



Tourisme

Au coeur de Murdochville

MARTINE BOULIANE
(collaboration spéciale)

Créée dans les années 50, la ville de Murdochville, en Gaspésie, tente tant bien que mal de survivre à la fermeture des industries qui l'ont vu naître. Le Centre d'interprétation du cuivre raconte son histoire, intimement liée au minéral.

On se rend à Murdochville, bien cachée dans les montagnes, par une route sinueuse. Cela vaut le détour, non seulement pour le paysage, mais aussi pour voir cette ville que le gouvernement libéral a renoncé à fermer, en juillet 2003. Une décision qui a grandement divisé la petite communauté. Aujourd'hui, quelque 800 habitants y résident, alors qu'ils étaient plus de 5000 au mo-

ment le plus fort des activités de la mine et de la fonderie, qui ont cessé respectivement en 1999 et 2002.

Le Centre d'interprétation du cuivre, qui a une toute nouvelle exposition interactive très intéressante, *Le Cuivre dans tous ses éclats*, raconte l'histoire de l'endroit et parle du minéral. Dans le musée, on apprend comment un prospecteur a découvert le gisement de cuivre et convaincu la Noranda d'en faire l'extraction, à partir de 1951, alors que la compagnie minière construit simultanément ses installations et la ville.

On découvre le travail dans les mines et la fonderie. Sur écran, on voit, virtuellement, le chemin parcouru chaque jour dans un véritable labyrinthe par les miniers qui, sous le mont de Aiguille, travaillaient à 3800 pieds sous terre. « On parle de 170 kilomètres de galeries souterraines, ce qui équivaut à la distance qui sépare Montréal et Sherbrooke », dit Francine Chouinard, directrice générale du Centre.

Des images rappellent le processus qui amenait le minéral à devenir une anode, ces immenses plaques de cuivre pur à 99,3 %.

Les désagréments d'être une ville monoindustrielle minière ne sont pas érudés. On parle de la décontamination de tous les terrains de la ville pour en retirer la trop grande quantité de plomb et d'arsenic.

On traite de l'incendie survenu dans



PHOTO: FOURNIE PAR LE CENTRE D'INTERPRÉTATION DU CUIVRE

Le Centre d'interprétation du cuivre parle de l'histoire de Murdochville, intimement liée au minéral.

la mine souterraine, en 1987. Plus de peur que de mal pour les mineurs, qui ont tout de même passé 36 heures sous terre. « Les gens en sortaient avec le visage noir, il y avait beaucoup d'émotions car certains pensaient ne jamais s'en sortir », se remémore Mme Chouinard.

Ou encore le démantèlement de la cheminée de la fonderie, en 2003. « Nos parents ont toujours dit: tant qu'il va y avoir de la fumée au bout de la cheminée, il va y avoir de la vie ici », se rappelle la directrice. Tout près se trouve la dernière des 8 396 190 anodes fondues à Murdochville entre 1955 et 2002.

Toutefois, le moment fort de la visite, c'est de s'habiller en mineur et de descendre dans la galerie souterraine de 500 mètres, 23 mètres sous terre, à laquelle on accède à même le musée. Avec un guide, on découvre les rudi-

ments du métier. Une très bonne initiation au sujet, qu'apprécieront grandement, entre autres, les enfants. Et, au bout, lorsqu'on se trouve sous la montagne de l'Aiguille, nous voilà 300 pieds sous terre...

Le Centre offre aussi de jeter un regard sur le passé et l'avenir, en amenant les visiteurs en autobus observer la Fonderie et les éoliennes, qui ornent maintenant les montagnes de Murdochville.

D'ailleurs, l'exposition, qui aborde l'avenir de la ville, explique très bien le fonctionnement de ces géants blancs, hauts de 67 mètres! On présente, en miniature, une vue coupée de la nacelle. Et devinez ce qui se trouve dans l'éolienne? Du cuivre, sans doute le fil conducteur dans l'histoire de Murdochville. ●

Renseignements: 1-800-487-8601

WWW.VOYAGESARABAIS.COM

Meilleure 100% Garantie offre = **SPECIMEN 100**

Nous vous donnons 100 \$ si vous trouvez une meilleure offre ailleurs au Québec.

Pour tous les détails, voir notre site Internet.

DESTINATIONS SOLEIL		
SAN ANDRES	Decameron San Louis 3★ 9 janvier 2006 - 7 jours	1389 \$
RIVIERA MAYA	Club Maeva Tulum 4★ 14 janvier 2006 - 7 jours	1559 \$
PUNTA CANA	Allegro 4★ 15 janvier 2006 - 7 jours	1449 \$
PANAMA	Royal Decameron 4★ 23 janvier 2006 - 14 jours	2099 \$
LA ROMANA	Coral Costa Caribe 4★ 27 janvier 2006 - 14 jours	1849 \$
SAN SALVADOR	Royal Salinitas 4★ 2 février 2006 - 14 jours	1949 \$
LA ROMANA	Hacienda Dominicus 4 1/2★ 24 mars 2006 - 7 jours	1629 \$

Tous les produits et toutes les dates à meilleurs prix. COMPAREZ !

NEW YORK	ORLANDO
Plus de 25 inclusions, le DOUBLE de la concurrence ! 99\$ Pour 1 enfant de 16 ans et moins accompagné de deux adultes. Incluant: Autocar, 3 jours / 2 nuits hôtel 4*, 2 déjeuners, 2 tours de ville incluant N.Y. by night, 6 visites, camel voyage, album CD/photos, sac de voyage, collations et tirages. 299\$* (occ. 2) 285\$* (occ. 3) 255\$* (occ. 4) TAXES INCLUSES FONDS OPC INCLUS SUPP DÉPART DE QUÉBEC 35 \$, 15 PERSONNES REQUIS	399\$ Pour un enfant de 16 ans et moins accompagné de 2 adultes. Incluant: Autocar, 8 nuits, 8 déjeuners, 2 collations, billet Disney pour 5 jours, album CD/photos, sac de voyage, etc. 1199\$ (occ. 2) 1129\$ (occ. 3) 1069\$ (occ. 4) Taxes incluses. Fonds OPC inclus. Supp. départ de Québec

FORFAITS DERNIÈRE MINUTE !

HOLGUIN Club Amigo 3★ Départ : 4 septembre	841 \$	PUNTA CANA IFA Villa Bavaro 3 1/2★ Départ : 3 septembre	958 \$
CAYO COCO Tryp Cayo Coco 4★ Départ : 4 septembre	907 \$	SANTA CLARA Sol Cayo Santa Maria 4★ Départ : 3 septembre	907 \$
CAYO COCO El Senador 4 1/2★ Départ : 4 septembre	907 \$		

VOLS SEULEMENT Tous les vols, partout dans le monde, sur notre site Internet au plus bas prix !

Visitez notre site Internet au www.voyagesarabais.com

TOUJOURS LE PLUS BAS PRIX !

5307, boul. des Forges, Trois-Rivières
SANS FRAIS 1 866 771-8937 **693-8937**

Prix par personne en occ. double. Forfait tout inclus à moins d'avis contraire. Toutes taxes incluses, fonds OPC inclus. Selon les disponibilités. Permis du Québec.

Central Park: retomber en enfance

MATHIEU PERREAULT
La Presse

J'étais bien embêté: nous étions entrés dans le métro, près de notre hôtel à Time Square, et je ne m'étais pas rendu compte qu'aller au musée Frick, sur le côté est de Central Park, exigeait trois changements. Je regrettais de ne pas avoir pris un taxi. D'autant plus que Jeanne, ma fille de six ans, n'aime pas beaucoup le métro de New York parce qu'elle le trouve plus sale que celui de Montréal.

