

le nouvelliste plus

Supplément du week-end, samedi 20 décembre 1986



Des handicapés intellectuels
vivent l'histoire de Noël

Photo: Terry CHARLAND — Flageol Photo



Jean-Paul

Joyeux Noël!

Joseph avait très mal dormi cette nuit-là. La veille, il était allé sur la colline parlementaire à Québec. Il fumait encore de rage en pensant au sort fait à sa carte de menuisier si patiemment attendue.

Vers 4h du matin, il venait à peine de se laisser tomber les paupières, que sa Marie le réveilla en lui mordillant une oreille.

-Jos! Jos mon amour, réveille-toi.

-Qu'est-ce qui se passe ma belle Marie?

-Je pense que ça y est. Le Petit s'en vient. Possible que je ne me rende pas au 25. Il faut partir...

Fripée comme une promesse électorale, le bon Joseph se leva et se rendit sortir l'âne du garage. Un simple âne manuel, trois vitesses au plancher (pas vite-arrêté-reculons), pas de radio, deux sacs de voyage sur les côtes, les côtes collées.

Il devait être 6h, pas plus, quand ils

embrayèrent l'âne. Oh, ce n'était pas chaud pour les grelots. Mais qu'à cela ne tienne, Marie et Joseph dégageaient plein d'amour, surtout avec le Petit dans le foyer...

La matinée s'écoula, l'après-midi se couloroume, les oreilles de l'âne commençaient à trainer par terre et nos amoureux décidèrent de s'arrêter pour la nuit.

Le croirez-vous? Pas moyen de trouver un motel dans ce fichu patelin. Ça et là, en face aussi, on leur répondait tour à tour...

-Revenez vers 2h du matin quand tout le monde retourne chez eux!

-No vacancy! Tu ne sais pas lire?

-Et ton quatre pattes, il va dormir dans les toilettes j'suppose?

-As-tu une carte de crédit?

Joseph avait beau argumenter qu'il était sur la paille, que sa femme ne sentait pas bien, rien à faire. Une vraie salle d'urgence.

-Je t'offrirais bien le corridor, lui dit le dernier hôtelier, mais on ne fait pas ça à des humains.

Finalement, quelqu'un offrit le gîte à nos amoureux pour la nuit. Un gros boeuf marabout qui les regardait venir de sa grotte.

-Allez! Venez vous installer vous deux. Je n'ai pas une haleine Clorets mais j'avais vous la réchauffer votre petite dame pendant qu'elle accouche.

Une couple de contractions plus tard, en souvenir du Saint-Esprit, Jésus Noël tétait à grandes lampées en regardant son père d'un oeil rieur. L'air de lui dire... Te questionne plus papa, je t'expliquerai... Puis, ma grand foi je crois bien qu'il nous a tous reluqués en balbutiant... Et à vous autres tous, Joyeux Noël de la part de Jésus Noël



Louise

P'tit chou et robot

Déjà le 20 décembre et mes emplettes des Fêtes ne sont toujours pas terminées. Le tout est de ne pas céder au sentiment de panique qui monte doucement. De l'or-ga-ni-sa-tion.

-Bon, chéri, allons au rayon des jouets, ta petite nièce veut une poupée.

-Va pour la poupée. Laquelle choisit-on?

-Oh elle a pris soin de préciser la marque.

Elle veut une P'tit chou, et rien d'autre. Tiens, les voilà.

Mon 'chum' reste soudain saisi d'horreur devant l'étalage de poupées.

-Pas ça ??

-Oui, oui. En plein ça. Les P'tits choux.

-Mais elles sont franchement affreuses!

-Peut-être, mais c'est ce qu'elle veut.

-Mais ça n'a pas de bon sens! Les as-tu bien regardées? Elles sont aussi expressives qu'une pleine lune. Les yeux en boutons de bottine. Elles ont toutes l'air de souffrir d'obésité en plus. T'es sûre qu'elle ne préférerait pas une Barbie?

-Mon cher, à Noël les enfants ont toujours raison. C'est bien toi ça de vouloir lui offrir un symbole sexuel, à trois ans!

Faisant contre mauvaise fortune bon coeur, mon chum accroche la première poupée sur le bord et se dirige vers la caisse.

-Attends! Pas celle-là. Tu ne vas quand même pas lui offrir un joueur de baseball.

Elle veut celle qui a les cheveux longs et qu'on peut coiffer avec les accessoires.

