

Habitation et Tourisme



VOLUME 2 NUMÉRO 41 | SAMEDI 19 JUIN 2004

1^{er} JUILLET: JOURNÉE NATIONALE DU DÉMÉNAGEMENT

Complet depuis un mois

VINCENT GAUTHIER
Trois-Rivières

À l'approche de la fête de la Confédération, les différentes compagnies de déménagement de la région font généralement des affaires d'or. Comme c'est le cas à chaque année, le premier juillet représente une journée bien remplie en matière de changements de logis et l'année 2004 ne fera pas exception.

Si cette date constitue un moment bien particulier pour une personne qui change de logement, elle demeure toutefois une simple journée de travail bien chargée pour les déménageurs comme l'explique Normand Valois, président de Valois Déménagement. «C'est certain qu'on n'aura pas plus d'ouvrage qu'à l'habitude cette année parce qu'on ne peut pas faire plus de déménagements qu'on a de camions. Oui, on est toujours débordés à la fin juin mais notre entreprise est bien connue ici et on est habitués à ce genre de journée-là. C'est pratiquement la routine».

Même si cette journée de déménagements ne sera pas bien différente des autres pour l'entreprise trifluvienne Valois Déménagement, M. Valois constate une baisse de déménagements sur longue distance pour l'été 2004.

«Cette année, je remarque qu'il y a beaucoup plus de local que les autres années alors que la longue distance a baissé d'environ 20% pour la période allant de la mi-mai jusqu'au début juillet. Aussi, cet été, nous avons beaucoup plus de contrats de déménagements de bureaux».

Du côté de Déménagement Express inc., le directeur-général Michel Rivard note lui aussi un fort taux de déménagement local. «Pour nous, ça va jusqu'à 75% de nos déménagements qui vont se faire à l'intérieur même de la région. Ça ne semble pas beaucoup sortir ou entrer en région cette année».

Plusieurs déménagements de maisons

Bien que la plupart des baux de lo-

gements viennent à échéance à la fin du mois de juin, il n'y a pas que les locataires qui en profitent pour changer d'adresse en cette période estivale. «On remarque de plus en plus de propriétaires de maison qui déménagent vers une nouvelle maison ces temps-ci. La croissance de construction de maisons explique probablement pourquoi tant de gens emménagent dans une propriété. Ça nous fait donc deux déménagements du coup puisqu'il faut aussi remplir la maison laissée libre», soutient M. Valois.

Des horaires chargés à bloc

Dès la fin du mois de juin, les entreprises de déménagement sont débordées par la demande, si bien qu'ils ne prennent déjà plus de contrats pour cette période et ce, depuis déjà un bon moment. «Ça fait un bon deux mois que notre horaire est plein pour les mois de juin et juillet. Pour ceux qui appellent ces jours-ci, il faut maintenant attendre jusqu'au mois d'août pour réserver», raconte M. Rivard.



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Quelques-unes de ces compagnies ont même déjà amorcé le sprint estival entourant le 1er juillet, dont cet employé de l'entreprise Déménagement Express inc.



PHOTO: STÉPHANE LESSARD

Pour la journée nationale du déménagement, les horaires de travail des entreprises régionales sont déjà chargés à pleine capacité et ce, depuis déjà quelques semaines.

Le son de cloche est sensiblement le même pour l'entreprise Valois Déménagement. «Les appels rentrent aussi tôt qu'en janvier ici et nous sommes complets depuis un mois maintenant», relate M. Valois.

Pendant cette période fortement mouvementée dans le domaine du déménagement, les compagnies effectueront une vingtaine de contrats par jour selon M. Rivard, soit de quatre à cinq déménagements par camion disponible. ●

PARTAGEZ VOS PROJETS D'HABITATION

Vous avez entrepris de rénover ? Votre jardin est une réussite ? Vous êtes bricoleur ? Vous êtes fiers des travaux que vous avez exécutés ?

Communiquez avec nous. Nous pourrions raconter votre histoire à nos lecteurs.

Communiquez avec Linda Lebrun au (819) 376-2501 (poste 276)

Par courriel : linda.lebrun@lenouvelliste.qc.ca

Par la poste : 1920, rue Bellefeuille Trois-Rivières G9A 5J6

CE SOIR, CE SERA JUSTE PARFAIT ! (Demain matin, aussi !)

Carrier vous propose le système IdealHumidity, un système unique qui fonctionne de concert avec notre thermostat exclusif Thermidistat. Le résultat : un degré d'humidité idéal, le jour et la nuit, en été comme en hiver.



RENSEIGNEZ-VOUS SUR LE PROGRAMME « MAISON NEUVE » de Carrier
15% à 30%
THERMOPOMPES, FOURNAISES ET ACCESSOIRES



AubinPélissier
205, rue Godin, Trois-Rivières
Téléphone : 376-3725 | Télécopieur : 376-8401
aubinpelissier.com Licence R80, 8100-9292-47

Rénovation

Fenêtres en aluminium, en bois ou en PVC?

SIMON DIOTTE

(Collaboration spéciale)

La technologie et les normes de performance des fenêtres ont beaucoup évolué au cours des 20 dernières années. La quantité de produits offerts sur le marché aussi, tellement qu'il est désormais difficile de faire un choix. Fenêtre en bois, en PVC, en aluminium, à battant, à guillotine, coulissante ou à auvent, qu'est-ce qui convient le mieux à vos besoins?

Tradition oblige, ce sont les fenêtres avec cadre en bois qui suscitent le plus de convoitise, mais leur prix en rebute plusieurs. «On fait plus de soumissions sur de telles fenêtres que l'on vend», admet Simon Lalonde, de Portes et Fenêtres Verdun. On adore ce matériau noble pour son côté esthétique, sa solidité et sa valeur isolante, mais il y a un hic: son entretien. Afin de

le protéger des intempéries, le bois doit être peint ou teint périodiquement.

Il existe heureusement un compromis pour les inconditionnels du bois: recouvrir le cadre extérieur d'un profilé d'aluminium extrudé ou de PVC. On préserve ainsi le cachet du bois à l'intérieur, tout en évitant la corvée de l'entretien pour l'extérieur. L'étanchéité du profilé doit être cependant parfaite. Sinon, l'eau qui s'infiltre risque d'engendrer de la pourriture à plus ou moins long terme.

Les fenêtres en aluminium sont solides et durables, exigent peu d'entretien et résistent au gauchissement. Ce matériau obtient cependant une mauvaise note sur le plan énergétique, l'aluminium étant un excellent conducteur de chaleur. Le Code national du bâtiment exige que les modèles en aluminium soient munis d'une coupure thermique faite de mousse rigide, de polyuréthane

ou de bois pour diminuer les pertes de chaleur.

Le PVC gagne en popularité en raison de son faible coût. Tout comme l'aluminium, ce matériau demande peu d'entretien et il est extrêmement durable, à condition d'y mettre le prix. Son principal désavantage, c'est que sa couleur peut se modifier sous les rayons intenses du soleil.

Mais ce sont les fenêtres faites de matériaux mixtes, qu'on appelle couramment les hybrides, qui remportent la palme de la popularité. Puisqu'elles bénéficient des qualités de chaque matériau, ce sont les meilleures fenêtres.

Côté châssis, c'est la fenêtre à battant qui obtient la faveur de la majorité des consommateurs puisqu'elle s'harmonise aux différents styles architecturaux. Les modèles d'aujourd'hui s'ouvrent à 90 degrés, ce qui permet de les nettoyer, ô bonheur suprême, de l'inté-

rieur, sans sortir les échelles pour atteindre les étages supérieurs. Les multiples points de verrouillage et les coupe-froid leur procurent une étanchéité maximale. Il s'agit du modèle le plus écoénergétique.

Détrônées par les modèles à battant, les fenêtres coulissantes conviennent davantage aux ouvertures plus larges que hautes et au sous-sol. Même si leurs qualités énergétiques ont beaucoup progressé avec le temps, elles de-

meurent toujours les moins performantes à cet égard.

Les fenêtres à guillotine conviennent surtout aux gens qui veulent préserver l'intégrité architecturale d'un immeuble. Beaucoup conservent les vitraux de leurs anciennes fenêtres pour les insérer dans les nouvelles. Il existe aussi des modèles de fenêtres moins traditionnels, comme les modèles à auvent, à soufflet, oscillo-battants, etc. Bon magasinage!

Un chalet: la vie rêvée?

ANNE RICHER

La Presse

«Mon chalet!» C'est presque une exclamation de bonheur. La réalisation d'un rêve. Un lieu secret, sacré où on reprend contact avec les vraies choses de la vie: la nature, le silence.

C'est peut-être aussi un lieu d'embrouilles, de casse-tête. L'aventure est sans contredit au bout de la route poussiéreuse, après le bois de feuillus, devant un paysage à couper le souffle, ou près d'un lac si calme que l'on croirait d'étaim.

Il fallait bien qu'un jour, quelqu'un, quelque part, nous offre un magazine «de la vraie vie», selon ses propres termes. Le voilà. Quatre numéros par année, qui offriront selon les saisons, une information appropriée. Le tout premier numéro est en kiosque et compte 84 pages. Il est publié par Médias Continental et Jean Nadeau, entouré d'une équipe de collaborateurs, en est le rédacteur en chef.

Les premiers sujets traités sont ceux sur lesquels on se penche de temps à autre dans les discussions de couple ou entre amis: «Où chercher le chalet de ses rêves? Quelle est la plus belle région? Laurentides ou Cantons de l'Est?»

J'ai dévoré les histoires de naissances de chalets, les souvenirs attendris, les coups de coeur pour un lopin de terre, pour une partie du monde où des amoureux ont jeté l'ancre. Cela les a menés à des entreprises parfois audacieuses, mais jamais regrettées. Les conseils pour le jardin de vivaces est

aussi une très bonne idée, puisque la fin de semaine à la campagne n'est pas vraiment faite pour travailler. Et le méchoui entre amis avec tout ce qu'il faut pour bien le réussir nous met l'eau à la bouche.