J'ai décidé que nous prendrions la ligne directe qui longe le côté ouest de Central Park. Ça nous ferait une belle promenade, avec peut-être un parc sur le chemin. J'ai trouvé encore mieux: une foire avec une dizaine de manèges, blottis entre les peupliers et les douces collines de Time Square.

Dès qu'elle a vu les couleurs criar-

des des manèges, Jeanne s'est arrêtée, les yeux tout ronds. « Est-ce qu'on peut y aller? » C'était bien la dernière chose qu'elle s'attendait à voir au beau milieu de New York, une ville où « il y a des autos même la nuit ».

Étonnamment, les prix des manèges étaient raisonnables - 18 \$ pour un laissez-passer, 6 \$ pour une entrée sans manège - et ils étaient peu fréquentés.

Il y avait quelques camps de jours, dont certains avec des enfants particulièrement tannants qui intimidaient Jeanne, mais nous n'avons jamais attendu plus que quelques minutes.

Évidemment, il y avait plusieurs enfants impeccablement vêtus accompagnés de leur nanny immigrante.

Victorian Gardens est ouvert de la fin mai au début septembre. L'endroit a été fondé pour célébrer le 150e anni-

versaire de Central Park, l'an dernier, et les manèges ont été faits pour l'occasion par une compagnie italienne spécialisée dans les manèges rétro, Zamperla. Plus au nord dans Central Park, on trouve aussi un carrousel de chevaux en bois, très romantique.

Même si nous étions au début d'août, nous n'avons pas trop souffert de la chaleur. Plusieurs parasols blancs - assez élégants - sont tendus à des endroits stratégiques, là où les parents attendent leurs enfants pendant qu'ils font un tour de manège. Les arbres font aussi de l'ombre: l'un des manèges est même placé directement en dessous d'un grand peuplier, dont les branches le frôlent de si près qu'on se demande s'il n'a pas été taillé pour accommoder le manège.

Il y a évidemment des « jeux pour gagner », le cauchemar de plusieurs parents: les jeux d'habileté où on peut gagner des toutous. J'ai été chanceux, Jeanne a gagné à un jeu de pistolet à eau qui fait monter une colonne de liquide; c'était la première fois qu'elle gagnait toute seule, contre deux autres enfants.

Et le musée Frick? Finalement, nous sommes arrivés très tard, après s'être perdus dans Central Park. Et j'ai découvert que les enfants de moins de 10 ans n'étaient pas admis.

Il a fallu appeler la directrice du service à la clientèle pour avoir le droit de laisser Jeanne à la réception, avec des livres pour patienter, pendant que je faisais un tour rapide de l'exposition... ●

Les manèges de Central Park
<http://www.victoriangardensnyc.com/info.html>

Les parcs pour enfants de Central Park
<http://www.centralparknyc.org/kids>

ISRAËL - CIRCUIT CULTUREL 14 au 28 novembre 12 nuits Israël, 2 nuits Prague Accompagné par: Rina Hetsrony, spécialiste du Moyen-Orient	Spécial 2599\$ taxes incluses
PRAGUE - BUDAPEST 29 octobre au 10 novembre 6 nuits Prague 5 nuits Budapest Accompagné par: Monique Bédard	Seulement 1699\$ taxes incluses

PANAMA (COMBINÉ VILLE ET PLAGE)
ROYAL DECAMERON SPÉCIAL AVANT 31 août
- Tout inclus
28 novembre au 12 décembre
Acc. : Léonne Veillette-Hamelin
1749\$ taxes incluses
Autres groupes : départs le 26 décembre et le 23 janvier. Accompagné par Lise Francoeur le 23 janvier.

CROISIÈRE COSTA ATLANTICA
Exclusif!
23 au 30 janvier
Accompagné par:
Nathalie Tessier
À compter de 1799\$ taxes incluses

IXTAPA
Hôtel Fontain, tout inclus
9 au 23 février
Accompagné par : France Dubois
1999\$ taxes incluses

PROMOTION SUD EXCLUSIVES RÉSERVATION AVANT LE 31 OCTOBRE avec nos grossistes privilégiés

GRATUIT Assurance-voyage jusqu'à concurrence de 200 \$ par couple	RABAIS ARC-EN-CIEL 100 \$ par couple S'ajoute aux « Réservez tôt » des grossistes	Repas mexicain 50 \$ par couple Los Cactus ou La Pinata
--	---	---

La seule agence à vous offrir un service professionnel et des rabais imbattables.

5 SUCCURSALES EN MAURICIE
www.voyagesarcenciel.com

Écoutez Nathalie **CHLANSO** tous les mardis à 8 h 50
Horaire estival : le samedi de 9 h 30 à 16 h aux succursales des Forges et Thibaut seulement.

La Tuque 523-5657	Trois-Rivières (Ouest) 373-2747	Shawinigan (Sud) 537-5757	Trois-Rivières 373-4411	Secteur Cap-de-la-Madeleine NOUVELLE ADRESSE 374-0747
-------------------	---------------------------------	---------------------------	-------------------------	---

Le no 1 sur New York
NEW YORK avec BELTOUR
Départ chaque vendredi / 3 jours
Occ. (2) 299 \$ occ. (3) 285 \$ occ. (4) 255 \$
Incluant : autocar, 2 nuits d'hôtel, 3 repas
Empire State Building, la statue de la Liberté, visites
DÉPART : Trois-Rivières et région

Fête du travail Samedi 3 septembre
Action de Grâce Samedi 8 octobre

Boston avec croisière 3 jours
Washington 4 jours
Philadelphie 4 jours
La Fabuleuse histoire d'un Royaume 2 jours
Plusieurs départs

VACANCES BELTOUR 1 888 323-2244
Yvette

LA TUNISIE
22 jours 45 repas - Séjour et découvertes - Hôtel 4*
Incluant : 6 excursions avec le grand Sahara et l'île de Djerba.
Septembre 2118 \$ Octobre 2068 \$
Novembre et janvier 1978 \$ Février 1998 \$
4* semaine gratuite

Incroyable : 2 mois 21955 \$
Encore... incroyable : 3 mois 26995 \$
combinaison 2 hôtes disponibles : + 99 \$ 4 mois 30995 \$
Tous les départs - 259 \$ taxes
Vol / hôtel / 2 repas par jour

L'Égypte
13 jours **2449\$** + taxes
Sur les traces de l'Égypte ancienne et des pharaons

VACANCES BELTOUR 1 888 323-2244
Yvette

C'ÉTAIT HIER



Appartenance Mauricie Société d'histoire régionale est un organisme à but non lucratif qui compte près de 500 membres. Fondé en 1995, il s'est donné pour mission de faire connaître et de mettre en valeur l'histoire de la Mauricie.



Observatoire Larochelle

Vers la fin des années 1930, un groupe de personnes s'accorde un moment de répit sur la terrasse de l'observatoire Larochelle à Shawinigan-Sud. Cet observatoire, qui était situé en haut de la côte de la 5e Avenue, est considéré comme la première attraction touristique à Almaville.

(Source: Société d'histoire et de généalogie de Shawinigan-Sud)



Travailleurs de Saint-Stanislas

En cet hiver de 1920, des employés de David Roberge de Saint-Stanislas posent avec leurs chevaux. Les chantiers de monsieur Roberge étaient situés dans le Haut-Saint-Maurice.

