



Livre

La recette du succès d'Arlette Cousture

page F3



Resto

Le tour du monde en plus de soixante saveurs

page F7

Voler avec l'aigle noir



Marie-Thérèse Fortin a découvert Barbara, sous les nuages, un beau jour de cégep. Dix ans après la mort de l'interprète de *L'aigle noir*, la comédienne se fait chanteuse et reprend les plus beaux airs de son âme jumelle. Sa tournée estivale se termine ce soir, au Centre d'art de Richmond.



Laura Martin

laura.martin@latribune.qc.ca
SHERBROOKE

Ça a commencé comme n'importe quelle autre amitié collégiale. Autour de tasses cernées de café fort et de yeux boursoufflés par un déficit de sommeil.

Elle en était à refaire le monde, pour une dixième fois, quand celle qui allait devenir son âme sœur est apparue de nulle part, descendue du ciel.

«J'ai été foudroyée sur place. Le choc!», se rappelle Marie-Thérèse Fortin.

Quand Barbara – elle ne connaissait pas son nom, mais un ami aura tôt fait de les présenter – a fait son entrée, l'étudiante a stoppé net son travail de rénovation de la planète. Plus un bruit de pages qu'on tourne, de portes de casiers qu'on claque, de boisson chaude qu'on sirote, d'idées qu'on brasse. Plus que cette femme et cette voix frêle, sur le bord de la cassure, dans les haut-parleurs de la place publique.

Comme si elles avaient attendu ça toute leur vie, elles sont devenues amies. Se sont trouvés une liste de points communs, en plus de leur chevelure de jais et de leur timbre grave. «J'avais l'impression d'avoir enfin trouvé quelqu'un qui me ressemblait, qui parlait exactement de ce que je ressentais.»

L'étudiante en théâtre a lu dans la grande chanteuse française ce que les autres, étourdis par cette Terre à refaire, ne voyait pas. «Je suis allée au-delà de cette image de grande dame en noir, image qui a complètement occulté, selon moi, son talent d'auteure. Elle était une figure tragique, mais elle avait également une grande force, un désir de vie, d'être dans la vie. Son ambition était double: vouloir tout abandonner et se battre pour rester. C'était une battante épuisée.»

Leur relation a survécu aux cartables et aux nuits de devoirs. Elles sont restées proches, malgré la distance et l'âge. Puis, Barbara est retournée d'où elle était venue en 1997. Au ciel. L'aigle noir s'est envolé.

Presque dix ans plus tard, Marie-Thérèse Fortin a voulu rendre hommage à celle qui était plus qu'une copine de lycée, qu'une partenaire dans la découverte des plaisirs démodés. Au début de l'été, dans son Bas-du-Fleuve natal, elle amorçait

une tournée de spectacles dans lesquels elle reprend ces *Dis quand reviendras-tu?*, *La solitude* et *Nantes*, chansons qui l'ont suivie toute sa vie, seules traces restantes de sa jumelle d'esprit.

Peu à peu, elle se rend compte que Barbara n'était pas femme d'une seule amitié. «Hé! Je croyais qu'il y avait juste pour moi pour avoir la nostalgie de cette artiste. Je suis étonnée de voir que je ne suis vraiment pas seule.»

Tous ses anciens camarades, qui s'ennuient aussi de leur copine, de celle avec qui ils ont maudit le monde avant de le bénir, pourront la retrouver ce soir au Centre d'art de Richmond, puis dans une vingtaine d'autres salles l'automne et l'hiver prochains.

Dans une mise en scène d'Yves Léveillé, accompagnée par un piano et une contrebasse, l'actrice ne joue pas à la chanteuse, elle chante simplement. «Je le fais par amour, pour moi-même. Je chante de façon correcte, mais c'est surtout une façon de la faire revivre et de faire mon métier autrement.»

Jouer à la maman

Pourtant, Marie-Thérèse Fortin a moins de temps qu'avant pour explorer. Elle n'a plus, depuis longtemps, l'agenda

d'une cégépienne ni le temps pour pelleter dans les nuages de lait de son espresso...

Depuis un an et quelques mois, elle refait le petit monde du Théâtre d'Aujourd'hui, qu'elle dirige après avoir passé six ans à la barre du Trident de Québec.

En plus de reprendre son rôle de maman-dont-toutes-les-fillettes-rêvent dans *Un monde à part*, rôle qui lui a valu deux prix Gémeaux, elle sera aussi de la distribution de la série *Casino*, scénarisée par Michel Tremblay, présentement en tournage. «Je serai une psychologue qui vient en aide aux joueurs compulsifs. Elle donne dans l'impasse. On me voit beaucoup dans des rôles de femmes compréhensives. Est-ce que ça me dérange? Non, ça me va tout à fait.»

Avec son sourire attendrissant et sa voix chaleureuse, elle sera une autre figure maternelle dans son premier rôle au grand écran, rôle qui arrive après

quelque 15 années de métier. L'agente de libération de Temps dur sera la mère de Karine Vanasse dans *Sans elle*, film de Jean Beaudin qui devrait prendre l'affiche cet automne. «C'était très sécurisant comme premier plateau. J'avais complètement confiance en ces gens.»

Et elle a toujours dans sa manche le projet ambitieux de porter à l'écran la vie d'une autre camarade de fac, Gabrielle Roy. Tout un cercle d'amies... Mis sur papier par Robert Lalonde, la série est toujours en attente de financement.

«C'est toujours dans mon cœur. C'est une histoire qui mérite d'être racontée. J'avais approché Radio-Canada, mais il trouvait l'idée trop peu accessible. Ce n'était pas un non définitif. On va retravailler là-dessus. Moi, je crois qu'elle peut provoquer de belles réactions chez la jeune génération.»

Provoquer de nouvelles amitiés, quel que part entre deux cours et un allongé...

PARC MARIE-VICTORIN

Des mosaïques géantes... pour voir la nature en trois dimensions!

Visitez 7 mosaïques géantes en trois dimensions, 5 jardins thématiques, le concept Land Art et les usines Cascades.

À tous les jours

- Visites libres et visites guidées des mosaïques géantes en trois dimensions et des jardins thématiques
- Visites guidées des usines Cascades

Ouvert jusqu'au 10 octobre

2\$ Rabais
Rabais de 2 \$ sur la visite guidée des jardins
Valable pour la saison 2005
Informez-vous de l'heure!

LES COMPOSTS DU QUÉBEC INC. Présente les événements du Parc Marie-Victorin

Dégustation des produits de la récolte du potager

Le samedi et le dimanche 3 et 4 septembre 2005, de 11 h à 16 h

- Plus d'une vingtaine de légumes, de fruits et de fines herbes à déguster
- Une dégustation gratuite par personne
- Plats cuisinés à partir des produits du potager (lesagne, potage, salade, etc)
- Vente des produits du potager (quantité limitée)
- Dégustation de germinations et de pousses
- Kiosque d'information sur le potager et conseils des jardiniers

Prochain événement: 8 octobre ☞ Souper de produits régionaux

1 888 753-7272 • (819) 363-2528 • www.parcmarievictorin.com • Kingsey Falls

Depuis 20 ans
L'École de danse
en Estrie!

Pour tes premiers pas de danse, découvrir de nouveaux rythmes, t'assurer une carrière ou simplement aller au bout de toi-même MODERNE, JAZZ HIP-HOP, BALLET CHEERLEADING, pieds nus, en chaussons ou sur pointes il y a L'ARABESQUE, l'École de danse pour enfants, adolescents et adultes.

L'ARABESQUE

822-1143

Inscriptions: Samedi, 27 août, de 10 h à 14 h
Mardi, mercredi et jeudi, 30, 31 août et 1^{er} septembre, de 17 à 20 h
177, rue Belvédère Nord, Sherbrooke (stationnement au Collège du Sacré-Coeur)
www.larabesque.com

ARTS VISUELS

Créatio et la cohésion expérimentale



Jean-François Gagnon

jean-francois.gagnon@la Tribune.qc.ca
MAGOG

symposium d'art du collectif d'artistes Créatio, qui se déroulera les 24, 25 et 26 septembre prochain à Magog.

«La cohésion, ce peut être, comme dans notre cas, le rassemblement de différents milieux et organismes pour les amener à tous regarder ensemble vers l'avenir», explique dès le départ Monique Trottier, l'une des responsables de la programmation de ce symposium annuel.

À cet effet, elle mentionne que Créatio compte sur plusieurs partenaires importants, dont la Ville de Magog. L'existence même de son organisme ainsi que l'événement qu'il organise ne sauraient en somme exister sans leur appui. Cela méritait, semble-t-il, d'être souligné à grands traits.

Mais, bien que Mme Trottier en réfère d'abord à des éléments extérieurs à la création artistique, le thème de la cohésion ne sera pas pour autant évacué dans le concept même du rendez-vous automnal, qui aura lieu à l'intérieur du centre culturel du Club Azur.

Par exemple, tous les artistes seront jumelés deux par deux afin de créer conjointement une oeuvre. Un défi qui demandera aux créateurs, souvent habitués à travailler seuls, une certaine capacité d'abnégation.

«Cette création conjointe sera quelque chose de confrontant et d'unique pour les participants», considère André Lacroix, un des 18 membres de Créatio inscrits à l'événement.

«Je pense que ce sera un défi extraordinaire de travailler avec un autre individu, lance quant à elle une autre participante, Carole Lafontaine. Et je suis convaincue que le résultat sera beau.»



La Tribune, Jean-François Gagnon

Monique Trottier, responsable de l'organisation du symposium, Marc Poulin, président d'honneur, et Louise Gingras, présidente de Créatio, prèchent par l'exemple et posent... en cohésion.

La cohésion n'est pas d'emblée une chose que l'on associe à la création artistique. Qu'à cela ne tienne, voilà la thématique choisie en vue du prochain

EURO-SPA
Centre de santé

Pensez à vous...