Un autre magazine, direz-vous? Oui. Mais s'il s'attache à parler de nos chiens qui peuvent avoir la gratouille à la campagne cet été, ou à l'abc des bons achats si on a la piqure des marchés aux puces, ou à la confection d'un herbier pour les enfants, cela en vaut la peine.

maisons usinées




MAISONS MODÈLES Lundi au vendredi 9 h à 16 h 30
Samedi et dimanche 13 h à 16 h
RBO: 2571-9008-76

50, boul. Industriel, Princeville
1 800 560-2043

Faites-vous plaisir!



Fiez-vous à Garaga:
(819) 296-2121
(819) 377-0477

Évitez le désagrément de sortir de l'auto pour ouvrir la porte. Faites installer un ouvre-porte LiftMaster de façon professionnelle par votre détaillant Garaga.

GARAGA EXPERTS
Toujours bien fait!

CHAMBERLAIN
LiftMaster
PROFESSIONNEL
FERRON



Jean-Marc Ferron

Portes et Fenêtres J.M. Ferron

Yamachiche, Trois-Rivières
1 800 567-7623 info@jmferron.com

Licence RBO: 8108-0405-00

RBC DOMINION VALEURS MOBILIÈRES présente la VIRÉE DU MAIRE MÉTRO GAGNON

Dimanche le 20 juin 2004



METRO Gagnon



DE TROIS-RIVIÈRES

Programmation VIRÉE DU MAIRE MÉTRO GAGNON

- 8 h Départ de la Très Grande Virée
- 9 h Départ de la Grande Virée le Nouvelliste
- 9 h 30 Départ du 10 km en vélo
- 10 h Départ du 10 km en patins à roues alignées
- 10 h 30 Départ de la course 10km
- 11 h 30 Dîner
- 13 h Défi des Bibittes Canadian Tire
- 14 h Spectacle d'Arthur l'Aventurier
- 15 h 30 Démonstration BMX
- 15 h 45 Remise des prix

Formulaire d'inscription (S.V.P écrire en lettres moulées)

NOM: _____
PRÉNOM: _____
ADRESSE: _____
CODE POSTALE: _____
TÉLÉPHONE: _____

Identifiez, en cochant le cercle, les activités dans lesquelles vous voudriez participer:

- Grande virée Course 10 km
(55km et moyenne 20km/h) (Se procurer un dossard numéroté avant la course)
- Vélo 10 km Défi des bibittes
- Patin à roues-alignées 10 km

Coûts d'inscription (S.V.P. Cochez)

- Adulte (12 ans et plus) 10 \$/personne 15\$ après le 13 juin
- Enfant (12 ans et moins) 5 \$/personne
- Chèque Argent
*Pas d'argent par la poste

Date: _____
Signature du participant: _____
*un formulaire par personne (photocopier au besoin)

La Virée du Maire Métro Gagnon 10 km

La Virée présente un circuit fermé de 10 km permettant aux participants de choisir entre le vélo, le patin à roues alignées, et la course.

La Grande Virée Le Nouvelliste 55 km

Le départ de la Grande Virée se fera à 9 h au site du Terrain de l'Exposition de la Ville de Trois-Rivières. Lors de la randonnée, les cyclistes visiteront les districts de Trois-Rivières, Trois-Rivières-ouest et St-Étienne-des-Grès. Une halte est prévue au Centre communautaire où des rafraichissements seront servis. C'est un rendez-vous!

DIMANCHE LE 20 JUIN 2004

Parc Stratos vous offre un aménagement de jeux gonflables, spectacle et animation pour nos jeunes sportifs et jeunes spectateurs.



CA VA BOUGER!

Arthur l'Aventurier présente son tout nouveau spectacle «Les saisons en ballons» gratuitement au site du Terrain de l'Exposition à 14 h, dimanche le 20 juin.

Défi des Bibittes Canadian Tire

Eh! Les jeunes! Venez relever le défi.

Course à vélo de 300 mètres pour les 4 à 9 ans. Prix de participation à chaque jeune cycliste inscrit. Ce défi se tiendra à 13 h au site du terrain de l'Exposition (le port du casque est obligatoire). Venez en grand nombre.

Sites officiels d'inscriptions

- Métro Gagnon**
1375, rue Aubuchon, Trois-Rivières
 - Métro Gagnon**
6865, boul. Jean XXIII, district Trois-Rivières-Ouest
 - Canadian Tire**
3525, boul. des Forges, Trois-Rivières
 - Canadian Tire**
6, rue Fusey, district Cap-de-la-Madeleine
 - Service des Loisirs**
1555, chemin Ste-Marguerite, district Pointe-du-Lac
 - Laferté Bicycle**
1513, rue Laviolette, Trois-Rivières
6865, boul. Jean XXIII, district Trois-Rivières-Ouest
- Tous autres magasins de sport

Pour Informations:
(819)-377-1121 poste 112

www.lavireedumaire.com

«HAPPENING» SANTÉ DE L'ÉTÉ

COLLABORATEURS

LETTRE, Santé, Prévention, Santé, Groupe L'Express et le Nouvelliste, Équipe Bell, Virée, Exposition, Arthur l'Aventurier, etc.

MÉDIAS PARTENAIRES

CHIASO, IVA, CHRY, Le Nouvelliste

POUR INFORMATIONS: (819) 377-1121 POSTE 112 • WWW.LAVIREEDUMAIRE.COM

Soyez de la fête!



Tourisme

Un Trifluvien achète un domaine en Provence

MARIE-JOSÉE MONTMINY
Trois-Rivières

Claude Jacques a quitté le Québec en 1970 pour la Californie, où il a étudié au Art Center College of Design et à l'école de cinéma de l'University of Southern California. Après une carrière en création artistique notamment dans le domaine de la publicité, le Trifluvien d'origine a changé de cap.

Depuis 2001, il est gère le domaine du Château de la Pascalette, qu'il a acquis dans le sud de la France.

Le Château de la Pascalette a été érigé en 1889 par Albert Roux, premier maire de la nouvelle commune de La Londe-les-Maures. Claude Jacques, son associé James McGowan et leurs épouses respectives ont acheté le domaine de 32 hectares en 2000, et l'ont trans-

formé en site d'hébergement haut-de-gamme. Cinq pavillons de deux à six pièces ont été aménagés pour accueillir les touristes.

Les associés ont voulu faire renaître le domaine laissé à l'abandon pendant plusieurs années. Ils ont souhaité le faire revivre en exploitant le concept de domaine agricole. Les touristes séjournent donc au cœur de cet espace aménagé pour valoriser l'agriculture. Un jardin aromatique méditerranéen et une palmeraie complètent l'exploitation viticole et la production d'huile d'olive.

L'histoire d'un rêve

Les Jacques et les McGowan fréquentaient la région de La Londe-les-Maures depuis une quinzaine d'années quand ils ont décidé d'acquérir le domaine du Château de la Pascalette. M.



Le domaine du Château de la Pascalette, sur la côte d'Azur, comprend cinq pavillons de deux à six pièces aménagés pour y recevoir les touristes.

Jacques entretenait déjà aussi une passion pour le vin. Alors qu'il demeurait en Californie, il importait des vins de Provence et de la vallée du Rhône, et détenait des parts dans diverses propriétés viticoles californiennes.

L'acquisition de terres figurait dans les rêves du Trifluvien qui souhaitait créer sa propre exploitation viticole. En présentant son projet à la mairie de La Londe-les-Maures, M. Jacques annonçait que les sols du domaine seraient préparés pour recevoir les cépages Syrah, Grenache et Cinsault, qui seraient cultivés pour produire un vin d'appellation d'origine contrôlée Côtes-de-Provence.

Afin de diversifier l'activité agricole du domaine, les associés ont choisi de créer une oliveraie destinée à la production d'huile d'olive. Diverses essences d'oliviers ont été plantés en décembre 2003 sur une superficie de 10 hectares. Un jardin aromatique et un jardin zen sont également cultivés sur le site. Enfin, les visiteurs peuvent se promener à travers une palmeraie constituée de 17 variétés de palmiers.

La palmeraie et le jardin aromatique sont ouverts au public. Les visiteurs peuvent découvrir, par une excursion, les parfums des plantes aromatiques provençales ainsi que les plantes thérapeutiques de la médecine chinoise traditionnelle. L'excursion se poursuit dans le parc de palmiers.

La gastronomie

L'épouse de M. Jacques, Dani Manilla, est diplômée d'écoles de cuisine de Bologne et de Paris. Elle a créé son entreprise de traiteur à San Francisco et a donné des cours de cuisine en Amérique, en Asie et en Italie. Le Château de la Pascalette reçoit de petits groupes de gastronomes désirant s'ini-



Claude Jacques, second à gauche sur la photo, montre son domaine à l'architecte Armand Metz, au maire de La Londe-les-Maures ainsi qu'à l'intervenant touristique Damien Vier.

tier à la cuisine provençale et méditerranéenne. C'est évidemment Mme Manilla qui offre les repas.

La dégustation de vins et d'huile d'olive sont aussi au programme des activités du domaine. Les gens peuvent goûter la production viticole du domaine, mais aussi celle d'autres domaines Londaïs. Des cours de dégustation et de sommellerie sont donnés sur place, de même que des cours de dégustation et de reconnaissance des huiles d'olive.

