



Styles

SORTIES • GASTRONOMIE

Le Nouvelliste

Loisirs

Gastronomie

Les petits monstres sont de retour - page S8

Fantaisies d'Halloween - page S6



IMAGE MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

Caramboles, figues, mangues... Emmenthal, havarti, gorgonzola... Moutarde aux violettes, aux noix, au cognac... La variété et l'exotisme dans les produits d'alimentation dénotent d'une tendance à l'ouverture de la part des consommateurs. On peut trouver de plus en plus de variétés de produits non seulement dans les boutiques spécialisées, mais aussi dans les épiceries de grande surface.

Le luxe dans l'assiette

Variété et exotisme sur les tablettes

Il y a cinquante ans, découvrir une orange dans un bas de Noël était une joie. Le fruit était considéré comme une denrée rare. Le père Noël du temps n'aurait certes pas pu trouver dans son entrepôt une carambole, une mangue ou un kiwi, des fruits qui ne figuraient pas sur les listes d'épicerie — ou de cadeaux de Noël — des Québécois.



MARIE-JOSÉE MONTMINY

Symptôme alimentaire de la tendance à la mondialisation, la diversification des produits que l'on peut désormais trouver sur les tablettes des épiceries peut témoigner de l'ouverture des papilles gustatives grâce à l'éclatement des frontières géographiques et culturelles.

Alain Beaupré, copropriétaire de la pâtisserie Le Muscadin, voit justement un lien entre le voyage et le raffinement des tendances gastronomiques. «Les gens voyagent de plus en plus et reviennent avec des bagages de connaissances. Ils goûtent diverses choses ailleurs et veulent les retrouver ici», note le commerçant.

M. Beaupré a ouvert sa boutique d'alimentation fine il y a cinq ans au centre-ville de Trois-Rivières. À la genèse de cette idée d'affaires, il y avait le constat, au sein de son entourage, d'un certain besoin pour ce genre de commerce.

Le magasin porte le nom de pâtisserie, mais on y retrouve une impressionnante variété

de produits importés. Moutarde de moût de raison, taillerins aux cèpes et bolets, ou tartinade de fleurs et de fruits sauvages font partie de l'offre de denrées disponibles dans ce magasin.

Cette tendance à l'exotisme dans les produits d'alimentation ne se remarque pas seulement dans les boutiques dites «fines». Les épiceries de grande surface aussi se mettent au diapason des saveurs multiples et offrent de plus en plus de variétés de produits, et ce, dans plusieurs secteurs.

Le département des fruits et légumes en est un qui a vu ses inventaires se diversifier depuis l'époque où l'orange était considérée comme exotique. Bien sûr, la vocation agricole de la Vallée du Saint-Laurent a toujours su fournir à la population les pommes de terre, le maïs et autres légumes cultivés ici.

Mais les endives, le cresson, les rabioles et les pois mange-tout ne garnissaient certes pas les salades de nos grands-mères. Des jeunes à la fin de la vingtaine se souviennent aussi

Voir ASSIETTE en page S2

DISPONIBLE EN MAURICIE ET SUR LA RIVE-SUD

Galilée
votre ticket
pour le monde!

NOS TARIFS

INTERNAUTE OCCASIONNEL
9,95 \$ / mois
15 heures d'utilisation
95 ¢ / heure supplémentaire

INTERNAUTE QUOTIDIEN
15,95 \$ / mois
100 heures d'utilisation
95 ¢ / heure supplémentaire

INTERNAUTE BRANCHÉ
22,95 \$ / mois
heures d'utilisation illimitées

OBTENEZ 1 MOIS GRATUIT

NOUVEAU! GRATUIT!

Courriel nomade
PIGEON VOYAGEUR
Lisez et envoyez
des messages même lors
de vos déplacements.

Galilée
www.sogotel.net

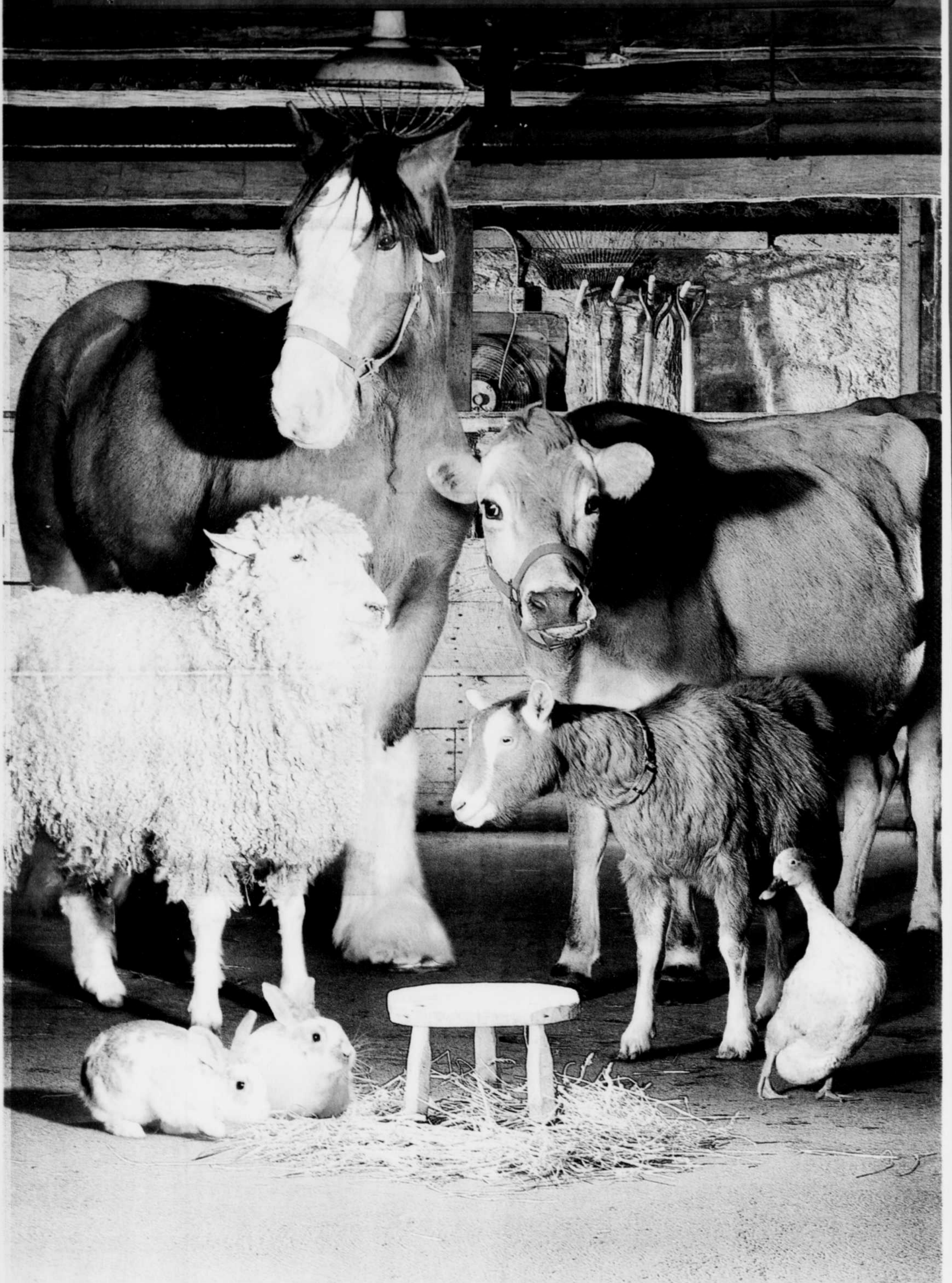
Communiquez avec nous
pour obtenir le nom de l'agent
autorisé le plus près de chez vous.

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



workopolis.com Alerte d'emplois : Directeur, technologie du bétail

L'une des dizaines de milliers d'offres d'emploi disponibles «sur-le-champ» affichées chaque jour sur le plus important site d'emplois au Canada.



workopolis.com

LE PLUS IMPORTANT SITE D'EMPLOIS AU CANADA



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

Alain Beaupré est copropriétaire d'une boutique d'alimentation fine. Selon lui, le fait que les gens voyagent de plus en plus favorise le développement de goûts alimentaires plus exotiques et originaux.

Le marché des fromages fins s'est développé de façon considérable depuis l'époque où le cheddar canadien et le fromage en grain étaient les deux produits les plus connus.

ASSIETTE

Suite de la page S1

d'une époque où le kiwi, dans une boîte à lunch, suscitait la curiosité des petits amis à l'heure de la récréation.

Les comptoirs de fromage également, ont évolué de façon à donner de plus en plus de compétition au tranches Singles de Kraft.

«Avant, on ne connaissait que le fromage cheddar canadien et le fromage en grains. L'évolution s'est faite très rapidement, au niveau des fromages», observe Yvan Lévesque, qui travaille dans le domaine de l'alimentation, de la boucherie et de la cuisine depuis la fin des années 60.

Pré-retraité, M. Lévesque travaille comme boucher-conseiller à la boucherie Fouquet Morel, un commerce d'alimentation spécialisée ayant pignon sur rue depuis nombre d'années à Trois-Rivières. Les variétés de fromages se comptent par dizaines au commerce où il travaille, allant du fromage bleu plus conventionnel au brie au saumon fumé.

Alain Beaupré estime pour sa part à 150 le nombre de variétés de fromage qu'il peut tenir dans son commerce. «J'ai beaucoup de fromages importés que l'on ne peut trouver ailleurs», garantit-il. Les comptoirs des épicereries ont par ailleurs suivi le mouvement, et offrent plusieurs marques de plusieurs types de fromages.

PETITS MARCHÉS SUR GRANDES SURFACES

Les épicereries nouveau genre, avec leurs concepts de réunion de plusieurs petits marchés sur une grande surface, diversifient aussi leur offre dans les domaines des viandes et des poissons. Le filet de sole existe toujours, mais il trône désormais sur les banquettes des présentoirs avec la lotte, le filet de tilapia, le loup de mer et le filet de vivaneau.

«J'ai un nouveau poisson, le Saint-Pierre, qui n'était pas connu il y a six mois. On n'en vendait pas, au début, et là, on le fait connaître et on en vend régulièrement», note Patrick, un commis à la poissonnerie au marché IGA Papette.