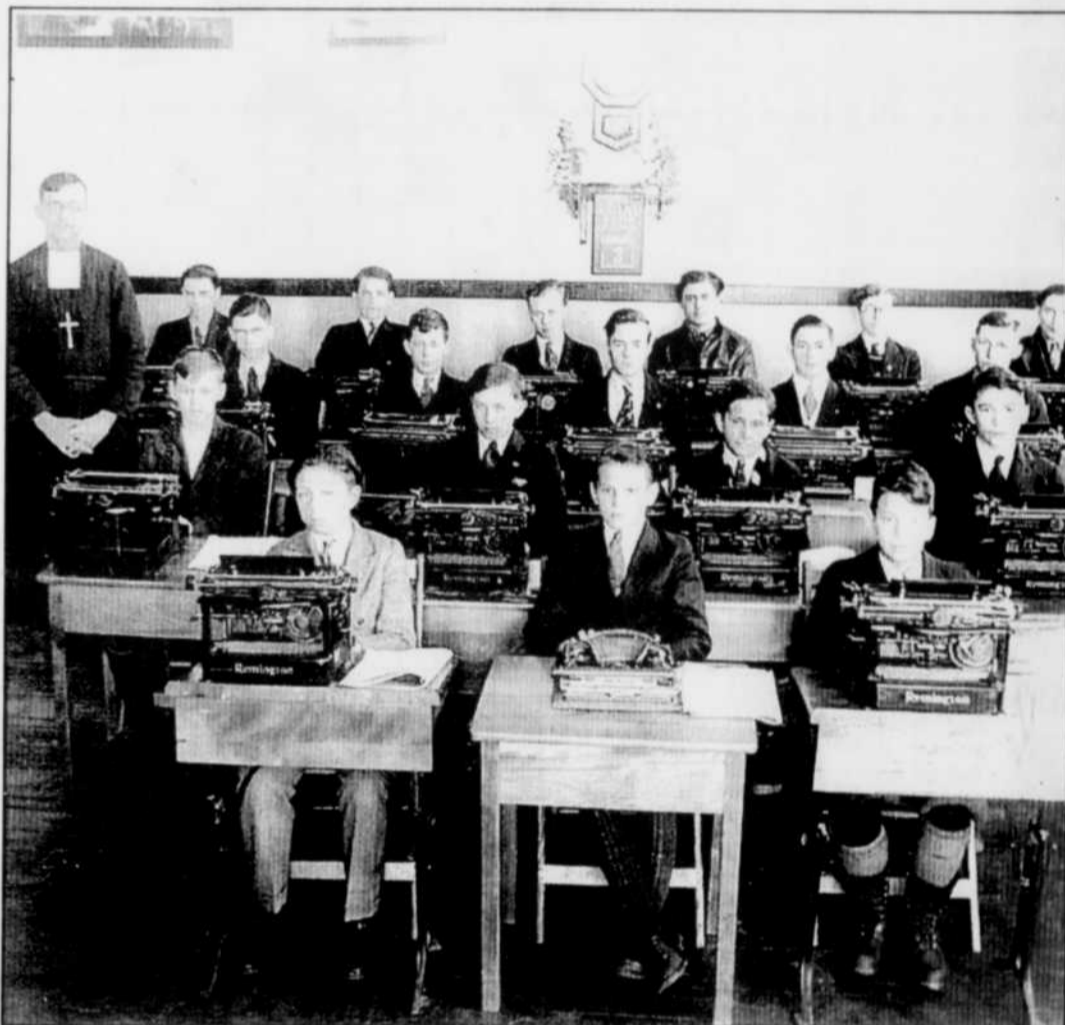
(Source: Société d'histoire de Saint-Stanislas)



Classe de couture

Par une belle journée, au couvent des Filles de Jésus de Saint-Stanislas, on tient la classe de couture en plein air. Ce couvent, fondé en 1907, était également un pensionnat.

(Source: Société d'histoire de Saint-Stanislas)



Cours de dactylo

Vers 1925, au collège Saint-Zéphirin de La Tuque, un groupe d'élèves assiste à la classe de dactylo. Depuis cette époque, le paysage scolaire a bien changé, les ordinateurs ayant remplacé avantageusement les vieilles machines à écrire.

(Source: Société historique de La Tuque et du Haut-Saint-Maurice)

Profession: mercenaire



VOYAGE DANS LE TEMPS
FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

Avant d'être les seigneurs de Yamachiche, les frères Gagy avaient été des mercenaires et ils auraient pu se tirer dessus. Sans blague. La raison est simple: ils faisaient carrière dans des pays ennemis. Voici comment et pourquoi.

Précisons d'abord que les Gagy étaient suisses et que les Suisses étaient considérés comme les meilleurs soldats du monde. Aussi, au lieu de s'obstiner à cultiver des terres de roches, là-haut dans les Alpes, ils descendaient se mettre au service des princes et des papes.

Le bonhomme Gagy, premier du nom, s'était mis au service de la Hollande, petit pays têtard qui était devenu une puissance coloniale et commerciale. Dans les années 1730, on retrouve donc ce Hans George Gagy à La Haye, royaume des Pays-Bas, avec ses deux fils qui vont eux aussi choisir la carrière des armes. Ils suivront la route de la gloire, de la poudre et du fric, mais n'aboutiront pas au même endroit. Conrad Gagy participera aux aventures

des Britanniques partis conquérir le Canada. Son frère Barthélémy sera commandant de la fameuse «Garde suisse» du roi de France, dans son palais de Versailles. Les deux frères se trouvent donc séparés par un océan, mais aussi par l'énorme fossé qui sépare à l'époque la France et l'Angleterre. Mais les deux mercenaires seront réunis par notre histoire régionale.

Au Canada, grâce à ses amis anglais, Conrad Gagy va connaître la fortune des armes et la fortune tout court. Après avoir participé à la Conquête, il va se fixer à Trois-Rivières et acquérir des terres du côté de Yamachiche. Il sera aussi copropriétaire des Forges de Saint-Maurice. Il va mourir en 1786 et sa concubine Élisabeth Wilkinson, huit ans plus tard. Le testament de Conrad Gagy prévoit alors que ses biens iront à son frère Barthélémy, si seulement on peut le retracer.

On le retrace effectivement. Commandant des Gardes suisses au service du roi de France, il aurait pu être massacré par la foule, lorsqu'ont éclaté les troubles de la Révolution. Il a préféré fuir vers la Suisse, avec sa famille, dont son fils Louis, qui servait comme lieutenant dans le régiment de son père. En 1795, les voici tous à Trois-Rivières, pour recueillir l'héritage de l'oncle Conrad, soit les seigneuries de Dumon-

tier, Grandpré et Grosbois (en partie), le tout assorti d'un manoir seigneurial et de quelques dépendances, situées dans la paroisse de Yamachiche.

Mais les Gagy ne seront jamais paroissiens de Yamachiche, tant pis pour la bonne sainte Anne. Ce sont de fiers protestants qui fréquentent la communauté anglicane de Trois-Rivières. Barthélémy Gagy quittera ce monde en 1797 et sa plaque funéraire, en bronze solide, sera fixée à un mur de l'église anglicane de Trois-Rivières, où l'on peut la voir encore aujourd'hui.

Ainsi ont vécu les frères Gagy, mercenaires de leur état, qui vendaient leurs services aux princes les plus offrants, au risque de se retrouver un jour face à face dans la bataille. De nos jours, il existe encore des gens comme ça. On les appelle des «athlètes professionnels».

Besoin de te confier?

Tel-Écoute

Trois-Rivières..... 376-4242
 Louiseville..... 228-9633
 Shawinigan..... 537-5225

DISCRETION ASSURÉE

Le Nouvelliste invite 150 personnes à la première de

SAMUEL L. JACKSON **EUGENE LEVY**

Le BOSS

Version française de The Man

Le jeudi 8 septembre à 19h00 au cinéma du Cap

Le troupe des 75 lettres passe double à nos le 1er septembre. Les gagnants recevront un laissez-passer double par le poste.