-Je ne vois rien qui ressemble à cela, ici. Il y a des P'tits choux jumeaux, le P'tit chou sans cheveux, le P'tit chou noir mais pas de P'tit chou avec brosse et rouleaux à coiffer.

Bref après quelque recherches, nous dûmes nous rendre à l'évidence. Le P'tit chou que nous cherchions n'était pas dans ce magasin. Commença alors la saga du P'tit chou qui nous conduisit successivement chez People's, Woolco, Sears, Zellers. Ils avaient bien des P'tits choux mais plus celui avec des rouleaux et des brosses qui, naturellement, était celui le plus en demande.

C'est finalement dans un obscur magasin de jouets que nous découvrîmes le dernier P'tit chou aux cheveux longs de Trois-Rivières.

-Bon, allons le payer et rentrons, je suis mort, fait l'homme de ma vie.

-Tu sais, je ne suis pas tout à fait certaine que ce soit bien cette poupée-là. Tu as vu?

Il y a deux sortes de cheveux. En laine et en matériel soyeux.

-Hé! ça va faire!, rétorque mon chum en la saisissant par les cheveux (la poupée, pas moi) et se dirigeant résolument vers la caisse et la sortie.

-On retourne à la maison.

-Pas question. On n'a pas fini, mon chou. Mon neveu veut des 'transformeurs'.

-Ben, y'a qu'en acheter ici. C'est plein.

-Non, non pas ceux-là. Il veut Golvatron, le guerrier de l'espace canon laser, pistolet transformable en dinosaure roulant.

-T'es sûre que c'est un jouet ça? Hé où vas-tu?

-Chez Sears, Woolco, Zellers, People's...

La photo COCASSE

Suis-je vraiment né sous une feuille de chou?

(Une photo de Lynn Garceau de Lac-à-la-Tortue)

Faites-nous parvenir vos photos COCASSES en prenant soin de bien décrire la scène, tout en indiquant clairement vos NOM, ADRESSE, CODE POSTAL et NUMÉRO DE TÉLÉPHONE, à:

Photo COCASSE
Nouvelliste PLUS
500 Saint-Georges
Trois-Rivières
G9A 5J6



Caricature de Pierre McLeod Tremblay de Trois-Rivières



— Appréciation de Tony DELATRI —

Très drôle et très bien présentée. Une caricature à la fois simple et bonne. Pas trop de lignes. Continuez Pierre. Utilisez un carton plus épais.

Faites parvenir vos caricatures à: CARICATURE, Nouvelliste PLUS, 500 Saint-Georges, Trois-Rivières, G9A 5J6.

L'histoire de Noël: un travail remarquable réalisé par de jeunes handicapés intellectuels



(Flageol Photo — Terry Charland)
Marie (Twigili Giroux) et Joseph (Stéphane Morin) en route vers Bethléem.

par Michelle ROY-GUÉRIN

TROIS-RIVIÈRES — La salle de l'école Marie-Immaculée était archi-pleine. Il y avait plusieurs représentants de la Commission scolaire régionale des Vieilles-Forges, des travailleurs sociaux du Centre des services sociaux du centre du Québec, des éducateurs spécialisés, des élèves d'écoles spécialisées et d'ateliers, des parents, des professeurs, etc.

C'était pour une saynète racontant "l'histoire de Noël."

Banal, direz-vous? Non, car tout a été fait par de jeunes handicapés intellectuels de l'école Marie-Immaculée, en collaboration, évidemment, avec quelques professeurs et éducateurs. Mais tout, des acteurs aux décors, était l'oeuvre des jeunes. Le coordonnateur, Pierre Gravel, était le maître d'oeuvre. Et tandis qu'une vieille grand-maman (Thérèse Bourassa) racontait, les acteurs agissaient sur scène.

Michel Richard avait préparé et enregistré la musique. Secrétariat, Raymonde Brien. Les costumes: Raymonde Girard, Sylvie Croteau, Claudette Joly, stagiaire, et Claire Alarie. A l'information, Réginald Lessard. Collaborateurs: Claudette Jacob et Léo Caron. Éclairage: Lucie Allard, Pierre Baril et Raymond Brien. Accessoiristes: Reynald Grenier et Antonio Richard.

LES PERSONNAGES

Marie, Twigili Giroux; Joseph: Stéphane Morin, et une dizaine d'autres, dont Daniel Laporte, l'un des plus remarquables par sa présence en scène, qui jouait le rôle d'un des rois mages, et qui a fait les remerciements d'usage à tous, en particulier Pierre Gravel.