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

La variété se remarque aussi dans les condiments. Les vinaigres balsamiques prennent diverses arômes, tout comme les moutardes, les huiles et les sauces de tout genre.

La notion de «faire connaître» est importante aussi dans le créneau moins traditionnel du marché de l'alimentation. «Je suis surpris de l'enseignement qu'il faut faire», commente Alain Beaupré. Le commerçant, tout comme le boucher-conseiller chez Fouquet Morel, se font une mission de faire connaître les produits sur leurs tablettes et de proposer différentes façons de les utiliser.

Les professionnels de l'alimentation ont eux aussi eu à s'adapter aux évolutions. «Quand j'ai commencé, le pâté de foie gras et le pâté de campagne, on ne connaissait pas ça. Peut-être plus dans l'hôtellerie, mais pas dans les épicereries», raconte M. Lévesque.

Maintenant, le boucher peut vendre des rillettes d'oie, du lapin aux noisettes ou de la mousse de canard au pinneau. M. Lévesque donne aussi l'exemple des saucisses. Alors qu'auparavant, les saucisses porc et boeuf, bœuf ou veau constituaient l'ensemble du choix des consommateurs, maintenant, l'imagination est presque la limite des saveurs de saucisses.

POUR QUI?

Yvan Lévesque remarque que les gens plus âgés sont «plus difficiles à

convaincre» que les jeunes qui, plus curieux, hésitent moins à essayer de nouvelles choses.

M. Lévesque tout comme M. Beaupré s'entendent pour dire que les produits qu'ils vendent sont des produits de luxe, mais qu'il existe bel et bien un marché pour ce type de clientèle.

«Oui, les gens aiment se payer du luxe, une récompense», croit Alain Beaupré. Le coût de plusieurs produits achetés dans les épicereries fines est souvent supérieur à celui des produits sur les tablettes des épicereries de chaînes, mais selon M. Beaupré, le client en a pour son argent.

«Par exemple, les pâtes grand-mère aux oeufs sont plus chères que des pâtes ordinaires. Mais une fois qu'on a goûté à ça dans une épicerie fine, on ne veut plus revenir en arrière!», prétend-il. Aux consommateurs qui ne se laissent pas décourager par les prix, on peut vendre 200 \$ une bouteille de vinaigre balsamique vieillie de 25 ans.

La clientèle de la pâtisserie Le Muscadin est surtout constituée de gens qui travaillent dans les environs et de résidents du quartier. Le vendredi après-midi est particulièrement achalandé, alors que les gens font provision pour la fin de semaine. ●



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

Les terrines et pâtés de foie se sont aussi raffinés avec les années. À la boucherie Fouquet Morel, on en concocte des recettes originales.



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

La variété que l'on retrouve désormais sur les tablettes des épicereries et des boutique de fine alimentation peuvent être considérés comme des produits de luxe, mais contribuent à stimuler l'appétit!

Variété et santé

Pour que le plaisir soit au rendez-vous

MARIE-JOSÉE MONTMINY

Trois-Rivières

La variété dans l'alimentation peut être perçue comme une affaire de luxe quand on songe à toutes les fantaisies que l'on retrouve sur les tablettes des épicereries. Mais cette diversité peut également contribuer au maintien d'une bonne santé.

Évidemment, on ne parle pas de la nécessité absolue d'intégrer les rillettes d'oie au cognac dans les repas quotidiens pour être en bonne santé. Après tout, nombre de générations ont survécu sans caviar de carpe ou de café noisette et crème sur la table.

Par contre, une plus grande diversité dans l'assiette est loin de nuire à la santé. Céline Raymond, diététiste rattachée au CLSC du Centre-de-la-Mauricie, indique que «de façon directe, la variété apporte un avantage pour aider à couvrir tout l'apport nutritionnel recommandé par le Guide canadien».

Mme Raymond donne l'exemple du groupe alimentaire des fruits et légumes, où il est important de varier la consommation. La diversité au sein de ce groupe permet un apport plus large en vitamines, notamment. Il faut seulement trouver les moyens de convaincre les enfants que le brocoli, les champignons et les choux de Bruxelles sont

bons!

À cet effet, on peut commencer à initier les enfants à l'exotisme très tôt, puisque déjà, on remarque dans les épicereries que les purées en «petits pots» ont aussi suivi la tendance à l'originalité. On peut nourrir bébé avec de la purée de fraises, mais les saveurs «pommes à la hollandaise» et «délice hawaïen» peuvent aussi figurer au menu...

La variété dans les produits d'alimentation comporte aussi des avantages qualifiés d'«indirects» par la Céline Raymond. «L'alimentation doit demeurer un plaisir», résume la diététiste. Le

fait d'agrémenter les classiques de l'alimentation d'un peu de fantaisie apporte sa part de stimulus pour les papilles gustatives.

«Entretenir l'appétit nécessite une certaine variété. La variété est un atout, et aide à soutenir, à stimuler l'appétit», ajoute la diététiste. Essayer de nouveaux produits, expérimenter de nouvelles recettes contribuent à entretenir le plaisir de manger.

Mme Raymond remarque particulièrement chez les aînés une carence dans la diversité de l'alimentation. Ce facteur n'aide pas à stimuler l'appétit chez ce groupe d'âge qui a parfois tendance à négliger son alimentation. ●

Une vision mode, un regard exclusif!

jean petit
opticien

Examen de la vue sur place par un optométriste

257, Mgr Courchesne, Nicolet
293-2020

455, rue des Forges (centre-ville)
Trois-Rivières
375-2635

1060802

Propulsez vos plaisirs

Avec la télé numérique

- Qualité d'image exceptionnelle
- Son Dolby[®] numérique, prêt pour le AC3
- Grande variété de chaînes
- Signal stable et constant
- Sélection de films à la carte payables par visionnement
- Liberté de choisir vos chaînes
- Et bien plus!

Multivision
Avec notre service **Multivision** exclusif, chacun peut écouter son émission sur sa télé, sans décodeurs additionnels!

Avec **Rapidus**

- Vitesse extrême
- Temps d'accès illimité
- Navigation instantanée et sans attente
- Libère votre ligne téléphonique
- Temps de téléchargement ultra rapide
- Seulement 29,95 \$ par mois

Vous aurez au moins deux fois plus de plaisir avec nos nouveaux forfaits télé numérique-Internet.

Composez le **693-5151**
ou visitez le **www.cogeco.com**
dès maintenant!

COGECO Propulseur d'images

Maison et jardin

Les gouttières à nettoyer



CLAUDE SAVARY

La cueillette des feuilles mortes sur votre terrain est-elle terminée? Chez moi, il va falloir que je m'y mette résolument si je ne veux pas être pris par le froid et les premiers flocons de neige.

En travaillant sur mon terrain, plus tôt cette semaine, je me suis rappelé qu'il fallait aussi que je sorte l'échelle pour nettoyer les gouttières. Voilà un élément qu'il ne faut pas négliger à l'approche de l'hiver. Il est important de dégager complètement les gouttières pour permettre à l'eau de pluie de s'écouler facilement. Si cela est vrai toute l'année, ce l'est encore plus à cette période de l'année. Si les débris de feuilles ne sont pas nettoyés, le gel va les figer pour le reste de l'hiver.

Dans les quincailleries, vous trouverez quelques outils simples pour enlever les feuilles. Mais mon truc à moi est encore plus efficace, je pense bien humblement. Je raccorde un long tuyau de plastique (comme ceux qu'on utilise pour les canalisations d'un aspirateur central) à mon aspirateur d'atelier. Ce long tuyau permet de garder l'aspirateur au sol pendant qu'on aspire les feuilles à l'autre extrémité. Pour que la tâche soit encore plus simple, vous collez à l'extrémité du long tuyau des sections soudées. En fait, une fois l'assemblage terminé, cela ressemble à une canne.

Pendant que vous serez au bout de



Parmi les dernières corvées de l'automne, le nettoyage des gouttières n'est pas à négliger.

votre échelle, profitez-en pour vérifier l'état des gouttières. Leur pente d'égouttement est-elle toujours bonne? Y a-t-il des fuites?

S'il y en a, appliquez un produit goudronné ou du silicone que vous prendrez soin de lisser pour éviter que cette réparation n'obstrue le passage de

l'eau. Si la gouttière est en acier, recouvrez la fuite avec une bonne couche de colle à toiture par dessus laquelle on posera une feuille d'aluminium épais.

Procédez de la sorte à deux reprises, puis appliquez une troisième couche de colle. Si c'est la descente pluviale qui est perforée, changez la tout

simplement.

Par ailleurs, certaines personnes vont installer un grillage au-dessus des gouttières pour éviter l'accumulation des feuilles mortes. C'est une bonne idée mais il vous faudra tout de même nettoyer ces grillages puis que les queues des feuilles font s'infiltrer au

travers. Même chose si vous avez installé une crépine au dessus de l'orifice de la descente pluviale.

La meilleure solution, si vos gouttières ont été installées il y a plusieurs années, c'est de les remplacer tout simplement. Vous pouvez acheter des gouttières en section dans les quincailleries. On les offre en plastique ou en métal. Il faut savoir, si vous le faites vous-mêmes, que la pente d'écoulement doit avoir 1/4 de pouce par 10 pieds de longueur. Des supports doivent être fixés à tous les 30 pouces. Lorsque vous irez à la quincaillerie, vous trouverez peut-être un dépliant ou une feuille qui vous permet d'identifier toutes les pièces qui vous seront nécessaires. Bien évidemment, il vous faudra bien connaître vos mesures.

Mais avant d'entreprendre quoi que ce soit, pourquoi ne pas consulter une entreprise spécialisée? C'est peut-être un peu plus cher mais sachez que ces gens vous installeront des gouttières sans joints et dans des tons qui s'harmoniseront avec les couleurs de votre revêtement extérieur. Et vous serez certains que le travail a été bien fait et que la pente d'écoulement est la bonne.

Après la fermeture de la piscine, la pose d'un engrais d'hiver, le ramassage des feuilles mortes et le nettoyage des gouttières, ce sera à peu près la fin des gros travaux à l'extérieur en préparation de l'hiver.

