228-3596 ou 228-0101.**

### LE ZÉNOB

**Jusqu'au 21 avril**  
**Jusqu'au 21 mai**  
Exposition des œuvres récentes de Godro jusqu'au 21 avril. Présentation des œuvres récentes de Gilles Devault jusqu'au 20 mai. **Information: 378-9925.**

### BIBLIOTHÈQUE DE SAINT-BONIFACE

**Jusqu'au 19 mai**  
Présentation des œuvres de l'artiste photographe Raymond Coriveau, sous le thème: «Promenades à Santiago (Cuba)». Heures d'accueil: les mardis, de 13 h à 15 h; les mercredis, de 19 h à 21 h; les vendredis, de 19 h à 21 h et les samedis, de 10 h à 12 h. **Information: 535-3330.**

### GALERIE LE SOMNAMBULE

**Jusqu'au 30 avril**  
Exposition des œuvres récentes d'Alexandre Vigneault. **Information: 537-5718.**

### L'EMBUSCADE

**Jusqu'au 25 avril**  
La galerie vous présente une imposante collection de nids de guêpes de l'artiste naturaliste Daniel Lamothe. **Information: 375-0720.**

### CENTRE DES ARTS DE SHAWINIGAN

**Jusqu'au 13 mai**  
L'artiste sculpteur-verrier Louise Lafrenière présente une exposition sous le thème: «Poésie musicale». Les heures d'ouverture sont les suivantes: du mardi au dimanche, de 13 h à 17 h, et du mercredi au samedi, de 19 h à 21 h. **Information: 539-1888.**

### CENTRE D'EXPOSITION LE GRAVE DE VICTORIAVILLE

**Jusqu'au 11 mai**  
Le centre d'exposition présente les œuvres de Melody Lee Young, sous le thème: «Inversion Subversion». Également, exposition des œuvres de Sylvie Davidson, sous le thème: «Sans retour», au 17, rue des Forges, à Victoriaville. Ouvert du mercredi au dimanche, de 13 h à 17 h. **Information: 758-9510.**

### BRASSERIE CHEZ GAMBRINUS

**Jusqu'au 1er mai**  
Exposition de photographies portant sur le thème de la

Belgique, présentée par Laurence Biron, photographe, sous le thème: «Wallonie Blues». **Information: 376-9352.**

### GALERIE D'ART CHEMIN-DU-ROY DE BATISCAN

**En avril**  
La galerie présente les tableaux de l'artiste-peintre trilluvien Gaetan Grondin. À voir du jeudi au mardi, de 10 h à 21 h. Aussi œuvres variées de plusieurs artistes et artisans de la région et boutique cadeaux. **Information: Diane Dessureault au 362-3332.**

### CENTRE DE DIFFUSION PRESSE-PAPIER

**Jusqu'au 29 avril**  
Présentation des œuvres de Guylaine Champoux, sous le thème: «Avatar». Heures d'accueil: du mardi au dimanche, de 14 h à 17 h. **Information: 373-1980.**

### CONSEIL DES ARTS ET DE LA CULTURE DE SHAWINIGAN-SUD

**Jusqu'au 29 avril**  
L'Atelier de Mme Marguerite Boivin, peintre-pédagogue, expose des œuvres sous le thème: «Évasion-couleurs». Cette exposition est présentée sous deux volets: volet adultes (huile et acrylique) et volet jeunesse (acrylique 6-17 ans), à l'école Saint-Georges, 1125, 10e Avenue, à Shawinigan-Sud. **Information: 539-3780 ou 537-4222.**

### CAFÉ CALOCA

**Jusqu'au 30 avril**  
Présentation de l'exposition de photographies réalisées par Michel Audet, sous le thème: «Retour...», au 563, Se Rue, à Shawinigan.

### GALERIE D'ART GALA

**En avril**  
Présentation des œuvres d'Alfred Pellan, Carlos Vilallona, Manon Otis et Marie Laberge, au 1260, rue Notre-Dame, à Trois-Rivières. **Information: 372-5557.**

### CARREFOUR DE TROIS-RIVIÈRES-OUEST

**Du 20 au 28 avril**  
Présentation de l'exposition: Le bénévolat au fil du temps, du 20 au 28 avril, au Carrefour de Trois-Rivières-Ouest, dans le cadre de l'Année internationale des bénévoles. **Information: 378-6050.**

### GALERIE D'ART DU PARC

**Jusqu'au 27 mai**  
Au 864, rue des Ursulines, à Trois-Rivières, présentation des expositions suivantes. Celle de Josette Villeneuve, techniques mixtes, sous le thème: «Déplacements aléatoires». L'autre de Pierre Patry, peinture, sous le thème: «Émulation printanière». Heures d'accueil: du mardi au vendredi, de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h. Samedi et dimanche, de 13 h à 17 h. Lundi: fermé. Entrée libre. **Information: 374-2355.**

### BAR LE TEMPLE

**Jusqu'au 24 avril**  
L'artiste Annie Bouchard présente ses nus au bar Le Temple.

### MUSÉE DES RELIGIONS

Exposition: Les trésors du musée. Jusqu'au 28 octobre: Le bois mis en pièces mille et une petites images dévotives. Du 13 mai au 9 septembre: Art sacré du Tibet. Heures d'ouverture, tous les jours, de 9 h à 17 h. **Information: 293-4161.**

### MUSÉE DES URSULINES

**Jusqu'à la fin d'avril**  
Exposition sur les instruments de musique en bois, présentée dans le cadre de l'exposition territoriale de Médias-Muse: Le Bois Ouvre. Une incursion dans l'histoire des instruments de musique: les trois grandes familles, les matériaux, etc. La harpe, la cithare et le piano, habillés d'ébène, de bois de rose ou d'érable, se côtoient dans une harmonieuse symphonie. Horaire: du mercredi au dimanche, de 13 h 30 à 17 h. **Information: 375-7922.**

### MUSÉE PIERRE-BOUCHER

**Jusqu'au 13 mai**  
Aux salles Duguay et Godin: exposition temporaire sous le thème: «Si Trois-Rivières m'était contée», œuvres de Serge Brunon, peintures. À la salle Petit: «L'art dans le roman québécois», œuvres extraites de la collection du musée. À la chapelle: «Art religieux». Ouvert du mardi au dimanche, de 13 h 30 à 16 h 30 et de 19 h à 21 h. Entrée libre.