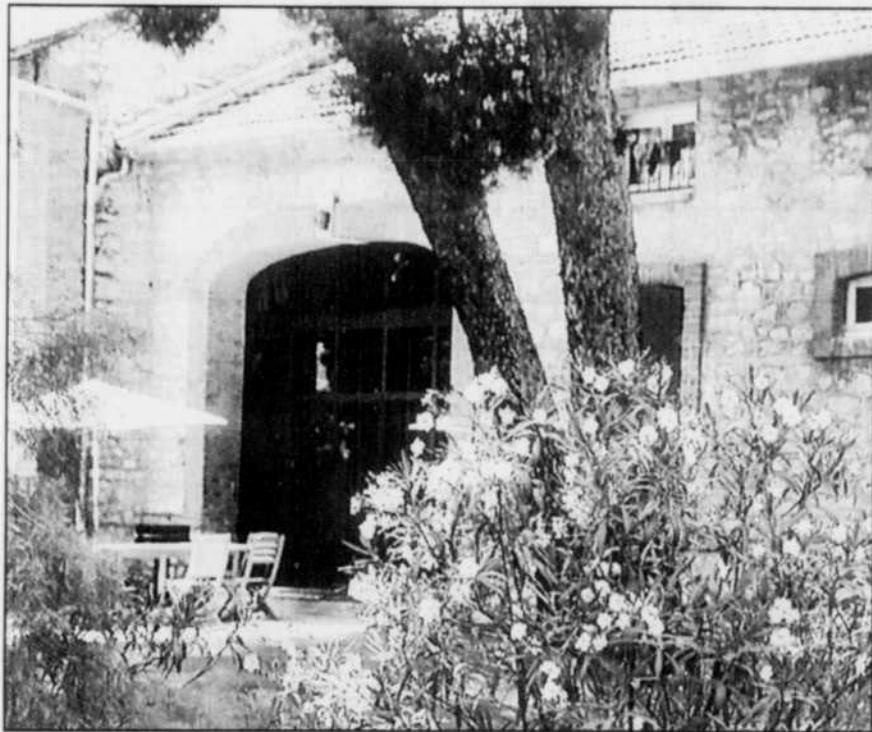
Souvenirs de Trois-Rivières

Claude Jacques a étudié au Séminaire Saint-Joseph de Trois-Rivières, avant de poursuivre son parcours à l'École des beaux-arts de Montréal puis en Californie. Avant de travailler pour Walt Disney Production et Foote Cone & Belding (en publicité), il avait créé des logos que l'on peut encore voir à Trois-Rivières. M. Jacques indique avoir notamment imaginé les logos de l'équipe de baseball les Aigles et du Grand Prix de Trois-Rivières.

L'homme de 54 ans précise aussi que son père, Alfred Jacques, est un des fondateurs de l'Université du Québec à Trois-Rivières. Père de deux filles, M. Jacques dit avoir réalisé le rêve

de sa vie en développant son projet en Provence, mais il avoue avoir dû surmonter plusieurs embûches pour y arriver.

Son associé, James McGowan, est à la tête de la compagnie de téléphonie IDT et réside en Californie.



Les charmes du Sud de la France peuvent être appréciés sur le site de 32 hectares entourant un château du 19e siècle.

Les 10 plus beaux phares du Québec

MICHEL JULIEN

(Collaboration spéciale)

Emblèmes de la navigation sur le majestueux Saint-Laurent, les phares offrent toujours cette image romantique du paysage côtier. Remplacés par des installations plus modernes, souvent abandonnés, parfois même démolis, les phares sont aujourd'hui considérés comme faisant partie de notre patrimoine architectural. Grâce aux efforts de groupes régionaux et d'entreprises privées, plusieurs ont été restaurés avec soin et sont maintenant ouverts au public.

1. Le phare de la Martre

Recouvert de bardeaux peints d'un rouge écarlate, ce monument gaspésien se découpe magnifiquement sur le ciel bleu de Sainte-Anne-des-Monts. Construit en bois en 1906, il est toujours en fonction et on peut le visiter. Un musée des phares est installé dans un bâtiment adjacent.

2. Le phare de l'île du Pot-à-l'Eau-de-Vie

Située sur une minuscule île du Saint-Laurent face à Rivière-du-Loup, ce phare charmant a été abandonné pendant 25 ans puis restauré de façon remarquable par la société Duvetnor. On peut le visiter, y déguster un repas de fine cuisine régionale et même y passer la nuit.

3. Le phare de Pointe-des-Monts

Construit en 1830 sur le Saint-Laurent, le phare rouge et blanc de Pointe-des-Monts (Côte-Nord) est l'un des plus vieux en Amérique du Nord. Une exposition sur la vie des autochtones et des pionniers est présentée sur les sept étages du phare. La maison du gardien abrite un restaurant.

4. Le phare de Pointe-au-Père

Ce phare à l'étonnante architecture

octogonale fait maintenant partie du complexe du Musée de la mer de Rimouski. Construit en béton armé en 1909, il est parmi les plus hauts du Canada. On peut gravir les 128 marches qui mènent au sommet.

5. Le phare de Pointe-à-la-Renommée

Un phare qui a connu une drôle d'aventure: déménagé dans le Vieux-Québec en 1977, il a été retourné à son site d'origine en 1997 puis restauré et ouvert au public. Marconi y a installé la première station radio maritime en Amérique du Nord en 1904.

6. Le phare de Cap-Desrosiers

Avec ses 34 mètres de hauteur, ce phare construit en 1858 est le plus haut du pays. Ses murs extérieurs faits de marbre blanc sont épais de plus de 2 mètres à la base. Il est toujours en opération. Visites guidées.

7. Le phare de la pointe Carleton

Un beau phare de l'île d'Anticosti, installé sur une pointe dominant le golfe du Saint-Laurent. La maison du gardien a été transformée en une auberge de six chambres, l'auberge Carleton, administré par la SEPAQ. La saïte à manger offre une vue imprenable sur le golfe.

8. Le phare de l'île aux Perroquets

Sur un îlot désertique du parc natio-

nal de l'archipel de Mingan, des guides interprètes racontent l'histoire de ce phare isolé et de ses gardiens. Accessible par bateau à partir de Longue-Pointe-de-Mingan et de Mingan.

9. Le phare de l'île Verte

Construit en 1809, le phare de l'île Verte est le plus vieux au Canada. Visite et interprétation y sont offerts. Du haut de sa tour, on découvre le fleuve et la Côte-Nord. La maison du gardien

et la maison de l'assistant gardien ont été aménagées en gîte du passant.

10. Le phare de la pointe Tracadigash

Un joli petit phare carré installé dans la grande plaine du banc de Laroque, face au village de Carleton. Du haut de sa tour de bois (moins de 10 mètres), on admire la baie des Chaleurs. Sentiers de marche et de vélo tout autour.

Le sport à son meilleur

AVEC ROBERT MARTIN STEVE TURCOTTE PATRICK CHALUETTE SERGE L'HEUREUX

surveillez le cahier Les Sports

Le Nouvelliste

Le grand ART
Le Nouvelliste

NEW YORK
3 jours, autocar, hôtel 4*, 3 repas, visites.
(2) 329 \$ (3) 299 \$ (4) 269 \$
New York : 25 juin, 16 - 23 et 30 juillet.
20 août, 4 et 17 septembre, 9 et 15 octobre, 3 décembre

BOSTON 25 juin, 9 juillet et 6, 20 août
WASHINGTON 24 juin, 22 juillet, 19 août, 3 septembre et 8 octobre
PHILADELPHIE 24 juin, 22 juillet
VIENNE, BUDAPEST, VARSOVIE, CRACOVIE 15 au 29 septembre

1 888 323-2244 Départ local / région
POLTOURS Yvette

clubvoyages Super Soleil

Épargnez jusqu'à 400 \$ par couple grâce aux certificats-cadeaux Air Miles.

La seule agence qui offre des MILLES de récompense Air Miles.

PLUS DE 106 AGENCES AU QUÉBEC

LES MARITIMES 26 juillet au 4 août 10 jours Acc. : Denyse Drainville	ÎLES DE LA MADELEINE 12 au 18 juillet 2 places disponibles 19 au 25 août Acc. : Denyse Drainville
ELVIS STORY : 27 juillet (Quinze places disponibles) 8 août et 19 septembre	L'AUTRE ITALIE Îles Éoliennes, Sicile et Côte Amalfitaine (Sorrento) Circuit de rêve 26 septembre au 13 octobre Départ garanti Accompagnateur : Nelson Bourget
LAS VEGAS 27 septembre au 1 ^{er} octobre 15 au 19 novembre 30 novembre au 4 décembre Départs garantis et accompagnés	THÉÂTRE ST-DENIS GÉNÉRATION MOTOWN Samedi 6 novembre Las Vegas et Grand Canyon - 1 ^{er} au 7 novembre (7 jours) 129 \$ (plusieurs inclus)
GLENN MILLER ORCHESTRA Salle Albert-Rousseau (Québec) Dimanche 11 juillet 129 \$ (plusieurs inclus)	MÉGA-CONCERT DES FANFARES À QUÉBEC 28 août Incluant autobus, repas et spectacle 69 \$

LAS VEGAS
Groupe exclusif, accompagné par Louise Drouin
Las Vegas et Grand Canyon - 1^{er} au 7 novembre (7 jours)
Las Vegas - 14 au 19 novembre (6 jours, 4 nuits)
Las Vegas - 5 au 9 décembre

Permis du Québec
Jeudi et vendredi : de 9 h à 21 h - samedi : de 10 h à 16 h

www.supersoleil.clubvoyages.com

Trois-Rivières 4190, boulevard des Forges
Cap-de-la-Madeleine 300, rue Barkoff
Galerias du Cap

374-1050 379-7661

PHOTO PASSEPORT 15 \$
(GRATUITE POUR LES CLIENTS)

GROUPES AUX DÉPARTS DE SHAWINIGAN ET TROIS-RIVIÈRES

TUNISIE 25 octobre / 23 jours / 2 repas par jour	PRIX SPÉCIAL 1649 \$
FRANCE-ITALIE-SUISSE 11 septembre / 16 jours / 23 repas	3759 \$ + 102 \$ taxes
GRAND TOUR D'ITALIE 19 septembre / 16 jours / 24 repas	3559 \$ + 98 \$ taxes
GRÈCE 18 septembre / 15 jours / 23 repas Circuit, croisière et séjour à Mykonos	3239 \$ + 190 \$ taxes 2959 \$ + 120 \$ taxes
FABULEUSE + ECCE MUNDO / SAGUENAY 28 juillet / 3 jours Autobus, visites, repas, spectacles, hôtel	409 \$ + taxes
TERRE-NEUVE ET MIQUELON 17 juillet / 11 jours / repas inclus	1899 \$ taxes incluses
ÎLES DE LA MADELEINE Aller en bateau, retour en autocar 10 septembre / 7 jours / REPAS INCLUS	1399 \$ taxes incluses
ÎLES DE LA MADELEINE Aller-retour en autocar de luxe 12 juillet / 7 jours / REPAS INCLUS	1099 \$ taxes incluses
PHILADELPHIE ET LES AMISH 3 octobre / 4 jours / 7 repas inclus	499 \$ taxes incluses
ELVIS STORY Autobus, spectacle et v. Complet	129 \$
CASINO DE CHARLEVOIX 24 juin, 16 juillet, 11 septembre Un seul autobus par date. Hébergement !	39 \$
MÉGA-CONCERT DES FANFARES À QUÉBEC 28 août Incluant autobus, repas et spectacle	69 \$
ESPAGNE Studio/cuisinette 1 ^{er} novembre, 22 jours	1479 \$ + 185 \$ taxes
PORTUGAL Paradis Alentejo 18 octobre, 21 jours, cuisinette	à partir de 2429 \$ + 189 \$ taxes
PORTUGAL Appartement / cuisinette 1 ^{er} novembre, 26 jours	1799 \$ + 149 \$ taxes
BENIDORM ESPAGNE 18 octobre, 21 jours, 2 repas par jour RAIAS - RESERVEZ TÔT... JUSQU'À 1000 / COUPON 5 départ avant le 30 juin 2004	2199 \$ + 189 \$ taxes
GRÈCE 3 repas/jour 30 octobre, 22 jours	1749 \$ + 123 \$ taxes

Nombre de places limité pour chaque programme. Tous les prix sont par personne (2 par chambre).