Il y aura bien sûr le recouvrement des plantes et arbustes encore à faire mais rappelez-vous que vous aurez tout l'hiver ensuite pour vous reposer. ●



Des idées de lecture...

Trois-Rivières (CS)

La mode rétro existe même en ameublement. Ainsi, le numéro de novembre du magazine Rénovation Bricolage propose les plans complets pour réaliser une table réfectoire. Voilà un ouvrage qui s'adresse davantage à des bricoleurs expérimentés.

Par ailleurs, si vous avez le goût de l'aventure, vous apprendrez dans cette édition l'art de la dorure, un art jadis populaire qui gagne à être remis au goût du jour. Également, un supplément sur la robinetterie de cuisines et de salles de bains et des conseils pour l'achat d'une souffleuse.

Par ailleurs, Décoration Chez Soi propose pour le mois de novembre seize pages d'idées de décoration et des dossiers sur l'Halloween, le cinéma maison et les pièces de séjour. Si vous comptez vous rendre dans les Cantons de l'Est (après avoir bien sûr visité les attraits de la Mauricie et des Bois-Francs), vous découvrirez plein de suggestions de visites. Il y a la traditionnelle route des vins dans la région de Dunham mais il y a aussi plein de petits villages et de petits coins charmants. Il est aussi question de robinets et de luminaires. ●

Donnez-moi des roses... sauvages



BRIGITTE TRAHAN

Le choix d'un rosier est une question de goût. Certains rêvent de la rose parfaite comme on en trouve chez le fleuriste, d'autres misent

surtout sur la couleur, d'autres encore sur la rusticité, selon les besoins. Récemment, j'ai redécouvert les plaisirs du simple rosier sauvage dont je faisais peu de cas auparavant puisqu'il est plutôt commun et qu'il se plaît à pousser n'importe où, au bord des routes ou à l'orée des bois.

C'est en effet un arbuste qui joint l'utile à l'agréable. En plus de son parfum exquis, le rosier sauvage (*rosa acicularis*) donne des fruits, ou cynorhodons délicieux à l'automne. Si vous pouvez vous en emparer avant les oiseaux, vous pourrez les consommer en les amalgamant à des recettes de confitures (le goût de la rose, en particulier des pétales, est sublime avec les framboises) ou même les manger cuits en guise de légume d'accompagnement.

Si vous les laissez sur les branches, les cynorhodons attireront les oiseaux chanteurs en hiver. Ce n'est toutefois pas leur nourriture préférée. Ils ne mangeront donc ces fruits qu'en dernier recours mais ils seront éventuellement pour eux une source alimentaire importante.

Le rosier sauvage donne un arbuste d'environ 4 pieds de haut. Ses racines peuvent atteindre 55 pieds de profondeur. Il est donc très bien adapté à nos zones froides puisque son habitat s'étend de l'Alaska au Nouveau Mexique.

Il est même résistant au feu et reprendra vie si ses racines ont été préservées. Ses fleurs, au parfum sucré exquis, n'ont toutefois pas la grâce des rosiers hybrides de thé. Mais c'est là son plus gros défaut.



Le rosier sauvage est un arbuste qui joint l'utile à l'agréable. En plus de son parfum exquis, il donne des fruits délicieux à l'automne.

Le rosier sauvage sera heureux près des bouleaux, des pins et des épinettes.

Toutefois, laissez-lui de l'air et organisez-vous pour que les branches basses des autres arbres ne viennent pas empêcher l'évaporation de la rosée ou de la pluie qui se trouve sur son feuillage puisque, comme tous les rosiers, le rosier sauvage est porté à développer des maladies cryptogamiques.

Le rosier sauvage peut être l'élé-

ment central d'une plate-bande ou servir de haie fleurie à condition de lui donner beaucoup de soleil. Il est même recommandé dans les endroits susceptibles aux érosions.

Lors de sa plantation, faites un trou de grande dimension et assurez-vous de mettre beaucoup de compost, de tourbe de sphagne et de poudre d'os dans la fosse (environ 100 grammes). Assurez-vous de lui fournir un apport en

eau adéquat mais arrosez la base plutôt que le feuillage pour éviter le développement de maladies. Fertilisez l'arbuste au printemps et en été.

Tant que le sol n'est pas gelé, il est encore temps de planter un rosier puisque ceux-ci sont vendus en pots, dans les centres jardins. L'important, c'est de ne pas en secouer les racines et de bien s'assurer qu'il n'y a aucune poche d'air dans la fosse de plantation. ●

TOUS LES «CONFORTS»... À UNE SEULE PLACE!

NOUVEAU
MATELAS D'AIR
HALCYON
Une sensation flottante et réconfortante pour un confort sans égal.

Nous payons les deux taxes sur tous nos matelas à prix courant.

NOUVEAU
MATELAS D'EAU
HALCYON
Nouveau concept qui ne fait pas de vagues. Venez l'essayer.

Sous le signe du repos, un confort accessible.

Reffet d'autrefois... Confort d'aujourd'hui...

Les boutiques NAHTAJO
fusion • meuble • matelas

SERVICE DE DÉCORATION
Financement sur place

2442, boul. des Récollets,
Trois-Rivières 370-4512
site Internet : www.chez.com/nathajo

Sorties

cigb
102.3
Énergie

Le Nouvelliste
LE GRAND DÉCOMPTÉ
Énergie

TOP 30
ANGLOPHONE
Dimanche 9h à 12h

avec **Mike Gauthier** et **Anne-Marie Winthenshaw**



SD	CS	
1	1	How you remind me Nickelback
1	2	Stuck in a moment you can't get out of U2
3	3	Only time (Remix) Enya
7	4	Dig in Lenny Kravitz
6	5	Analyse The Cranberries
2	6	Amazing Madonna
4	7	Hunter Dido
5	8	Tragedy Marc Anthony
11	9	You rock my world Michael Jackson
8	10	Simple Creed Live
9	11	Hero Enrique Iglesias
17	12	Trouble Coldplay
14	13	Smooth criminal Alien ant farm
10	14	Island in the sun Weezer
13	15	Fill me in Craig David
12	16	Emotion Destiny's Child
19	17	In the end Linkin park
20	18	I'm already there Lonestar
22	19	What's going on All star tributo
23	20	Family Affair Mary J. Blige
27	21	Peaceful world John Mellencamp
24	22	Fallin' Alicia Keys
18	23	U remind me Usher
15	24	God gave me everything Mick Jagger
26	25	Side Travis
29	26	Pacific coast party Smash Mouth
--	27	Get the party started Pink
--	28	Answer the phone Sugar ray
30	29	Overcome Live
--	30	Life is a rollercoaster Ronan Keating

TOP 20
FRANCOPHONE
Dimanche 18h à 19h

avec **Marc Denoncourt**



SD	CS	
4	1	Chez nous Daniel Boucher
1	2	Me Gustas tu Manu Chao
2	3	L'oiseau reggae Big Sugar/Les Respectables
4	4	Près de moi Lorie
5	5	De la terre à la lune Okoume
7	6	Sous le vent Garou et Céline Dion
9	7	Celle que tu n'os pas Nicola Ciccone
8	8	Ma liberté Mélanie Renaud
3	9	Rêver mieux Daniel Bélanger
18	10	Le paradis des strip-teaseuses Zachary Richard
6	11	Comme Gémzés Stéfie Shock
13	12	Les p'tits pouvoirs Richard Séguin
14	13	Cambre tes hanches Les Respectables
16	14	Le petit castor Yelo Molo
17	15	Piquer tes fesses Ugo
11	16	Torrid'Amour Talisman
10	17	Mon exemple Philippe Berghella
19	18	Que l'amour est violent Garou
12	19	Quel dommage The Kim Band
21	20	Pas besoin de frapper Sylvain Cossette

Consultez le site internet de Radio Énergie au www.radioenergie.com pour écouter le Grand Décompte Énergie en «real audio».



LE NOUVELLISTE, SYLVAIN MAYER

«CONVERGENCE»

L'artiste-peintre Pierrette Doucet, de Saint-Joseph-de-Mékinac, présente en ce moment «Convergence». Cette série de quinze toiles, réalisées à l'huile, représente des paysages et des personnages. Sur cette photo, on peut voir deux tableaux qui s'inspirent du site de Marguerite Volant, à Saint-Paulin. L'exposition a lieu au café Caloca, à Shawinigan, et se poursuit jusqu'au 5 novembre.

ateliers

GALERIE D'ART DU PARC
Samedi 17 novembre
Encres et papiers: atelier de calligraphie japonaise présentée par Élise Dumais, samedi 17 novembre, à 14 h. Coût: 5 \$, matériel fourni. Réservation avant le 15 novembre au 374-2355 ou tel: 374-1758. Places limitées.

ciné-campus

SÉMINAIRE DE TROIS-RIVIÈRES
Du 27 octobre au 2 novembre
Samedi 27 octobre, 20 h. La couleur du Paradis. Dimanche 28 octobre, 14 h. La couleur du Paradis. Mercredi 31 octobre, 19 h 30. La couleur du Paradis. Vendredi 2 novembre, 19 h 30. Le Placard.

concerts

CONSERVATOIRE DE MUSIQUE DE TROIS-RIVIÈRES
Mercredi 31 octobre
Concert dans le cadre des Mercredis du Conservatoire, à 19 h, à la salle Armando-Santiago du Conservatoire, 587, rue Radisson à Trois-Rivières.

ÉGLISE NOTRE-DAME-DE-LA-PRÉSENTATION
Samedi 17 novembre
Soirée musicale variée aux profits de l'église Notre-Dame-de-la-Présentation. André Boissonneau, pianiste, reçoit une chanteuse, une violoniste et un saxophoniste le samedi 17 novembre, à compter de 20 h. Billets 10 \$.
Pour réservations: Presbytere de Notre-Dame-de-la-Présentation 536-3652, Presbytere Saint-Sauveur 536-2655, Madame Francoeur, 537-6113, André Boissonneau, 537-6375 ou 537-0397.