Venez vous faire dorloter dans une atmosphère chaleureuse et douillette où il fait bon se reposer.

Euro-spa se distingue de tous les autres centres en Amérique du Nord par sa grande variété d'installations hydrothérapeutiques ainsi que son éventail de traitements régénérateurs, tels que les nouveaux traitements signature avec produits «Pévonie».

UNIQUE ET AUTHENTIQUE... COMME VOUS

Un véritable spa européen au cœur de la campagne

Visitez notre site internet au www.euro-spa.com

455, Rang de l'église St-Ignace-de-Stanbridge (Québec)

Prenez la Sortie 55, à l'Ange-Gardien.
Tél. : (450) 248-0666
1-800-416-0666

Centre d'Art de Richmond

20\$

Marie-Thérèse Fortin chante Barbara

Samedi 27 août, 20 h

Ode à cette grande chanteuse qui a marqué une génération

Les Amis de la musique
1010, rue Principale Nord, Richmond
www.centredartderichmond.ca

Informations: (819) 826-2488

Une programmation allégée

Monique Trottier assure que la programmation du symposium de son regroupement sera «beaucoup allégée» cette année, comparativement à l'an dernier. «Il y a eu un certain éparpillement en 2004. On souhaitait créer un espace plus intimiste cette fois pour favoriser l'interaction entre les participants», dit-elle.

Elle note par exemple que la musique, qui l'an dernier devait susciter l'inspiration chez les artistes, sera absente de l'édition 2005, tout comme les «activités lourdes» et les conférences.

La responsable attire toutefois l'attention sur la participation prévue de jeunes artistes du volet arts-études

de l'école secondaire La Ruhe. «Cette collaboration avec le milieu scolaire cadre dans notre mandat de former la relève», affirme-t-elle.

C'est nul autre que le maire de Magog, Marc Poulin, qui a accepté la présidence d'honneur de l'événement cette année. «J'ai dit oui immédiatement quand j'ai reçu l'appel de la présidente de Créatio», indique le premier magistrat.

«Le Canton de Magog, avant sa fusion avec notre ville, avait commencé à développer le volet nature et culture. Et présentement, ma municipalité s'efforce de continuer ce travail», mentionne-t-il.

Dans ses rêves les plus fous, Monique Trottier aimerait que 2000 visiteurs fassent un crochet par le centre culturel du Club Azur lors de l'édition 2005 du symposium. L'an dernier, plus de 1000 personnes y avaient effectué un arrêt.

LE CENTRE CULTUREL DE L'UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE PRÉSENTE LES 2 SUCCÈS DU FESTIVAL JUSTE POUR RIRE 2005

Les Palmes de M. Schutz de Jean-Noël Fenwick
Une mise en scène de DENISE FILIATRAULT

Avec : Sylvie Drapeau, Germain Houde, Denis Roy, Patrice Coquereau, Danièle Lorain, Jean-Marie Moncelet et Gary Bray

Le samedi 3 septembre, 20 h



Tout Shakespeare POUR LES NULS

L'ŒUVRE COMPLÈTE DE SHAKESPEARE EN 90 MINUTES!

Avec : Jean-Michel Anctil, Simon Boudreault et Éloi Cousineau
Textes : Adam Long, Daniel Singer et Jess Winfield
Mise en scène et adaptation : Jean-Guy Legault

Le mercredi 14 septembre, 20 h

Tous les mardis à Sherbrooke au 1325, rue Conseil

Début mardi 30 août

COURS DE GUITARE

Réalisez votre rêve avec René

Tous les vendredis à Asbestos au 300, boul. Morin

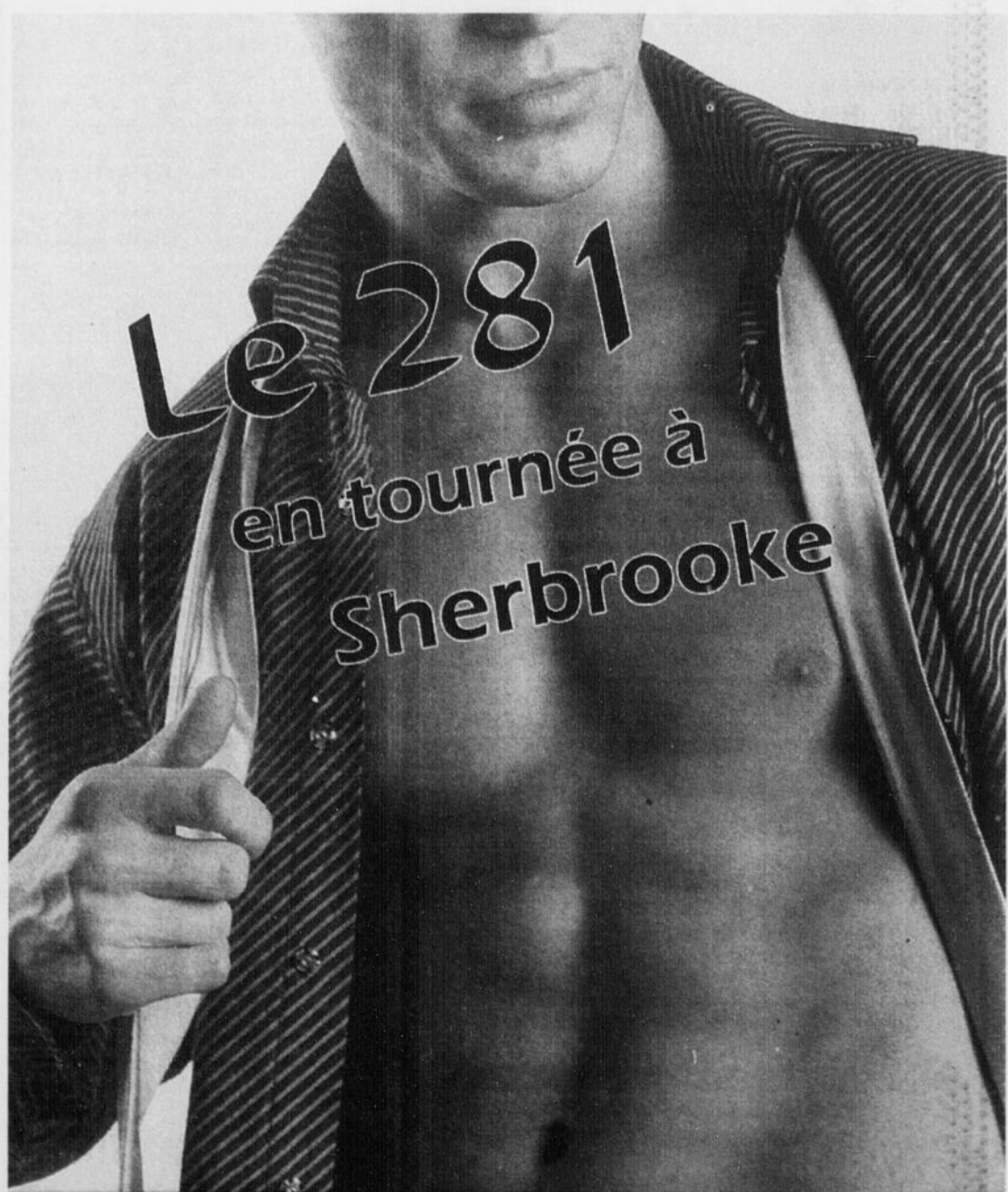
Début vendredi 2 septembre

INF. et INSCRIPTION : René Gilbert (819) 879-4774
renegilbert@sympatico.ca

Débutants de 18 h à 19 h • Intermédiaires de 19 h 30 à 20 h 30 • Avancés de 21 h à 22 h

Méthode rapide - À l'oreille pour les 7 à 77 ans
Guitares disponibles pour location

Victoriaville : le lundi 29 août
Drummondville : le jeudi 1er septembre



Venez vivre l'expérience ultime de la sensualité et de la virilité avec 8 des plus beaux danseurs du Québec!

25^e anniversaire



Théâtre Granada • Mardi 6 septembre, 20 h • Billets : 20 \$
En vente à la billetterie du Théâtre Granada, au 819 565-5656 ou au www.theatregranada.com.

www.281.ca

18 ans et plus

CENTRE CULTUREL UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

820-1000 www.centreculturelshs.qc.ca

Desjardins Bell énergie 106.1

TVB TELE 7

La Tribune Québec

LIVRE

Le fabuleux destin d'Arlette Cousture

Marie-Claude Fortin
MONTREAL

Petite anecdote méconnue: en 1979, Arlette Cousture écrit une lettre à une vieille amie de son père, Gabrielle Roy, qu'elle connaissait pour l'avoir rencontrée à quelques reprises. Elle venait de remporter le VIIe Concours des auteurs dramatiques radiophoniques de Radio-Canada avec *Du ventre au temps*. «C'est curieux, écrivait-elle à l'auteure de *Bonheur d'occasion*, je ne suis pas une personne qui touche beaucoup les gens. Mais mes personnages, oui.»

Cette lettre, on peut la trouver aux Archives nationales du Canada. Quant à la réponse que Gabrielle Roy avait écrite à la romancière en devenant, elle s'est perdue «quelque part dans la maison. Je suis tellement traîneuse et brouillon!»

Sans le savoir, Arlette Cousture mettait le doigt sur ce qui allait faire son succès quelques années plus tard. Le don d'imaginer des personnages auxquels les gens pourraient s'identifier. «Sa grande réussite, résume Denis Saint-Jacques, coauteur de *Ces livres que vous avez aimés - les best-sellers au Québec de 1970 à aujourd'hui*, et professeur de littérature à l'Université Laval, c'est d'avoir réussi à imposer ses personnages. Quand nous lisons un roman, la première chose que l'on se demande, c'est si les personnages existent pour nous. Sinon, on referme le livre. Et la plupart du temps, les gens vont se souvenir des personnages beaucoup plus précisément que de l'intrigue d'un roman.»