À L'AFFICHE DÈS LE 9 SEPTEMBRE

www.allianceatlantisvivafilm.com

HOROSCOPE

Bélier

(21 mars au 19 avril)

On est toujours capable d'avoir du temps. Ceux qui disent ne pas en avoir suffisamment pour se consacrer à une activité donnée expriment plutôt que celle-ci ne figure pas au sommet de leurs priorités. Dans un sens ou dans l'autre, les prétextes relatifs à l'horaire et à l'emploi du temps peuvent faire surface aujourd'hui.

Taureau

(20 avril au 20 mai)

Toujours de passage en Taureau, Mars vous procure un maximum d'entrain. Toutefois, ne permettez pas à une personne indécise de vous ralentir ou de perturber vos projets de journée. Les confidences peuvent revêtir une importance significative, et vous en apprendrez davantage au sujet des autres si vous consentez à vous révéler.

Gémeaux

(21 mai au 21 juin)

La Lune en Gémeaux risque de vous exciter et de vous rendre particulièrement volubile aujourd'hui. Vous serez capable d'amuser vos interlocuteurs et de divertir un auditoire. Toutefois, faites attention de ne pas monopoliser toute l'attention lors d'une occasion de groupe.

Cancer

(22 juin au 22 juillet)

Les aspects planétaires agrémentent vos unions et vos associations. Vous pouvez actuellement rassembler des gens et former un nouveau groupe, qu'il s'agisse d'un cercle d'amis ou d'un groupe d'associés professionnels. Toutefois évitez de faire traîner les choses. Une proposition ne sera pas disponible éternellement.

Lion

(23 juillet au 22 août)

Du moment que vous le savez, est-il vraiment nécessaire de démontrer aux autres que vous avez raison? Il est peut-être préférable d'éviter un long débat inutile. Vous pouvez découvrir un nouveau bonheur en vous libérant de certains comportements motivés par l'orgueil. Un acte d'humilité ne passera pas inaperçu.

Vierge

(23 août au 22 septembre)

En cette étape anniversaire, la Lune en Gémeaux peut causer quelques remous à la Vierge, mais il vaudra mieux parler que de garder silence. Les meilleures excuses ne se limitent pas à de simples paroles. Pensez-y si vous désirez vous faire pardonner, ou si quelqu'un manifeste le désir de revenir dans vos bonnes grâces.

Balance

(23 septembre au 23 octobre)

Le trigone que forme la Lune en Gémeaux avec Vénus en Balance vous donnera l'occasion d'exceller dans tout projet artistique ou décoratif. Tant vous maniez habilement formes et couleurs, vous serez capable de joindre le confort à l'esthétique et d'épater la galerie. Mais cet aspect planétaire n'exclut pas les étincelles...

Scorpion

(23 octobre au 21 novembre)

Il suffit de demander pour recevoir. La retenue face à l'expression de vos aspirations ne vous rapportera rien; c'est le temps d'oser et de foncer! Vos aptitudes sociales et votre aisance en public vous ouvriront toujours des portes. N'hésitez pas à inclure quelqu'un de nouveau dans vos activités.

Sagittaire

(22 novembre au 21 décembre)

La visite de la Lune en Gémeaux, face au Sagittaire marque une effervescence sur le plan de la vie sociale. Vos contacts se multiplieront et certains d'entre eux seront susceptibles de vous offrir de belles opportunités. Une réunion peut marquer le commencement d'une union ou d'un partenariat. C'est aussi le temps de réessayer une tentative qui avait échoué.

Capricorne

(22 décembre au 19 janvier)

Il est inutile de courir après les autres; une attitude décontractée, voire détachée, risque de les intriguer davantage. Le moment est propice aux changements que vous envisagez; n'attendez pas plus longtemps. Bon samedi pour les jeux d'adresse et pour tout ce qui touche aux performances physiques.

Verseau

(20 janvier au 18 février)

Le passage de la Lune en Gémeaux fera ressortir votre côté astucieux, coquin et même un peu espiègle, ce qui promet de mettre du piquant dans votre journée! Cet aspect de votre personnalité peut piquer la curiosité d'une nouvelle personne avec laquelle vous développez une complicité quasi instantanée.

Poissons

(19 février au 20 mars)

Ce samedi, la Lune en Gémeaux pourrait bien plonger les Poissons dans une situation ambiguë. Toutefois, le malaise ressenti disparaîtra aussitôt que vous osez discuter franchement des éléments qui ne sont pas clairs. Si vous n'osez pas parler par crainte de faire de la peine, c'est à vous-même que vous causerez du tort.

SUPERGRILLE No 169

Par Michel Hannequart www.hannequart.com

40x40 grid for the crossword puzzle.

- 16. Rentre une affirmation - Se marient - Se bident - Retour violent des vagues - Prénom féminin - Elle est bavarde - Article de Barcelone.
17. Figure géométrique - Sœur et femme d'Osiris - Glisse - Étendue d'eau - Exagérément - Membre d'une confrérie religieuse de l'Inde - Prévenus.
18. Rendu plus long - Neuvième mois du calendrier islamique - Morceaux de musique - Série d'allers et retours - Sorte de baicon clos - Lettre grecque.
19. Plante grimpanche - Lac d'Écosse - Petites filles - Qui est en forme de soie de porc - Sorte de pâté - Excédée.
20. Inflorescence - Estoniens - État d'Asie, ouvert sur le golfe Persique - Sucrer du lait - Disposition naturelle à faire le mal - Phocques des mers chaudes - Poche abdominale.
21. Protester - Langue de terre entre deux mers - Galapagos - Bifteck très épais et tendre - Menacés pas la graphiose - D'avoir - Fils du premier vigneron.
22. Disparition d'une allergie - Se voutent généralement à la douzaine - Infinitif - Crache en Sicile - La partie de dedans - Africain.
23. Société anonyme - Partie d'un camion - Plante des Andes, à tubercules comestibles - Partie saillante des pattes d'une ancre - Fournit du foie gras - Trépanner - Emblème de la royauté, en France.
24. Extraire du lait - Machine photographique - Contourne au savoir-vivre - Sont distribués à Hollywood - Cale utilisée en mécanique - Courbé.
25. Actionné - Il est hors du commun - Démentis - Protecteur de Rê, dans l'ancienne Égypte - Joie débordante et collective - Peut se jouer à l'orgue - Conjugaison.
26. Danse - Epoinée - Qualifie un suffrage - Signes constitués de deux points juxtaposés - Halo visible aux seuls initiés - Utile pour un assemblage.
27. Sans leur complément habituel - Se crie dans une corrida - Se présenter devant un juge - Peut assez facilement voler en éclats - Ancien ouï - Faciles - Voile - Néon.
28. A moitié - Générosité - Être près de mourir - Arbre de l'hémisphère Nord - Génies maléfiques, dans la mythologie arabe - Mille-pattes - Plus au nord qu'à l'ouest.
29. Première personne - Hachoirs - Écrire sur un calepin - Française - Action de limiter.
30. Obligation rigoureuse - Inscrits sur l'axe, sans pédoncule - Offensée - Pourri - Utile au golf - Son couvercle est fendu.

À la table

Chowder de maïs frais aux crevettes

ROBERT BEAUCHEMIN
(collaboration spéciale)

La ferveur de l'été fléchit mais cela ne veut pas dire que nous devrions être triste. Au contraire, côté cuisine, nous avons de quoi célébrer: les marchés sont pleins de ce qu'il y a de meilleur, le maïs, les prunes, le melon, les premières pommes de la saison, et surtout, surtout, les tomates. Voici des idées de fin de saison et de début de saison des récoltes.