SALLE J. ANTONIO-THOMPSON
Samedi, 27 octobre
À 20 h, concert-bénéfice de l'Orchestre symphonique de Trois-Rivières.

expositions

GALERIE D'ART DU PARC
Jusqu'au 28 octobre
Francine Turcotte, estampe et techniques mixtes. À perte de vue: Dominique Laquerre, oeuvres photographiques. Autour du ruisseau: Réal Patry, installation, Refuge. Du mardi au vendredi, de 10 h à 12 h et 13 h 30 à 17 h. Samedi et dimanche, 13 h à 17 h.
Info: 374-2355.

MUSÉE DES ABÉNAKIS D'ODANAK
Jusqu'au 28 octobre
Dans le cadre de l'exposition: Le bois oeuvre, Zakhiwi. Également des visites guidées sur réservation peuvent être faites.
Information: 450-568-2600.

MAISON RODOLPHE-DUGUAY DE NICOLET-SUD
Jusqu'au 28 octobre
À l'atelier l'Ermitage, présentation de l'exposition: Un siècle, une vie. Du mardi au dimanche, de 10 h à 17 h.
Information: 293-4103.

CENTRE D'ART LOUISELLE-COTÉ-LÈVESQUE
Du 4 novembre au 20 décembre
Chemin de Lumière, avec Denise Duval, dessins intuitifs, Madame Dorval sera présente tous les dimanches après-midi, au grand salon du centre.
Information: 819-225-4088.

MAISON HERTEL DE LA FRESNIÈRE
Du 2 novembre au 9 décembre
Un objet, un livre, un écrivain - du Musée Marius Barbeau. Du lundi au vendredi, de 10 h à 16 h.

CENTRE D'EXPOSITION RAYMOND LASNIER
Jusqu'au 18 novembre
Réflexion sur la perception, du photographe Jean-Philippe Lemay et Parcours, du graveur belge Pol Authom. Du mardi au dimanche, de 12 h à 17 h.
Information: 372-4611.

CAFÉ-GALERIE L'EMBUSCADE
Du 4 au 30 novembre
Présentation, en rappel, du collage de l'artiste Daniel Lamotte. Vernissage, dimanche 4 novembre, à 16 h en présence de l'artiste.
Information: Gil Tremblay, 819-375-0720.

musées

MUSÉE DES RELIGIONS DE NICOLET
Jusqu'au 28 octobre
Présentation de l'exposition: Le bois mis en pièces mille et une petites dévotés. Heures d'ouverture: de 10 h à 17 h tous

LA LIBRAIRIE CLÉMENT MORIN
Rencontres animées par Patricia Powers.
Mercredi 28 octobre, 11 h, rencontre avec un ancien membre de Beau Domage, Robert Léger, pour son livre «Écrire une chanson».
Vendredi 2 novembre, 19 h 30, Georges Hébert Germain, auteur et journaliste, pour son dernier livre «Le Château».
Dimanche 4 novembre, 11 h, dans le cadre des découvertes régionales, Jean Montplaisir, pour son roman «La dame du Serpent».

spectacles

SALLE J. ANTONIO-THOMPSON
Dimanche 4 novembre
Anne Brocoli fera la joie des petits et des grands de la région de Trois-Rivières en montant sur la scène de la salle Thompson le 4 novembre, à 14 h, avec son spectacle Brocolimana.
Réservation: 819-380-9797 ou 1-866-416-9797.

SALLE J. ANTONIO-THOMPSON
Samedi 3 novembre
Les Grands Explorateurs: Bruxelles. Samedi, 3 novembre à 14 h 30, 18 h et 20 h 30.

MOULIN MICHEL
Samedi 27 octobre
Le Moulin Michel de Gentilly présente Néry et son spectacle L'étrange paradis. à 20 h.
Information: 298-2882.

SALLE ANAIS-ALLARD-ROUSSEAU
1er novembre
Iris Lorraine Desmarais joue du jazz, à 20 h.

INSTITUTION SECONDAIRE MONTFORT
Samedi 8 décembre
À 20 h 30, spectacle Les tireux de roches, au profits de l'école, 1805 rang Saint-Mathieu, Shawinigan-Sud.
Réservations: 538-3719 ou 536-2544.

CENTRE DES ARTS DE SHAWINIGAN
Jeudi, 1er novembre, 20 h, Yvon Deschamps en supplémentaire.
Vendredi, 2 novembre, 18 h, Terminus -chanson française-.

AU P'TIT PUB
Vendredi et samedi
2 et 3 novembre: Fred Pothier
9 et 10 novembre: Pierre Chainé
16 et 17 novembre: Steve Gravel
23 et 24 novembre: Steve Gravel
30 novembre, 1er décembre: Yvan Bourassa.
Les Happy lundis, dès 21 h avec DJ Dany P.
Tous les mardis et mercredis dès 21 h, Karaoké.
Les jeudis JURE-BOX toute la soirée.
Information: 819-372-5578.

théâtre

SALLE ANAIS-ALLARD-ROUSSEAU
Dimanche 28 octobre
Série Théâtre enfance-jeunesse: Mathieu trop court, François trop long. Une production de Mathieu, François et les autres, pour les enfants de 8 ans et plus. Dimanche 28 octobre, à 14 h.



LE NOUVELLISTE, SYLVAIN MAYER

GEORGES-HÉBERT GERMAIN

L'auteur Georges-Hébert Germain sera à la librairie Clément Morin le vendredi 2 novembre.

les jours.
Information: 293-6148.

VILLAGE DU BÛCHERON DE GRANDES-PILES
Jusqu'en octobre
Le Village du bûcheron de Grandes-Piles vous invite à visiter les installations de ce musée à ciel ouvert, de découvrir la vie d'un camp de bûcherons du début du siècle. Les heures d'ouverture sont, sauf exception, de 10 h à 18 h, tous les jours.
Information: 819-538-7895.

MUSÉE LAURIER
Jusqu'au 26 mai 2002
Présentation de l'exposition: Henri Bourassa et Armand Lavergne: une époque.
Information: 357-2185 ou 357-8655.

MUSÉE DES URSULINES
Jusqu'au 1er février
Une exposition sur les instruments de musique en bois, présentée dans le cadre de l'exposition territoriale de Médus-Muse, Le Bois Ouvre. Du mardi au vendredi de 9 h à 17 h et les samedis et dimanches de 13 h 30 à 17 h.
Information: 375-7922.

rencontre

BIBLIOTHÈQUE GATIEN-LAPOINTE
Mardi 20 novembre
Rencontre avec Louise Lacoursière, auteure de: Anne Stillman. La suite bientôt, mardi 20 novembre, à 19 h 30.



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

MAISON DE LA CULTURE

Deux expositions à voir à la Maison de la culture de Trois-Rivières. Photo du haut, celle du Belge Paul Authom dans la salle Découverte, s'appelle «Parcours». Ses estampes, dessins ou images numériques sont délicatement parfumés de la couleur sépia. Cette exposition peut-être visitée jusqu'au 18 novembre. Photo du bas, avec «Réflexion sur la perception», Jean-Philippe Lemay exploite des procédés photographiques anciens, comme l'émulsion Van Dyke, donnant une coloration en sépia, et la camera obscura, qu'il fabrique lui-même avec des cylindres. On peut voir son travail à la salle Raymond-Lasnier jusqu'au 18 novembre.

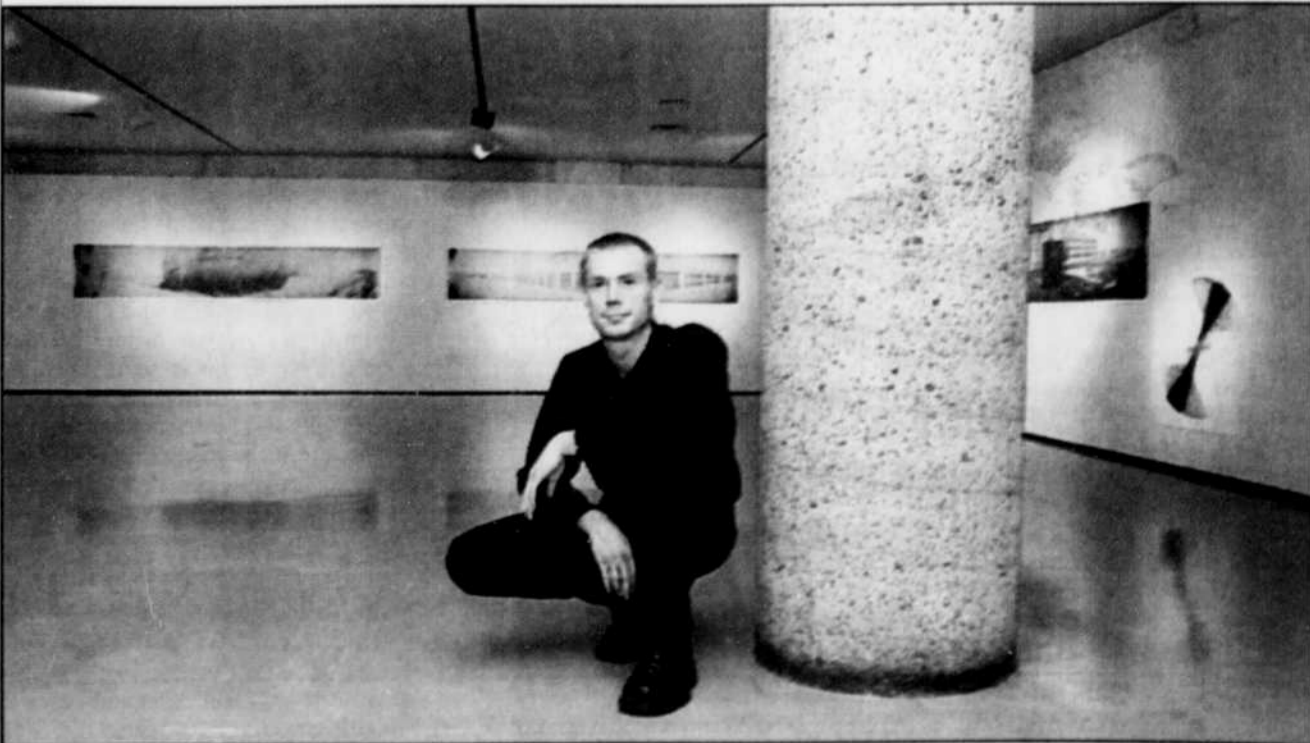


IMAGE-MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

Gastronomie

L'Halloween est à nos portes!