Si les lecteurs ont oublié où se situait *Les filles de Caleb* et à quelle époque précisément, ils ont un souvenir impérissable d'Emilie, d'Orville, de Blanche, mais aussi de Jersey, Jan et Elisabeth. *Ces enfants d'ailleurs*, l'autre grand succès d'Arlette Cousture.

Rien à dire, elle?

L'auteure à succès est née à Saint-Lambert, en banlieue sud de Montréal, en 1948. «Je suis le bébé d'une famille de trois filles, raconte-t-elle. J'ai grandi dans un milieu privilégié, auprès de parents qui avaient plus de 15 ans de scolarité chacun. Mon père était dans le domaine de l'immigration. Il avait une culture très intéressante, mais très "catholique", ce qui était difficile pour une adolescente. C'était un père de son époque, hyper sévère, exigeant, pas du tout encourageant. Quand je lui ai dit que je serais écrivain, il m'a dit: "Mais qu'est-ce que tu as à dire, toi?"»

Une douche froide qui n'a rien changé aux projets de la jeune fille. «Je ne me disais pas: "je veux devenir écrivain", je me disais: "je vais devenir écrivain"», «J'étais déterminée, poursuit Arlette Cousture. Et très tôt. Dès 8 ans. Je savais que j'avais un certain talent, je gagnais des concours, à l'école. J'avais une passion pour les lettres, la calligraphie, je mangeais mes crayons et mes gommes à effacer (rires)!»

En 1983, Arlette Cousture publie son premier livre: une biographie de Claude Saint-Jean (*Aussi vrai qu'il y a du soleil derrière les nuages*). «Ça m'a donné la confiance, raconte-t-elle. Et la méthodologie, l'expérience de faire un livre. Ça a été l'école dont j'avais besoin pour écrire *Les filles de Caleb*.» Une brique dont l'éditeur, Québec/Amérique, allait lancer le premier tome en 1985.

«Imaginez, ce n'était pas facile de faire la promotion. J'étais inconnue, il y avait des auteurs notoires qui sortaient leur roman presque en même temps, dont Jacques Poulin et Lise Payette. Je n'avais pas de place parmi ces gros canons.»

Résultat: trois mois plus tard, le premier tome des *Filles de Caleb* était sur le point d'être «retiré des tablettes», quand tout à coup, le bouche à oreille a commencé. «J'ai fait deux émissions dans la même semaine, se souvient Arlette Cousture, et c'est devenu comme un rouleau compresseur, ça n'a pas arrêté pendant trois ans.»

C'était il y a 20 ans, précisément. Aujourd'hui, Arlette Cousture continue de collectionner les succès.

Et si son livre préféré, *Tout là-bas*, n'est pas celui qui s'est le mieux vendu, elle peut se vanter d'avoir gagné à la lecture



La Presse, Robert Mailoux

plusieurs générations de lecteurs, dont bien des adolescentes d'aujourd'hui, qui lisent *Les filles de Caleb* avec la même passion que leur mère il y a 20 ans.

«Je nage dans la magie, d'une certaine façon», confie Arlette Cousture. Ma vie a été très difficile (on se rappellera qu'elle se bat contre la sclérose en plaques et qu'elle a une fille handicapée intellectuellement dont elle parle avec une grande fierté), mais dans ce domaine-là de mon existence, au moins, j'aurai été gâtée!»

La romancière fait actuellement des recherches pour son prochain roman, *Montréal noir*, dont l'action se déroule en 1884, à Montréal. «J'ai le soutien de l'historien Michel Pratt, dit-elle, mais je ne sais pas exactement quand le livre sera prêt.» (La Presse)

Depuis la publication des *Filles de Caleb*, il y a 20 ans maintenant, Arlette Cousture collectionne les succès grâce à ses personnages forts.

Viens danser!

Pour enfants à partir de 4 ans. Adolescents et adultes. Médaille haut argent

Pré-ballet
Claquettes
Jazz: Hip hop
Funky

INSCRIPTION
SESSION 2005-2006
Vendredi 26 août, 17 h 30 et 20 h
Samedi 27 août, 10 h 30 à 14 h

CLASSE ÉLITE (après audition)

Ecole de qualité et de distinction
Louise Milot
ÉCOLE DE DANSE

Séminaire de Sherbrooke (200, rue Peel) (entrée des étudiants) INFORMATION 823-7314

Les spectacles

LE VIEUX CLOCHER
de Magog

64, rue Merry Nord, Magog
Rés.: (819) 847-0470

LES CONSEILLERS DU *Jeune Écrivain* PRÉSENTENT

MASSICOTTE CRAQUE

«Je craque! Une énergie littéralement contagieuse!» - Marie-Claude Bernard, *Byline FM Qc.*

«MISSION ACCOMPLIE. Un retour sur scène réussi.» - Maxime Desrosiers, *Journal de Mtl.*

«Il présente sans aucun doute le spectacle le plus solide de sa carrière!» - Serge Brûlé, *Journal de Québec.*

«Massicotte en plein contrôle!» - Kathleen Lavoie, *Le Soleil*

Du mardi au samedi, du 9 août au 4 septembre
Les vendredis et samedi, du 9 au 17 septembre

Sol

Samedi 24 septembre

www.vieuxclocher.com

Les concerts de la Cité

LES BONS SAMEDIS

Samedi 27 août, 14 h et 16 h
À la fontaine du Lac des Nations
LÉZAR DOM

SPECTACLES SUR L'ESPLANADE FRONTENAC
En collaboration avec Sherbrooke, Cité des rivières

LES BONS DIMANCHES

Dimanche 28 août
13 h
Place des Moulins
LE CHOEUR POP DE SHERBROOKE
«Quinze ans au show» illustre le dynamisme et la joie de vivre de 50 choristes.

14 h et 16 h 30
Agora Strathcona
LÉZAR DOM

3 concepteurs et artistes de cirque ébranlent la carcasse et emprennent la conscience.

15 h
Place des Moulins
ENSEMBLE VOCAL MUSIQUE À BOUCHES
Par amour du chant choral et traditionnel, Olivier Brousseau a formé autour de lui un ensemble qui, sans prétention, fredonne des airs à capella.

15 h 45
Place des Moulins
DANGER PUBLIC
Un monocycle de 10 pieds de haut, du feu, des balles, des couteaux... À ne pas manquer!

LES DIMANCHES DES ANTIQUAIRES
12 h à 17 h
Objets anciens, trouvailles, collections, découvertes patrimoniales envahissent La Place des Moulins.

SPECTACLES THÉÂTRE GRANADA

JÉRÔME MINIÈRE
CHEZ HERRI KOPTER
Vendredi 23 septembre
à 20 h 30

ALAIN LEFÈVRE EN SOLO
Samedi 15 octobre
à 20 h 30

BILLETTERIE : 565-5656

LE VIEUX CLOCHER
SUBARU SHERBROOKE
1590, rue Galt Ouest, Sherbrooke
Rés.: (819) 822-2102

the movie songs show

2 DERNIÈRES
2 et 3 septembre

NOUVEAU SPECTACLE

Dany BEDAR

Vendredi 9 septembre

www.vieuxclocher.com

CADENCE

Cours de :

JAZZ
MODERNE
FOLKLORE
INTERNATIONAL
BALLET CLASSIQUE

INSCRIPTION :
29, 30, 31 août
de 16 h 30 à 20 h

Entrée principale du Collège
Mont Notre-Dame au
114, rue Cathédrale
Sherbrooke.
Dir.: Sylvie Domingue

Information : 564-6082
www.mont-notre-dame.qc.ca/cadence.html

ENFANTS • ADOLESCENTS • ADULTES

NOS SORTIES

SPECTACLES À SHERBROOKE

CAFÉ DU PALAIS
184, ruelle Whiting, Sherbrooke
• En spectacle tous les vendredis en soirée, sur la terrasse, Habana Café.
• Minority et hommage à Green Day le mercredi 31 août, 22 h.
• Hommage à Metallica avec Alcoholica, le mercredi 7 septembre, 22 h. Info: (819) 566-8977

CAFFUCCINO ROCK FOREST
4257, boulevard Bourque, Rock Forest
• Concert-intime piano-voix avec Gwen tous les samedis de 19 h à 23 h, jusqu'au 3 septembre. Info: (819) 563-4555

CAFFUCCINO SHERBROOKE
1700, King Ouest, Sherbrooke
• Dimanche jazz avec Gwen, en trio, demain, 19 h à 23 h.
• Sierra (latino), mercredi.
• Paul Shine & the 6 O'Clock Trio, jeudi.
• Gwen en trio, vendredi.
Info: (819) 821-2346

LE VIEUX CLOCHER
1590, Galt Ouest, Sherbrooke
• The Movie Songs Show, les vendredis et

CINÉMA-MAISON

LE CERCLE 2
(V.O.: The Ring Two)
Film d'épouvante de Hideo Nakata, avec Naomi Watts, Simon Baker et David Dorfman.

UN AMOUR COMME ÇA
(V.O.: A Lot Like Love)
Comédie romantique de Nigel Cole, avec Ashton Kutcher et Amanda Peet.

CHILDSTAR
Comédie dramatique de Don McKellar, avec Jennifer Jason Leigh, Don McKellar et Mark Randall.

AGENTS SECRETS
Drame de Frédéric Schoen-derffer, avec Vincent Cassel, Monica Bellucci et André Dussollier.

BEAUTY SHOP
Comédie de Bill Woodruff, avec Queen Latifah, Alicia Silverstone et Kevin Bacon.