Inspiré des magnifiques soupes crémeuses de la côte est américaine, je vous en propose une autre version ici, plus française et élégante d'esprit et moins rustique. Vous pouvez omettre les crevettes si vous voulez et servir ce chowder bien froid, et ne pas utiliser de piments jalapeno si vous êtes sensible. Mais ce serait dommage. Le petit mordant est exquis. (pour 4 personnes)

Ingrédients:

- 1 oignon émincé
- 1 piment jalapeno, coupé en rondelles et épépiné
- 4 épis de maïs, frais du jour préférablement, les grains retirés à l'aide d'un couteau aiguisé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge (ou moitié-moitié, huile et beurre)
- 3 tasses de bouillon de volaille (ou, si vous en avez sous la main, un bon bouillon maison fait à partir des carapaces de crustacés)
- 1/2 tasse de crème 35 %
- Jus d'une lime
- Quelques filaments de safran, infusés 15 minutes dans l'eau chaude (facultatif)
- Une pincée de poivre de Cayenne (facultatif)
- Sel marin et poivre du moulin
- Douze crevettes de taille moyenne, avec la carapace (facultatif)
- Une petite tomate, épépinée et coupée en petits dés (facultatif)

Préparation:

1- Faites cuire (ou suer) les oignons et les rondelles de jalapeno dans l'huile

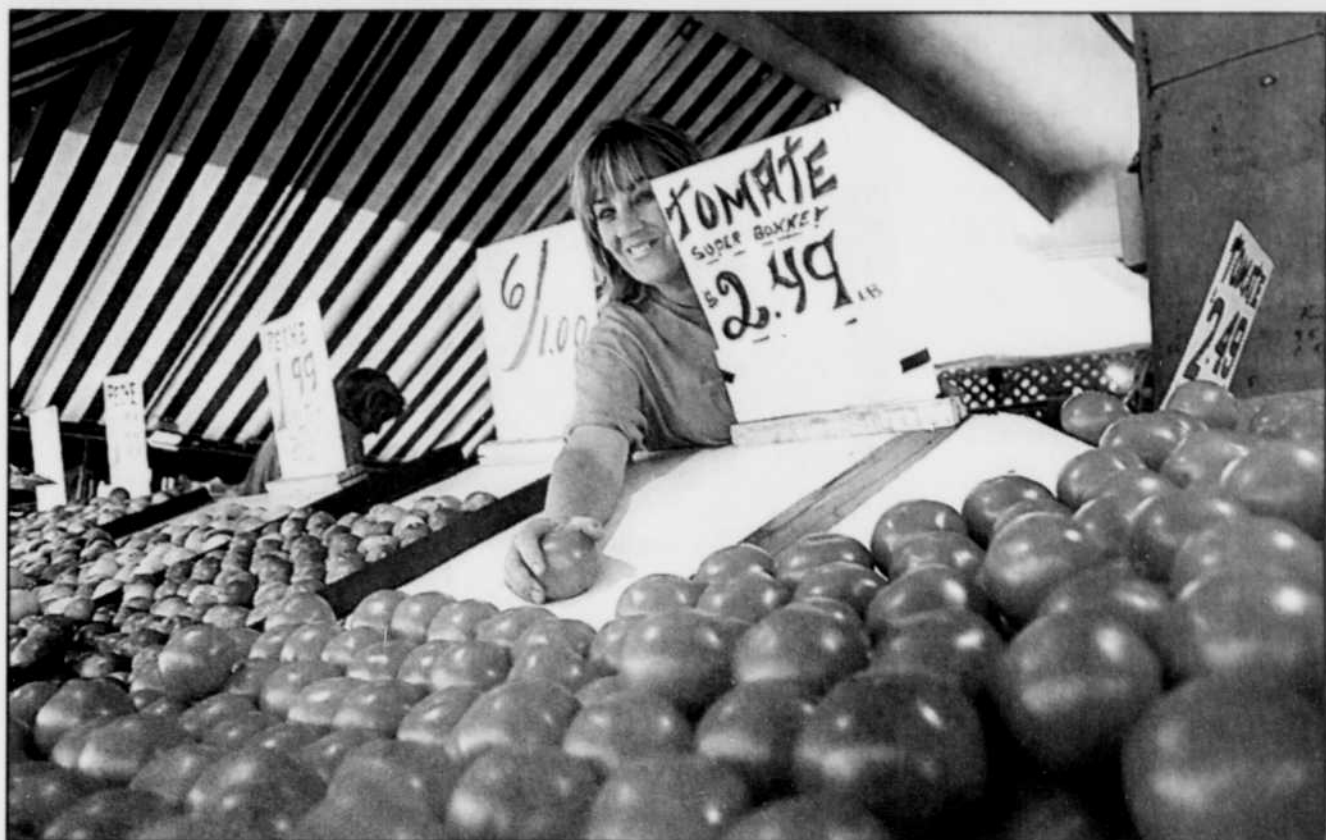


PHOTO: LA PRESSE

Les marchés sont pleins de ce qu'il y a de meilleur: c'est le temps d'en profiter!

Olives marinées aux agrumes

On sert ces olives à l'apéro, avec un Campari soda, un verre de blanc italien, un Pinot Grigio par exemple ou un verre de Vinho verde.

Ingrédients:

- 1 1/2 tasses d'olives noires, Kalamata ou portugaises
- 1 1/2 tasses d'olives vertes
- 1 tasse d'huile d'olive extra vierge de bonne qualité
- 1/2 tasse de coriandre fraîche, finement ciselée
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 6 gousses d'ail, coupées en tranches fines
- 3 c. à soupe de persil frais, ciselé
- 1 c. à soupe de zeste de citron râpé

Préparation:

1 c. à soupe de zeste d'orange râpé
1/2 c. à thé de piments rouges secs, écrasé

1- Combinez tous les ingrédients dans un large sac de plastique. Fermez hermétiquement, agitez bien pour mélanger tous les ingrédients et mettez au frigo pour au moins une journée entière et jusqu'à trois jours. Un peu avant de présenter à vos convives, mettez des olives dans un bol et laissez reposer à la température de la pièce pour une heure avant de servir. Vous pourrez conserver le reste des olives jusqu'à une semaine.

Spaghettis aux tomates no. 100, ciboulettes aillées et basilic citronné (4 portions)

J'ai emprunté cette recette de pasta

Ingrédients:

- 1/2 tasse d'huile d'olive extra vierge italienne
- 4 gousses d'ail, finement émincées
- 500 ml ou 2 tasses de petites tomates miniatures (parfois appelée tomates no. 100) entières
- Un demi-paquet de ciboulette aillée (disponible au marché) sinon de la ciboulette ordinaire
- 12 feuilles de basilic citronné (disponible au marché, sinon du basilic commun ou du basilic thai feront quand même l'affaire)
- Sel marin et poivre du moulin
- 500 g de spaghettis de bonne qualité

Préparation:

1- Dans un grand chaudron rempli d'eau, ajoutez 2 c. à soupe de sel et amenez à ébullition. Dans un poêlon, faites chauffer l'huile d'olive puis ajoutez les gousses d'ail. Laissez cuire environ 2 minutes à feu moyen jusqu'à légère coloration. Ajoutez les tomates, la ciboulette et le basilic et faites sauter à feu vif jusqu'à ce que les tomates soient sur le point d'éclater. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

2- Jetez les spaghettis dans l'eau bouillante et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet (d'ordinaire 6-7 minutes pour une cuisson vraiment al dente). Une fois cuits, jetez les spaghettis dans le poêlon contenant les tomates, et laissez cuire à feu vif pendant encore 1 minute et servez dans quatre assiettes creuses. Ce plat, insiste Batali, se mange SANS fromage. Si vous y tenez, vous pouvez toujours terminer le plat en versant un filet d'huile d'olive extra vierge, seulement si elle est de très bonne qualité.