JACKY GALLAND

Voici une belle tradition qui doit être avant tout l'occasion de faire plaisir aux enfants.

J'aime beaucoup ces héritages qui permettent de garder nos repères dans nos vies souvent bien remplies et qui nous donnent l'opportunité de préparer des petites fantaisies dont en voici trois espèces de mon cru.

Potage à la citrouille à l'érable et patates sucrées

Cette fête annuelle est l'occasion de réaliser ce genre de soupe que l'on va présenter à même dans la courge que l'on aura évidée pour récupérer la pulpe, et qui nous servira de soupière. Pour ajouter à la présentation, je vous suggère de creuser des petites courges rondes après en avoir enlevé le chapeau. Elles vous serviront de bols à soupe.

Quelques chandelles par ci et par là et le décor est planté. Pour quatre personnes.

INGRÉDIENTS

½ tasse de beurre
1 poireau moyen
4 échalotes françaises
2 tasses de pulpe de citrouille
¼ tasse de sirop d'érable
2 tasses de bouillon de poulet
1 tasse de patates sucrées
1 c. à thé de gingembre
sel - poivre - persil frais

MÉTHODE

Faire fondre le beurre et ajouter le poireau émincé très fin, les échalotes hachées et le gingembre. Faire suer 10 minutes en remuant souvent. Incorporer la citrouille que vous aurez coupée en petits dés, ainsi que les patates sucrées émincées. Cuire encore 5 minutes, saler, poivrer et déglacer avec le sirop d'érable, ensuite, mouiller avec le bouillon de poulet et cuire à couvert 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement selon vos goûts et parsemer de persil frais haché.

Courge musquée au gratin

La courge musquée se prête bien à cette préparation car dotée d'une belle couleur jaune, elle est tendre et moelleuse et vous serez emballé par sa vitesse d'exécution et sa simplicité.

Pour un repas léger et équilibré, je l'accompagne

TRUC DE LA SEMAINE

Pour les petits fantômes, lorsque vous commencerez à travailler le mélange crème de guimauve, sucre glace avec le rouleau à pâte, à chaque passage du rouleau, saupoudrer de sucre glace et retourner votre abaisse, car la crème de guimauve a tendance à couler. Vos petits draps doivent être très fins. ●

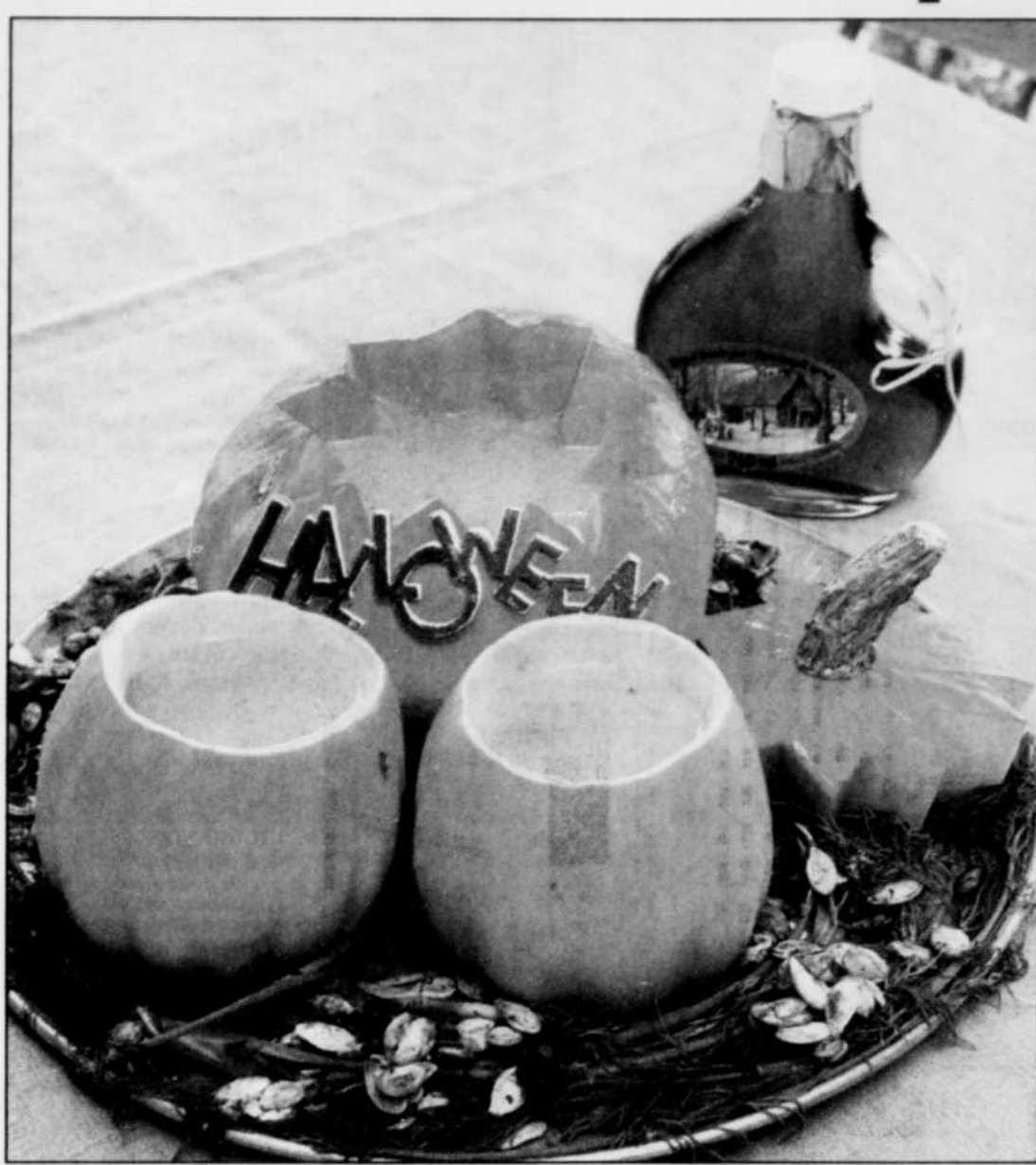


IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

Du potage à la citrouille présenté dans la pulpe même de la courge, quelle bonne idée!

gnerei simplement d'une salade frisée avec croûtons frottés à l'ail et assaisonnés d'huile d'olive et de vinaigre de framboise. Quatre personnes.

INGRÉDIENTS

1 courge musquée (environ 800 gr)
2 tasses de sauce tomate maison
100 gr de chapelure fine (1 tasse)
2 oeufs battus
thym - oregano
2 tasses d'huile d'olive
1 pincée de poivre de cayenne
100 gr de cheddar râpé

MÉTHODE

Peler la courge et la trancher assez mince (5 mm ou ¼ pouce). Mélanger la chapelure avec le poivre de cayenne, le thym et l'oregano. Tremper chaque tranche de courge dans les oeufs battus, puis dans la chapelure, les dorer dans l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Égoutter sur un papier absorbant. Les disposer en couches dans un plat allant au four en alternant avec un peu de sauce tomate. Saupoudrer de cheddar râpé et gratiner.



IMAGE-MÉDIA MAURICIE: PATRICK BEAUCHAMP

La courge musquée au gratin est un repas léger qui peut s'accompagner d'une salade frisée avec croûton à l'ail.

Un repas au septième ciel!

ROGER LEVASSEUR

(collaboration spéciale)
Victoriaville

Parmi les restaurants qui ont la cote à Victoriaville, on retrouve en haut de la liste Le Coq Noir qui a pignon sur rue au 308, Notre-Dame est, au centre-ville.

Dès que vous franchissez la porte du Coq Noir, vous vous laissez envoûter par la douce chaleur des boiseries de cette résidence d'époque, construite en 1922 par M. Jos Paradis, un homme

À la table

d'affaires local. La propriété et la disposition impeccable des salles à manger vous captivent également.

C'est toutefois à la consultation du menu que l'opération-charme prendra alors tout son sens. Tartare de filet mignon façonné et assaisonné à votre table, carré d'agneau à la fleur de thym, magret de canard, la symphonie de la mer, les queues de homard au coulis de homard vanillé, le pavé de caribou ou encore, pour les amateurs de veau, l'osso buco à la milanaise auront déjà fait frémir vos papilles gustatives. À la phase de la dégustation, vous aurez tout simplement l'impression de vous retrouver au septième ciel!

Le Coq Noir a une toute jeune his-

toire de cinq années d'opération seulement. Son propriétaire, M. André Ouellette, autrefois d'un commerce de mercerie du même nom, a débuté une deuxième carrière en réalisant un rêve qui avait débuté en 1967, lors de l'Expo de Montréal.

«J'avais été renversé par la culture et la cuisine fascinante de tous ces pays participants. Par la suite, j'ai voyagé beaucoup, découvrant partout où j'allais de nouveaux secrets culinaires. Je dois dire également qu'un restaurant comme Le Coq Noir répondait à un besoin, à Victoriaville. Nous offrons une fine cuisine européenne et régionale et, depuis la fermeture du Parigot, il y avait un grand vide pour ce créneau», a confié le propriétaire.

Une soixante de places sont disponibles à l'intérieur et l'été une terrasse cachée et bien aménagée offre autant de places.

Il y a deux cartes des vins: une première comportant une belle sélection de bouteilles connues ou des découvertes du propriétaire, et une seconde, sur demande, pour ceux dont les connaissances et attentes sont plus prononcées. Le personnel du Coq Noir se fait toujours un devoir et un plaisir de conseiller le client sur le choix de vin.