Il y eut peu de paroles de prononcées sur scène, sauf lorsque Joseph et Marie, frappant à la porte d'une auberge, se firent déclarer par l'aubergiste: "Pas de sous? Pas de place!" avec un air et un geste fort éloquent qui ont soulevé rires et applaudissements.

Il y eut un moment drôle, c'est quand les rois mages s'apprêtaient à partir pour la crèche avec leurs présents. Ils y étaient allés un peu fort sur l'encens, qui fit une fumée parfumée étouffant les acteurs et les premiers rangs de la salle.

On a été surpris de tout ce que de jeunes handicapés intellectuels peuvent arriver à faire, individuellement et collectivement. Voilà une initiative remarquable à l'école Marie-Immaculée. Il faut en féliciter non seulement les organisateurs, mais aussi et surtout les jeunes qui étaient soit des bergers, des rois mages, l'aubergiste, les anges, et particulièrement Joseph et Marie, très tendres envers leur petit Jésus.



(Flageol Photo — Terry Charland)
La narratrice de "l'histoire de Noël", à l'école Marie-Immaculée, Thérèse Bourassa.

Le père Noël a failli démissionner!

par Michelle ROY-GUÉRIN

Oui, oui, c'est le vrai père Noël, que je vous dis. D'ailleurs tout le monde l'a reconnu, même s'il était en shorts Bermudas et en 'goyabera', cette chemise à petits plis portée par tous les hommes des pays latino-américains pour sortir ou servir à table. On entendit, à son entrée dans la salle de spectacle La Iguana, de Puerto Vallarta, au Mexique: "It's Santa Claus! C'est le père Noël!"

Avec une abondante chevelure bouclée blanche, et une soyeuse barbe du même ton, avec ses joues rouges et son bon sourire... ça ne pouvait être que lui.

Quand, après une margarita et un tequila punch, j'ai trouvé le courage d'aller à sa table où il s'amusait discrètement avec une nombreuse famille (ou de nombreux amis), je lui ai demandé, en anglais puisque je l'entendais parler cette langue: "Are you Santa Claus?" il s'est esclaffé, de ce bon gros rire que seul le père Noël peut rendre avec authenticité. Puis, tout bas, à mon oreille, il a chuchoté: "Yes, but don't tell it to anybody here!"

Je suis retournée à ma place, pour le spectacle qui commençait, lançant de temps à autre un coup d'oeil vers sa table, pour être certaine de ne pas rêver. Il était toujours là. Et quand ce fut le moment pour le public de danser, il s'est avec souplesse exécuté sur la piste, autant dans les danses dites "anciennes" comme la valse et le tango ou le tcha-tcha, que dans les actuelles où chacun se brasse le derrière et se tortille bras et jambes les uns en face des autres.

Passant près de lui, j'ai saisi par hasard un bout de phrase qui le situait à l'hôtel Camino Real. Mazette, que je me suis dit, il ne loge pas n'importe où! Mais cet hôtel n'est pas dans ladite zone hôtelière, près de l'aéroport, il est à l'autre extrémité de la ville, il y a un garde-barrière à l'entrée du jardin où il se niche, blanc et incurvé à l'in-

verse de la baie, au bord de l'océan Pacifique (qui n'a de pacifique que le nom).

Comme les plages, même les plus privées, sont publiques au Mexique, je me suis pointée le lendemain au Camino Real. Pour mille pesos j'ai eu droit à la chaise longue et à l'immense serviette de bain blanche, près d'une palapa (pare-soleil à toit de palmes). Et j'ai cherché le père Noël.

Il était là, étendu au soleil, en maillot de bain rouge vif (naturellement!), barbe et chevelure épanouies, corps bronzé, et il somnolait. J'ai attendu qu'il s'éveille, car je voulais lui poser autant de questions que le pilote d'avion en posait au Petit Prince, mais espérant que le père Noël, lui, accepte de me répondre.

Il s'est éveillé, m'a regardée, et m'a dit, dans un français sans accent, à ma grande surprise. "Je vous reconnais, vous! Vous avez des questions?"

Il m'a expliqué qu'il parlait plusieurs langues, faisant affaires avec les enfants de plusieurs pays. "Et puis, en tellement d'années, j'ai eu le temps de bien les maîtriser!"

--Quel âge avez-vous donc?

--Bah... près de 200 ans, je suppose.

--Hein?