### MUSÉE LAURIER

**Jusqu'au 27 mai**  
À la maison sir Wilfrid Laurier, exposition sur la vie et la carrière de dix premiers ministres du Québec. À l'Hôtel des Postes du musée, présentation des créations de Claude Bibeau sous le thème: «Bibeau visite le Québec». **Information: 357-9655.**

### COMPLEXE CULTUREL FÉLIX-LECLERC DE LA TUQUE

**Jeudi 19 avril**  
Jeudi-cabaret avec Ray Bonville, du blues à son meilleur, à compter de 19 h 30. **Information et réservation: 523-2600 ou 523-9280.**

### AU P'TIT PUB

**Les 19, 20 et 21 avril**  
Spectacle du chansonnier Yvan Bourassa, du jeudi au samedi. **Information: 372-5578.**

### NORD-OUEST CAFÉ

**Mercredi 25 avril**  
Présentation du spectacle Fat Tones (anciennement Les Visages Pâles). **Information: 693-1151.**

### LE COMIC

**Mercredi 25 avril**  
L'auteur-compositeur de France, Marie Dazzer sera en spectacle. **Information: 370-6655.**

### SALLE ANAIS-ALLARD-ROUSSEAU

**Samedi 21 avril**  
**Dimanche 22 avril**  
Présentation de la dernière pièce de la Série-spectacle famille 2000-2001, «Le chemin d'Artémise», à 14 h. Cette pièce s'adresse aux jeunes de 6 à 10 ans et est une présentation du Théâtre de l'Arbre-muse. **Information et réservation: 380-9797 ou 1-866-416-9797.**

### SALLE J.-ANTONIO-THOMPSON

**Vendredi 20 avril**  
À 20 h, spectacle de la troupe Montréal Danse. **Information et réservation: 380-9797 ou 1-866-416-9797.**

### LA PIERRE ANGULAIRE

**Vendredi 20 avril**  
Éliege présente: «Les passages de la vie», le vendredi

## SUGGESTIONS

DE LA SEMAINE

### LIBRAIRIE CLÉMENT MORIN

**Dimanche 22 avril**  
Rencontre avec Albert Mondor, à 11h.

### CATHÉDRALE DE NICOLET

**Samedi 21 avril à 19h30**  
Rassemblement choral de la régionale Lavolette

### ÉCOLE VAL-MAURICIE

**Les 20 et 21 avril**  
Finales régionales de Secondaire en spectacle

20 avril, à 20 h 30. Elle nous transporte à travers de nouvelles découvertes qui ne manqueront pas de surprendre. Elle vous invite à partager ces moments d'émotion, tantôt tendres avec les Pauline Julien, Linda Lemay, tantôt nostalgiques avec les Barbara, Reggianni, etc. La pianiste Ginette C. Gaillardet joue alors en compagnie... **Information et réservation: 268-3393.**

### ÉCOLE VAL-MAURICIE

**Les 20 et 21 avril**  
À 19 h 30, présentation des grandes finales régionales de la salle Maurice-Héroux de la deuxième édition de Secondaire en spectacle. **Information: 536-5675, poste 138.**

### LE MAQUISART

**Vendredi 20 avril**  
**Samedi 21 avril**  
**Mercredi 25 avril**  
Présentation de la série hommage Pink Floyd (Éclipse) le vendredi 20 avril à 21 h. Spectacle punk rock - No place to play, Twenty 2, Propagandhi à 19 h 30 le samedi 21 avril. Le mercredi 25 avril, P'tite semaine culturelle: rock. **Information: 379-0235.**

### PAVILLON SAINT-ARNAUD

**Samedi 21 avril**  
Présentation du spectacle: «Le Show du Millionnaire», avec le duo Dan et Lou, à 20 h, au pavillon Saint-Arnaud. **Information et réservation: 374-2422.**

### CONSEIL DES ARTS ET DE LA CULTURE DE SHAWINIGAN-SUD

**Vendredi 20 avril**  
Dans le cadre des Vendredis intimistes, présentation du spectacle de Jean-François Bastien, auteur-compositeur et interprète, à 20 h, au 1125, 10e Avenue, à Shawinigan-Sud. **Information: 537-4222.**



## GUYLAINE CHAMPOUX EXPOSE

L'artiste Guylaine Champoux expose ses œuvres au Centre de diffusion Presse-papier, jusqu'au 29 avril.



VOUS ÊTES À ÇA DE TROUVER.

AVEC UN NOMBRE IMPORTANT D'ANNONCES ET LA POSSIBILITÉ D'ENTRER DES CRITÈRES DE SÉLECTION PRÉCIS, VOUS ÊTES ASSURÉ DE METTRE LE DOIGT SUR CE QUE VOUS CHERCHEZ.

Petites annonces

cyberpresse.ca

CHAQUE MINUTE COMPTE

# Horticulture

## Sa passion: 1500 espèces de vivaces et d'hémérocales

Des variétés rares à découvrir



BRIGITTE TRAHAN

Céramiste et biologiste moléculaire, Sylvie Machabée a développé un intérêt sans borne pour les plantes durant ses études universitaires lorsqu'elle pouvait fréquenter presque quotidiennement le Jardin botanique de Montréal.

Il y a huit ans, elle a donc décidé de s'enraciner dans un terrain magnifique situé au 16 200, boulevard Bécancour (route 132), à Sainte-Angèle, où elle cultive et vend aujourd'hui 1500 variétés de vivaces et d'hémérocales.

Plus qu'un travail, son entreprise, Les Vivaces de l'Isle, est le lieu d'expression de sa passion.

On peut maintenant visiter ses magnifiques jardins hiver comme été puisque Mme Machabée a eu l'excellente idée de créer un site Internet fort bien



documenté ([www.chez.com/vivaces](http://www.chez.com/vivaces)) où se trouvent 750 photos de ses propres plants dans toute leur magnificence.

La propriétaire des Vivaces de l'Isle démarre elle-même tous ses plants en semis qu'elle va chercher jusqu'en Eu-

rope ou qu'elle échange avec d'autres jardiniers.

Son entreprise regorge donc de variétés rares et intéressantes à découvrir.

Mme Machabée est elle-même une véritable encyclopédie vivante des vivaces et conseille ses clients dans leurs achats en fonction de leurs besoins bien particuliers.

Elle met à leur disposition des catalogues et fournit des fiches explicatives pour soutenir leurs efforts.

L'entreprise vend aujourd'hui ses propres semences. On peut obtenir un catalogue de semis des Vivaces de l'Isle en écrivant à: 16 200, boul. Bécancour (route 132), Sainte-Angèle, E9H 2M1.

Ceux qui ont un ordinateur ont avantage à commander plutôt le CD-ROM 2001 puisqu'on y trouve non seulement le catalogue mais aussi plusieurs centaines de photos avec tout les détails techniques permettant de cibler les plantes idéales.



ALPHO PRESSE: ALAIN BÉDARD

Mme Sylvie Machabée, propriétaire de l'entreprise Les Vivaces de l'Isle, secteur Sainte-Angèle, à Bécancour.