HEURES D'OUVERTURE :
Du lundi au mercredi de 9 h à 17 h 30
Jeudi et vendredi de 9 h à 20 h
Fermé le samedi.

En dehors des heures d'affaires, vous pouvez joindre Lisette Durocher au (819) 532-2464

clubvoyages Durocher
Le conseiller **539-6943**

1862, 41e Rue Centre commercial SUPER C Shawinigan Interurbain gratuit : 1 800 401-7709 Permis du Québec



Souvenirs de presse

Les archives du Nouvelliste

MICHEL CLOUTIER (collaboration spéciale)



Quand Rome défile, le clergé domine l'État du Québec

Au centre de la chrétienté, Rome trône sur cet autre char allégorique au défilé de Trois-Rivières. Le pape dignement agenouillé est personnifié par un acteur de circonstance. Dans cette théocratie du Québec, la foi devient la plus puissante sauvegarde notre existence nationale. Ainsi, le clergé pénètre et domine l'État du Québec.

Les produits forestiers sont en vedette

À Trois-Rivières, parmi les chars allégoriques, celui de la «Canadian International Paper», annonce ses produits forestiers... en anglais seulement, à ce défilé du 24 juin 1956. Les couleurs françaises et britanniques ornent la cabine du camion. À remarquer sur le mur de l'immeuble, l'affichage unilingue: «A Champlain oil products». La loi 101 n'est pas encore conçue.

LA SAINT-JEAN Triomphe de la grande famille canadienne française

La fête de la Saint-Jean des années 50 et 60, c'est le triomphe de la grande famille canadienne française avec ses défilés de chars allégoriques illustrant l'histoire du Canada français. Mgr Pelletier dira que «notre peuple a la mission d'être le précurseur de la foi en cette terre d'Amérique». Aujourd'hui, la Fête nationale constitue la fête de tous ceux et celles qui composent le Québec.

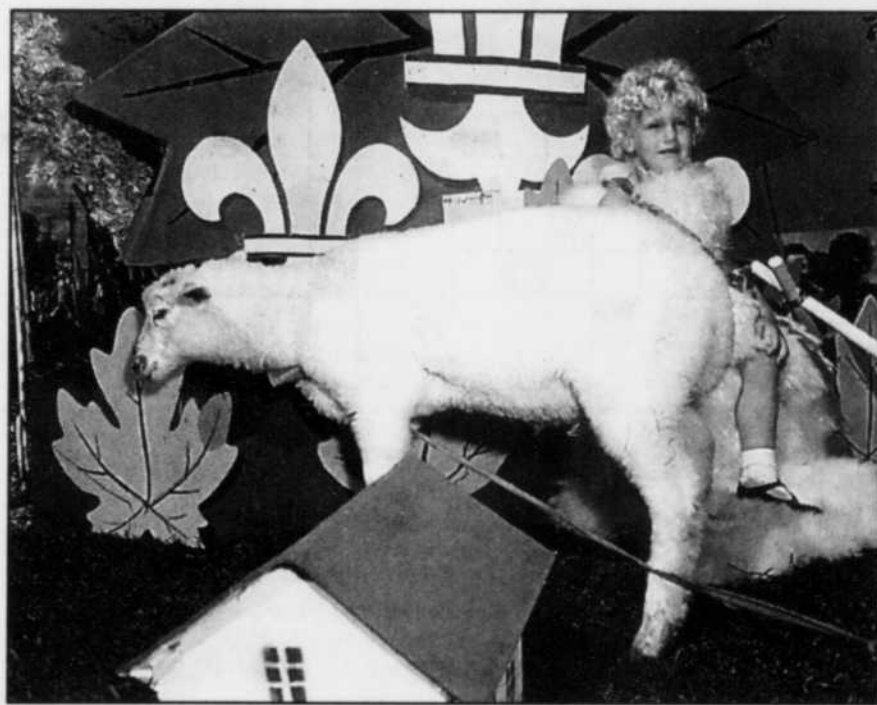
Une vitalité religieuse impressionnante

Le char allégorique «Le prêtre éducateur», que commande le séminaire Saint-Joseph de Trois-Rivières, vient démontrer que la foi est solide. L'esprit catholique règne partout. Cette vitalité religieuse impressionnante joue le rôle décisif d'une religion unique et exclusive dans la cohésion culturelle et même politique du Québec d'alors.



Le jeune tambour-major fascine la foule

Au son des clairons et du roulement de tambour, la fanfare s'amène au pas militaire. Tout sérieux, le jeune tambour-major attire les regards admiratifs de la foule endimanchée, composée de familles entières venues se masser le long de la rue Bonaventure à Trois-Rivières.



La place d'honneur

Triomphal avec son mouton, le candide petit saint Jean-Baptiste tient la place d'honneur dans la parade, en ces années 50 et 60. Le symbolique tableau patronal vient couronner le long défilé de chars allégoriques avec ses croisés et ses zouaves, en passant par ses gardes paroissiales, ses fanfares, ses Chevaliers de Colomb et ses Filles d'Isabelle.

Au temps des grandes veillées familiales

En 1957 à Grand-Mère, le folklore est mis à l'honneur avec cette «Veillée du bon vieux temps». Accordéon, guitare et «musique à bouche» donnent le rythme aux quadrilles qui se succèdent.



Les saintes reliques à Trois-Rivières



VOYAGE DANS LE TEMPS

FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

Pouvez-vous imaginer un ordinaire sans disque dur? Une automobile sans batterie? Une élection sans caisse électrola? Non, bien sûr.

De la même façon, nos braves ancêtres ne pouvaient imaginer une église catholique sans pieuse relique. C'était habituellement un os pris sur le corps d'un saint ou un objet qui lui avait appartenu.

Trois-Rivières ne faisait pas exception. En 1712, dans sa belle église en

construction, le curé Joseph Denys espérait bien recevoir de Québec les reliques qu'il avait demandées. La précieuse marchandise arriva enfin, accompagnée d'une lettre signée par l'abbé De Maizerets, supérieur du Séminaire de Québec.

Elle se lisait comme suit: «Je souhaite que les ossements sacrés des saints Clément et Modeste, martyrs, qu'on vous envoie, soient à la ville des Trois-Rivières des remparts et des forteresses qui la protègent, et ses habitants, contre toutes les attaques des ennemis visibles et invisibles».

Il faut reconnaître qu'en ce temps-là, les menaces étaient innombrables, depuis la famine et les épidémies, jusqu'aux guerres et aux catastrophes naturelles. Et quand une menace pesait

sur la ville, alors là, les reliques étaient très utiles, comme c'est justement arrivé en octobre 1775.

Cet automne-là, le général Richard Montgomery et ses Bostonnais avaient pris Montréal et marchaient vers Québec par le Chemin du Roy. Les soldats britanniques avaient évacué Trois-Rivières et s'étaient repliés vers Québec, emportant avec eux les munitions. La petite ville était donc absolument sans défense, face à l'ennemi qui approchait. Les autorités religieuses ont alors ordonné un grand exercice de prières publiques, dont le point culminant allait être une procession à travers la ville. Pour la circonstance, le curé a sorti de l'église paroissiale les reliques des saints Clément et Modeste. Suivi par la foule des fidèles qui entonnait avec lui

des chants religieux, le curé a marché jusqu'au couvent des Récollets, puis jusqu'au monastère des Ursulines. À chaque endroit, on avait prévu un «reposoir». Puis, le curé a rapporté les reliques dans l'église, en attendant la suite des choses.

Eh bien, les choses se sont plutôt bien passées, puisque Montgomery a épargné Trois-Rivières. Il faut dire que le brave général voyait notre ville comme une précieuse étape sur la route de Québec. Pour les besoins de son armée, il voulait utiliser l'hôpital des Ursulines, les Forges du Saint-Maurice et les entrepôts du bonhomme Hart, qui étaient toujours pleins à craquer. Et puis, en ce temps-là comme aujourd'hui, les Américains se présentaient comme des «libérateurs», jamais comme des envahis-

seurs. Si les reliques étaient utiles dans les églises paroissiales, elles étaient absolument indispensables dans les lieux de pèlerinage. En fait, c'est précisément à cause d'elles que les pèlerins se déplaçaient pour aller demander l'aide du ciel. Au Canada, le plus fameux pèlerinage du genre se trouvait dans notre région, à la Tour des martyrs de Saint-Célestin. À cet endroit, le curé-fondateur Calixte Marquis avait rassemblé une très importante collection de reliques, qui a fait courir les foules pendant cent ans.

Finalement, on peut se demander si un saint ne valait pas mieux mort et bien débité, que vivant et bien en santé. ●

À la table

La courgette: le plus productif des légumes?