--Hé oui, et c'est là mon drame: je suis immortel. À cause de ma fonction.

--Votre drame?

--Aimeriez-vous être condamnée à vivre, éternellement vieille, toujours au travail comme une esclave, et toujours à trotter ici et là dans le temps des fêtes?

Je n'avais pas pensé à ça. Alors, il n'y aura pas de retraite, jamais, pour le bon vieillard jovial? Non, me dit-il, pas de retraite, tant qu'un enfant sur terre pensera encore à lui au temps des fêtes. Il a tout essayé pour disparaître de la carte (de Noël), sans succès. Il a poussé sur un re-

tour au sentiment religieux, donc au petit Jésus. Il a essayé le retour aux sources: saint Nicolas, ce bon évêque qui fut pourtant son père à lui, au père Noël. Il a misé sur le scepticisme de la fin du 20e siècle. Peine perdue. Il y a toujours des enfants qui croient en lui, qui l'appellent, lui écrivent. On lui a même organisé un service postal.

--J'ai des aides, on ne peut pas tout faire et être partout à la fois, n'est-ce pas? Mais franchement, je dois vous avouer que j'en ai assez. Cette année, dès novembre, je suis venu me réfugier ici, au Mexique, là où on ne pense guère à moi, même s'il y a des sapins de Noël artificiels dans quelques maisons, des crèches de papier mâché et la pignata (poupée de papier mâché très ornée, remplie de friandises, que cassent les enfants lors d'une fête durant la Navidad (Noël en espagnol). J'ai décidé de faire la grève cette année, dans les deux sens du mot: je ne veux plus jouer mon rôle, et je me tiens sur les plages. Mais mon patron n'est pas content!

--Votre patron?

--Hé oui, Dieu-le-Père! Il est en diable (oh, pardon, Seigneur!) contre moi.

--Dieu-le-Père! Ça alors!

--Qui, croyez-vous, pouvait me rendre immortel? Mais, vous savez, ailleurs on l'appelle Allah, Bouddha, Vishnu, Manitou, etc., etc. Mais c'est toujours le même "boss."

Il termina la conversation en disant que tout probablement, son patron réussissait à le faire reprendre les "rennes" (dans tous les sens de ce mot)...Mais qu'en tout cas, il se serait bien reposé avant la grande tournée.

Je lui ai demandé la permission de reproduire notre conversation, comme tout bon journaliste soucieux de l'éthique professionnelle.

--Bien sûr... de toute façon, personne ne vous croira!

Il a lancé son grand éclat de rire et il est parti vers l'hôtel après m'avoir saluée courtoisement.



Les santonniers se comptent sur les doigts d'une main au Canada. Mme Madeleine Robillard-Saucier de Louiseville est parmi ceux-là.

Un art peu pratiqué au pays

Madeleine Robillard-Saucier santonnière de Louiseville

par Doris V.-HAMEL

Une grande famille de quinze personnages a vu le jour sur les bords de la rivière du Loup, à Louiseville. Il s'agit des Santons Robillard-Saucier, qui, du conteur de légendes au violoneux en n'oubliant pas la religieuse, le curé et la boulangère qui apporte son pain à l'Enfant-Dieu, et cette femme, sa plus belle courtépote, montrent tous individuellement ce visage aux traits paisibles des gens d'ici où l'histoire est si riche qu'elle ne cesse d'inspirer leur créatrice. Mme Madeleine Robillard-Saucier.

"Imprégnée de mes connaissances en art et traditions populaires du Québec et du folklore que j'ai appris, je voulais représenter des gens du village de la fin du siècle dernier et du début de celui-ci, se rendant avec leurs offrandes à la Crèche de Noël, comme le font les Santons de Provence", a mentionné Mme Robillard-Saucier.

Et elle apprend l'art provençal des plus grands maîtres santonniers, Bernard Wall et René Pesante qui, en retour et parce que Madeleine possède un don réel de création, lui ont demandé la possibilité d'exposer les Santons Robillard-Saucier à leur Musée-atelier d'Orgon dans le midi de la France. "Une famille

de Louisevillois les ont photographiés récemment lors d'une visite en France", nous dit-elle en nous montrant la photographie prise à cette occasion.

Les recherches que Madeleine effectue pour conserver à ses personnages toute l'éthique essentielle qu'une artiste doit apporter pour que son travail soit impeccable, sont constantes. "Il me faut parfois inventer des couleurs, comme l'ocre des vestes des bûcherons d'hier, par exemple. J'aime faire un travail sans bavure", nous dit-elle.