### Plantes pour jardin de faible entretien

Dans des conditions adéquates, ces plantes ont un bon comportement, sont rarement sujettes aux maladies ou aux ravageurs et demandent peu d'interventions. Je les ai choisies également pour leur beauté et pour leur floraison souvent longue. Il y en a bien d'autres qui mériteraient d'être listées

Sol pas trop sec	Sol sec	Situation ombragée
Géraniums vivaces * (diff. var.) DM Doronicum orientalis H Heuchera sanguinea * DM Pulsatilla vulgaris H	Armeria maritima * DM Coreopsis verticillata 'Zagreb' * MT Limonium tataricum * M Sedum 'Ruby Glow' * M Sedum 'Vera Jameson' * M Oenothera missouriensis * DM	Alchemilla mollis * + DM (couper les fleurs fanées car elle se resème trop) Bergenia cordifolia + H Lathyrus vernus H Pulmonaria + H
Pivoines à fleurs simples D Trollius (diff. var.) * DM Platycodon grandiflorus M Géraniums vivaces * (diff. var.) DM Hémérocalles * M Rudbeckia fulgida * MT	Asclepias tuberosa * M Coreopsis vert. 'Golden Shower' * MT Coreopsis verticillata 'Moonbeam' * MT Liatris spicata D Limonium latifolia * M Nepeta x faassenii * DM Scabiosa caucasica * M	Amsonia tabernaemontana D Astrantia major * + M Tricyrtis hirta 'Miyasaki' * T Astilbes M Hostas + Fougères + Peltiphyllum peltatum H
Echinacea purpurea * MT Dictamnus albus 'Purpureus' DM Helianthus decap. 'Flore Pleno' * T Helenium autumnale T Campanula latifolia macrantha D Lythrum (diff. var.) * DM	Achillea 'Coronation Gold' * DM Baptisia australis D Echinops ritro * M Penstemon digitalis D Yucca filamentosa M Nepeta 'Six Hills Giant' * DM	Echinacea purpurea * MT Aconitum napellus D Aruncus dioicus + DM Artemisa lactiflora T Cimicifuga racemosa + M Cimicifuga rubifolia + T Rodgersia (résiste aux limaces) + M

Rangée 1: petite taille, Rangée 2: taille moyenne, Rangée 3: grande taille.

\* Longue floraison, H: hâtif, D: début été, M: mi-saison, T: tardif, +: tolère une situation plus ombragée

À noter que les plantes des colonnes peuvent souvent être interchangeables, car celles tolérant les situations sèches ou ombragées préfèrent les situations moins sèches ou moins ombragées. On évitera cependant les extrêmes opposés.

## Ciblez les plantes idéales: les conseils d'une experte

BRIGITTE TRAHAN

Autrefois, il était splendide, mais aujourd'hui, mon petit massif de thym a l'air de sortir tout droit de chez Tim Horton: il y a un trou au milieu.

Si je me fie aux conseils experts de Mme Sylvie Machabée des Vivaces de l'Isle, à Bécancour, c'est l'âge. «Les vivaces ont elles aussi une espérance de vie», fait-elle valoir, «certaines de trois ou quatre ans, d'autres de 100 ans.»

Vivace ne veut donc pas dire éternel et ne veut surtout pas dire sans travail pour le jardinier. Il y a l'inévitable division (annuelle pour certaines espèces) mais aussi le nettoyage périodique et la restauration des vieux plants.

Fort heureusement, certaines vivaces occasionnent beaucoup moins de travail au jardinier que les autres et certaines connaissances permettent aussi d'en diminuer considérablement l'entretien.

Sylvie Machabée a trouvé le tour d'avoir la vie bien facile avec ses vivaces.

Ses très vastes connaissances lui permettent en effet de choisir le meilleur endroit pour chaque variété, ce qui limite considérablement les interventions ultérieures.

Elle confie même n'avoir presque jamais besoin d'arroser les milliers de vivaces qui vivent dans son domaine.

Puisque beaucoup de gens, aujourd'hui, ont très peu de temps libre pour profiter de la vie mais qu'ils aimeraient quand même jouir d'un bel aménagement, Le Nouvelliste a demandé à Mme Machabée de dresser pour vous, jardiniers pressés, une liste de vivaces «faciles-pas-de-trouble-pas-de-travail» (ci-contre).

En espérant qu'elles sauront embellir votre demeure tout en vous permettant d'avoir un peu plus de temps libre.

## Jardinez compact

ASSOCIATED PRESS  
Paris

Pas besoin d'être un grand propriétaire terrien pour prouver qu'on a la main verte. Un balcon ou de simples bordures de fenêtres ont vocation à accueillir des bouquets, des plantes aromatiques et même une production d'ordinaire cantonnée au potager.

Balcons et terrasses peuvent recevoir sans problème des jardinières et pots en tous genres dont la dimension dépendra naturellement de la place disponible. Si votre terrasse est très vaste, rien ne vous interdit de la transformer en roseraie voire d'y faire pousser des arbustes. Un balcon demandera plus de calculs mais sa surface cultivable peut s'agrandir en utilisant des suspensions qui peuvent être accrochées à ses murs.

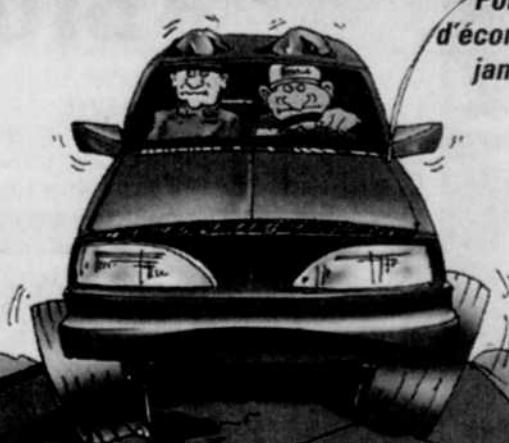
Les jardinières de fenêtres donneront naturellement moins de possibilités et devront être solidement arrimées. N'oubliez pas que vous êtes responsable de tout accident causé par la chute d'un pot.

Quand on dispose d'une surface agricole aussi réduite, on n'a guère les moyens d'installer une serre ou des chassés. Il faut donc se résoudre à acheter des plants élevés en godets si l'on veut profiter des fleurs dès la fin mai.

Les jardinières sont également d'excellentes auxiliaires quand il s'agit de songer à la cuisine. Elles peuvent être réquisitionnées pour accueillir des plantes aromatiques.

## Ça brasse?

Le temps est venu pour vous de rouler en douceur et en toute sécurité. Pour un temps limité, profitez d'économies incroyables sur les jambes de force MacPherson de qualité UAP/NAPA.



Technologie sensible à la vitesse  
Les jambes de force et amortisseurs VST sont conçus pour détecter les variations des conditions de route et pour s'y ajuster automatiquement.

SPÉCIAL 84<sup>95 \$</sup> chacun

MARCEL BLANCHETTE AUTOPRO MÉCANIQUE 5130, boul. Port-Royal Bécancour 233-2344  
MARCEL ROY AUTOPRO MÉCANIQUE 1881, Notre-Dame, Sainte-Marthe-du-Cap 375-4290  
TRAFIK AUTOPRO MÉCANIQUE 1195, Sainte-Marie Trois-Rivières 375-1273

LES ÉQUIPEMENTS

MARTEL Inc.