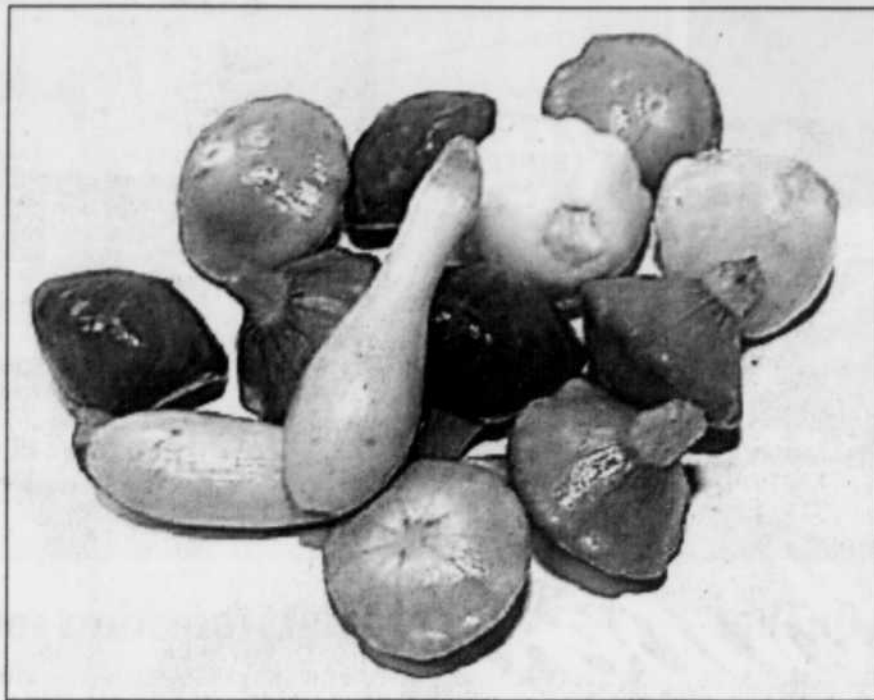
LARRY HODGSON

Le Soleil

Est-ce que la courgette, appelée aussi zucchini, est le plus productif des légumes? C'est fort probable! Un seul plant peut produire assez de fruits pour une famille moyenne; or, la plupart des gens plantent de multiples plants, créant ainsi le célèbre syndrome de la «courgette à donner». En effet, durant l'été, on voit des voisins passer de maison en maison dans la rue, un panier plein de courgettes à la main, ou essayant de les donner aux passants dans la rue, alors que les gens visités, ayant vu leur voisin arriver, se cachent dans la maison, terrifiés à l'idée de les voir encore leur laisser les produits de leur récolte. C'est pour cela, qu'à certaines périodes de l'année, toutes les revues de cuisine sortent un *Numéro spécial courgette: 1001 recettes pour cuisiner votre légume estival préféré*, comprenant la célèbre recette «glace à la courgette».

Évidemment, on aurait pu éviter ce problème en ne plantant qu'un seul plant de courgette par famille. Mais à tout le moins, cela indique aux novices à quel point elle est facile et productive.

La courgette est une variante de la courge d'été (*Cucurbita pepo*). On peut acheter en pépinière des plants à repiquer chez soi une fois que les nuits sont devenues chaudes, mais à quoi bon? La



La courgette est un légume facile à cultiver.

courgette est si facile à cultiver à partir de graines. Un sachet de graines contient d'ailleurs assez de semences pour de nombreuses maisonnières et de plus, les surplus peuvent se conserver pendant six à huit ans. Semez votre plant de courgette dans le potager ou la plate-bande, ou même en pot, une fois que les nuits demeurent régulièrement au-dessus de 10°C. Il lui faut un espace

d'environ 40 cm X 40 cm. Le sol doit être riche et meuble: ajoutez de la matière organique, comme du compost, au sol si vous pensez que votre sol est trop pauvre.

Le reste est très facile: faites un trou de 2 cm de profondeur, ajoutez une pincée de mycorhizes et insérez-y trois graines (au cas où). Puis, arrosez en profondeur. La germination est ra-

pide, généralement après 6 à 10 jours. Supprimez les plants supplémentaires pour n'en laisser qu'un seul par trou puis appliquez un paillis pour empêcher la croissance de mauvaises herbes.

La croissance de la courgette est fulgurante: elle produit dans le temps de le dire une seule tige courte et épaisse et de nombreuses grosses feuilles. À l'aisselle des feuilles, il se forme des boutons floraux qui nous laissent découvrir des fleurs jaune orangé. Il y a des fleurs mâles, avec une poudre orange au centre, le pollen, et des fleurs femelles, avec un stigmate prêt à recevoir le pollen. Les insectes font le travail de pollinisation. Les fruits se forment rapidement. Souvent les premières courgettes sont prêtes à manger 45 à 60 jours après l'ensemencement.

La courgette se consomme jeune, avant sa pleine maturité et avant que les graines ne soient trop apparentes. Les novices, ne sachant pas ce fait, tendent à attendre que le fruit mûrisse. On obtient alors des courgettes géantes, longues comme un bâton de baseball et au moins aussi lourdes. Malheureusement, elles ne sont plus alors très bonnes à manger... ni à frapper des balles. Récoltez donc les courgettes quand elles mesurent environ 20 cm de longueur. En les récoltant tous les deux ou trois jours, vous stimulerez la plante à en produire d'autres, d'où les surplus quand on cultive de multiples plants. Si

on laisse le fruit se transformer en bâton de baseball, par contre, la production s'arrête. La récolte d'un plant régulièrement récolté peut se prolonger jusqu'au mois de septembre si l'automne est clément. L'arrivée des nuits fraîches signale la fin de la récolte, la courgette étant un légume de température chaude.

En passant, les fleurs des courgettes sont elles aussi comestibles. Comme la plante produit plus de fleurs mâles que femelles, lorsqu'il n'y aura plus que des fleurs mâles sur le plant, vous pourrez récolter toutes les fleurs et faire des recettes de fleurs de courgette farcies, de fleurs de courgettes trempées dans la pâte à frire, etc.

Le gros problème avec la courgette est, bien sûr, de faire avec les surplus. À part ça, les petites plantations sont peu sujettes aux insectes et aux maladies, sauf, en fin de saison, au blanc (mildiou). Par contre, comme la courgette a déjà presque terminé sa récolte à ce moment, cette maladie, où les feuilles semblent recouvertes d'une poudre blanche, est plus esthétique que nuisible et la plante infestée arrive néanmoins à faire mûrir ses fruits. Il n'est donc pas nécessaire d'intervenir.

Allez-y donc avec la culture des courgettes... mais rappelez-vous qu'il n'est pas nécessaire d'en planter en quantité: la modération à bien meilleur goût! ●

Millésimes Château Meyney



CHRONIQUE
DES VINS

JACQUES BENOIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Idéalement, c'est lorsqu'ils arrivent à l'âge de 7-8 ans qu'il faut boire les différents millésimes du Saint-Estèphe Château Meyney, selon l'Encyclopédie des crus bourgeois du Médoc (Éditions de Fallois), de Michel Dovaz.

Or, la semaine dernière, le directeur général de ce domaine, Alain Duhau, et son oenologue, l'Espagnole Paz Espajo, ont... radicalement ignoré cette règle édictée par l'auteur.

Des 11 millésimes goûtés de ce bordaux rouge ce jour-là, le plus vieux était en effet le 1962, âgé par conséquent de 42 ans!

Et, provenant, qui plus est, de demi-bouteilles...

Orangé, mais sans rien de brunâtre (le brun foncé est normalement signe que le vin est depuis longtemps sur son déclin), souple, plutôt léger, il restait parfaitement buvable pour qui ne dédaigne pas les vieux vins aux saveurs, entre autres, de pruneaux cuits.

Suivaient le 1982, plus coloré, grenat-acajou, encore un peu tannique, aux saveurs lui aussi de vin âgé, avec toutefois, chose un peu déplaisante, une note iodée au nez.

Grenat, compact, le 1986 se présentait avec des tannins serrés. Encore là, les arômes de cuir dominaient.

Grenat lui aussi, tannique, le 1988 est de son côté un vin austère, et aux saveurs, de même, évoluées.

D'un millésime qu'on a beaucoup

encensé, le 1990 affichait, à mon sens, une complexité supérieure à tous les précédents. Mais c'est lui aussi un vin assez évolué, et à boire.

On entrait dans un autre registre avec le 1995, qui est le millésime goûté au cours de cette dégustation verticale que j'ai personnellement préféré. Légèrement évolué, riche en nuances, il a conservé une bonne partie du fruit de sa jeunesse, m'a-t-il semblé, et sa texture est bien serrée.

On passait ensuite au 1996, compact, assez austère.

Et qui, à mon sens, n'a pas le charme du 1995.

Suivaient le 2000, très jeune, charnu, joufflu même, puis le 2001, de facture plus classique, qui laisse, comme d'ailleurs le 2000, des arômes de pâtisserie insistants dans l'après-goût (c'est le bois).

D'un millésime décrié au départ, le 2002, dans le style du 2001, mais en un peu moins ample, s'en tire très honorablement.

Enfin le 2003 (c'était un échantillon puisque le vin est toujours en fûts) était de tous le plus dense, le plus compact, et surpassait même sur ce plan le 2000.

Conclusion?... Tous les vins plus âgés que le 1995 sont à boire, à mon sens, sans délai.

Puis, les 1995 et 1996 sont déjà très bons et devraient être bus d'ici un an ou deux.

Enfin, pour les plus jeunes (2000 à 2003), tout indique qu'on peut leur appliquer, à quelques années près, la règle formulée par Michel Dovaz.

Le Château Meyney est la propriété de la maison Cordier, à laquelle appartient également, entre autres, le célèbre Sauternes Château Lafaurie Peyraguey.

La notation

- ★ - Vin correct
- ★★ - Bon
- ★★★ - Très bon
- ★★★★ - Excellent
- ★★★★★ - Exceptionnel
- (★) - Égale une demi-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.

Côtes du Frontonnais 2003

Le Rosé de Cognaque Vin rosé plutôt léger, aux saveurs qu'accroît un peu de gaz carbonique, au bouquet simple, de fruits rouges.

\$, 10263816, 12,70 \$, ★ S(\$), à boire.

Morgon 2002, Les Charmes Louis Tête

Beaujolais de couleur rouge clair à reflets pourpres, au bouquet de volume moyen, plutôt léger, et légèrement tannique. Bien cher...

\$, 961185, 19,30 \$, ★ \$\$, à boire.

Mercurey 1er cru, Clos Tonnerre 2000 Michel Juillot

Bourgogne rouge assez tannique, bien goûteux, au bouquet de bon volume, marqué par des notes de cuir (le bois). Très bien fait, sans que ce soit un vin particulièrement fin. Cher.