La Presse, archives

KAREN, LA MAGICIENNE

On la voit peu, mais chacune de ses apparitions est magique. D'un claquement de doigts ou avec ses savantes formules, la Montréalaise hypnotise. Pour célébrer son dixième anniversaire, la petite église Saint-Alban de Scotstown accueille ce soir, à 20 h, Karen Young, qui a déjà exécuté ses tours deux fois à cet endroit. L'auteur-compositrice-interprète en profitera sans doute pour ressortir de son chapeau plusieurs des pièces francophones de son dernier album, *La couleur du vent*, sorti en 2003. En fera-t-elle apparaître un autre bientôt?

samedis, jusqu'au 3 septembre.
Info: (819) 822-2102

PLACE DES MOULINS
Sherbrooke
• Les dimanches des bouquinistes, de 12 h à 17 h; des exposants vous invitent à partager cet univers littéraire.

SPECTACLES EN RÉGION

ÉGLISE SAINT-FRÉDÉRIC
219, rue Brock, Drummondville
• Concert sous le clocher: demain, à 9 h 45, avec Blaise Laflamme et Hugues Gagnon, guitaristes classiques.
Info: (819) 472-2345

CAFFUCCINO MAGOG
219, rue Principale Ouest, Magog
• Paul Shine & the 6 O'Clock Trio les

vendredis et samedis, jusqu'au 3 septembre.
• Sierra (latino), jeudi.
Info: (819) 868-2225

CARRIÈRE DE MARBRE
Chemin Carrette, Marbleton
• Sons et brèches, le dimanche 28 août, de 11 h 15 à 12 h 15: Kate Morrison (en cas de pluie, à l'église Saint-Adolphe de Dudswell, rue Principale).
Info: (819) 887-6093

CENTRE D'ART DE RICHMOND
1010, rue Principale Nord, Richmond
• Marie-Thérèse Fortin chante Barbara, le samedi 27 août.
Info: (819) 826-2488

THÉÂTRE LES BATISSEURS DE MONTAGNES

800, Saint-Alphonse Sud, Thetford Mines
• Les Sunshine Boys, les mercredis, vendredis et samedis, jusqu'au 3 septembre, à 20 h 30.
Info: (418) 338-1953.

Appel aux diffuseurs...

Le babillard est publié tous les samedis. Envoyez-nous vos suggestions de sorties par courriel à redaction@latribune.qc.ca ou par télécopieur au 564-8098, avant midi le mercredi précédant la parution.

LECTURE

HOROSCOPE 2006
Anne-Marie Chalifoux
Publistar

COMME AVANT
Nicholas Sparks
Robert Laffont

LES CHEVALIERS D'ÉMERAUDE, TOME 7
Anne Robillard
Mortagne

IL ÉTAIT UNE FOIS UN GARÇON, UN TROLL ET UNE PRINCESSE...
Jean Ferris
Bayard

LES MORDUS, SPECIAL SUDOKU
Fabien Savary
Rudel Médias

MUSIQUE

YOUPELAILLE
Geneviève Bilodeau
Victoire

DRACULA, ENTRE L'AMOUR ET LA MORT
Artistes variés
Artiste

LES MUST D'ANALEKTA, VOL. 12
Compilation
Analekta

MONTREAL JAZZ CLUB SESSION 2
Compilation
Analekta

GARDE LA TÊTE HAUTE
Senaya
Audiogram

EXPOSITIONS

MUSÉES

MUSÉE DE LA NATURE ET DES SCIENCES
225, rue Frontenac, Sherbrooke
• Sept expositions en cours. Ouvert tous les jours, 10 h à 17 h. Info: (819) 564-3200

MUSÉE DES BEAUX-ARTS
241, rue Dufferin, Sherbrooke
• «Terre et feu. La céramique d'art dans les Cantons-de-l'Est». Jusqu'au 11 septembre.
• «Les plasticiens: Louis Belzile, Jauran, Jean-Paul Jérôme et Fernand Toupin». Jusqu'au 18 septembre.
Visite commentée le mardi à 14 h et le mercredi à 19 h 30. Info: (819) 821-2115

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE
275, rue Dufferin, Sherbrooke
• «Sherbrooke 1802-2002, deux siècles d'histoire».
• «Le papier, fibre de notre histoire»; découvrez l'industrie des pâtes et papiers et son rôle dans le développement socioéconomique de la région.
• Ateliers de fabrication de papier à l'ancienne offerts aux visiteurs, demain. Mardi au vendredi, 9 h à 17 h; samedi, dimanche: 10 h à 17 h. Info: (819) 821-5406

MAISON DES ARTS ET DE LA CULTURE DE BROMPTON
101, rue Saint-Joseph, Bromptonville
• «Couleurs et légendes», exposition de Carmen Plamondon, jusqu'à demain. Info: (819) 846-1122

CENTRE CULTUREL ET DU PATRIMOINE UPLANDS
9, rue Speid, Lennoxville
• «Bonheur d'été», avec 11 artistes. Jusqu'à demain, 13 h à 16 h 30. Info: (819) 564-0409

MUSÉE BEAULNE
96, rue Union, Coaticook
• «La fierté de ma mère: patrimoine des étoffes d'autrefois». Jusqu'au 25 septembre.
• «Il faudra bien se couvrir», exposition sur le thème des vêtements. Jusqu'au 18 décembre.
• «Scènes inoubliables», œuvres récentes de Gordon Ladd. Jusqu'au 5 septembre. Du mardi au dimanche, 10 h à 18 h. Info: (819) 849-6560

LIEU HISTORIQUE NATIONAL DU CANADA LOUIS-S.-ST-LAURENT
6790, route Louis-S.-St-Laurent, Compton
• Ce lieu historique commémore la vie de l'ancien premier ministre dans son milieu natal. Tous les jours, 10 h à 17 h.
• Concerts demain, à 14 h et 16 h; au programme: chansons populaires d'autrefois. Info: (819) 835-5448

MUSÉE DU BRONZE
1760, chemin Dublin, Inverness
• «Bronze, poésie, papier», collectif portant sur le thème de la poésie.
• Exposition de bronzes d'Alfred Laliberté, de la série «Coutumes, légendes et métiers de la Nouvelle-France». Tous les jours, 10 h à 17 h. Info: (418) 453-2101

MUSÉE INTERNATIONAL D'ART NAÏF YVON M. DAIGLE
69, chemin Roy, Magog
• «Chats et chiens», œuvres d'artistes des États-Unis, de France, d'Italie, du Québec et de Roumanie. Info: (819) 843-2099

MUSÉE COLBY-CURTIS
535, Dufferin, Stanstead
• «Patrimoine frontalier: les 75 ans de la SHS à travers de sa collection». Info: (819) 876-7922

MUSÉE MINÉRALOGIQUE ET MINIER DE THETFORD MINES
711, Frontenac Ouest, Thetford Mines

• «Les Appalaches exposées et exploitées», «Atomes et cristaux», «Villes minées, les grandes mouvances des villes minières». Ouvert tous les jours dès 9 h 30. Info: (418) 335-2123

CENTRE CULTUREL YVONNE-L.-BOMBARDIER
1002, avenue J.-A.-Bombardier, Valcourt
• «Mary Meigs: Peindre, écrit-elle...»
Info: (418) 532-5300

PARC HISTORIQUE DE LA POWDRIÈRE DE WINDSOR
342, Saint-Georges, Windsor
• Exposition permanente sur l'histoire des explosifs. Visites guidées théâtralisées

sière, sculpteur, ainsi que de celles de trois artistes peintres. Se termine aujourd'hui.
• «L'art blanc», une cinquantaine de peintures d'artistes professionnels et amateurs, de la région de Thetford Mines et d'ailleurs au Québec. Du 29 août au 25 septembre. Info: (819) 879-2987

ATELIER-GALERIE HEATHER SAMPSON ART AND DESIGN
1072, Main, Ayer's Cliff
• Œuvres inspirées par les Cantons-de-l'Est, le Nouveau-Brunswick et l'Ontario. Vendredi et samedi 9 h 30 à 18 h; dimanche, 12 h 30 à 17 h. Info: (819) 838-1015

Samedi, dimanche 10 h à 16 h. Du 16 juillet au 14 août, ouvert tous les jours.

CENTRE COMMUNAUTAIRE DE MAGOG
95, Merry Nord, Magog
• Dans le cadre de la deuxième édition de son exposition annuelle, «Aleluia», l'École d'arts de l'Estrie présente les œuvres de Barbara Simmons et Roland Palmaerts. Vendredi 2 septembre, 19 h à 22 h; samedi et dimanche 3 et 4 septembre, 12 h à 22 h.

GALERIE-ATELIER DU COMITÉ ACTION CULTURELLE DE MAGOG
Galeries Orford, Magog
• Œuvres de nouveaux artistes. Lundi au mercredi, 12 h à 17 h; jeudi et vendredi,

MUSÉE LOUIS-ÉMILE BEAUREGARD
900, rue du Lac, Marbleton
• 64 sculptures de bois illustrant la vie rurale des années 1920 à 1940. Visite guidée. Tous les jours, 9 h à 17 h. Info: (819) 887-6093

CENTRE D'INTERPRÉTATION DE LA CHAUX
243 Principale Ouest, Marbleton
• Découvrez plus de 180 ans d'histoire, l'exploitation de la chaux à Dudswell et l'histoire du village de Lime Ridge. Visite guidée. Du jeudi au dimanche, 10 h à 17 h. Info: (819) 887-6093

BIBLIOTHÈQUE NORTH HATLEY
165, Main, North Hatley
• Exposition de photos et d'art numérique: belle, insolite, amusante. D.G. Jones présente «Calligramme». Jusqu'au 3 septembre. Lundi au vendredi, 10 h à 12 h 30, mercredi, 18 h 30 à 20 h 30, samedi, 10 h à 15 h. Info: (819) 842-2110

GALERIE D'ART-SALON DE THÉ AU GRENIER DE GIFE
330, chemin de la Rivière, North Hatley
• Grande exposition d'œuvres de Joe Beaulieu. Exposition de peintres québécois et européens (France, Italie, Russie). Vendredi, samedi, dimanche, 11 h à 17 h. Info: (819) 842-4440

GALERIE JEANNINE BLAIS
102, Main, North Hatley
• Exposition d'art naïf, sculptures de bronze et gravures. Ouvert 7 jours par semaine, de 10 h à 17 h.