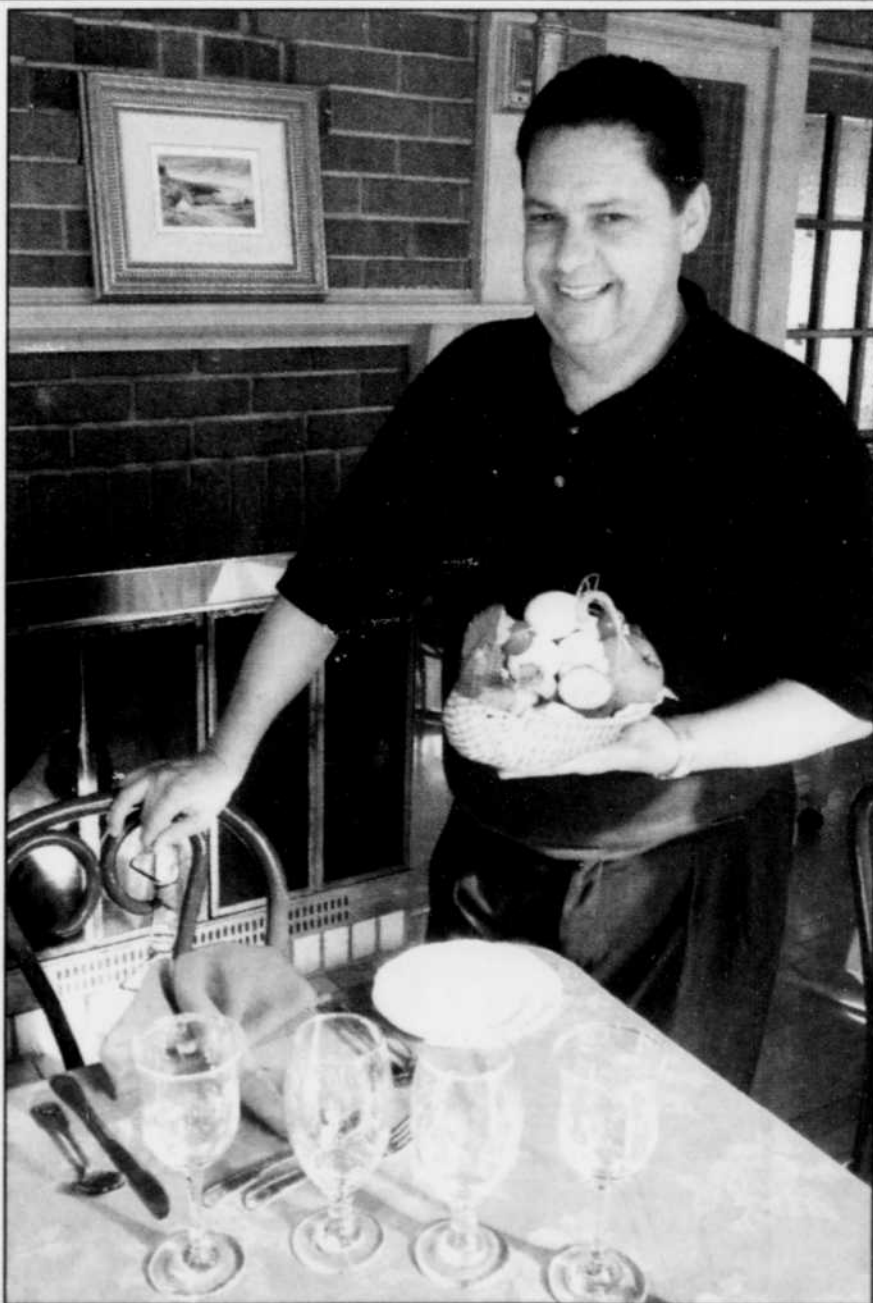
«Cette maison datant de 1922 est impeccable et nous y avons rien changé. Aucun cachet n'a été enlevé. Les

cuisines ont été aménagées dans le garage. Nous nous efforçons de créer l'ambiance qui fait que le client se sent comme chez lui», a confié M. Ouellette.

Ce dernier mentionne que le métier de restaurateur est devenu une véritable vocation. «Je suis maintenant dans le domaine depuis une dizaine d'années. J'ai pris des cours de perfectionnement à Montréal et à Drummondville et je n'arrête pas de me mettre à date. J'ai mon quart de travail aux cuisines, de façon à bien savoir ce qui s'y passe.»

«De nos jours, les gens sont devenus des connaisseurs. On ne peut pas leur passer n'importe quoi. Ils sortent, comparent et adoptent les meilleurs établissements. Quand les gens veulent manger du poulet, ils vont chez St-Hubert. Lorsqu'ils ont le goût d'un magret de canard ou d'un vrai tartare de filet mignon, c'est ici qu'ils se retrouvent. Cela explique que notre clientèle nous est très fidèle. Personnellement, j'ai toujours été un perfectionniste et dans ce travail, je pense que c'est un atout», a exprimé le restaurateur.

Au moment de notre visite, un nouveau chef-cuisinier s'appropriait à débiter au Coq Noir. «Patrick Corriveau est un jeune de Victoriaville. C'est un chef-cuisinier qui a déjà un bon bagage d'expérience. Il est plein de connaissances, d'énergie et de bonnes idées», a vanté M. André Ouellette. ●



LE NOUVELLISTE, ALAIN BEDARD

M. André Ouellette, le propriétaire du Restaurant Le Coq Noir, 308, rue Notre-Dame est, à Victoriaville, ne ménage rien pour que sa clientèle soit comblée pleinement.

Voyages

Le Vieux-Québec, l'attrait majeur

PRESSE CANADIENNE
Québec

La chose aurait été impensable il y a quelques années seulement: des touristes saoudiens et sud-africains en visite à Québec, en plein coeur de l'hiver. C'est pourtant ce qu'on a vu en janvier dernier. Cette nouvelle clientèle était attirée par l'hiver québécois et, en particulier, par l'Hôtel de glace installé sur les hauteurs des chutes Montmorency.

Des Saoudiens et des Sud-Africains, mais aussi des Japonais, des Allemands, des Anglais et des Français, en plus des habitués Américains, Canadiens et Québécois des régions.

Pierre Labrie est directeur de l'Office du tourisme et des congrès de la Communauté urbaine de Québec. Son organisme chapeaute le millier d'intervenants que compte le milieu. Il annonce que nous verrons bientôt des touristes tout neufs dans les rues de Québec: des Brésiliens, des Taïwanais et des Coréens. Et son organisme prospecte déjà l'énorme marché de la Chine continentale.

Directeur général du Hilton Québec, Robert Di Gaetano note lui aussi que sa clientèle vient de plus en plus d'horizons divers. Il retient en outre que les nouveaux touristes recherchent l'évasion en plus du charme unique de la ville. C'est pourquoi le Hilton a conclu une entente avec l'Hôtel de glace. Ces deux établissements hôteliers si différents offriront conjointement un forfait «à sensation forte», dès l'hiver prochain. Une nuit dans le confort climatisé, une nuit à se conserver entre quatre murs de glace.

Mais il n'y a pas que la provenance des gens qui bouge. L'autre révolution, c'est la saison touristique qui s'étire maintenant sur tout le calendrier. Les chiffres sont là pour le prouver. Si l'été attire 42 pour cent des six millions de touristes et de visiteurs, les trois autres saisons se partagent à peu près également le près de 60 pour cent du reste de la clientèle, selon les statistiques de 1999.

Il y a 30 ans seulement, la saison touristique durait de la Saint-Jean à la



Le Vieux Québec constitue l'attrait majeur pour les touristes dans la région de Québec.

fête de l'Action de Grâce. De la fin de juin, donc, au milieu d'octobre. Moins de quatre mois d'été. Elle reprenait vie durant trois mois pour la saison de ski, avec un pic pour le carnaval.

Ces touristes étaient américains et fortunés pour plusieurs. Ils logeaient le plus souvent au Château Frontenac. Le

découvraient en même temps l'existence de la Belle Province. Québec, la capitale et le berceau de l'éphémère empire français d'Amérique, était une destination incontournable.

Rapidement, la ville se donne un centre des congrès. La chaîne Hilton est la première à profiter de la manne. Elle installe son hôtel au nord de la colline parlementaire, à deux pas du Vieux-Québec. D'autres grands hôtels suivent le mouvement.

Le deuxième boom touristique arrivera au milieu des années 80 avec l'aménagement des stations de ski du mont Sainte-Anne et de Stoneham. La consolidation des hôtels et des motels en banlieue, notamment à Sainte-Foy, est dans la même logique.

La troisième vague, nous la vivons depuis les années récentes. Les établissements hôtelier, souvent haut de gamme, occupent les endroits stratégiques du centre-ville (Royal Palace, Royal William, Auberge Saint-Antoine, le Château Laurier agrandi, l'Hôtel du Nord (l'ancien hôtel Baillargeon), etc.

Les bed & breakfast et autres couettes et café poussent comme des champignons. Sur les 12 000 chambres de la région, les B & B en fournissent

près de 500. C'est devenu une curiosité locale et une mode que les visiteurs achètent pour des raisons économiques évidentes.

Outre le carnaval, les stations de ski et l'Hôtel de glace, le Festival d'été et les croisières, qu'est-ce qui les attire chez nous les touristes?

Un sondage Léger & Léger rendu public il y a un an montre que si la station du mont Sainte-Anne, le sanctuaire de Sainte-Anne-de-Beaupré, la chute Montmorency, les Plaines et le Village huron demeurent des destinations courues, l'attrait majeur, le «produit d'appel fort», comme disent les gens de marketing, c'est le Vieux-Québec.

L'arrondissement historique, avec ses fortifications restaurées, son architecture écrite à deux mains (française et britannique), sa couronne patrimoniale chargée d'histoire, attire comme un aimant. Cette ville connaît mieux que quiconque sa position géographique sur la boule terrestre. Ses habitants savent qu'ils vivent en Amérique du Nord. Pourtant, Québec a réussi à conserver jalousement un cachet européen indéniable que reconnaissent immédiatement les touristes d'outre-Atlantique. ■

Parce qu'il est permis de voyager en toute tranquillité, Voyages CAA-Québec est la seule agence qui vous offre autant de forfaits.