\$, 8953, 34, 38 \$, ★★★ \$\$\$(\$), à boire, 2-3 ans. ●

DÉGUSTÉS POUR VOUS

Côtes du Luberon 2002

Vin blanc élaboré avec quatre variétés (Grenache, Bourboulenc, Ugni blanc et Roussanne), le Côtes du Luberon 2002, au bouquet évoquant la pomme, moyennement corsé et aux saveurs légèrement citronnées, correctement acide, est un vin qui a du caractère. À prix doux.

C, 298505, 13,50 \$, ★★ S(\$), à boire, 1 an.

Bourgueil 2001, Domaine Pierre Breton

Vin biologique, son bouquet, peu complexe, mais d'une pureté idéale, enchante-on dirait presque du grand bourgogne! Assez peu concentré, légèrement tannique, il a également de très belles saveurs, quoiqu'on le souhaite, rait plus dense, plus charnu.

S, 855874, 28,25 \$, ★★ \$\$\$, à boire, 1 an.

Les frites: des légumes frais

Montréal (PC-AP)

Toutes les pommes de terre frites, même celles qui sont panées, assaisonnées ou présentées en croquettes, doivent être considérées comme des légumes frais, vient de statuer un tribunal texan.

«Il n'y a que des avocats pour noircir 100 pages de justifications tirées par les cheveux et pour prétendre que des aliments aussi mauvais pour la santé, aussi chimiques que ceux-là, demeurent des légumes frais», s'est indigné lors d'une entrevue téléphonique Tim Elliott, avocat à Chicago.

Le statut de la frite, aux États-Unis, s'est retrouvé devant les tribunaux.

Sous les pressions de l'Institut des pommes de terre congelées, le département américain de l'Agriculture acceptait en 2003 de modifier sa réglementation et d'inclure tous les types de frites surgelées à sa liste des légumes frais. Ce faisant, les entreprises qui les produisent tombaient automatiquement sous la protection d'une loi datant de 1930, garantissant notamment aux fermiers d'être payés en priorité lorsque

leurs clients font faillite.

M. Elliott, qui représente un distributeur en alimentation ayant fait banqueroute, prétendait que les multinationales du surgelé ne devaient pas avoir priorité et qu'en interprétant aussi largement cette vieille loi, le département de l'Agriculture avait erré.

Richard Schell, un juge texan, lui a donné tort: selon les termes de la loi, tous les fruits et légumes sont des produits agricoles périssables, peu importe leur présentation.

«La loi de 1930 visait à protéger les petites fermes familiales, pas des multinationales qui font des millions», a dit M. Elliott.

Pour le juge comme pour le département de l'Agriculture, le fait de paner une pomme de terre ou de la transformer en espèce de croquettes n'altère pas le produit premier: il demeure à la base une pomme de terre.

Au Canada, la pomme de terre frite est aussi considérée comme un légume, mais le ministère fédéral de la Santé n'a pas à déterminer s'il s'agit d'un produit frais ou pas. ●

TVCOGECO fera relâche pour la saison estivale à compter du 20 juin et sera de retour avec sa nouvelle programmation dès le 20 septembre.

MERCI à tous nos fidèles téléspectateurs et aux nombreux bénévoles impliqués.

La direction et le personnel de la télévision locale vous souhaitent un très bel été.

TVCOGECO

Tellement plus près!

Inf. : 693-8353 Téléc. : (819) 379-2232 Courriel : tvcogeco.mauricie@cqcable.ca Pour vous abonner : 693-5151

Publi-reportage

L'équipe de l'Orchestre fait une pause estivale

Abonnements en vente tout l'été

L'Orchestre symphonique de Trois-Rivières est heureux de pouvoir affirmer qu'au moins 200 personnes ont déjà acquis leurs billets de saison. La vente d'abonnements se poursuit et continuera tout l'été à la billetterie de la salle J.-Antonio-Thompson.

Il est donc toujours temps de s'abonner aux cinq concerts-événements de l'OSTR. Il s'agit d'une saison à ne pas manquer!

Remerciements

L'Orchestre symphonique de Trois-Rivières peut compter sur les partenaires et commanditaires suivants, avec qui les ententes ont été renouvelées : Hydro-Québec, Cogeco, Le Nouvelliste, Les caisses Desjardins de la Mauricie, RBC Banque Royale et l'hôtel Delta. À ce jour, trois nouvelles organisations se sont aussi ajoutées à la liste : Les Producteurs laitiers du Canada pour les matinées symphoniques, la Banque Nationale pour les *Muffins aux sons* et Loblaw's. Le soutien considérable de la Ville de Trois-Rivières, du CAC et du CALQ est également très apprécié. Merci aussi à tous ceux qui ont contribué à la brochure annuelle de l'Orchestre, ainsi qu'aux nombreux bénévoles.

D'autres personnes ont à cœur l'Orchestre symphonique : il s'agit bien sûr des abonnés. Séduits par la programmation de la prochaine saison, plusieurs anciens abonnés ont aussi fait un retour parmi nous.

Toute l'équipe de l'OSTR tient à souligner la contribution importante des amateurs de grande musique qui ont choisi leur Orchestre.

Prochaine saison : les activités

Cet automne, en plus de la saison régulière, l'OSTR poursuit nombre d'activités. Les conférences de l'OSTR avec le pianiste et animateur Michel Kozlovsky seront encore destinées à toute personne intéressée par la découverte de la musique classique. La série *Muffins aux sons* revient également avec sept concerts présentant de petits ensembles dans une ambiance conviviale, le dimanche matin, dès le mois d'octobre. Le concours annuel (catégories *Cordes, vents et percussions*) reviendra aussi en février et les matinées symphoniques seront offertes aux écoles en octobre.

Un bon été!

Les bureaux de l'OSTR seront fermés à compter du 10 juillet. Toute l'équipe sera de retour le 2 août, prête à reprendre du service pour une saison du tonnerre!

Cette chronique fera relâche pendant l'été; la prochaine parution est prévue pour la fin août. Nous serons heureux de reprendre ce contact privilégié avec vous! Merci au quotidien Le Nouvelliste pour leur grande collaboration.

Entre-temps, n'oubliez pas vos billets de saison et... bon été!

• Marie-Claude Giguère

Une saison... à vos souhaits!

9 octobre 2004
Concert-bénéfice
Gala d'opéra

6 novembre 2004
Les 40 ans
du Conservatoire

19 février 2005
Alain Lefèvre
et les plus grandes
histoires d'amour

19 mars 2005
L'Hymne à la joie

16 avril 2005
Printemps...
de valse et d'opérettes

Abonnez-vous dès maintenant!

Billetterie salle J.-A.-Thompson
(819) 380-9797

OSTR

Orchestre symphonique de Trois-Rivières
Directeur artistique : Gilles Bellemare

C. P. 1281
Trois-Rivières (Québec) G9A 5K8

Téléphone : (819) 373-5340
Télécopieur : (819) 373-6693

orchestre@ostr.ca

Une collaboration du quotidien Le Nouvelliste



Depuis 15 ans

L'Auberge du Lac Saint-Pierre

L'hospitalité dans un décor enchanteur

Publi-reportage



Guylaine Boisvert, maître d'hôtel, au centre et son équipe.



Sylvie Plante directrice des ventes, à droite, avec les aubergistes et deux des responsables à l'accueil.



Le chef Alain Penot, au centre et sa brigade.

Josée Houle gouvernante, à gauche et le personnel d'entretien



Les aubergistes Gisèle Poliquin et Jean-Guy Morissette.

L'Auberge du Lac Saint-Pierre est depuis 15 ans un lieu de charme et de villégiature. Majestueusement située au-dessus du fleuve à la Pointe-du-Lac, l'auberge est la propriété de Gisèle Poliquin et Jean-Guy Morissette des gens de coeur et de passion.

En 1986, le couple possède un chalet dans la région. Amoureux du Lac Saint-Pierre, il caresse le rêve de doter la région d'un produit touristique nouveau genre à proximité de ce lac immense et magnifique. «À ce moment, la région ne possède ni auberge, ni relais champêtre, ni bed & breakfast. Un terrain devient vacant et le projet d'orienter nos vies en direction de cette aventure prend forme», rappelle Mme Poliquin dont le père contribue financièrement au lancement et à l'élaboration du projet à l'époque gigantesque.

La construction de cette magnifique auberge, aux allures de manoir, ne sera pas de tout repos et les travaux prendront presque trois ans. C'est que les propriétaires voulaient un cachet distinctif. Une architecture recherchée, une serre découvrant les splendeurs de l'environnement, des chambres au confort supérieur, et une table 4 fourchettes, rien de moins. Le chef André Roy, le premier de l'établissement a relevé le défi, aujourd'hui son successeur le chef Alain Penaud prend la relève avec le même enthousiasme. «Aujourd'hui les gens sont de plus en plus connaisseurs, tant en nourriture qu'en vin, voilà pourquoi notre cuisine se doit d'être élaborée tout autant qu'accessible», précise M. Morissette.

Une nouvelle beauté

Pour son 15^e anniversaire, l'Auberge a subi des restaurations majeures. Les chambres ont été entièrement rénovées de même que l'ensemble des lieux. Le coup d'oeil vaut le coup et allie esthétique et confort. La salle à manger avec vue sur l'extérieur s'est divisée en deux permettant l'intimité et le regroupement. «L'Auberge accueille de très nombreux groupes en session de travail

ou en congrès. Ces aménagements visent à leur assurer une ambiance maximale. Toute la logistique nécessaire à leurs travaux ou à leurs réunions d'affaires est assurée avec professionnalisme par Sylvie Plante, directrice des ventes à l'emploi de l'Auberge depuis l'ouverture», explique Mme Poliquin. L'air pur, la piscine, le tennis, la proximité de sentiers pédestres ou cyclables apportent des compléments de détente appréciables. L'Auberge est un lieu privilégié tant pour célébrer une occasion spéciale que pour une simple évasion romantique en amoureux. De plus, comme l'Auberge est membre du réseau Hôtellerie Champêtre, elle se doit de rester continuellement à la hauteur des critères de qualité reconnus par cette bannière. Pour se maintenir à ce niveau constant d'excellence les aubergistes s'entourent d'un personnel chaleureux, accueillant et dévoué au service à la clientèle. «La force de notre équipe est le sentiment d'appartenance et la fierté de «leur auberge». Les gens ici sont heureux d'y être et cela se ressent continuellement dans le service et l'accueil aux clients», souligne les propriétaires rendant ici hommage à des gens fidèles qui ont construit avec eux, un lieu exceptionnel dont les portes sont largement ouvertes à une clientèle locale, nationale et internationale. Bienvenue chez-nous... disent-ils et ces quelques mots prennent le sens d'une hospitalité reconnue depuis maintenant 15 ans.