Et elle lève le rideau où attend une petite quantité de personnages, puisqu'elle expose actuellement une crèche complète au Séminaire Saint-Joseph jusqu'au 12 janvier et il est chaque jour possible de vous procurer chacun de ces personnages qui nous ressemblent. Elle doit continuellement renouveler les personnages vendus. Deux santons seulement sont réalisés par jour. Dans l'armoire attendent les majestueux Rois Mages aux longs manteaux pleins de mouvement, les moutons et autres animaux de la ferme...

Chaque santon doit d'abord voir naître un prototype à partir duquel Mme Robillard-Saucier confectionne un moule qu'on nomme une estampe. C'est cette estampe qu'elle remplit d'ar-

gile spéciale et elle spécifie bien qu'il ne s'agit pas de l'argile coulée, mais bien celle qu'elle presse dans la cavité. La cuisson, qu'elle élève autant que possible pour que les santons soient résistants, en offrant sous les doigts la douce texture de la porcelaine, est vérifiée chaque fois. Elle peint ensuite chaque détail de chacun des personnages, comme ce garçonnet à la tuque et au foulard rouge rayé de blanc, apportant le bois à la maison, qui montre une telle expression de joie et de fierté qu'elle devient communicative. Intéressants ces petits personnages qui nous inspirent une telle joie de vivre ici!

Les Santons de la Mauricie rendront hommage aux nombreux autres personnages que Madeleine songe à créer. En s'inspirant de l'histoire locale, puisqu'elle a appris que le lin a été, il n'y a pas si longtemps, une richesse importante de la région de Louiseville, elle entend bien ajouter la fileuse à sa famille se rendant à la Crèche de Noël. L'histoire des Forges Saint-Maurice et ses personnages l'inspirent aussi. Elle veut garder l'âme du village en continuant à donner la vie aux Santons d'ici qui deviennent des pièces de collectionneurs.

Les santons ne sont pas tous sortis de la Bible

Le mot santon est d'origine provençale "santoun" qui veut dire: petit saint. Il désigne les personnages bibliques que nous retrouvons dans chacune de nos crèches traditionnelles, la Sainte Famille, les Rois Mages, les bergers et leurs moutons ainsi que les petites figurines qui les accompagnent.

C'est à la période de la Révolution française qu'apparaissent en Provence, les premiers santons. Les églises sont désormais fermées. Il n'y a donc aucun endroit de culte où on puisse contempler les crèches. C'est alors que Jean-Louis Lagner, un Marseillais, décide de fabriquer des petites figurines de crèches pour vendre aux familles. Bientôt s'ajoutent à ces "petits saints", tous les corps de métiers provençaux: la marchande de poissons, le pêcheur, le chasseur, etc. Dès lors, une tradition s'installe en Provence, et

ce coin de pays connaît, depuis, une grande notoriété dans ce domaine.

En plus des personnages bibliques, Madeleine Robillard-Saucier a ajouté l'ancien Canadien, le bûcheron, le conteur de légendes, le raquetteur, le curé, le violoneux, la danseuse, le vieux, la vieille, le porteur de bois, la boulangère, la religieuse, le danseur, la grand-mère à la courtépote, le semeur et les animaux de la ferme.

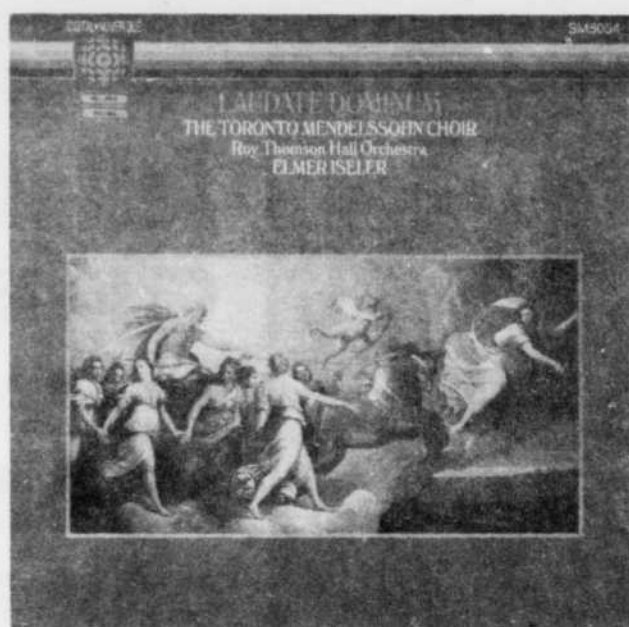
De nouveaux figurants s'ajoutent, chaque année, à la production de l'artiste. Chacun fait revivre des personnages qui ont caractérisé l'histoire et l'image de notre peuple québécois à une époque où la tradition et la religion guidaient encore leurs gestes, nous a confié, lors de notre visite à Louiseville, Mme Robillard-Saucier.