- EXCAVATION
- LOCATION DE MACHINERIE LOURDE
- DÉMOLITION
- SABLE, TERRE, PIERRE
- TRANSPORT GÉNÉRAL ET PAR FARDIER
- DÉNEIGEMENT
- GÉNIE CIVIL

COMMERCIAL  
INDUSTRIEL  
RÉSIDENTIEL

ESTIMATION GRATUITE

APPELEZ-NOUS

Tél. : (819) 539-7268

Cell. : (819) 372-6856

1224, 53e Rue, Shawinigan

[www.optilog.com/martel](http://www.optilog.com/martel)

# À la table

## Comme si on entraît chez soi

### Les clients aiment la chaleur de l'Auberge du Pétillant

**BRIGITTE TRAHAN**

Louiseville

Il y a un petit peu de Saint-Sauveur ou de Knowlton dans l'avenue Sainte-Marie, à Louiseville. Avec ses petites lumières blanches aux fenêtres, ses jolies nappes en dentelle, son jardin en été et ses riches boiseries, l'Auberge du Pétillant dégage une ambiance de chaleur et de détente.

C'est exactement ce que voulaient les trois propriétaires en achetant cette maison, il y a 15 mois. Mmes Jocelyne Lessard et France Savoie étaient serveuses depuis plusieurs années au restaurant Les Portes de la Mauricie, à Yamachiche. Tout comme le chef Mario Lacombe, elles rêvaient depuis longtemps de démarrer leur entreprise. Or, ce créneau de petit restaurant chaleureux de style campagnard n'existait pas à Louiseville.

Lorsque la vieille maison centenaire du 311 avenue Sainte-Marie vint en vente, ça ne pouvait mieux tomber. «Les gens ont besoin de chaleur. C'est sans doute à cause du rythme de vie qu'on mène. Quand ils arrivent ici, on voit qu'ils décompressent. Ils se sentent chez eux», raconte Mme Lessard.

L'Auberge du Pétillant tire son nom de la spécialité de la maison: le pétillant. Il s'agit de viande (poulet, boeuf,



ALPHO PRESSE, STÉPHANE LESSARD

Les trois propriétaires de l'Auberge du Pétillant: Mario Lacombe, France Savoie et Jocelyne Lessard.

porc ou crevettes) saisie sur le grill puis déposée par la suite sur une plaque chauffante et nappée de bouillon, ce plat a fait rapidement la renommée du restaurant.

«Nous avons ouvert notre restaurant aux Fêtes et on a tout de suite affiché complet tous les week-ends pendant plusieurs semaines», raconte Mme Lessard. «Nous fermons à 3 h du matin pour rouvrir à 9 h. Nous étions brûlées mais satisfaites», dit-elle.

La clientèle du Pétillant est demeurée fidèle depuis ce temps. L'établissement offre en effet, en plus des tables d'hôte du soir, des repas du midi pour les gens qui travaillent. Le carré d'agneau et les fruits de mer sont aussi à son menu de type «mets canadiens».

La maison compte un cellier, ce qui lui permet de garder ses vins à une température idéale. Sa liste de vins est préparée par un spécialiste de la Société des alcools du Québec. Tous les desserts sont faits maison.

L'automne dernier, ce nouveau restaurant s'est si bien fait remarquer qu'il a remporté le prix de la Nouvelle entreprise au Gala de l'entreprise de la MRC de Maskinongé ainsi que plusieurs prix pour son aménagement paysager. ●

## Un neuvième souper gastronomique à saveur de gibier

**ROYAL SAINT-ARNAUD**

Grand-Mère

Le simple fait de lire le menu du neuvième souper gastronomique de Grand-Mère, qui aura lieu le 2 mai prochain, au Centre de la culture, vous met l'eau à la bouche. D'autant plus, que cette année il sera particulièrement à saveur de gibier.

Ainsi, cette entrée, une terrine aux quatre gibiers où se trouvent savamment mélangés le caribou, le cerf, le sanglier et le bison, promet un goût raffiné et agréable.

Que dire de ce pâté de foi de volaille au Grand Marnier, qui sera suivi d'un potage aux carottes à l'orange, d'une autre entrée surprise et d'une salade.

Le plat principal n'a rien à envier aux autres puisque les 180 convives attendus au souper gastronomique auront droit à un succulent tournedos de bison avec sauce aux grillottes et romarin.

Fromages et porto, desserts recherchés et plusieurs variétés de pains viendront compléter ces agapes annuelles, pour le plus grand plaisir des bonnes fourchettes.

Cette neuvième édition du souper gastronomique connaît une nouvelle formule depuis deux ans, soit depuis que l'organisme Rues Principales a pris la relève de la Chambre de commerce de Grand-Mère. Les invités, regroupés à des tables de huit et dix personnes ont donc droit à un souper sept services, agrémenté par un ensemble de

cinq musiciens de l'Union musicale de Grand-Mère, qui a sélectionné un répertoire bien approprié.

La participation des restaurateurs et des commerçants grand-mérois, la collaboration des étudiants en hôtellerie du Collège Lafleche de Trois-Rivières et l'animation de Gilles Sicard de CKSM, promet encore cette année, aux dires des organisateurs, un événement inoubliable. Ils rappellent également que le souper gastronomique est une belle occasion de découvrir ce que les restaurateurs de Grand-Mère ont à offrir en matière de gastronomie.

Les personnes intéressées à y participer doivent réserver tôt car, avec la nouvelle formule, le nombre de places est limité. ●

[rstarnau@lenouvelliste.qc.ca](mailto:rstarnau@lenouvelliste.qc.ca)



PHOTO: SYLVAIN MAYER

La neuvième édition du souper gastronomique à Grand-Mère promet une fois de plus de satisfaire les plus fines bouches. De gauche à droite, Isabelle Hallé de Rues principales et Pierre Huard, président d'honneur. À l'arrière: Gérald Boivin, représentant de la Ville et Yvon Bergeron, des caisses Desjardins.

**NOTRE RÉPUTATION** *c'est la qualité!*

**THEO RESTAURANT**  
4485, boul. Royal, Trois-Rivières-Ouest 373-8282  
1549, Louis-Frêchette, Nicolet 293-6900

**PIZZA EN SPÉCIAL PIZZA**

**TAXES INCLUSES**

**COMPAREZ LES PRIX**

PIZZA	Mini	Petite	Moyenne	Large
Fromage.....	5.75	6.45	8.45	10.95
Piments Verts.....	6.05	6.75	8.95	11.50
Champignons.....	6.05	6.75	8.95	11.50
Pepperoni.....	6.50	7.45	10.45	13.75
Bacon.....	6.50	7.45	10.45	13.75
<b>Toute Garnie.....</b>	<b>6.75</b>	<b>7.95</b>	<b>10.95</b>	<b>14.50</b>
<b>Spécial T-R-O.....</b>	<b>8.45</b>	<b>9.60</b>	<b>13.50</b>	<b>17.00</b>
Toute garnie plus oignons, olives, viande fumée				
Végétarienne.....	6.75	7.95	10.95	14.50
Fruits de Mer.....	7.50	9.75	12.95	16.95
Chaque Extra.....	1.75	2.25	2.95	3.95

**Le Baraka RESTAURANT**  
FINE CUISINE MAROCAINE

Apportez votre vin!