MicroMedica vous offre une meilleure valeur d'achat grâce aux produits SEANIX!

Moniteur inclus

1927\$ IPS et TVQ en sus

Seanix TA115B-1
 Processeur Intel® Pentium® 4 avec technologie hyper-threading à 2.8GHz
 • Microsoft® Windows® XP Edition familiale
 • 512Mo de mémoire PC3200 DDR
 • Disque dur de 80Go SATA 7200 RPM (8MB Cache)
 • Graveur combo S2x CDRW/DVD
 • ATI Radeon® 9600SE 128Mo avec TV-Out
 • Son AC '97 et carte réseau Gigabit Ethernet
 • Microsoft Works® 7.0, McAfee Anti-Virus 8.0
 • 3 années de garantie pièces et main-d'oeuvre

Pentax

Caméra numérique Pentax Optio 30
 3.2 Mil Pixels, 3x Optical zoom, carte SD 16MB **279,99 \$**

Caméra numérique Pentax Optio S40
 4.0 Mil Pixels, 3x Optical zoom, carte SD 11MB **429,99 \$**

Caméra numérique Pentax Optio 33LF
 3.2 Mil Pixels, 3x Optical zoom, carte SD 16MB **299,99 \$**

6075, rue Corbeil, Trois-Rivières-Ouest (Québec) G8Z 4S6
 Tél. : (819) 378-1799
 Télécopieur : (819) 378-8763

C'est un plaisir de contribuer à votre succès. Merci de votre confiance!

Jacques Chevalier
 président

DECOR JACQUES

1591, rue Lottinville, Saint-Paulin
 Tél. : 268-2641 - Télés. : 268-2643

Félicitations pour votre **15^e anniversaire** et merci de votre confiance.

Plomberie **Chicoine**

(819) 372-1888

Yannick Forest, propriétaire

Bravo à l'Auberge du Lac Saint-Pierre pour ses 15 ans d'activités.

RENÉ PELLERIN, CA
 JACQUES PELLERIN, CA
 GERVAIS AUBERT, CA
 GAËTANE RAMSAY, CA
 MARC PROVENCHER, CA, M.FISC.

333, boul. Bois-Francis Nord,
 Victoriaville (Québec) G6P 7B7
 Tél.: (819) 758-5244 Téléc.: (819) 758-8883
 Courriel : associes@parp.ca

Fiers d'être partenaires avec vous!

CROISIÈRES

M/V Le Draveur
 • Croisière exploration
 • Fiesta mexicaine
 • Croisière célibataires
 • Croisière touristique de 90 minutes
 Nolisement pour groupes de 30 personnes et plus.

M/S Jacques-Cartier
 • Croisières thématiques : souper-croisière, Carnaval de Rio, soirée boomers avec Franck Olivier, feux d'artifice, journée country, pèlerinage, Noël du capitaine.
 • Destinations : Montréal, Québec, îles de Sorel, Portneuf, Île-aux-Coudres, fjord du Saguenay et Mille-Îles.

POUR RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATION :
 (819) 375-3000 ou 1 800 567-3737
 www.croisieres.qc



Convivialité et confort

Des tables pour toutes les occasions



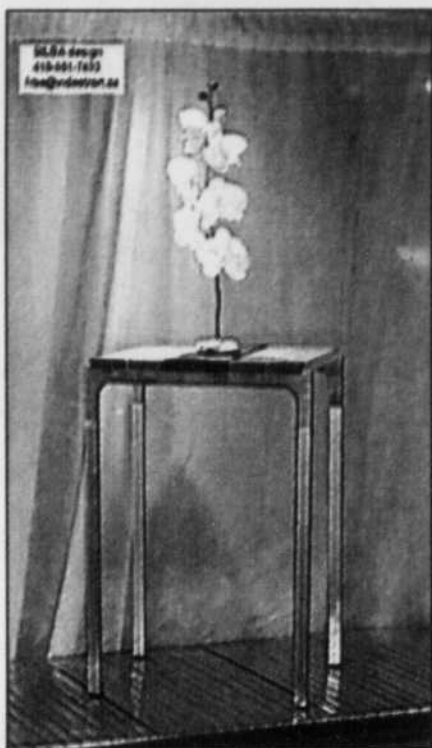
DESIGN ET STYLE

LISE ROMPRÉ COLLABORATION SPÉCIALE
lise.rompre@tr.cgocable.ca

Le but principal du SIDIM étant de promouvoir les nouveautés, plusieurs designers ont pu faire découvrir aux visiteurs leurs toutes nouvelles créations. Parmi celles-ci, les collections du groupe Papillon ainsi que Bilba Design ont particulièrement attiré notre attention par leur concept original et leur innovation.

Pour les adeptes du Slow Food

Gagnants du 1er prix, catégorie nouveau produit de la Tribune des Designers au SIDIM, Jean François Papillon et Éole Hupé conçoivent des pièces originales, aux lignes épurées mais recherchées, et s'assurent de mettre en valeur l'usage auquel elles sont destinées. Papillon crée des objets qui ont du sens : exit la dictature du style sur les fonctions et la qualité de l'objet.



Les tables de Bilba se reconnaissent par l'insertion d'une latte centrale avec option de fleur intégrée (Kenzan). Pour un petit côté Zen...

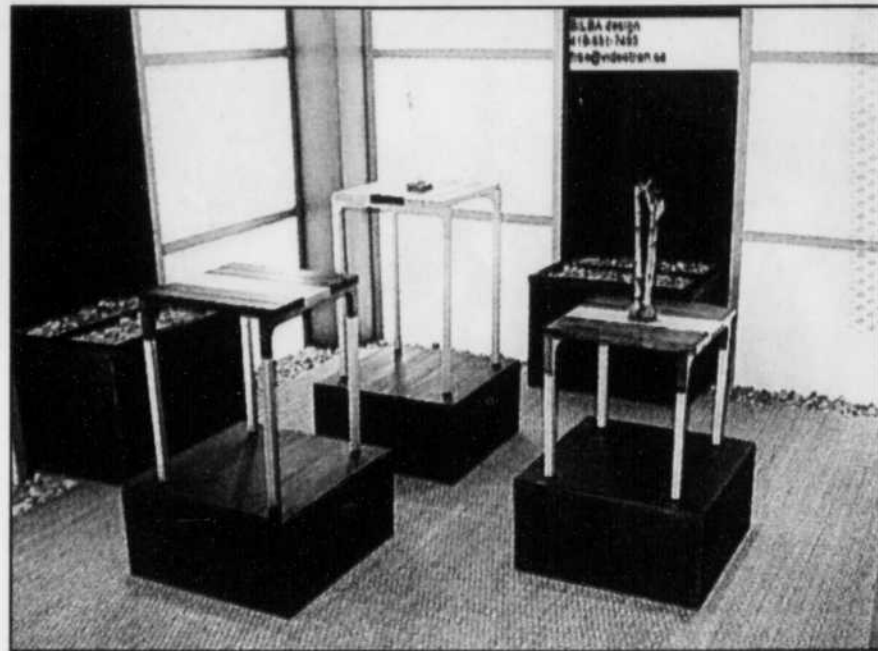
Pour leur première collection, les deux concepteurs de Papillon ont privilégié un mobilier multi-utilitaire, inaltérable et chaleureux. Idéal pour le pavillon d'été ou le chalet, la table à dîner est entièrement conçue en acier brut, avec des variantes, ou composantes, en cuivre ou en acier inoxydable. Fini le va et vient constant entre la cuisinière et la table, la particularité de cette collection, outre sa solidité, étant de permettre la cuisson à la table grâce à un brûleur intégré. Deux cavités supplémentaires peuvent également être utilisées comme réchauds pour les plats ou encore comme simple réceptacle à chandelles.

S'inspirant du mouvement *Slow food*, mouvement qui s'oppose aux effets dégradants de l'industrie et de la culture de la *fast-food* (tendance qui signifie aussi prendre le temps de vivre), ces tables revalorisent la cuisine simple et nutritive qu'on prend le temps de préparer et de partager en famille ou entre amis.

En mettant en commun leurs forces respectives, conception et assemblage, Jean-François Papillon et Éole Hupé font de la qualité de fabrication un critère indiscutable, et de l'innovation du



Avec ses lignes épurées, ses dentelles d'acier et ses creusets de chaleur, les tables Papillon sont fonctionnelles et stylisées. Elles allient l'élégance du meuble et la convivialité du poêle à combustion lente.



Bilba Design nous présentait plusieurs modèles de tables décoratives et utiles pour le séjour ou la terrasse. Concept et lignes classiques permettant leur intégration aux décors actuels.

mobilier, un credo. La collection des tables papillon est offerte en six modèles, avec sections en acier inoxydable ou en cuivre et peut aussi se fabriquer sur mesure. Chaque table comprend un brûleur et deux plaques chauffantes. Papillon: info@papillonconcept.com

Tables classiques et polyvalentes

La Tribune des designers aura permis à une autre designer de se faire connaître par la présentation de ses créations. Les tables de Francine Bélanger ont su capter l'attention et la curiosité des visiteurs par leur qualité et leur originalité. Sa compagnie, Bilba design, offre différents types de table, de la table d'appoint à la table café et sont fabriquées d'un duo aluminium anodisé et bois. Offertes en plusieurs

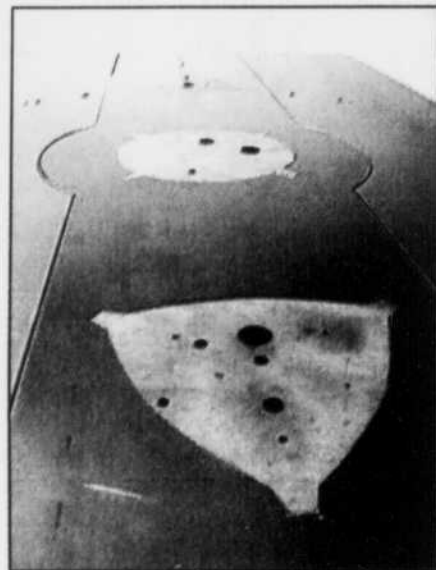
essences de bois, naturel, noyer ou cerisier, elles sont aussi disponibles en cèdre pour utilisation à l'extérieur.