(DVH)



Une crèche et les santons de Madeleine Robillard-Saucier. Si certaines figurines sont inspirées de la

Bible, d'autres représentent nettement des personnages du pays.



Deux cents voix chantent les grands maîtres

par André GAUDREAU

Même si cela est moins évident qu'il y a quelques années, les fêtes de fin d'année nous ramènent invariablement aux grandeurs et beautés du chant choral. Mais en dehors du répertoire religieux associé à ces fêtes, il existe des oeuvres classiques d'une grande beauté dont les Anglais, notamment, sont très friands.

C'est ce que vient nous rappeler un enregistrement des Entreprises Radio-Canada avec le Mendelssohn Choir de Toronto, accompagné de l'orchestre du Roy Thomson Hall.

Imaginez un chœur de 200 voix (sous la direction de Elmer Iseler) interprétant Haendel, Dvorak, Haydn, Fauré, Mendelssohn, Williams, Honegger, Mozart, Brahms, Beethoven et Gluck.

Intitulé "Laudate Dominum", on devine que cet album (No SM5054) est constitué d'airs à caractère religieux, et qu'il s'agit bien évidemment d'extraits et

non d'oeuvres complètes.

C'est un extrait d'Une cantate de Noël (Laudate Dominum) qui donne son titre au microsillon. On peut entendre par ailleurs deux extraits d'Elias de Mendelssohn, l'Alléluia du Christ au mont des Oliviers de Beethoven, un extrait de Salomon de Haendel, un autre du Stabat Mater de Dvorak, le Sanctus du Requiem de Fauré, Hostias du Requiem de Mozart, etc.

Imaginez maintenant ces oeuvres interprétées par l'ensemble choral le plus ancien du Canada, comptant 200 voix, dont un noyau de 20 chanteurs hautement professionnels. Ajoutez à cela l'ensemble musical qui les supporte merveilleusement et vous avez un disque d'une grande beauté qui soutient fort bien la comparaison avec ce que font de mieux les Britanniques fervents du chant choral, y compris le King's College Choir d'Oxford.

Paolo Conte

A cause de sa voix, on le compare à l'Américain Tom Waits, la voix des petits, des minables, des paumés. Mais il est bien difficile de dire si le contenu des chansons a quelques similitudes puisque Paolo Conte chante en italien avec, ici et là, quelques passages en anglais.

Paolo Conte est un musicien qui, pendant les années soixante, composait des chansons pour les stars italiennes. Un jour, cherchant de nouvelles voix pour ses chansons, il les enregistre sur cassette et se présente chez RCA. On le convainc plutôt d'enregistrer son propre disque. Et c'est ainsi que la voix de Conte s'installe dans l'oreille de tous les Italiens. Bientôt ce seront les Français qui lui feront un triomphe à l'Olympia. Et maintenant, le voici au Canada grâce à son microsillon "Dancing" (Sur étiquette Audiogram, No AD-10 003).

Il n'y a pas de doute que, quelle que soit la langue de l'interprète, Paolo Conte va aussi devenir une vedette au Canada. Cela tient à son charisme, à cette voix toute singulière avec laquelle il parle plus qu'il ne chante, et qui vous accroche inmanquablement.

Sans trop comprendre, on a quand même l'impression d'une grande lucidité, d'une grande simplicité parfois, et surtout d'une sympathie évidente pour les gens qu'il chante dans leur quotidien pas toujours très facile.

Paolo Conte est sans nul doute un nom à retenir. Vous avez déjà sans doute accroché à la chanson titre Dancing, sans peut-être savoir qu'il s'agissait de cet artiste.

Jazz

John Abercrombie est ce guitariste de jazz dont nous avons eu l'occasion de vanter les mérites récemment en parlant d'un dis-

que du trio montréalais de Bob Mover avec lequel il jouait.