On voyage encore

<p>Québec Tourisme Québec</p> <p>QUEBEC Escale romantique 1 nuit, 2 repas Située dans le magnifique quartier du Vieux-Port, en plein coeur des sites historiques, l'Auberge Saint-Pierre vous invite à y jeter l'ancre... le temps d'une passion. Prix par personne, occupation double À partir de 217\$</p> <p>LAURENTIDES Mont Saint-Sauveur, ski et condo... 5 nuits, 5 jours de ski Avec ses cinq montagnes, la vallée de Saint-Sauveur offre du plaisir à profusion pour toute la famille. Prix par personne, occupation quadruple À partir de 338\$</p> <p>LAURENTIDES Romance à Tremblant 1 nuit, 1 repas, entrée au spa Le Scandinave Tremblant a acquis une solide réputation pour l'excellence de son hébergement et sa gastronomie. Fendrait parfait pour une sortie romantique. Prix par personne, occupation double À partir de 127\$</p>	<p>CHAUDIÈRE-APPALACHES Forfait dorlotage 2 nuits, 3 repas, soin de santé Site de prédilection pour les gens qui recherchent détente, gastronomie et atmosphère chaleureuse, Le Manoir de Tilly situé à Saint-Antoine-de-Tilly vous promet de délicieux moments. Prix par personne, occupation double À partir de 314\$</p> <p>QUEBEC Ski au Mont Sainte-Anne 5 nuits, 5 jours de ski Entouré d'un magnifique boisé, à deux minutes du Mont-Sainte-Anne, l'Hôtel Val-des-Neiges est un nom à retenir pour votre prochain séjour. Prix par personne, occupation double À partir de 611\$</p> <p>CANTONS DE L'EST Charme, détente et enchantement 2 nuits, 3 repas Petite escapade romantique au Manoir des Sables, où le plaisir de la table, le confort et les petites douceurs sont à l'honneur. Prix par personne, occupation double À partir de 245\$</p> <p><i>Prix sujets à la disponibilité. Taxes incluses. Suppléments applicables selon les dates de séjours.</i></p>
---	--

CROISIÈRES

INFINITY - Escapade Grand Sud
Croisières dans les Caraïbes du Sud, du 2 au 9 mars 2002
Montréal, San Juan, Ste-Croix, Ste-Lucie, Barbade, Antigua, St-Thomas, San Juan, Montréal.
Prix à partir de **1959\$**
prix par personne, occupation double, CAT 11 int. Incluant avion, transferts, croisière, repas, spectacles et activités à bord, taxes.

MERCURY - AMÉRIQUE DU SUD
Valparaiso à Rio de Janeiro, du 2 au 18 mars 2002.
Montréal, Santiago, Valparaiso, Puerto Montt, Punta Arenas, Ushuaia, Cap Horn, Puerto Madryn, Buenos Aires, Rio de Janeiro, Montréal.
Prix à partir de **3589\$**
prix par personne, occupation double, CAT 11 int. Incluant avion, transferts, croisière, repas, spectacles et activités à bord, taxes.

AGENCE DE VOYAGES CAA
1060489

4450, boul. des Forges
Trois-Rivières
376-9394
PERMIS DU QUÉBEC

vacances air transat

SUPER VENTE SOLEIL!

NOËL
1 semaine
À compter de **1299\$** par personne

SPÉCIAUX DES FÊTES
VARADERO
Club Tropical 21/2*.. 23 déc. **1299\$**
CAYO COCO
Club TRIP Cayo Coco 4*.. 22 déc. **1399\$**

PASSEZ CHERCHER VOTRE BILLET L'UNE DE NOS 2 AGENCES POUR LE SALON INTERNATIONAL TOURISME VOYAGES

2 billets par client
Nombre de billets limité
Gratiosité de Club Voyages

Édition 2001 • 27 et 28 octobre • Place Bonaventure

Garantie de remboursement de Vacances AIR TRANSAT
Voyagez en toute tranquillité avec notre nouvelle politique d'annulation

ÉPARGNEZ EN JANVIER

<p>CAYO COCO Club TRYP Cayo Coco Chambre standard - Tout inclus Départs: 5, 12 et 19 janvier 1 semaine 1229\$</p>	<p>PUERTO VALLARTA Club Marival* Chambre standard - Tout inclus Départs: 7, 14 et 21 janvier 1 semaine 1399\$</p>
<p>PUNTA CANA Sol de Plata Chambre standard - Tout inclus Départs: 4, 11 et 18 janvier 1 semaine 1399\$</p>	<p>PUERTO PLATA Allegro Playa Dorada Chambre standard - Tout inclus Départs: 4, 11 et 18 janvier 1 semaine 1399\$</p>
<p>RIVIERA MAYA Cameleon Marival Chambre standard - Tout inclus Départs: 4, 11 et 18 janvier 1 semaine 1499\$</p>	<p>SAINT-MARTIN Great Bay Beach Resort Surclassement vue mer - Tout inclus Départs: 6, 13 et 20 janvier 1 semaine 1499\$</p>

4190, boul. des Forges
Trois-Rivières
(face au centre commercial Les Rivières)
côté du Club Chaussures)
374-1050
Ouvert: Jeudi et vendredi jusqu'à 21h
Samedi de 10h à 16h
Visitez notre site internet: www.clubvoyages.com

300, Barkoff
Galerie du Cap
Cap-de-la-Madeleine
379-7661

Barrie veut devenir un centre international de la sculpture

Toronto (PC)

La ville de Barrie, en Ontario, a trouvé un moyen original de se distinguer: elle aspire à devenir «un centre international de sculpture» et a mis la main sur une collection de 70 oeuvres d'Auguste Rodin. Rien de moins.

La célébrité est toutefois venue plus vite que prévu: le musée Rodin de Paris a condamné l'entreprise et déclaré que ces pièces étaient de si mauvaise qualité qu'elles ne devraient pas être montrées au public. La controversée collection est présentée malgré tout au Royal Ontario Museum de Toronto.

L'histoire commence au début des années 90, au moment où William Moore devient directeur du Centre d'art MacLaren de Barrie, une ville de 100 000 habitants. Le Centre est à cette époque dirigé par deux employés, incluant M. Moore. N'empêche, le directeur a de grandes ambitions: il veut faire de Barrie une destination culturelle en parsemant la ville de sculptures.

Dans les galeries d'art, mais aussi dans les parcs et autres lieux publics. Il commence par rénover son institution, puis organise une campagne de financement afin d'acquiescer des oeuvres.

Au printemps dernier, William Moore étonne tout le monde en annonçant qu'il a réussi à ramasser près de 20 millions \$ et qu'il vient de mettre la main sur une collection italienne d'oeuvres d'Auguste Rodin. Le Centre d'art MacLaren devient propriétaire de 40 plâtres et 30 bronzes du maître français.

Tout se passe pour le mieux, on annonce cette acquisition étonnante dans la joie, en présence du ministre du Tourisme de l'Ontario qui se félicite de l'initiative. On imagine déjà les touristes en autocars débarquant massivement à Barrie. Bref, un vrai conte de fées jusqu'à l'arrivée du vilain qui, précisément, s'appelle Jacques Vilain et qui est directeur du prestigieux musée Rodin de Paris.

Ayant eu vent du projet de Barrie, M. Vilain avait fait parvenir une missive à son homologue, M. Moore, lui faisant part de ses objections quant à l'exposition de ces pièces qui n'ont pas le sceau d'approbation du musée qu'il dirige. La lettre date de 2000, des informateurs ayant averti M. Vilain de l'affaire bien avant l'annonce officielle de l'acquisition. M. Moore n'écouterait pas les conseils de M. Vilain et c'est là que commence vraiment l'affaire Rodin.

La tempête n'a pas empêché le ROM de présenter l'exposition Du plâtre au bronze: la sculpture d'Auguste Rodin qui occupe une partie du deuxième étage de l'institution depuis le 20 septembre. Elle y sera jusqu'à Noël et partira ensuite en tournée afin de ramasser des fonds pour construire la galerie Rodin de Barrie. Des musées du Japon et de la Corée auraient déjà fait connaître leur intérêt. ■

BONI sur réservation avant le 30 octobre 2001.

- Photo passeport (15 \$) gratuite pour nos clients.
- Assurance voyage gratuite jusqu'à 100 \$ par personne.
- Assurance-vie 250 000 \$ si décès dans un transport public
- Air Miles
- Rabais RÉSERVEZ TÔT (selon brochure)

ACAPULCO

BALI HAI (supérieure)
18 janvier, 2 semaines, **1189 \$** + 125 \$ taxes
1er février, 2 semaines, **1219 \$** + 125 \$ taxes
PLAYA SUITE (cuisinette)
25 janvier, 2 semaines, **1489 \$** + 125 \$ taxes
25 janvier, 3 semaines, **1989 \$** + 125 \$ taxes

CUBA

COVARRUBIAS tout inclus
2 février, 2 semaines, **1473 \$** + 62 \$ taxes
BALEARES (ESPAGNE)
2 repas par jour
9 mars, 34 jours, **2129 \$** + 85 \$ taxes
26 mars, 24 jours, **1799 \$** + 85 \$ taxes

Heures d'ouverture : Lundi-mardi-mercredi : 9 h à 17 h 30
Jeudi-vendredi : 9 h à 20 h
Samedi : 10 h à 15 h

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

Club Voyages Durocher
1562, 41e Rue
Centre commercial SUPER C
Shawinigan
539-6943
Interurbain gratuit: 1 800 401-7709
Permis du Québec

CLUB VOYAGES SUPER SOLEIL
4190, boul. des Forges
Trois-Rivières
(face au centre commercial Les Rivières)
côté du Club Chaussures)
374-1050
Ouvert: Jeudi et vendredi jusqu'à 21h
Samedi de 10h à 16h
Visitez notre site internet: www.clubvoyages.com

Loisirs

Les petits monstres sont de retour



PATRICK CHAUVETTE

La fête de l'Halloween correspond habituellement à la période de l'année où les petits comme les grands se métamorphosent l'instant d'une journée dans la peau de leur héros favori ou dans celle d'un très lointain cousin qui a vu le jour, il y a plusieurs siècles déjà, en Roumanie dans une région qu'on appelle la Transylvanie. Vous le replacez, n'est-ce pas?

Bref, c'est le moment propice de laisser aller son imagination et prendre plaisir à l'atmosphère de frissons et d'épouvante qui règne dans les maisons de nos quartiers.

Cette semaine, j'ai pensé vous présenter quelques suggestions d'activités portant sur l'Halloween que vous pour-

rez pratiquer en famille, avec vos jeunes enfants ou vos adolescents.

Bien entendu, cette liste d'activités est loin d'être exhaustive. Durant la période de l'Halloween, il y a probablement autant d'activités qu'il y a de villes et de municipalités dans les régions de la Mauricie et du Centre-du-Québec. Vous comprendrez que faire la nomenclature de toutes ces activités n'aurait pu être possible.