Qu'est-ce qu'un bon sommelier?



CHRONIQUE DES VINS
JACQUES BENDIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Le bon restaurant, où le vin est à l'honneur, se fait un devoir d'avoir à son service un bon sommelier. Quelles sont ses qualités?

D'abord, il a goûté et connaît ses vins... qu'il a choisis et achetés pour ainsi dire amoureux.

Autrement dit, il connaît ce qu'il s'apprête à vendre, comme ce doit être le cas pour tout bon commerçant.

Pragmatique, il aura fait l'acquisition de vins convenant, par leur style et le prix qu'en demandera l'établissement, au statut - et bien sûr à la cuisine - de l'endroit.

Travaille-t-il dans un restaurant qui pratique des prix modestes, il évitera d'acheter des vins qui devraient être forcément vendus trop cher à la clientèle.

Ou, à tout le moins, il n'en achètera que très peu. Au cas où...

Est-il au service d'un restaurant réputé, ou d'un grand restaurant, il veillera à ce que la carte des vins comprenne, néanmoins, des vins de tous les prix. De grands vins, de très bons vins, mais aussi des vins de qualité plus modeste, de façon à satisfaire tous les désirs éventuels des clients.

Autrement dit, ne figurent pas sur sa carte que des bourgognes aux noms... claquant comme des drapeaux (Clos de Tart, Chambertin, Musigny, etc.), mais également d'appellations plus modestes (Bourgogne, Santenay, etc.).

Et de même pour les autres vignobles.

Car il y a des clients (très souvent connaisseurs) qui répugnent à payer au restaurant des prix astronomiques pour une bouteille de vin. Et qui préfèrent, alors, se contenter simplement de vins à prix correct, judicieusement choisis.

«Les grands vins, on les boit chez soi», se plaisent à dire de tels clients.

Aimable, sans prétention, le bon sommelier... est comme du bon pain.

Il sait que le vin intimide certains clients (comme il était intimidé lui-même à ses débuts), et son premier soin est de les mettre à l'aise.

Jamais il ne les traite de haut, jamais (si c'est le cas) il ne leur fait sentir leur ignorance, jamais il ne leur fait perdre la face en leur faisant la leçon...

Lorsqu'il sait quels plats ses clients s'approprient à commander, il avance quelques suggestions de vins qui se marieront aux mets, en veillant à leur en offrir de différents prix.

Presque toujours, il voit, à leurs réactions, jusqu'à quel prix ils sont prêts à aller.

Mais il ne les pousse pas à commander les

La notation

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

La règle

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

plus chers possible, histoire de gonfler la recette.

Car il sait par expérience que le client qui quitte le restaurant heureux en sera le meilleur ambassadeur.

Le client connaît-il le vin, ou prétend-il s'y connaître, le sommelier le laisse choisir, se contentant, au besoin, de lui en suggérer un qui conviendrait mieux. En mettant ses gants blancs, naturellement...

Ce vin-ci ou ce vin-là pourrait aussi aller très bien, dira-t-il en substance.

«C'est comme vous voulez», ajoute-t-il.

Le vin débouché, à la table même, devant le client, et à moins que celui-ci préfère le faire lui-même, il goûte le vin, afin de s'assurer qu'il est en bon état.

Enfin, il sert tous ses vins à la température adéquate. Les blancs bien frais, et non pas glacés comme des glaçons, les rouges agréablement rafraîchis.

Le bon sommelier le sait, il est là pour faire le bonheur du client, lequel a toujours raison...

Mais... quelles sont donc les principales qualités du bon sommelier, selon cette fois l'un des plus réputés de la profession?

«L'humilité vient peut-être en premier», répond à cela Don-Jean Léandri, qui est également professeur de sommellerie à l'École hôtelière de Laval.

Il poursuit: «Aussi d'avoir de la psychologie. Pour connaître ton client, cerner ses goûts, ses moyens. Ça englobe également tout le travail de salle. Les sommeliers sont aussi là pour aider leurs collègues, ils ne doivent pas oublier qu'ils font partie d'une brigade.»

Car, explique-t-il, le bon sommelier ne s'en tient pas forcément qu'au service du vin, il ne se drape pas dans ses connaissances. Au besoin, il pourra donc jouer le rôle de maître

d'hôtel, aider les serveurs à servir, etc.

Il lui faut de plus «des connaissances de culture générale, aussi bien sur la cuisine que sur le vin, sur tout ce qui entoure le service de table», ajoute-t-il.

En fait, il suffit d'avoir mangé un jour dans un restaurant où officiait Don-Jean Léandri pour savoir ce qu'est un bon sommelier...

Des vins

Vin modeste, et vendu dans de nombreuses succursales, le Corbières 2003 Les Forts de Bories-Azeau, au plus moyennement corsé, souple et donc velouté en bouche, et dans lequel dominant au plan olfactif les nuances de fruits noirs de la Syrah, est un vin qui, malgré son prix très doux, présente néanmoins certaines nuances (cuir, figues séchées, etc.) et qui n'est donc pas dépourvu d'une certaine complexité. A boire, et donc à ne pas garder.

C, 512632, 11,95 \$, ★★★, à boire.

C'est tout l'opposé pour ce qui est du Coteaux du Languedoc 2001 Domaine du Silène des Peyrals, très coloré, quasi opaque, au bouquet large, généreux, aux notes fumées et de fruits noirs, et qui affiche la même générosité en bouche. Corpulent, dense, puissant, ou pas loin de l'être, ses tannins sont gras et aimables, le tout étant fort buvable malgré son niveau élevé d'alcool (14,5 %). Mais le prix est assez salé...

S, 10327980, 29 \$, ★★★(★) \$\$\$, à boire, 2-3 ans.

Vin de la plus humble des appellations du Bordelais, le Bordeaux 2001 Sirius, d'un millésime tout ce qu'il y a de plus classique pour ce vignoble, à la robe bien transparente, au bouquet de fruits rouges et cuits, légèrement épicé-boisé, pourrait facilement passer à l'aveugle pour un petit Saint-Émilion ou un vin de côtes, genre Premières-côtes-de-Bordeaux, ou Bordeaux-côtes-de-francs. Peu corsé, souple, facile, on le boira dans l'année qui vient. Mais... on le souhaiterait un peu moins cher.

C, 223537, 18,10 \$, ★★ et même **(*) \$\$, à boire, 1 an.

Un porto LBV

Goûté de nouveau cet été, le porto LBV 1988 Offley, servi à l'aveugle par un ami, avait gardé tant de fraîcheur et se présentait avec une telle complexité que j'ai cru un porto millésimé, ou vintage.

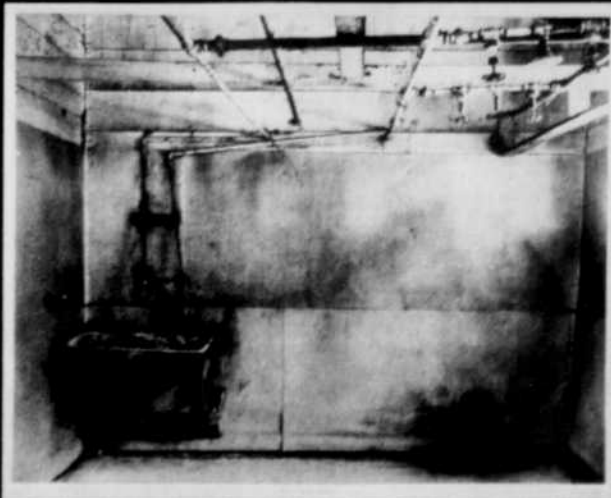
Le très beau LBV 1999 Quinta do Tedo tiendra la route avec autant de brio. Très coloré, avec aussi une petite nuance acajou en bordure du verre, son élégant bouquet de fruits noirs est très proche de celui des vintages. Et la bouche suit, charnue, parfaitement équilibrée, distinguée, avec de séduisantes saveurs de fruits noirs.