**TABLE D'HÔTE**  
**16<sup>95</sup>\$** 5 services

**SPÉCIAL DU MIDI** **6<sup>95</sup>\$**

5180, boul. des Forges, Trois-Rivières (819) 372-1387

nouveau décor nouvelle ambiance nouveau menu

**VENDREDI SOIR**  
**Crêpes bretonnes** 12.95 \$\*  
crêpes-repas crêpes-desserts (à volonté)

**DIMANCHE SOIR**  
**Moules marinière, poulette, homardine,** 12.95 \$\*  
**velouté tomates et ail** (à volonté)  
**frites et mayonnaise**

<http://www.becquee.qc.ca> \* taxes en sus

**la Becquée RESTAURANT**  
4970, boul. des Forges Trois-Rivières  
tél.: (819) 372-1881

## Mai chocolaté à Bromont

**PRESSE CANADIENNE**

Bromont

Mai sera chocolaté à Bromont. C'est du moins le vœu des organisateurs de la toute première édition de la Fête du chocolat qui remplira la rue Shefford d'arômes de nature à ralentir le pas de bien des passants... attirés par le «Chapiteau des tentations», qui sera érigé juste à côté de l'église.

Allécher les amateurs de chocolat, les embobiner de mille et une façons grâce à la musique, la danse, des conférences sur ses vertus thérapeutiques et autres du chocolat, un repas et mille dégustations, ce ne sont là que quelques-unes des activités dont les visiteurs pourront bénéficier.

«Je veux que ce soit familial et abordable», dit Michel Bilodeau, un des hommes à l'origine du Musée du chocolat qui attire, selon lui, près de 30 000 visiteurs par année.

Plusieurs activités sont accessibles moyennant le passeport à six dollars que l'on retrouve sur une tablette de chocolat, dans un emballage annonçant la fête.

«C'est une première au Canada et probablement en Amérique du Nord», souligne le président d'honneur, Jean-Jacques Berjot, Vice-président des ventes de Cacao Barry-Callebaut, l'une des plus grandes compagnies de chocolat au monde, dont une des usines est si-

tuée à St-Hyacinthe, il souhaite aussi qu'en mai «la ville de Bromont soit entièrement chocolat.»

Un avant-goût de la fête: le concert «Musique classique et chocolat» avec l'orchestre de chambre I MUSICI, de Montréal, fera sa première sortie à Bromont le 28 avril.

Mais la fête sera surtout offerte en concentré les week-ends du 12 et 13 et des 19, 20 et 21 mai. Des artisans locaux pour la plupart, façonneront des sculptures de chocolat en approvoisant ce matériau peu usité. Un des meilleurs «ouvriers» français en la matière, Philippe Bertrand, fera d'ailleurs un saut au festival, pour parler de son art et présenter son livre «Chocolat: l'envers du décor», qui nous montre des sucrées de bonnes sculptures.

Question d'épater les gourmets, la chocolatière Colombe Ménard, d'Ange-Gardien, tentera de confectionner une tablette de chocolat longue de 33 mètres. Du jamais vu au Québec et peut-être même dans le monde!

La laiterie Chagnon tentera d'inscrire un record Guinness en confectionnant un berlingot de chocolat au lait de 1000 litres. D'autres activités veulent littéralement faire fondre les gourmets, comme le bal du chocolat. Tous les plats de ce repas, trois services, concocté par le chef du Château Bromont, contiennent une note de cacao. ●

# Gastronomie

## Belles recettes savoureuses



GILLES MAGNY

Cette semaine encore, une brochette de recettes variées et savoureuses. On vous propose une soupe-repas, une délicieuse entrée au saumon et un classique des temps modernes: le canard à l'orange.

### Crème de lentilles

Dernièrement, j'ai eu l'occasion de manger une soupe aux lentilles dans un grand restaurant de Montréal. En potage ou encore mieux en crème, on découvre toute la richesse et la saveur de cette légumineuse. Nourrissante et tonique, je suis convaincu des nombreuses vertus de cette plante herbacée. Vous vous en rendrez compte avec ce potage tout simple à préparer.

Pour ma part, j'ai utilisé des lentilles sèches (1/2 tasse) que j'ai fait tremper dans l'eau une trentaine de minutes avant de les cuire. Si vous le faites aussi, il vous faudra augmenter la quantité d'eau de la recette originale que voici. Peut servir 4 personnes.

#### INGRÉDIENTS

- 1 boîte de 540 ml / 19 oz de lentilles, égouttées
- 1 carotte moyenne hachée
- 1 oignon moyen haché
- 1 branche de céleri ciselé
- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à table de persil frais haché
- 3 c. à table de riz à grains longs
- 1 1/2 tasse de lait

#### MÉTHODE

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients sauf le lait. Cuire à feu moyen environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Au mélangeur ou au robot culinaire, réduire en purée lisse, puis remettre dans la casserole.

- Ajouter le lait, réchauffer et servir.
- Simple comme bonjour.

### Croustons au saumon

Vous aimez le saumon? Vous allez craquer pour cette recette. Elle est présentée comme amuse-gueule, mais peut constituer un plat de résistance sans aucune réserve.



### Servis en entrées ou en plat de résistance, ces croustons vous mériteront des éloges.

Servis sur du pain tranché et grillé. Je vous suggère un pain qui soit de fibres assez serrées pour contenir le jus.

La recette originale était pour 60 personnes comme amuse-gueules.

J'ai coupé environ par 3 et cela peut donc donner pour une vingtaine de personnes ou bien pour environ 4 personnes comme plat de résistance.

#### INGRÉDIENTS

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 450 g / environ 1 lb de filets de saumon
- 70 g de saumon fumé, haché grossièrement
- 3 c. à table de mayonnaise
- 3 c. à table d'échalotes vertes ciselées
- 2 c. à table de câpres égouttées
- 3 c. à table de fenouil frais, haché
- 4 c. à table de jus de citron frais
- du pain en tranches de 1 à 2 cm 1/2 à 1 po d'épaisseur assez pour contenir la préparation de l'huile d'olive supplémentaire

des brindilles de fenouil et des tranches de citron pour garnir

#### MÉTHODE

Chauffer la c. à table d'huile d'olive dans une poêle sur un feu de moyenne intensité. Saler et poivrer le saumon. Mettre dans la poêle et faire sauter environ 5 minutes de chaque côté. Retirer de la poêle et laisser tiédir en enlevant la peau. Émietter la chair du saumon dans un bol. Y ajouter le saumon fumé, la mayonnaise, les câpres, l'échalote, le fenouil et le jus de citron. Poivrer au goût. Cette partie peut être faite à l'avance et conservée une journée au frigo.