Le voici maintenant en duo avec Don Thompson à la contrebasse et au piano dans un microsillon (Witchcraft, Sur étiquette Justin Time, No Just-16) qui ne fait aucunement appel au swing mais qui relève de la pure création, même s'il s'agit d'oeuvres connues comme "Witchcraft" ou "I'm Getting Sentimental over You", par exemple.

Les deux artistes sont nettement des interprètes qui font leur propre musique même à partir de celle des autres. Sur la première face, Thompson n'utilise que la contrebasse alors que, sur la deuxième, il passe au piano. Dans les deux cas, il excelle. Tout comme le guitariste Abercrombie. Celui-ci ne cherche pas les effets spectaculaires, bien au contraire. Je dirais plutôt qu'il médite. Et cela donne un disque reposant, agréable d'écoute et en même temps inventif.

Le groupe Exit chez Pop Express

LA TUQUE (AB) — Le groupe rock latuquois EXIT sera sur la scène de Pop Express ce soir, samedi 20 décembre, à 18h30, à titre de participant au concours de composition française.

Le groupe EXIT existe en réalité depuis deux ans, mais les actuels musiciens travaillent ensemble depuis environ 4 mois.

Malgré leur jeune âge, entre 16 et 20 ans, les cinq membres font un travail appréciable. Ils ont d'ailleurs fait, à plusieurs reprises, la tournée des boîtes de La Tuque et ses environs.

Tous les samedis soir
DANSE SOCIALE ET DE GROUPES
"Au Parquet Rouge"
AVEC LE GROUPE
"LES QUATRE TEMPS"
501, RUE ST-MAURICE (à l'arrière) TROIS-RIVIÈRES

Le salon de la femme toujours à l'avant-garde de la mode
NOUVEAU
pour votre sécurité, teinture, mèches, brindilles, permanente
PAR ORDINATEUR
SALON MARIO
CENTRE DE LA COIFFURE ET DE L'ESTHÉTIQUE
1008, St-Maurice, Trois-Rivières
375-5608
Entrée de stationnement à côté.

SAUTERIES?
SPÉCIAL DES FÊTES
14 heures / **69¢**
L'approche qui rapproche.
Toutes les danses sociales. Valse, cha-cha, Samba, etc. + danses de ligne, baladi, rock, ballet-jazz-aérobique.
Spécialités: enseignement privé, cours de groupes, soirées seul(e) ou accompagné(e). Inscriptions dès aujourd'hui.
270, des Forges, Trois-Rivières L'ELITE-DANSE 376-3718

CLAIR DE LUNE
SAMEDI SOIR de 23h30 à 2h.
PRIX DE PRÉSENCE
SPÉCIAUX
DIMANCHE MATIN entre 9h30 et midi
Un allée 1 heure 6¢, 2 heures 10¢
DIMANCHE SOIR de 21h15 à 23h30 **13¢** par allée
JEUDI SOIR de 18h30 à 23h30 **75¢** la partie
Du lundi au vendredi de 9h30 à midi **60¢** la partie
Réservations: **374-4668**
SALLE de QUILLES
DU CENTRE
Carrefour Trois-Rivières-Ouest



CINÉMAS CINEPLEX ODEON

MARDIS \$2.50

**2^e
sem.**

Il y a un peu de lui dans chacun de nous.

**Tellement DRÔLE
que même
les crocodiles
en ont mal
aux mâchoires.****“**PAUL HOGAN
est
Crocodile
DUNDEE**”**PARAMOUNT présente
PAUL HOGAN "CROCODILE DUNDEE"

LINDA KOZLOWSKI MARK BLUM DAVID GULPILIL MICHAEL LOMBARD

Produit par JOHN CORNELL Réalisé par PETER FAIMAN

PARAMOUNT

**En Version Française****cinéma de paris**

957 St. Maurice TROIS RIVIERES 374 8011

SAMEDI ET DIMANCHE

13h15, 15h15, 17h15, 19h15, 21h15

**“ MELANÇON GAGNE LES ADULTES ET DOUBLE
LES ENTRÉES DE 'LA GUERRE DES TUQUES' ”****“POUR CEUX, GRANDS ET
PETITS, QUI ONT LE
COEUR À RIRE ET À
PLEURER.”**— Franco Nuovo,
JOURNAL DE MONTRÉAL**“NI LE JEUNE PUBLIC, NI
LES PLUS VIEUX N'Y
PERDENT AU CHANGE.”**— Luc Perreault,
LA PRESSE**“UN FILM TOUCHANT... LES
ADULTES L'AIMERONT
AUTANT SINON PLUS QUE
LES ENFANTS.”**— Francine Grimaldi,
CBF Bonjour**“POUR LA PREMIÈRE FOIS,
MELANÇON A DÉVE-
LOPPÉ DES PERSONNAGES
ADULTES DANS UN DE SES
FILMS POUR TOUTE LA
FAMILLE.”**— Richard Gay,
LE GRAND CARROUSELun film de
ANDRÉ MELANÇON