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE GÉNÉALOGIE DU VAL-SAINT-FRANÇOIS
106, route 222, Racine
• Exposition «Qui-Allou», sur l'histoire de la téléphonie. Info: (450) 532-2805

L'ESPACE D'HORTENSE
162, rue Miquelon, Saint-Camille
• «Le duo d'Ham», aquarelles de Marie-Emmanuelle Jamet et Judith Lafortune. Jusqu'au 28 août. Info: (819) 828-2664

MUSÉE COLBY-CURTIS
535, Dufferin, Stanstead
• Exposition temporaire «Arrivée-départ: le train régional». Jusqu'au 15 octobre. Ouvert mercredi au vendredi, 10 h à 12 h, 13 h à 17 h; samedi et dimanche: 12 h 30 à 16 h 30. Info: (819) 876-7322

MAISON-LAPLANTE: GALERIE LE HARBANG
280, 9e Avenue, Weedon
• Exposition permanente d'oiseaux naturalisés.
• Salon thématique sur l'histoire de Weedon/Fontainebleau et la vie de Doris Lussier (alias Père Gédéon).
• Exposition des œuvres des artistes Pierre Casey, Michel Berger, Joe Beaulieu et Lauréanne Leblond. Jusqu'au 30 septembre. Ouvert tous les jours, 10 h à 16 h. Info: (819) 877-5124

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE DE WEEDON
• «Sports et loisirs d'hier à aujourd'hui».
• Hommage à Doris Lussier, alias Père Gédéon, né et enterré à Weedon. Info: (819) 877-5855

ATELIER D'AV
55, rue Bellevue, Saint-Nicéphore
• «Les grandes baigneuses», œuvres sculptées. Jeudi au lundi, 10 h à 18 h. Info: (819) 394-2962

SITE PATRIMONIAL DE SAINT-JACQUES-DE-LEEDS
Saint-Jacques-de-Leeds
• Revivez les années 1800 à 1850 en compagnie de Mary McKillop, Agnes McKenzie et Mary Wilson, du mercredi au dimanche, de 10 h à 17 h.

VEUX-TU UN BEC?

Ils sont tout petits, ces oiseaux-mouches. Et pas une ride. Pourtant, ils sont plus vieux que grand-maman! Le Musée de la nature et des sciences accueille toujours *Colibris des Amériques*, qui met en valeur une collection de plus de 70 spécimens, datant du XIXe siècle. C'est l'une des nombreuses expositions animalières que les familles sont invitées à visiter. Jusqu'au 5 septembre, l'institution est ouverte tous les jours, de 10 h à 17 h.

disponibles les samedis et dimanches.
• «Le cheval, en toute simplicité», de Patricia Barrowman. Info: (819) 845-5284

EXPOSITIONS À SHERBROOKE

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE
420, Marquette, Sherbrooke
• Secteur des jeunes: «Vite en orbite», exposition de contes, albums, romans et documentaires sur l'espace. Jusqu'au 29 août. Info: (819) 821-5596

BISTRO LES BEAUX DIMANCHES
256, Dufferin, Sherbrooke
• Œuvres de l'artiste peintre sherbrookois Eric Van Ham, «L'homme, la nature et l'artiste». Info: (819) 823-9809

LE TRAIT D'ART. GALERIE DE L'APAS
• Exposition des œuvres de 22 membres. Du mardi au samedi, 11 h à 17 h. Info: (819) 562-9211

EXPOSITIONS EN RÉGION

GALERIE D'ART BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE D'ASBESTOS
351, boulevard Saint-Luc, Asbestos
• Exposition des œuvres de Lionel Buis-

GALERIE ART-MULTI
871, rue Main, Ayer's Cliff
• Œuvres de Cheryl Brus Peterson; huiles de Lauréanne Leblond.

FOYERS DU CENTRE CULTUREL DE DRUMMONDVILLE
175, rue Ringuet, Drummondville
• Guide des artistes de la région de Drummondville. Jusqu'au 1er octobre. Info: (819) 477-5518, poste 225

GALERIE D'ART L'UNION-VIE
175, rue Ringuet, Drummondville
• «Éclatement de formes et de textures: l'art des années 1960 au Québec». Jusqu'au 10 septembre. Info: (819) 477-5518

COOPÉRATIVE DES MÉTIERS D'ART DE GEORGEVILLE
18, carré Cops, Georgeville
• Œuvres d'artistes locaux et régionaux en arts visuels et métiers d'art. Ouvert tous les jours, de 10 h 30 à 17 h 30.

GALERIE D'ART DU PRESBYTÈRE DE LAMBTON
211, rue Principale, Lambton
• Peintures, sculptures, articles d'artisanat. Jusqu'au 5 septembre.

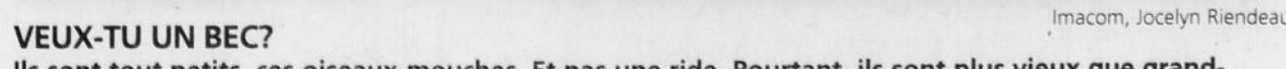
11 h à 21 h; samedi et dimanche, 11 h à 17 h. Info: (819) 843-8249

GALERIE DES ARTISTES DU CANTON
30, place du commerce, Magog
• Exposition «La légende de Memphrè». Jusqu'au 31 août
• Exposition des œuvres de Ginette Cloutier-Roberge, artiste peintre de Sainte-Catherine-de-Hatley. Jusqu'au 3 septembre. Info: (819) 868-1881

LES TRÉSORS DE LA GRANGE
790, chemin des Pères, Magog
• Venez rencontrer quelques-uns des 44 artisans. Tous les jours, 10 h à 17 h. Info: (819) 847-4222

ANCIENNE BOUTIQUE DE FORGE
101, rue Saint-Alphonse, Marbleton
• Visite chez le forgeron. Du jeudi au dimanche. Info: (819) 887-6093

MAISON DE LA CULTURE
900, rue du Lac, Marbleton
• Plus de 40 artistes peintres et sculpteurs du Québec, 115 œuvres à contempler. Tous les jours, 9 h à 17 h. Info: (819) 887-6093



Imacom, Jocelyn Riendeau

THÉÂTRE

Le Théâtre Eurêka adapte *Zaza d'abord*



La Tribune, Maxime Charron

Steve Ouimet, président-directeur général du Théâtre Eurêka de Valcourt, et Guillaume Lauzier, metteur en scène de la pièce *Zaza d'abord*, ont beaucoup de projets en tête en présentant la pièce écrite par Marcel Leboeuf dès aujourd'hui le 27 août au Club de golf de Valcourt.



Maxime Charron

maxime.charron@latribune.qc.ca
VALCOURT

Il ne sont peut-être pas encore connus, mais les membres de la troupe du Théâtre Eurêka de Valcourt présenteront une pièce connue du public québécois et qui a remporté un fort succès il y a plusieurs années. La pièce *Zaza d'abord*, écrite par Marcel Leboeuf et Sophie Clément, sera interprétée par cinq comédiens du Théâtre Eurêka, ce soir ainsi que les 3, 10 et 17 septembre prochain, au Club de golf de Valcourt.

C'est Sylvain Pellerin, Samuel Morin, Diane Pellerin, Éric Lebeau et Normand Pellerin qui auront la lourde tâche d'interpréter cette pièce de théâtre qui a fait vibrer le Québec à la fin des années 1990. Sous la supervision du metteur en scène Guillaume Lauzier et du président-directeur général Steve Ouimet, la pièce *Zaza d'abord* a subi quelques changements, pour être rendue encore plus drôle et

intéressante.

«Le défi était difficile, puisque cette pièce a été jouée par des professionnels, explique Guillaume Lauzier. Nous avons ajouté du nouveau à cette pièce et nous avons créé quelque chose d'original. Nous avons amené de nouveaux gags, tout en gardant les blagues originales, et certains personnages réagissent différemment. Nous avons fait du renforcement positif. Nous avons eu un plaisir fou à refaire cette pièce».

Les membres de la troupe du Théâtre Eurêka peuvent cependant dire merci à leur P.D.G., Steve Ouimet, qui a réussi à obtenir les droits d'auteur de la pièce.

«J'ai vu cette pièce à la télévision et je l'ai vraiment aimée, affirme le fondateur du Théâtre Eurêka, Steve Ouimet. Plus tard, j'ai assisté à une conférence de Marcel Leboeuf au Collège de Sherbrooke et je lui ai parlé à la fin de la conférence. En lui parlant de mon intérêt pour la pièce, il m'a donné gratuitement les droits d'auteur. J'ai été très surpris».

C'est à ce moment que la passion du théâtre a pris tout son sens. Plusieurs membres se sont par la suite joints au groupe et une véritable histoire d'amour

entre ces bénévoles et le théâtre a soudainement pris forme. D'ailleurs, une excellente collaboration avec la Ville de Valcourt leur permet d'utiliser un local gratuitement pour leurs répétitions.

Une vision culturelle

Devant le manque d'activités culturelles et artistiques à Valcourt, Guillaume Lauzier et Steve Ouimet ont une vision

culturelle pour cette municipalité. Ils ont comme projet d'établir un théâtre à Valcourt, rien de moins.

«Nous regardons la possibilité de développer un centre multifonctionnel, explique Steve Ouimet. Cet endroit servirait à présenter les pièces de théâtre, des films et tout autre événement artistique et culturel».