Préchauffer le four à 400°F.

Brosser le pain d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Mettre ensuite au four et cuire de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

Garnir de la mixture de saumon les pains grillés et décorer de brindilles de fenouil et de tranches de citron.

Servir en bonne compagnie d'un blanc comme un riesling d'Alsace, un sauvignon de la Loire ou un Rias Baixas d'Espagne.

### Canard sauce à l'orange

Malgré les nombreux ingrédients contenus dans cette recette, elle demeure très facile d'exécution.

Quant à la sauce, je préfère ce genre de sauce servie avec une viande blanche comme le porc ou le poulet. Pour moi, le canard est meilleur accompagné d'une sauce aux fruits rouges ou noirs. Quatre portions.

#### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse d'oignon haché
- 1/2 tasse de pomme hachée
- 1 branche de céleri ciselée
- 1 canard de poids moyen, lavé en dedans comme à l'extérieur et épongé
- Sauce
- 2 c. à soupe de margarine
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 2 c. à table de sucre
- 2 c. à table de zeste d'orange
- 1/2 c. à table de sel
- 1/2 c. à table de moutarde sèche
- 1/2 de tasse de jus d'oranges fraîchement pressées
- 1/2 de tasse de bouillon de poulet
- 2 c. à table de marmelade d'oranges ou d'agrumes

#### MÉTHODE

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un bol, mettre le céleri, l'oignon et la pomme. Mélanger et farcir l'intérieur de l'animal sans défense.

Disposer le canard dans une rôtissoire et mettre au four durant 3 heures ou jusqu'à ce que les pattes se détachent facilement de la bête. De temps à autre, arroser l'oiseau avec son propre jus.

Préparer la sauce. Faire fondre la margarine dans une casserole sur un feu moyen. Ajouter la farine et remuer 1 minute. Ajouter le reste des ingrédients sauf la marmelade et laisser épaissir environ 5 minutes. Ajouter la marmelade et cuire 2 autres minutes. On suggère de badigeonner le canard avec cette sauce pour les 45 dernières minutes de cuisson. Quant à moi, j'ai cuit le volatile dans son jus seulement et servi la sauce à part.

Avec une telle sauce, le canard doit se porter au blanc comme avec un gewztraminer ou un flamboyant chardonnay de Californie.



## Plus de rouge que de blanc?

La tendance est plutôt au vin rouge qu'au vin blanc, on le sait. Cependant, les découvertes intéressantes en blanc ayant été tellement nombreuses ces derniers jours, je me permettrai donc de vous mentionner aujourd'hui plusieurs blancs.

Un blanc tout d'abord de Sicile: le **Torre dei Venti Igt 1999 Inzolia** (+898684, 13,75 \$) qui charmera les amateurs de vin sec et franc comme le muscadet par exemple. Verdâtre, brillant, arômes plutôt intenses de citron, de pomme et d'ananas, bonne concentration, vivacité et persistance en bouche. 2%.

Le **Chardonnay 1999 Vineland Estates Winery du Canada** (+883819, 17,70 \$) nous montre que le Canada arrive à faire d'aussi belles choses que la Californie ou l'Europe en matière de vin maintenant. Jaune verdâtre, nez assez intense de fruits jaunes sur des notes minérales et vanillées, saveurs douces, crémeuses et ensemble élégant. 2%.

De qualité égale au précédent, le **Chardonnay 1999 Pepperwood Grove de Californie** (+902999, 18,55 \$) fait lui aussi un peu universel comme style. Axé sur le fruit et non le bois, le vin est assez intense dans tous ses aspects et est équilibré bien entendu. Pepperwood serait une marque appartenant à Sebastiani. 2%.

M. et Mme Chaudière sont passés à Trois-Rivières récemment. Ils sont les propriétaires du Château Pesquié dans le sud-est de la France. Leur **Viognier Vin de Pays des Portes de Méditerranée 2000** (+893362, 17,30 \$) est d'un charme sans détour, sans nulle autre prétention que de séduire par sa franchise et son honnêteté. 2%.

#### ROUGES

La quintessence du **Château Pesquié Côtes du Ventoux 1999** (+969303, 20,10 \$) quant à elle n'a jamais été aussi réussie à mon avis. Avant, elle était très dense et rébarbative. Aujourd'hui, elle est aussi concentrée mais avec un meilleur fini et des tannins plus polis. Majoritairement de syrah, cette cuvée surprend par sa fraîcheur (acidité), par sa force

vinique (14,5) bien intégrée et encore une fois par sa simplicité. 3%.

Autre produit de la maison Sebastiani, le **Pepperwood Grove Merlot 1998** (+903013, 18,55 \$) est constitué à 100% de merlot, ce qui est plutôt rare dans les vins californiens. Le vin est rouge rubis foncé, violacé. Le nez est intense, de fumée, de chocolat et de crème; la bouche est généreuse, souple et bien fondue. 3.

Le **Château Leret Monpezat Cahors 1996** (+912865, 16,15 \$) étonne un peu par son prix. Il est en effet rare de trouver aussi bon pour aussi peu. Rouge pourpre violacé, arômes bordelais et cadurciens (qui vient de Cahors), aux accents végétaux et floraux, trame large en bouche, belle acidité sur un fruit net et stylisé. 3.

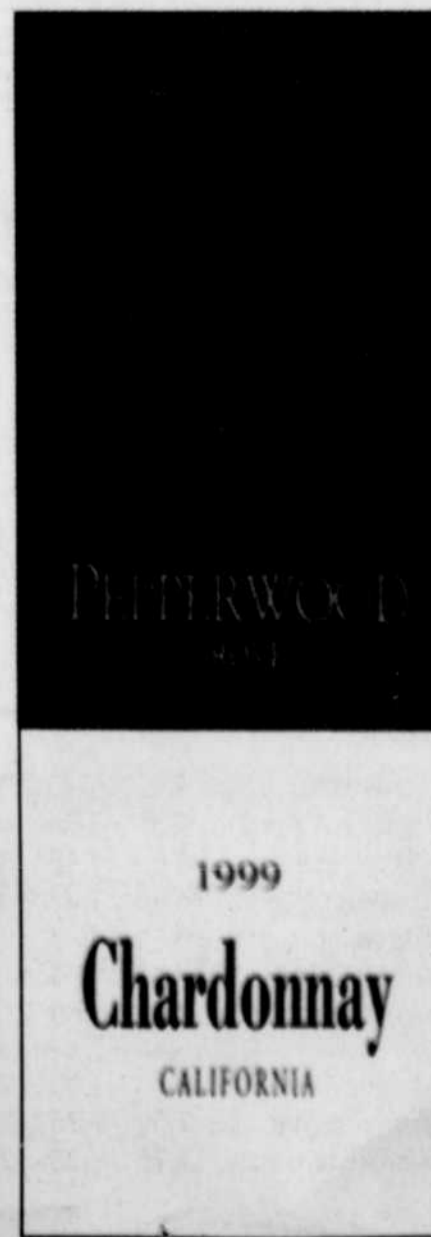
À Bolgheri, où l'on retrouve le Sassicaia, il y a maintenant plusieurs bonnes maisons d'établies: Belvedere, Grattamacco, Ornellaia, Le Macchiole et Satta. Voyez le **Piastrina Bolgheri 1998** (+879197, 29,40 \$) pour vérifier ces dires. Quatre cépages en proportions égales (syrah, cabernet, sangiovese et merlot) donnent un vin moins typiquement italien. Couleur pourpre, bouquet intense, de réglisse et de cuir, le vin est charnu, velouté et quasi paresseux en bouche comparé à ses pairs souvent guindés. Va bien vieillir en plus. 4.