S, 884700, 31 \$, ★★★(★) \$\$\$(\$), à boire, 6-7 ans.

Du 12 juin au 4 septembre

BIENNALE INTERNATIONALE D'ESTAMPEU CONTEMPORAIN

- au Centre d'exposition Raymond-Lasnier
- à la Galerie d'art du Parc
- à la Maison Hertel-de-la-Fresnières
- à l'ancienne gare de Trois-Rivières
- au Musée québécois de culture populaire



Stephen Dixon, Canada

INFOS:

http://sites.rapibus.net/biennale-trois-rivieres
bied@v3r.net
819 370 1117





Inspirations Manon LeBlanc

À côté des magazines design qui vantent une décoration inaccessible et hors de prix et des publications traditionnelles de brico familiale, les lecteurs amateurs d'ambiances imaginatives et d'accessoires originaux trouveront désormais *Inspirations Manon LeBlanc*, le magazine de déco créative. Dans ce tout nouveau magazine très tendance, la réputée décoratrice Manon LeBlanc nous inspire pour créer l'atmosphère qui nous convient à travers 100 pages couleur remplies de photos, de reportages et de suggestions. Publié par les Éditions Gesca et vendu au coût de 6,95 \$, le premier numéro d'*Inspirations Manon LeBlanc* est disponible en kiosque depuis hier.

«Je suis particulièrement enthousiaste de rejoindre les lecteurs avec un magazine dont le mot-clé est la créativité. Non seulement la qualité de sa présentation et de ses photos en font un véritable reflet des tendances, mais il me permet de pousser plus loin la recherche de concepts à la portée de tous et adaptables au goût de chacun», indique Manon LeBlanc.

100 pages d'idées pour s'inspirer

À travers les sections Brico, Déco et Atelier, Manon LeBlanc plonge dans le vif du sujet en réinventant des pièces avec quelques coups de pinceaux bien placés et des tissus choisis, en magasinant du neuf et du vieux pour créer des ambiances uniques et en transformant ou en détournant de leur usage habituel des objets de la vie quotidienne. Au fil des cinq numéros annuels, les lecteurs apprécieront aussi les visites d'ateliers d'artistes et de maisons créatives, les séances de magasinage dans les boutiques les plus hot en ville et chez les brocanteurs de quartier, la remise à neuf d'objets 100 % récup, sans oublier les nombreux conseils et idées de saison.

Une idée amusante... exploitée de façon banale

SONIA SARFATI
La Presse

COMÉDIE
ROMANTIQUE
MONSTER-IN-LAW
(V.F.: MA BELLE-
MÈRE EST UN
MONSTRE)

★★★

De Robert Luketic. Avec Jennifer Lopez,
Jane Fonda, Michael Vartan.
Sortie: 30 août

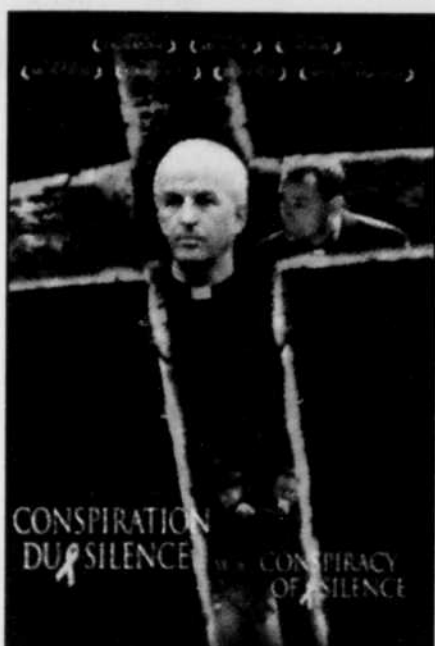
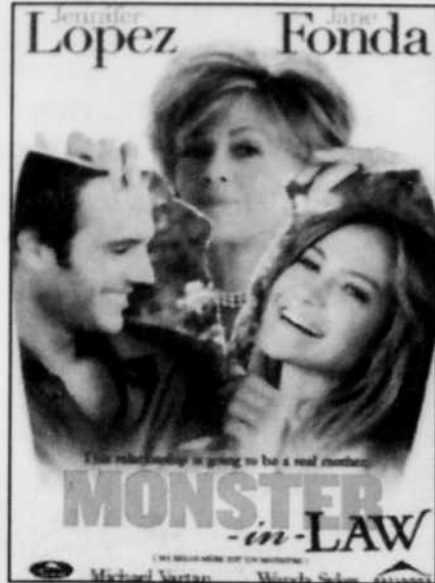
Il y a des ingrédients positifs à *Monster-in-Law*. D'abord la distribution. Jane Fonda, de retour après 15 ans d'absence à l'écran. Et Michael Vartan, le neveu de Sylvie (et non son fils, comme entendu à moult reprises), dont le sourire craquant a fait craquer Jennifer Garner dans l'aventure *Alias* - laquelle est maintenant la belle de Ben Affleck, l'ex... de Jennifer Lopez. Dont la présence, dans ces circonstances, devient (presque) positive. En fait, c'aurait été le cas si on avait eu accès aux discussions de coulisses entre les deux «lâchés». On a plutôt le droit à l'histoire d'une émule de Barbara Walters qui, après avoir pétié une coche devant la caméra, sombre dans la dépression et, pour passer le temps, tente de faire débarrasser le plancher à la fiancée de son fils. L'idée était amusante. Elle est seulement, ici, exploitée de façon banale. On devrait pouvoir donner un coup de pied aux trop grands adeptes du pied de la lettre!

DRAME
CONSPIRACY OF
SILENCE
(V.F.: LA
CONSPIRATION
DU SILENCE)

★★★

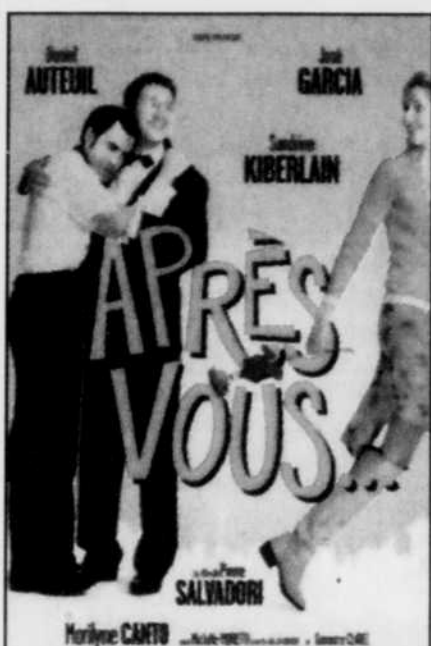
De John Deery. Avec Jonathan Forbes,
Jason Barry, John Lynch. Sortie: 30 août.

Avec quel sourire (amer) on regardera *Conspiracy of Silence*, en repensant par un propos méprisants tenus récemment par une tête de l'église catholique à la suite de l'ordination de femmes! Ce film irlandais fait, sur un thème au-



tre (celui du mariage des prêtres - horreur!), une dénonciation des effets du conservatisme et de l'hypocrisie qui semblent (ne jetons pas la pierre sans preuve) sévir au Vatican. Le film s'ouvre sur un jeune prêtre qui, au moment d'une rencontre au sommet de dignitaires, brandit une pancarte sur laquelle on peut lire: «L'église est atteinte du sida!» Il est expulsé derechef. Met fin à ses jours.