«C'est réellement un projet sérieux, mais aussi un projet de carrière, indique

Guillaume Lauzier. J'adore écrire et tous les membres sont prêts à aller plus loin. Une salle de spectacle serait idéale pour réaliser tous les projets que nous avons».

Une partie des profits sera remise à l'organisme pour les jeunes TEMSA. Le prix du souper-spectacle est de 35\$ ou de 20\$ pour le spectacle uniquement. Le souper est offert par le restaurant des Saules 2000 enr., un partenaire de la troupe du Théâtre Eurêka.

2005/2006

REGARDEZ-MOI CES GRANDS AIRS

*** NORMA BELLINI *** L'ÉTOILE CHABRIER *** OEDIPUS REX & SYMPHONIE DE PSAUMES STRAVINSKY *** LA CLÉMENTINE DE TITUS MOZART *** AIDA VERDI *** THE TURN OF THE SCREW BRITTEN

OPÉRA DE MONTRÉAL
BERNARD LABARDE DIRECTEUR ARTISTIQUE
DAVID WOOD DIRECTEUR GÉNÉRAL

514-985-2258 / 1-877-385-2222
UN SÉJOUR DE PUR PLAISIR EN UN SEUL GESTE!

FORFAITS DIVA
*** OPÉRA * RESTAURANT * HÔTEL ***
FORFAITS D'UNE SOIRÉE OU TROIS SOIRÉES DISPONIBLES

LA ROTONDE, HUSKAR, SAKOBE, got, Québec, Montréal

FÊTE DES VENDANGES MAGOG-ORFORD

Un art de vivre qui se déguste pleinement!

Véritable paradis des gourmands et gourmets, le Québec propose une variété impressionnante de produits du terroir savoureux et uniques, mais souvent méconnus. Vins, fromages, terrines, pâtés, gelées... Autant de trésors culinaires qui prendront plus que jamais la vedette à la 12^e édition de la Fête des Vendanges Magog-Orford, les 2, 3, 4, 5, 10 et 11 septembre à la Pointe Merry.

Avec en tête son porte-parole Jean-François Demers, sommelier et chroniqueur vinicole très connu du public, la Fête des Vendanges vous promet cette année des découvertes gustatives qui vous laisseront sans voix... mais sûrement pas sur votre appétit!

Maximiser les plaisirs de la table

Depuis plusieurs mois, l'équipe de la Fête des Vendanges se prépare à cette grande fête de la dégustation. Pour vous en mettre plein la bouche, les organisateurs ont misé sur une sélection de haute qualité. Tournée à travers la province à la recherche d'exposants agroalimentaires se distinguant, choix de chefs réputés et imaginatifs pour un menu gastronomique haut en couleur et en saveur, sélection de vins québécois réalisée par des experts de la Société des Alcools du Québec... Les découvertes seront nombreuses et le délice, assuré!

«Tout a été mis en oeuvre pour faire ressortir les plaisirs de la table, avec comme fil conducteur l'accord mets et vin. En effet, que ce soit lors des bals ou par les conseils de nos différents experts, les gens auront beaucoup d'information qui les aideront à choisir le meilleur vin selon leur repas. Nous avons d'excellents vins au Québec, des produits du terroir à découvrir et des chefs qui savent les mettre en valeur. Pourquoi ne pas maximiser l'expérience en mariant parfaitement vin et nourriture!», explique Pauline Larouche, directrice générale de la fête.

Le bal médiéval lance... le ball!

Pour lancer avec éclat le début des festivités le vendredi 2 septembre, la Fête des Vendanges s'appuie sur une tradition datant du moyen-âge... le ball! «Déjà à cette époque, les vendanges représentaient des moments de festivités», souligne Mme Larouche. Encore cette année, les convives sont invités à se costumer pour l'occasion. La soirée, animée par le groupe *Les Jongleurs de la Madragore*, sera remplie de belles surprises. «Tout au long du repas, il y aura de l'animation, puis le bal se clôturera avec une grande danse. L'ambiance sera vraiment unique, Les Jongleurs de la Madragore étant réputés pour recréer parfaitement l'atmosphère médiévale», note Pauline Larouche.

Dans les assiettes, tout le savoir-faire de cinq grands chefs de la région - Roland Ménard du Manoir Hovey, Mélanie Gagnon de l'Auberge Sainte-Catherine-de-Hatley, Jacques Poulin du Lion d'Or, Gerry Delli Colli du Cep d'Argent et Mario Patry du Château Bromont - viendra rehausser les produits du terroir de chez nous. «Des plats créés pour l'occasion avec des aliments de nos producteurs locaux, et parfaitement mariés avec des vins québécois triés sur le volet, dont le Vin de Marquise de l'Orpailleur. Les gens seront agréablement surpris des délices qui sont cultivés en terre québécoise», rappelle Pauline Larouche.

Quant au Bal du monde prévu le samedi 10 septembre, il promet lui aussi des moments intenses. Les Blues Gitan et leurs invités-surprises feront bouger et danser les gens au rythme de différents styles de musique : gitane, swing manouche américain, rumba flamenco nordique, etc. Les gens sont invités à arriver un peu plus tôt pour se faire servir de délicieux pâtés, fromages et vins, une entrée en matière parfaite pour une soirée prometteuse!

Sous le chapiteau

Tout au long de la fête, 130 exposants - viticulteurs, cidreries, brasseries artisanales, producteurs et transformateurs agroalimentaires, etc. - vous accueilleront chaleureusement sous le chapiteau pour vous initier à de nouveaux plaisirs... Laissez-vous séduire et voter même pour votre coup de cœur, un concours lancé avec la collaboration de La Tribune. Vous pourriez gagner le grand prix, un forfait au Manoir des Sables.



Au Bistro 5AQ, également aménagé sous un chapiteau, l'expérience gastronomique se poursuit avec la dégustation de vins, cidres, cidres de glace et autres délicieux produits de nos vignobles québécois, en plus de nombreuses trouvailles du terroir. La musique sera bien sûr à l'honneur sur la magnifique terrasse aménagée aux abords du lac Memphrémagog, créant ainsi une ambiance festive et colorée! Nouveau cette année, la terrasse s'anime jusqu'à 20h les 3, 4 et 10 septembre en compagnie d'Olivier Brousseau et les Chaikébo.

De plus, durant les cinq jours de festivités, de 12h à 18h, des experts du Centre Art de Vivre de la SAQ, des chefs cuisiniers et des producteurs agroalimentaires présenteront au public des conférences et des démonstrations culinaires sur les produits du Québec, toujours sous le grand chapiteau.

Suivant la tradition, le très populaire foulage des raisins est de retour. Enfin, entre le grand chapiteau et le Bistro 5AQ, la rue des artisans offrira aux visiteurs de beaux objets.

De belles nouveautés pour la famille

La famille n'a pas été oubliée dans la programmation, et les petits - comme les grands - pourront visiter la ferme ouverte chaque après-midi avec animaux de la ferme et animateurs. Le brunch à la ferme pour toute la famille prendra pour sa part l'allure d'un pique-nique gastronomique unique au bord du lac Memphrémagog, le dimanche 11 septembre, en présence de 25 musiciens de l'Harmonie de l'Estrie, 90 choristes du Chœur symphonique de l'Estrie et 33 jeunes musiciens de l'Harmonie du Triolet.

Autre nouveauté sur le site de la Fête des Vendanges : le marché champêtre. Chaque jour, producteurs, maraîchers et horticulteurs de la région vendront leurs produits frais aux visiteurs.

Rappelons que la Fête des Vendanges s'appuie sur la fidèle participation de la SAQ, partenaire principal, en collaboration avec le Choix du Fromager.

La fête des Vendanges
Les 3, 4, 5, et les 10 et 11 septembre
Pointe Merry de Magog
www.fetedesvendanges.com
(819) 847-2022 / 1 888 847-2050

VINS

Qu'est-ce qu'un bon sommelier?



Jacques Benoit
jbenoit@lapresse.ca
Collaborateur

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 amoureuxment. 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'apprêtent 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 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.

Ce qu'en pense un vrai...

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?



Don-Jean Léandri

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

RESERVE DU CHATEAU
VIN ROUGE RED WINE
Les Forts de Bories-Azeau
Corbières
Appellation Corbières Contrôlée
S.C.E.A. BORIES-AZEAU
Vigneron à St Laurent de la Cabrenne F 11220
Mix en bouteille pour D.L. s.a. à F 11100 NARBONNE
12% alc./vol. PRODUIT DE FRANCE e 750 ml

PORTO
Late Bottled Vintage
Méthode Traditionnelle
Quinta do Tedo
VIN DE PORTO PORT WINE
MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ PAR
VINCENT BOUCHARD
EN 2001 A 6110 VILA-SECA, PORTUGAL
PRODUIT DU PORTUGAL - PRODUCT OF PORTUGAL
20% alc./vol. 750 ml 20% alc. by Vol.

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 Omley**, servi à l'aveugle par un ami, avait gardé tant de fraîcheur et se présentait avec une telle complexité que j'ai cru à un porto millésimé ou vintage.

Le très beau **LBV 1999 Quinta do Tedo**, présentement en vente, tiendra de toute évidence la route avec autant de brio. Très coloré, bien qu'il ne soit pas opaque, avec aussi une petite nuance acajou en bordure du verre (signe que son évolution a commencé), 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.

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

La règle

- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.
- C indique qu'il s'agit d'un vin «courant» vendu dans la plupart des succursales, et S désigne les vins «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.

TERRE ET FEU.
LA CÉRAMIQUE D'ART
DU 21 MAI AU
11 SEPTEMBRE 2005

LES PLASTICIENS:
LOUIS BELZILE, JAURAN,
JEAN-PAUL JÉRÔME
ET FERNAND TOUPIN
DU 11 JUIN AU
18 SEPTEMBRE 2005

Maurice Savoie, Le Dieu Soleil Re, 2001, Porcelaine (photo: Guy L'Heureux)

LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS
DE SHERBROOKE

241, rue Dufferin 819.821.2115
du mardi au dimanche, de 13 h à 17 h
du 24 juin au 4 septembre, de 11 h à 17 h
et jusqu'à 21 h le mercredi

Partenaires: Québec, Sherbrooke, Industrielle Alliance, La Tribune

Une nouvelle carrière en coiffure?