L'originalité se démarque par l'ajout ou non d'une latte centrale, accompagnée si désiré d'un élément floral appelé kenzan. La latte centrale est disponible dans le même fini que la table ou dans un fini différent pouvant s'agencer au décor de la pièce. La latte centrale n'est toutefois pas disponible pour le fini cèdre.

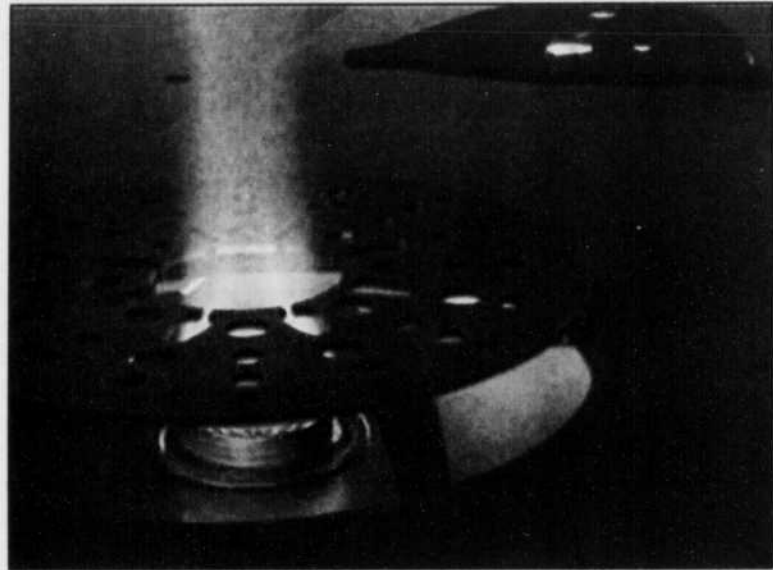
Concept honnête, sans prétention et à prix abordable pour un mobilier de cette qualité, la table d'appoint de 14x14x18 pouces avec kenzan se détaillant aux environs de 170 \$.

Bilba Design: [courriel: frbe@videotron.ca](mailto:courriel:frbe@videotron.ca)

Lise Rompré est professeur en design d'intérieur au Cégep de Trois-Rivières.



Offertes en plusieurs dimensions, avec sections en acier inoxydable ou cuivre, chaque table est munie d'un brûleur et de deux plaques chauffantes. Idéal pour le pavillon d'été. Papillon, mobilier contemporain.



Tendances été

LIVRAISON ET SERVICE GRATUITS
À LA GRANDEUR DE LA PROVINCE

FUJIFILM Caméras numériques



FinePix A120 (348808)

12 versements

16⁶⁶ par mois

199⁹⁵

- CCD à 3,1 millions de pixels effectifs
- Écran couleur ACL de 1,5 po / 3,8 cm
- Enregistrement cinéma sans son

- Sortie vidéo NTSC/PAL
- Faible consommation
- Compatible avec PictBridge pour tirage direct
- Carte mémoire: xD-Picture™



FinePix A330 (348809)

12 versements

25⁰⁰ par mois

299⁹⁵

- CCD à 3,2 millions de pixels effectifs
- Écran ACL de 1,5 po
- Objectif zoom Fujinon 3x
- Fonction d'enregistrement cinéma
- Sortie vidéo NTSC/PAL
- Carte mémoire: xD-Picture™

36 versements

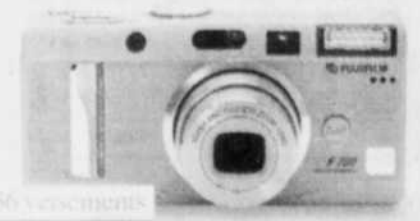
13⁸⁹ par mois

499⁹⁵

FinePix F420 (348815)



- Super CCD 4^e génération à 3,1 millions de pixels effectifs
- Large écran ACL de 1,8 po haute définition
- Objectif Fujinon Haute Performance zoom optique 3X
- Enregistrement vidéo
- Interface USB
- Carte mémoire: xD-Picture™



FinePix F700 (323379)

36 versements

19⁴⁴ par mois

699⁹⁵

- 6,2 millions de pixels effectifs (pixels-S: 3,1 millions, pixels-R: 3,1 millions)
- Super CCD SR de 4^e génération
- Objectif zoom optique Fujinon 3x
- Zoom numérique 2,2x • Sortie vidéo
- 3 modes couleur -- standard, chrome et N&B
- Enregistrement cinéma avec son
- Tirages jusqu'à 11 x 14 (28 x 35cm)
- Batterie longue durée rechargeable
- Boîtier racé en métal
- Accepte la carte mémoire xD-Picture™



FinePix S3000 (338117)

12 versements

33³³ par mois

399⁹⁵

- Super CCD HR avec 3,2 millions pixels
- Écran couleur de 1,8 po
- Fujinon 6 x zoom
- Zoom numérique 3.2x
- Enregistrement vidéo 60 sec : 10 images/sec (320x240) • JPEG
- Flash intégré automatique
- Interface USB, Vidéo/audio
- Carte mémoire xD-Picture™ 16 Mo

36 versements

15²⁸ par mois

549⁹⁵



FinePix S5000

- 3,1 millions de pixels effectifs, fichier-image d'un maximum de 6,0 millions de pixels
- Super CCD HR de 4^e génération
- Zoom optique Fujinon 10x
- Enregistrement cinéma avec son
- Sortie vidéo NTSC/PAL
- Tirages de grande qualité jusqu'à 11 x 14 (28 x 35cm)
- Accepte la carte mémoire xD-Picture™

Idées emballantes

FABIENNE COUTURIER

La Presse

On dit souvent que l'habit ne fait pas le moine... Mais parfois, l'emballage fait le cadeau: un petit rien tout nu enveloppé dans du cellophane, comme disaient nos mères, passera toujours mieux si le cellophane est rose, ou semé de paillettes, ou noué d'un joli ruban.

Dans le livre *Paquets cadeaux* en toute occasion, Juliette Poussel propose 44 idées originales ou rigolotes pour donner de la gueule à nos cadeaux.

Bien sûr, il faut un minimum d'adresse et de patience, et un goût prononcé pour les emballages qui sortent de l'ordinaire. Il y a notamment un paquet tout végétal, fait de feuilles de jonc tressées, à réaliser par un bel après-midi d'été quand les quenouilles sont bien hautes. Ou un ravissant sachet d'organza dans lequel on devine une petite boîte nouée d'un joli ruban, et encore une méthode pour fabriquer une rose de papier toute mignonne à coller un peu partout, et même un modèle de ces fameux sacs-cadeaux à faire

soi-même.

Paquets ronds, octogonaux, en forme de bonbons, classiques ou fous-fous, perlés, imprimés au pochoir, ornés de plumes ou de raphia, du simple noeud de satin à des emballages mariant deux papiers différents, il y a des idées à profusion, bien illustrées étape par étape jusqu'au produit fini par de belles photos couleur.

Tous les projets sont facilement réalisables à l'aide de matériaux que l'on trouvera dans n'importe quel magasin de matériel d'art et d'artisanat - Omer de Serres ou L'Oiseau bleu, par exemple. Ou même au Dollarama.

Un petit livre à offrir au bricoleur (dans un joli paquet!) ou à s'offrir à soi-même, pour en faire profiter les autres... Et pour meubler les longues soirées de décembre. ●

PAQUETS CADEAUX EN TOUTE OCCASION, de Juliette Poussel. Collection *L'Univers des loisirs créatifs*, éd. Didier Carpentier. 31 pages, 13,95 \$.

Bêtes de décoration

ANNE RICHER

La Presse

Peu importe qu'elles soient de la famille des ramphastidés, de celle des amphibiens, des téléostéens ou des coléoptères, les petites bêtes qui vivent dans le jardin ou dans l'étang sont très utiles.

Oiseaux, grenouilles, poissons ou coccinelles excitent l'imaginaire, particulièrement celui des citadins qui n'ont pas souvent l'occasion d'aller à la campagne. Les artistes et artisans les représentent de mille et une manières. Certaines de ces bestioles viennent de pays lointains, exotiques, et la fascination est

plus grande encore.

On les représente en plastique ou en céramique ou on les imprime sur du tissu ou du papier. Peu importe. C'est durant l'été qu'elles coassent, se sautent en voletant ou sautent dans les rapides.

Virtuelles ou vivantes, elles sont toutes des petites bêtes du bon Dieu qui méritent d'être adoptées dans un décor champêtre artificiel et de figurer en bonne place sur la terrasse.

À noter que la plupart des figurines animales utiles sur la table des patios et des balcons ont un petit air rigolo, à la limite kitsch, qui s'adresse à des convives détendus et sans snobisme. ●

accord D
Magasinez en ligne:
www.tanguay.ca

TANGUAY
INFORMATIQUE

Livraison et service
GRATUITS
à la grandeur de la province

2200, boul. des Récollets, Trois-Rivières (819) 373-1111 • 1 800 465-2200

Sur approbation du service de crédit Accord D Desjardins. Applicable sur tout achat de 500 \$ et plus, et sur items sélectionnés. Ne payez que les taxes de vente. Si un versement vient en souffrance, un intérêt sera calculé à compter de la date d'échéance du versement au taux annuel de 18,5 % et sera chargé mensuellement au compte du client. (exemple: solde en souffrance de 100\$, l'intérêt pour une période de 30 jours sera de 1,83\$). Achat minimum requis: 100\$ - 12 versements, 500\$ et plus, et items sélectionnés - 36 versements. Photos à titre indicatif. Détails en magasin.