Aussi, je vous conseille fortement de communiquer avec le service de loisirs, la bibliothèque et les organismes de votre communauté afin de connaître les activités en vigueur durant l'Halloween. Le 31 octobre, la plupart des villes et municipalités organisent la traditionnelle distribution de friandises dans les rues par le service d'incendie et de Sécurité publique lors d'opération de prévention portant sur la sécurité.

LA MAISON DES HORREURS À SHAWINIGAN-SUD

Si vous désirez vivre une fête d'Halloween pour le moins très intense, je vous conseille la Maison des horreurs, de Shawinigan-Sud. Le maître des lieux, Normand Bastien, vous fera vivre des sensations dont vous ne serez pas prêts d'oublier, et ce, dans un décor complètement réaménagé.

Ainsi, pour une cinquième année consécutive, M. Bastien a recréé, dans une maison comptant pas moins de 23 pièces, des thématiques où se côtoient cadavres ressuscités, corps éventrés et autres joyeux personnages pas très recommandables.

Des jeux de lumière et de musique font monter votre tension artérielle lorsque vous visitez cette maison où quelque 22 personnes maquillées accompagnent M. Bastien afin de vous



LE NOUVELLISTE, SYLVAIN MAYER

Normand Bastien invite les gens à vivre une expérience d'horreur indescriptible en visitant la Maison des horreurs, située à Shawinigan-Sud. Au menu, une vingtaine de personnes déguisées s'amuseront à faire augmenter votre rythme cardiaque dans un labyrinthe où vivent des cadavres ressuscités et des corps éventrés.

surprendre à un moment jugé opportun (pour eux, bien sûr). Frissons garantis!

Cette visite ne s'adresse pas à tous. C'est pourquoi M. Bastien a prévu des heures de visite différentes pour les enfants, dans un décor et une mise en scène moins «hard». Ainsi, aujourd'hui, samedi, le 27 octobre, la Maison sera ouverte pour les enfants de 13h à 17h et de 19h jusqu'à la demande pour les adultes. Demain, dimanche, la Maison ne sera ouverte que pour les enfants, de 13h à 17h.

Le 31 octobre, la Maison sera par contre ouverte toute la journée pour les adultes en quête de frissons. Le prix d'entrée est de deux dollars pour les enfants et de quatre dollars pour les adultes. Les profits sont versés à des organisations sportives locales. La Maison des horreurs est située en bas de la côte de la 12e Avenue, à Shawinigan-Sud.

LE CHÂTEAU HANTÉ À LA TUQUE

Pour une deuxième année, la Maison des jeunes de La Tuque organise une visite au Château hanté, qui a lieu au chalet de ski municipal. Pour l'occasion, l'extérieur comme l'intérieur prennent l'aspect d'un immense château hanté où vous êtes invités à pénétrer à l'intérieur pour parcourir le labyrinthe habité par des personnages d'horreur à vous faire glacer le sang.

Pas moins de 25 jeunes se déguisent et prennent part à cette activité diabolique destinée d'abord aux adultes et aux adolescents. Pour les tout-petits, le Village des citrouilles, situé à l'extérieur du Château hanté, leur sera plus approprié. Pour cette occasion, les citoyens sont invités à présenter leur citrouille décorée qui fera ensuite partie d'un concours afin de déterminer la plus belle citrouille de l'année. Les visites du Château hanté ont lieu les 29, 30 et 31 octobre, entre 18h30 et 21h30. Le prix d'entrée est de deux dollars pour les adultes et d'un dollar pour les moins de 17 ans. Du café sera distribué aux visiteurs dans la file d'attente, à l'extérieur.

LA FÊTE DES CITROUILLE ILLUMINÉES

C'est tout d'abord une fête de fin de saison clôturant la période commerciale officielle qui caractérise la traditionnelle fête des citrouilles illuminées à la ferme des ormes, à Pierreville.

Depuis maintenant cinq ans, les propriétaires de cette ferme productrice de citrouilles organisent une fête familiale aux couleurs automnales à l'Halloween.

Ainsi, on évite plus de 350 citrouilles qui sont par la suite sculptées une à une de différents visages «halloweenesques». Les citrouilles sont ensuite disposées un peu partout sur le terrain de la ferme, devenue un immense décor d'Halloween. Le soir venu, chacune des citrouilles, munie d'un véritable lampion, s'illumine au plus grand ravissement des visiteurs éblouis.

Pour l'occasion, on cuisine des mets à base de citrouilles: potage, muffins, tartes et bière (par le Gambrinus) sont au menu pour les visiteurs. Plusieurs activités sont aussi au programme comme le labyrinthe en bottes de paille, des concours de la citrouille jumelle, des prix et une chasse au trésor.

La fête des citrouilles illuminées se déroule du 27 au 31 octobre inclusivement. Le meilleur moment pour observer le décor est le soir évidemment, mais on accueille les visiteurs également le jour. De 9 heures jusqu'à 21 heures. La ferme des ormes est située au 175 chenal Tardif, à Pierreville. Pour infos: 450-568-3709.

PARTY COSTUMÉ À TROIS-RIVIÈRES-OUEST

L'Escalade jeunesse de Trois-Rivières-Ouest organise un party d'Halloween pour les 12-17 ans dans les locaux de l'organisme à l'aréna de Trois-Rivières-Ouest, situé sur la rue de Courcellette.

La fête a lieu samedi soir, 27 octobre, entre 18h et 22h. L'admissibilité est gratuite. Évidemment, il faut se costumer pour les circonstances. Jeux, animation et prix pour le plus beau costume sont aussi prévus au menu de la soirée.

Par ailleurs, une soirée d'Halloween sera organisée pour les élèves de sixième année du primaire, le lundi, 29 octobre, entre 18h et 20h. L'activité, similaire à la première, a également lieu à l'aréna ouest-rivierain, dans les locaux de l'organisme. Le 30 octobre, une chasse aux bonbons se tiendra pour les 12-17 ans, entre 18h et 21h, dans les locaux de l'Escalade jeunesse.

FRED PELLERIN VOUS FERA FRISSONNER

La bibliothèque centrale de Bécancour, située au 1295, Nicolas-Perrot, reçoit le populaire conteur Fred Pellerin, vendredi, le 2 novembre, lors d'une soirée d'histoires et de légendes destinée aux adolescents de 15 ans et plus.

La soirée se déroulera entre 22h et minuit. L'activité est gratuite mais une inscription est toutefois requise. On peut réserver sa présence à ladite bibliothèque ou au 294-4455 poste 562. ● pchauvet@lenouvelliste.qc.ca



LE NOUVELLISTE, ALAIN BÉDARD

La ferme des ormes, à Pierreville, vous invite à venir admirer les 350 citrouilles qui orneront son terrain à partir d'aujourd'hui. Le soir venu, elles sont illuminées avec de véritables lampions, créant un immense décor d'Halloween.

Canada

un excellent mode d'épargne.
c'est garanti.

OBLIGATION À PRIME DU CANADA

2,30% 2,80% 4,00%

An 1 An 2 An 3

Émission 71 - Taux annuel composé de 3,03% après 3 ans.

OBLIGATION D'ÉPARGNE DU CANADA

1,80%

An 1

Émission 72

Émissions 71 et 72 en vente jusqu'au 1^{er} novembre 2001, sous réserve de modifications sans préavis.

Nouvelles Obligations d'épargne du Canada

- Garanties à 100 % par le gouvernement du Canada
- L'Obligation d'épargne du Canada est encaissable en tout temps; elle porte un taux d'intérêt révisable à la hausse en fonction de la conjoncture du marché
- L'Obligation à prime du Canada est encaissable une fois l'an à la date anniversaire de l'émission et durant les 30 jours suivants
- Les deux titres sont assortis des options REER et FERR
- Nouvelles émissions en vente mensuellement sur une période de 6 mois
- Aucuns frais
- Titres offerts en diverses coupures à partir de 100 \$ seulement
- Achetez en ligne, par retenues salariales, par téléphone ou à votre institution bancaire ou financière
- Les détenteurs des titres en circulation suivants recevront les taux susmentionnés pour la même période et respectivement: Obligations à prime du Canada de l'émission 3 et Obligations d'épargne du Canada des émissions 45 à 50, 54, 60 et 66

vous pouvez y arriver.

pour acheter directement, consultez www.oec.gc.ca ou composez 1. 888. 773. 9999

NOUVELLES OBLIGATIONS D'ÉPARGNE DU CANADA
BÂTISSEZ SUR DU SOLIDE

Le ministre des Finances peut mettre fin à la vente des obligations en tout temps.

OSEZ COMPARER

CUBA
1 semaine tout inclus
199 \$

Vous êtes prêt à partir? Vous recherchez l'aubaine de votre vie sans rien perdre d'un accueil chaleureux et de la qualité d'un service professionnel et personnalisé? Les conseillers de voyages Vasco Trois-Rivières peuvent faire de petits miracles pour vous... mais pas l'impossible à 199 \$. Venez nous rencontrer et OSEZ COMPARER!

NOËL DANS LE SUD
Départ le 21 décembre 2001, tout inclus

Punta Cana, 3*, 1 semaine, 1249 \$
Puerto Plata, 4*, 1 semaine, 1159 \$
La Romana, 4*, 8 nuits, 1389 \$
Margarita, 3*, 1 semaine, 1059 \$

CROISIÈRES
Celebrity Cruises, vue sur la mer, départ novembre, 1 semaine, 1049 \$
Princess Cruise, cabine intérieure, départ novembre, 1 semaine, 1099 \$
Carnival, cabine intérieure, départ novembre, 1 semaine, 1039 \$

NEW YORK
Magasinage 3 jours, tour de ville, 2 repas inclus. Du 30 novembre au 2 décembre 2001. Osez vous joindre à nous. À compter de **279 \$** /pers. (occ. double)

Prix par personne, payable avec la carte Vasco. Certaines restrictions s'appliquent. Tous les détails à l'agence.

Le seul spécialiste de croisières en Mauricie
5780, boul. Jean-XXIII
Trois-Rivières-Ouest
Pour l'excellence d'un vrai service personnalisé
OUVERT LE DIMANCHE!
1040180 **694-1335**
www.voyagesarabais.com