Début des cours:
JOUR : 12 septembre
SOIR : février 2006
Places limitées

- Aucun secondaire requis
- Établie depuis plus de 50 ans et reconnue par le milieu
- Enseignement hautement qualifié

École de coiffure Paul de Rycke
Locaux plus grands, plus modernes et faciles d'accès
NOUVELLE ADRESSE 69 rue WELLINGTON NORD
POUR RENDEZ-VOUS: OUVERT AU PUBLIC 566-8994

Club de YOGA de Sherbrooke inc.
SESSION AUTOMNE 2005

VINIYOGA (11 SEMAINES)	POUR S'INSCRIRE :
Lundi 10 h 30 - Débutant	Jeannine Deschesnes 563-3120
Lundi 13 h - Niveau 2	
Mardi - Niveau 2	Gilles Léonard 569-0698
17 h 45 et 19 h 30	
Mercredi - Débutant	Lise Fortier 829-1874
17 h 45 et 19 h 15	
POWER YOGA (11 SEMAINES)	POUR S'INSCRIRE :
Lundi - Débutant - 17 h 45	Yolande Courchesne 569-1857
Lundi - Niveau 2 - 19 h 15	

Coût : 50 \$

- DÉBUT DES COURS : semaine du 12 septembre 2005
- PAVILLON ANDRÉ-VIGER 3275, rue Richard Sherbrooke

CONCOURS
Les Coups de Coeur de Coeur La Tribune

Du 3 au 5 et les 10 et 11 septembre 2005

La fête des vendanges Magog-Orford

Courez la chance de gagner un FORFAIT golf/gourmet POUR 2 PERSONNES au Manoir des Sables

Pour participer, du 3 au 5 et les 10 et 11 septembre 2005, visitez le site de la Fête des Vendanges à la pointe Merry de Magog.

Vous recevrez à votre arrivée un coupon de participation. Votez pour votre «Coup de coeur» dans chacune de ces catégories:
SECTEUR VITICOLE • INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE • EXPOSANT ARTISAN

• Déposez votre coupon de participation dans la boîte identifiée, La Tribune.

Bonne chance et bonne Fête des Vendanges!
Le tirage aura lieu le dimanche 11 septembre 2005, à 20 h, à la Terrasse de l'Auberge Orford de Magog.
Règlements disponibles à La Tribune

www.fetedesvendanges.com
Information: 1 888 847-2050 / 1 819 847-2022

RESTAURANT

Odorant voyage Aux Goûts du monde



Josiane Guay
josiane.guay@latribune.qc.ca
SAINTE-EDWIGDE-DE-CLIFTON

C'est tout juste si on a le temps d'y mettre les pieds que nous voilà entraînés dans un tourbillon d'effluves enivrants. Que dis-je, une tornade! Des plus agréables, elle nous transporte de l'Italie à l'Asie en une inspiration.

Fabuleux voyage au bout du monde, Aux Goûts du monde. Propriétaires de cette escale à mi-chemin entre le restaurant et la table champêtre, Sébastien Lanctôt et Sophie Thibeault le baptisent «restaurant champêtre».

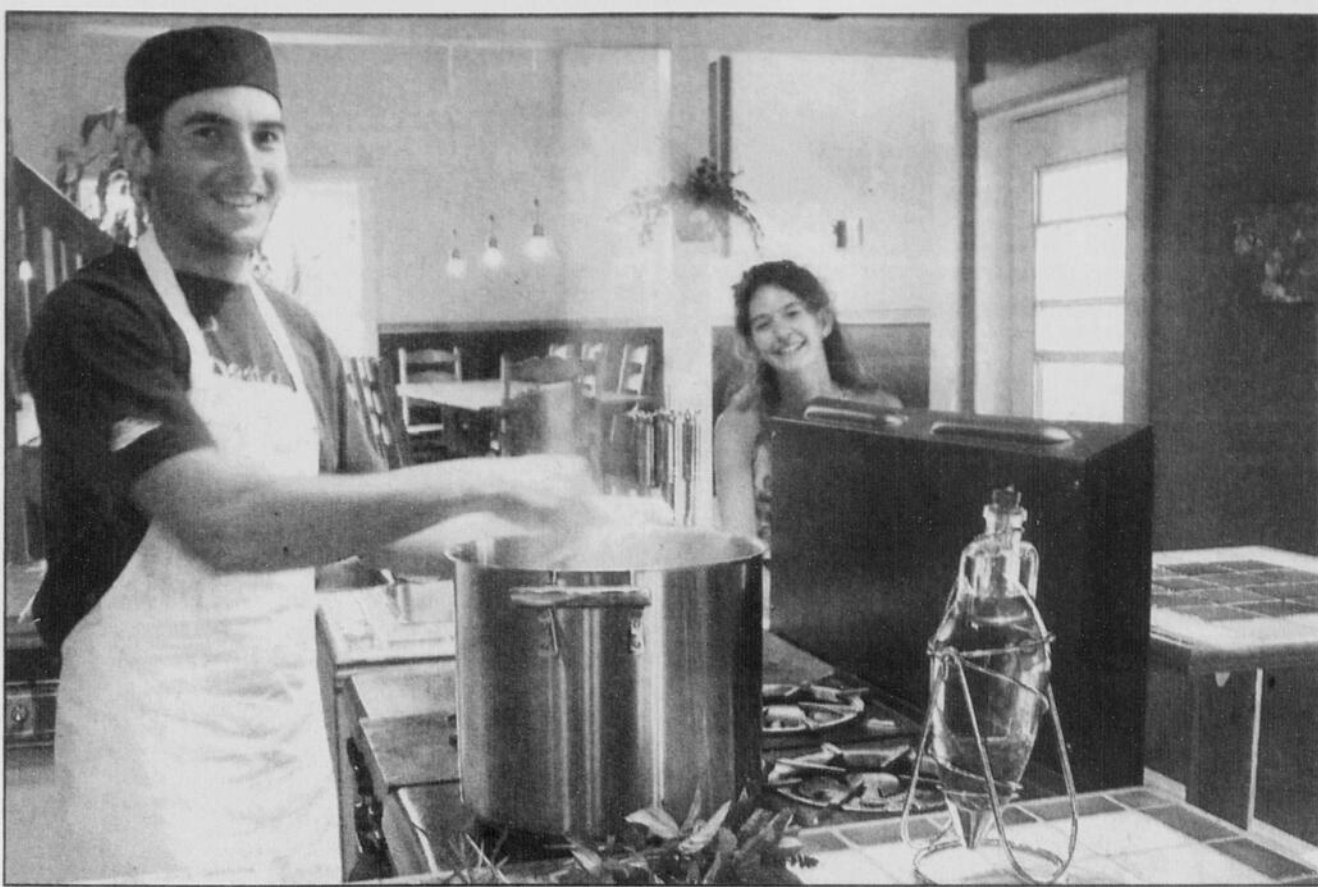
«Nous proposons une cuisine qui se distingue délicieusement du resto de tous les jours, tout en ne tombant pas dans une table que l'on ne se permet qu'une fois l'an», déclare le jeune chef de 28 ans.

Séducteur avoué, Aux Goûts du monde revêt ses plus beaux atours, ceux d'une destination colorée et chaleureuse. Les bleu Méditerranée, jaune soleil et blanc éclatant des deux salles à manger se mélangent sous la cuisine rouge passion.

C'est que pour Sébastien, un rêve se réalise, une passion se partage. L'enfant aux chaudrons, devenu grand, puise maintenant à ses 15 années d'exploration culinaire pour faire découvrir des plats parfumés de fines herbes fraîches et d'épices exotiques. Pittoresques saveurs auxquelles vos papilles développeront une agréable dépendance.

Se réclamant de la cuisine italienne, le chef s'approprie la recette de son arrière-grand-père originaire de la botte, cette irrésistible sauce traditionnelle aux boulettes, quasi fondantes en bouche. A en avoir les yeux qui roulent et la langue, ensorcelée. Vous voyez le genre.

Charmé par les horizons suaves des mets asiatiques, Sébastien se fait aussi un devoir de vous «faire découvrir cette cuisine santé, judicieusement relevée». Son poulet au beurre, un délice, se prêtera ensuite à votre main, qui plongera dans les différentes sauces piquantes déposées sur les tables, «un truc que j'ai ramené de mon voyage au Mexique», avoue-t-il.



La Tribune, Josiane Guay

Situé au cœur du village de Sainte-Edwidge-de-Clifton, le restaurant champêtre Aux Goûts du monde séduit par sa cuisine aux parfums enivrants et aux exquis saveurs, irrésistible voyage gustatif concocté par Sébastien Lanctôt et Sophie Thibeault.

C'est d'ailleurs à son retour que Sébastien, Sophie s'y joignent volontiers, plonge dans l'aventure rêvée d'Aux Goûts du monde. Une aventure de longue haleine, mais combien ravissante. Il aura ainsi fallu six mois de travail à temps plein pour que le couple aménage le rez-de-chaussée de la maison centenaire qu'il occupe depuis trois ans, au cœur du village de Sainte-Edwidge-de-Clifton. En regardant bien sous les trente chaises de cèdre confectionnées, peut-être y verra-t-on «Made by Sébastien et Michel... Oeuvre colossale sans vis ni défaut dans laquelle s'est aussi engagé Michel Lanctôt, ébéniste, mentor et papa.

Dans le décor épuré d'Aux Goûts du monde, les toiles du paternel, artiste peintre de surcroît, intensifient l'exotisme, un brin merveilleux, du restaurant champêtre. Telle une île, la cuisine flotte à deux brasses des salles à manger, invitante destination au détour d'une conversation.