Trois ans plus tard, un journaliste veut raconter son histoire et entre alors en contact avec un autre prêtre qui va être mis au banc: sa vocation est aussi forte que l'appel de la chair. Mais l'un exclut-il l'autre? On peut toujours aller poser la question à l'ami Grégoire.



FILM D'AVENTURES
SAHARA
(V.F.: SAHARA)

★★

De Breck Eisner. Avec Matthew McConaughey, Penelope Cruz, Lambert Wilson. Sortie: 30 août

Décidément abonné aux rôles de personnages tordus dans les films américains, Lambert Wilson sévit dans *Sahara* en tant qu'entrepreneur français aux intentions on ne peut plus mauvaises (depuis quelque temps, Hollywood a remplacé les Allemands et les Russes par les habitants de l'Hexagone dans le rôle de tête... de Turc). Heureusement, pour contrecarrer ses plans, surgiront

un aventurier charmeur et charmant, son copain maladroit et attachant et une femme de (belle) tête. En expédition en Afrique, le tandem aura vent d'un plan qui pourrait mettre en péril l'écosystème du pays, du continent, de la planète (et l'équipage de la navette spatiale?). C'est gros en budget, en jeu, en explosions. Mais mince quant au reste.

COMÉDIE
APRÈS VOUS

★★★(★)

De Pierre Salvadori. Avec Daniel Auteuil, José Garcia, Sandrine Kiberlain. Sortie: 30 août

Il vous suffit de voir le nom de José Garcia au générique d'un film pour vous transformer en machine à soupis. C'est donc avec l'enthousiasme de celle qui va se faire arracher une dent que vous vous êtes assise devant *Après vous*. Deux heures plus tard, vous auriez presque souhaité avoir un confesseur pour savoir comment vous faire pardonner tant de mauvaises pensées! Mais vous auriez pu vous douter que ce ne serait pas le navet imaginé: autour de votre meilleur (!), deux acteurs formidables, Daniel Auteuil et Sandrine Kiberlain.

Ça va ainsi: Garcia incarne un homme qui veut mettre fin à ses jours parce que Kiberlain l'a largué et il ne pose pas le geste fatidique parce qu'Auteuil l'en empêche - et pousse le vice à chercher la belle envolée. Drôle de trio qui évolue sur des dialogues fins, tout en suivant une ligne de vie qui aurait pu n'être qu'amère. Le résultat est savoureux - à votre corps défendant.

AUTRES SORTIES
(30 août)

* *Schulze Gets the Blues*: comédie dramatique de Michael Schorr. Avec Horst Krause, Harald Warmbrunn. La preuve que la musique adoucit les mœurs... mêmes ceux qu'un Allemand gros et rustre.★★★

* *Lilo & Stich 2: Stich fait clic*: film d'animation dans lequel Stich perd la boule mais pas les scénaristes: une suite sympathique et réussie!★★★(★)●

TÉLÉVISION

Un portrait de Lynda Lemay

DANIÈLE L. GAUTHIER
Montréal (PC)

Menant sa carrière sur deux continents, nous n'avons pas vu la jeune interprète-auteure, compositrice-productrice-metteuse en scène depuis belle lurette à la télévision québécoise. De retour d'une longue tournée européenne, Radio-Canada présente un portrait de l'artiste, *Lynda Lemay: authentique*, ce dimanche, à 20 h.

Quand même extraordinaire, l'énergie et la créativité de cette jeune femme! Ce document nous montre comment elle a réussi à gagner le cœur des Français... avec Charles Aznavour en tête de lice. Comment parvient-elle à concilier toutes ses activités? De plus, elle vient de créer *Un éternel hiver*, un opéra-folk qu'elle a entièrement conçu et qui comprend une cinquantaine de nouvelles chansons. Ce spectacle sera présenté aux quatre coins du Québec à compter de septembre.

Ce documentaire la présente en coulisses à Marseille, sur la route de Montpellier, après un spectacle au Casino de Paris, dans sa loge avec sa guitare. Elle parle des étapes de la production de son opéra-folk, des interprètes (Fabio Toupin, Yvan Pedneault, Manon Brunet, Daniel Jean, tous de nouveaux venus dans la chanson), et des sujets qui la préoccupent tels que les hommes, la famille, son rôle de mère, son mode de vie.

Imposer des limites
aux enfants

De plus en plus, nous entendons les adultes déplorer le fait que les enfants ne sont plus éduqués et n'ont aucun respect de l'autorité. Guy Corneau et ses invités abordent ce sujet chaud et délicat pour comprendre l'éclatement des valeurs établies.

On ne peut nier le fait que depuis plusieurs années, une majorité de pa-

rents ont exclu autorité et discipline des valeurs transmises à leur progéniture. Il semble que la permissivité ait pris le relais et devienne le *modus vivendi* généralisé ou presque.

Devant ce constat, le psychanalyste soutient que le fait que les parents reviennent exténués et coupables du travail pourrait être la source de ce «désengagement» de l'autorité et de la responsabilité parentales.

Les comédiens Martin Larocque et Charlotte Laurier participent à l'émission du mardi 30 août, 21 h, au Canal Vie. Ils donnent leur point de vue, en tant que parents, sur ce triste phénomène social qui, avec le temps, semble gagner du terrain. À noter que l'émission *Guy Corneau en toute confiance* revient pour une nouvelle saison à la programmation 2005-2006.

Du jamais vu à
la télévision

La semaine dernière débutait une série de trois émissions, *Sauvage sera le futur*, un impressionnant document qui donne un aperçu sur ce que seront devenus la Terre et ses habitants dans 200 millions d'années. À quoi ressembleront ses habitants, comment auront-ils survécu, comment se nourriront-ils? Le visage de la Terre aura changé et scientifiques et experts, grâce à la technologie du 3D, nous en donnent une idée à *Télé-science*, le lundi 29 août, à Télé-Québec.

TVA propose un véritable party de filles à *Comicographie*, ce dimanche, 20 h. Pour cette *Spéciale Femmes*, on a réuni «la méchante» Marie-Lise Pilote, Clémence Des Rochers, qui raconte ses problèmes de ménopause, de même que Diane Lavallée, Gylaine Tremblay, Michèle Richard, Dominique Michel, Claudine Mercier et quelques autres.●

EXPO Tanguay 36 versements
Des prix Spectaculaires

VENEZ
RENCONTRER
NOS CONSEILLERS
EXPERTS

5,1 MP

ZEISS

SONY

Caméra numérique (378229)

- 5,1 Megapixels • Zoom optique 12x
- Objectif Carl Zeiss • Écran LCD 2,5 pouces
- Mémoire interne 32 Mo • Flash
- Objectif interchangeable • Retardateur



699⁹⁵
19⁴⁴
36 mois

4,1 MP

FUJIFILM

Caméra numérique Finepix E500 (384827)

- 4,1 millions de pixels • Objectif à zoom Fujinon 3x
- Sortie vidéo NTSC / PAL • Carte-mémoire xD-picture
- Écran de 2 pouces à ACL

259⁹⁵
722
36 mois

Livraison et service GRATUITS à la grandeur de la province

TANGUAY
INFORMATIQUE



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

* Sur approbation du service du crédit Accord D Desjardins. Ne payez que les taxes de vente (TPS et TVQ). Si un versement vient en souffrance, un intérêt sera calculé à compter de la date d'échéance du versement au taux annuel de 19,5% et sera chargé mensuellement au compte du client. (Exemple: solde en souffrance de 100\$, l'intérêt pour une période de 30 jours sera de 1,63\$). Achat minimum requis: 100\$ - 12 versements, 500\$ et plus, et items sélectionnés - 36 versements. Photos à titre indicatif. Détails en magasin.