#### AUTRES

Le **O'Leandro Chianti Classico Riserva 1997 de Cennatoio** (+900236, 37,25 \$) est vif, serré et élégant selon les normes italiennes de haute noblesse. 3%.

Le **Glorioso Rioja Reserva 1996 d'Espagne** (+857599, 22,75 \$) est monté sur un beau fruit et une belle charpente faite pour durer et même s'embellir. 3%.

Il pourrait se faire tard pour les deux vins suivants: Le **Château Cazeneuve Pic Saint-Loup Coteaux du Languedoc 1998 Roc des Mattes** (+881193, 20,85 \$). 4; et le **Roquebrun Saint Chinian 1996** (+711036, 18,55 \$). 3%.



# Société



Les revues féminines se heurtent parfois au mécontentement des lectrices quand elles abordent des sujets trop explicites.

## Le sexe aurait-il moins la cote?

LOUISE LEDUC

(collaboration spéciale)

Les confessions d'un échangiste. Les trucs maison d'une prostituée fétichiste bisexuelle. La bestialité, tiens. Depuis des années, les magazines féminins font leurs choux gras de sujets toujours plus crus et toujours plus osés. S'ils ne semblent s'être jamais préoccupés d'avoir fait le tour du jardin plusieurs fois, ils risquent cependant de devoir bientôt plier face aux pressions de croisés américains de la pudeur dont les boycotts et les pétitions commencent à faire mal.

Depuis quelques semaines, les 180 supermarchés Giant de la Virginie, du Delaware, du New Jersey et du Maryland prennent les grands moyens et ne vendent plus le Cosmopolitan qu'emballé dans un plastique bien opaque.

«Les clientes, surtout celles avec de jeunes enfants, étaient trop nombreuses à se plaindre des photos et des titres trop explicites», explique au téléphone le porte-parole de la chaîne Giant, Barry Scher.

Là comme dans des centaines d'autres épiceries américaines, Cosmopolitan rejoint ainsi Playboy et autres Penthouse au rang des reclus, au grand plaisir de l'Association américaine pour la décence qui milite en ce sens depuis des années. S'appuyant sur de longs passages du Deutéronome et de l'Évangile de saint Matthieu, ils livrent une lutte de plus en plus acharnée à ces revues féminines jugées contraires aux valeurs judéo-chrétiennes.

Les revues féminines ne sont pas les seuls boucs émissaires de l'American Decency Association, qui organise aussi

ces temps-ci des boycotts de la trop légère lingerie Victoria Secret et de... Disney. Oui, Disney, fustigé pour avoir osé consentir des avantages sociaux aux conjoints de ses employés homosexuels.

### COÏNCIDENCE?

Au moment même où la controverse bat son plein, Cosmopolitan et Glamour affiche de bien piètres résultats. Cosmopolitan figure même au troisième rang — derrière TV Guide et le Ladies'Home Journal — de la liste des magazines dont les tirages sont le plus en baisse. Entre le 31 décembre 1999 et le 31 décembre 2000, Cosmopolitan a ainsi vu son tirage baisser de 9,2 % et Glamour, de 2,4 %.

Les articles de cul auraient-ils moins la cote? Les campagnes de groupes de pression commenceraient-elles à faire mal? «Rien à voir, répond sèchement Paul Luthringer, responsable des communications chez Hearst. Cosmopolitan demeure le magazine féminin le plus lu au monde et nos études nous confirment que nos lectrices n'hésitent pas à aller dans une autre épicerie quand elles ne nous trouvent pas dans leur supermarché habituel.»

Et cette baisse de 9,2 %? «Tout simplement attribuable à la féroce compétition que se livrent un nombre grandissant de magazines en kiosque.»

De son côté, pour tenter de calmer le jeu, le Magazine Publishers of America y va d'un plaidoyer en faveur de la liberté d'expression.

«Nous croyons (...) que dans une société libre, les consommateurs doivent pouvoir décider eux-mêmes de ce qu'ils veulent acheter. Il est dommage qu'une minorité très tapageuse essaie de priver des millions d'Américains (...) de leur droit d'acheter leurs magazines

préférés.»