Les yeux brillants, Sébastien et Sophie, la virtuose des desserts, déclarent justement cet amour du contact humain. «J'adore voir la réaction des gens lorsque Sophie présente les assiettes, et de ma cuisine, je peux justement l'apprécier avec ses *oh* et ses *ah*», assure le jeune homme.

Aux Goûts du monde tire donc profit de cette chaleureuse intimité pour nous faire sentir chez soi chez lui. Pour dîner ou pour souper, sur réservation, le toit cathédral verra monter les alléchants fumets et les joyeuses conversations, célébrant un événement ou simplement la bonne bouffe.

Affectionnant tout particulièrement les produits régionaux, Sophie et Sébastien jouent également de fraîcheur avec leur jardin de fines herbes et de légumes. Là, le basilic thaï côtoie l'estragon, l'origan, la coriandre, les piments et les fèves sous l'oeil immense d'un fier tournesol.

Et c'est d'ailleurs tout près de cet odorant potager que Sophie Thibeault et Sébastien Lanctôt esquissent déjà d'autres projets. Un gazebo immense, vraiment, flanqué d'un four à pain et à pizza. Mais ça, c'est un autre voyage.

Pour l'instant, destination Sainte-Edwidge-de-Clifton, au 198 de la rue Principale Nord, où une table d'hôte entre 20 et 30 \$ vous attend avec le vin et la bière que vous aurez mis dans vos bagages.

Réservations au (819) 849-9844.

RECETTE

Marinade asiatique pour filets de porc (pour 4 personnes)

- Ingrédients**
1/4 tasse de ketchup
1/4 tasse d'huile végétale
1/4 tasse de sirop d'érable
1/4 tasse de vinaigre de riz
1 cuillère à soupe de sauce au poisson
1 cuillère à soupe de sauce piquante Siracha
2 gousses d'ail
Même quantité de gingembre
Sel et poivre
2 filets de porc de grosseur moyenne

Mélanger les ingrédients de la marinade. Couper en médaillons les filets et les faire mariner la veille du repas. Cuire sur le barbecue quelques minutes de chaque côté. Servir avec du riz et des légumes sautés. Saupoudrer au goût de graines de sésame grillées.

Bon appétit!

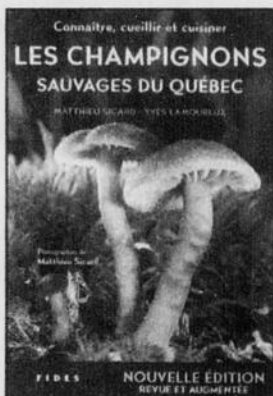


AUBERGE HATLEY
FINE CUISINE POUR GOURMANDS
Le chef Alain Labrie vous invite à venir déguster son tout nouveau menu estival. Pêtoncles grillés aux agrumes, lapin de Stanstead, nage de fruits de mer au coco... voilà un aperçu de ce que vous réserve la fine cuisine de l'Auberge Hatley.
819 842 2451 • 1 800 336 2451
325 Chemin Virgin, North Hatley
www.aubergehatley.com

Pour cuisiner les champignons

Daniel Forgues
SHERBROOKE

Connaître, cueillir et cuisiner les champignons du Québec
Mathieu Sicard et Yves Lamoureux
Éditions Fides
24,95 \$



Manger des champignons sauvages de façon sécuritaire? Oui, c'est possible et il existe même des recettes pour exploiter encore plus le goût de certaines variétés de champignons. Mais attention! Tous les champignons sauvages ne sont pas nécessairement comestibles et la consommation de certaines espèces peut causer la mort ou une forte intoxication.

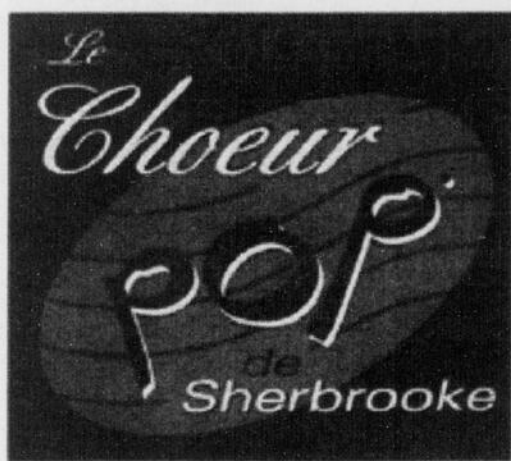
Trouver et cueillir des champignons comestibles n'est pas chose facile, d'autant plus que l'on trouve plus de 3000 espèces de champignons au Québec et qu'il n'est pas toujours facile d'en faire la différence.

Biologiste spécialisé en mycologie et conseiller scientifique du Cercle des mycologues de Montréal, Yves Lamoureux vient de renouveler son best-seller *Connaître, cueillir et cuisiner les champignons sauvages du Québec* avec Mathieu Sicard, photographe et mycologue.

Véritable encyclopédie, le livre de plus de 350 pages permet d'identifier une centaine d'espèces de champignons que l'on peut trouver dans les forêts du Québec. Abondamment illustré, le guide classe aussi les champignons par leur goût tout en en identifiant quelques-uns comme mortels ou toxiques.

L'auteur présente également quelque 25 recettes. Le livre est présenté dans un format pratique à emporter avec soi lors des excursions en forêt.

AUDITIONS 2005



RÉPERTOIRE FRANCOPHONE

Renseignements : 820-0889 ou 573-5030

Besoin de bénévoles!

À tous nos lecteurs, La Fête des vendanges Magog-Orford, premier événement annonciateur des couleurs de l'automne, sera de retour durant le week-end de la Fête du travail à compter du 2 septembre 2005; elle se poursuivra ensuite les 3, 4, 5 et les 10, 11 septembre.

Le comité organisateur est à la recherche de bénévoles pour combler de nombreux postes dans différents secteurs. Vous savez tous que la Fête des vendanges Magog-Orford, grande célébration des produits agroalimentaires et viticoles, reçoit plus de 100 000 visiteurs par an et nous avons grandement besoin de vous pour faire de la 12e édition une réussite à tous les niveaux.

Voilà une occasion unique pour tous les plus gourmets d'entre vous. En espérant vous compter au sein de notre équipe sous peu.

Le comité organisateur de la Fête des vendanges Magog-Orford

Pour information :
Pauline Larouche, directrice générale
(819) 847-2022 ou 1 888 847-2050

Restaurant Lady of the Lake
Terrasse / Verrière Microbrasserie
Cuisine Méditerranéenne
Un rendez-vous... au bord du lac Memphrémagog
SOIRÉE BÉNÉFICE MERCREDI 14 SEPTEMBRE au profit de la Société d'arthrite THÉMATIQUE ESPAGNOLE, SOUPER PAÏELLA - Billets en vente sur place : 50\$
Lady of the Lake
125, chemin de la Plage des Cantons Magog
situé entre le Labyrinthe et le Club de voile
www.bistolady.com
819.868.2004
Membre de Tolérance Zéro

Cette année, je marche avec ma SPA!
Merci à : La Tribune, TQS, 630 CHLT, énergie 106.1, Costco, Val Estrie, rock débride, MOBIER DIRECT inc., DAREG, qu'on les aime, SPAG, fix.
La randonnée des belles gueules
5^e ÉDITION — Au profit de la SPA de l'Estrie
Vous aimez les belles gueules? Joignez-vous au plus grand et au plus spectaculaire rassemblement de chiens en Estrie! Pour participer à cette marche au profit de votre SPA, procurez-vous le dépliant, amassez le plus de dons possible (avant la journée) et marchez avec nous! Sur le site : clinique de micropuçage, spectacle d'agilité canine et plus!
LA RANDONNÉE DES BELLES GUEULES est une présentation de : 1^{ST CHOIXE}
Le 2 octobre 2005 au parc Jacques-Cartier de Sherbrooke dès 12 h
Information : 821-4727 poste 109
La marche se déroulera sur la promenade du Lac-des-Nations, territoire d'intervention de Sherbrooke, Cités des rivières.

CAVALLINI IL RISTORANTE
L'ARTE DEL MANGIAR BENE
101, Du Moulin (FACE AU LAC MEMPHRÉMAGOG) Mécro (Québec)
RESERVATION: 819.847.2798 1.877.747.2798
mercredi, jeudi, vendredi 11 h 30 à 14 h 30
Tous les soirs 17 h à 22 h

Alerte à la Mazda 3

Vous avez 3 jours.

La voiture la plus convoitée au Canada ne subira aucun changement significatif dans sa livrée 2006.

Vous avez jusqu'au 31 août 2005, 21h pour obtenir votre Mazda 3 2005 à du

0%

Passé cette date, le taux en vigueur pour une 2006 s'appliquera ; il est présentement de 4,9%

Vous avez le prix en liquidation et le taux de 0%.

C'est à vous de jouer!

Pick-up Dual Sport 2005

- Cabine allongée • V6, 3 litres
- Freins ABS • Air climatisé
- Lecteur CD • 4 portes

249\$ /mois

0\$ comptant transport et préparation sur 36 mois seulement

Pick-up Dual Sport 2005 automatique

- Cabine allongée • V6, 3 litres
- Freins ABS • Air climatisé
- Lecteur CD • 4 portes

269\$ /mois

0\$ comptant transport et préparation sur 36 mois seulement

Quantité limitée. Base sur achat, taux garantis sur 24 mois, autres termes avantageux jusqu'à 72 mois. Basé sur une location de mois, 29 000\$ HTVA, à 29 km/h. Sujet à app. de crédit. Détails sur place.



mazda
DE SHERBROOKE



5119, boul. Bourque • (819) 564-8664

LE GROUPE **Beaucage**

Parce que vous faites partie de la famille!