### ET AU QUÉBEC?

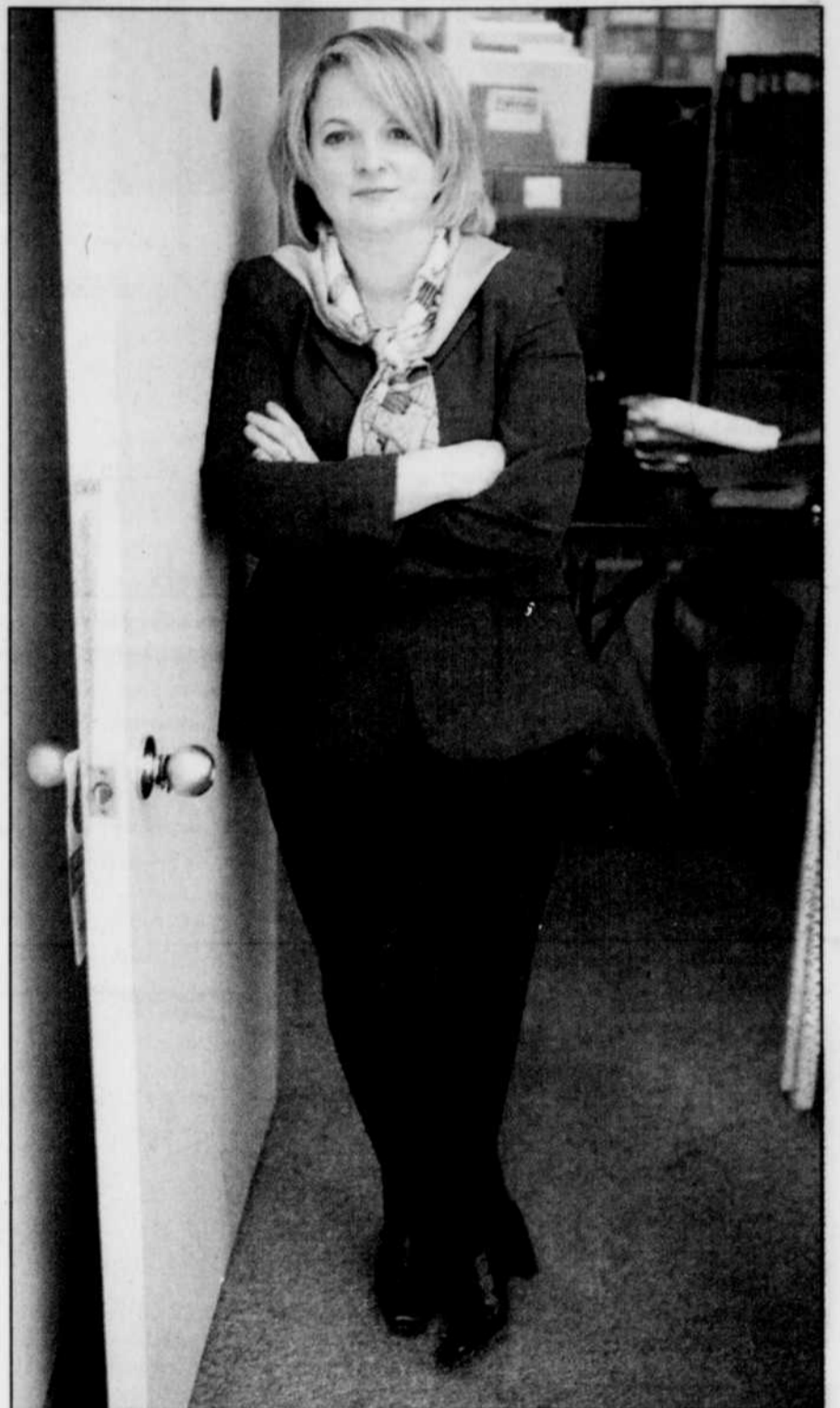
Au Québec, où TQS en est à demander aux gens de lui envoyer des cassettes de leurs ébats amoureux, s'offusque-t-on de la tangente très «cul» des revues féminines?

En tout cas, il y a quelques années, au terme d'une guerre du sexe de tous les instants contre *Elle Québec*, *Clin d'oeil* a dû déclarer forfait. «*Clin d'oeil* et *Elle Québec* se renvoyaient la balle et n'avaient de cesse de surenchérir avec des articles de sexe toujours plus hard», raconte Jean-Yves Girard, directeur de *Clin d'oeil*. Puis, quand un article sur l'art de la fellation a été publié, il y a trois ans, c'en était trop. Plusieurs annonceurs nous ont signifié leur «écœurantisme» aiguë et nous ont menacé d'aller acheter de la pub ailleurs. De nombreuses lectrices nous disaient même qu'elles évitaient de laisser traîner le magazine sur la table du salon, de peur que leurs enfants ne mettent la main dessus. Notre image en a pris un dur coup: *Clin d'oeil* était devenu, aux yeux de plusieurs, un magazine de sexe.»

Ce ras-le-bol généralisé a conduit *Clin d'oeil* vers un long carême au cours duquel la sexualité a été entièrement évacuée pendant plusieurs mois. Puis, il y a un an et demi, le sexe est revenu en force. «Avec un article sur la sodomie! Dans le fond, tout est dans le ton, croit M. Girard. Il faut simplement trouver les moyens de dire les choses. Et de toute façon, on n'a pas le choix. Il faut bien se l'avouer, ces articles-là font vendre, et font vendre beaucoup.»

Le discours est vraiment tout autre du côté d'*Elle Québec*, où la rédactrice en chef, Lise Ravary, nie tout en bloc. «Qu'ont donc les médias à sans cesse nous soupçonner de parler de sexe pour décupler nos ventes?»

Avec sous les yeux les dits magazines féminins, on lui donne quelques éléments de réponse. *Femme Plus*: «Trouvez votre point G». *Elle Québec* du mois dernier: «Sexe mâle: confidences et mode d'emploi». *Clin d'oeil*: «Sexe: notre espionne chez les fétichistes», signé, comme tant d'autres articles du genre, par un pseudonyme (une certaine Jane Bond).



Lise Ravary, rédactrice en chef de «Elle Québec»

«*Elle Québec* n'a pas besoin de parler de sexe pour vendre. Ça nous donne quoi? Cinquante? Cent? Cent cinquante

exemplaires vendus de plus? C'est vraiment marginal», fait valoir Mme Ravary.

Pourquoi toujours parler de sexualité, alors que les kiosques en sont tapissés et que tout, mais tout, a déjà été écrit et réécrit encore? «Oui, quand ça fait dix fois que l'on traite d'un même sujet, on a l'impression de se répéter. Il faut cependant se rappeler que notre bassin de lectrices de 18 ans, lui, se renouvelle, et que les plus jeunes, elles, n'ont peut-être jamais entendu parler du point G. Et est-ce si grave que cela, de parler de sexe depuis 30 ans quand on sait que le sujet a été tabou pendant 2000 ans?»

Reste enfin à savoir comment, au pays de Stockwell, on réagira au tout nouveau *Elle Canada*...

**Pourquoi souffrir?**  
1 TRAITEMENT VOUS CONVAINCRA  
**Clinique d'Orthothérapie**  
• Shirley Richard •  
Maux de dos, migraines, tendinites, sciatiques  
4825, boul. des Forges Trois-Rivières 375-0025

**Spécial Pâques**  
**15%** sur toute la marchandise en magasin à prix régulier  
**NOUS PAYONS AUSSI LES TAXES**

**Bijouterie DUGRÉ & RACINE**  
JOAILLIER FABRICANT HORLOGER FABRICANT  
CARTIER - MAÎTRE DU DIAMANT  
1624, 6<sup>e</sup> RUE, TROIS-RIVIÈRES 693-1699  
753, 5<sup>e</sup> RUE, SHAWINIGAN 537-7293

**LES MUSTS DU PRINTEMPS**  
Toutes nos collections de prêts-à-porter sont arrivées : Olsen, Betty Barclay, Jax, Jack Pot, Part Two, etc.  
Collection de cuir pour un temps limité NOUS PAYONS LES TAXES  
**Boutique Chacalou**  
746, 4<sup>e</sup> Rue, Shawinigan (voisin de Laflamme Fourrures)  
**537-5551**

**Luisa Vidal**  
Vous invite à découvrir les nouvelles tendances printemps-été  
1430, 3<sup>e</sup> Rue, Trois-Rivières 372-1175