produit par ROCK DEMERS

avec MAHÉE PAIEMENT • RAYMOND LEGAULT • HARRY MARCIANO
FRANCE ARBOUR et ANDRÉE PELLETIER dans le rôle de Bérénice**cinéma de paris**

957 St. Maurice TROIS RIVIERES 374 8011

SAMEDI ET DIMANCHE

13h, 15h, 17h, 19h, 21h

**2^e
sem.****BACH**
et
bottine

Bon cinéma...

"Les fugitifs"

UN SUCCÈS DE PLUS POUR FRANCIS VEBER

Etablir la filmographie de Francis Veber, scénariste, revient à faire une liste de succès: Le grand blond avec une chaussure noire, L'emmerdeur, La cage aux folles... Quand Francis Veber est passé à la réalisation en 1976 avec Le jouet, le succès ne s'est pas démenti. La chèvre, son film suivant, a fait plus d'un million d'entrée à Paris seulement. Avec Les compères deux ans plus tard, il reprenait le couple de comédiens qu'il avait formé dans La chèvre: Pierre Richard et Gérard Depardieu. Ce n'est pas seulement le succès de La chèvre qui a suscité cette 2e aventure: c'est le plaisir qu'ils ont eu à travailler ensemble. Un plaisir tel qu'ils ont décidé de renouveler encore une fois l'aventure. Ainsi est né Les fugitifs.

Quand Francis Veber a écrit La chèvre, il pensait tourner le film avec Jacques Villeret et Lino Ventura. Il avait beaucoup tourné avec Pierre Richard et il avait envie d'essayer d'autres comédiens. Mais, il s'est rendu compte que Pierre Richard ressemblait tellement à ce qu'il écrivait qu'il ne pouvait pas prendre d'autre comédien. Quant à Lino Ventura, il n'était pas libre. Et c'est Jean-Louis Livi qui suggéra le nom de Gérard Depardieu, choix pas évident puisque Depardieu n'avait jamais fait de comédie. Et le miracle s'est produit. Les deux comédiens se sont très bien entendus et leur complicité réelle dans la vie est devenue évidente sur l'écran. Ainsi est né un des couples de comédie les plus sympathiques.

"Je n'ai su qu'après, que j'avais trouvé un couple de cinéma, un grand comique et un grand contre champ de comédie, explique Francis Veber. Ayant formé ce couple qui fonctionne à merveille, je ne vois pas pourquoi je chercherais ailleurs. Je regrette d'ailleurs que les couples de cinéma disparaissent. J'aurais bien aimé par exemple revoir Bourvil et De Funès dans d'autres aventures".

LES MÊMES COMÉDIENS DANS DE NOUVEAUX PERSONNAGES

Mais si dans chaque film on retrouve les mêmes comédiens, on ne retrouve pas les mêmes personnages. Dans La chèvre Pierre Richard est comptable; Gérard Depardieu détective privé. Dans Les compères Pierre Richard est instituteur et Depardieu grand reporter.

Dans Les fugitifs, Pierre Richard, Pignon, est un chômeur au bout du rouleau qui décide de faire un hold up. Il prend en otage Lucas (Gérard Depardieu) un dangereux gangster qui sort tout juste de prison. "Lucas vient de faire cinq ans de prison et il a décidé de devenir honnête. Pignon vient de faire trois ans de chômage et il a décidé de devenir malhonnête". Le film sera la cavale de ces deux personnages. Mais une cavale qui va prendre un tour un peu particulier à cause d'un troisième personnage: Jeanne, la fille de Pignon. Grâce à elle cavale va devenir une histoire d'amour.

Les fugitifs a coûté près de 5 millions de dollars, le tournage a duré 13 semaines et demi. Cette production cinématographique française est présentement à l'affiche du cinéma Fleur de Lys.

"Crocodile" Dundee

Une comédie pour rire à belles dents!

"Crocodile" Dundee est une comédie australienne réalisée en 1986 par Peter Fairman et interprétée par Paul Hogan, Linda Kozlowski, Mark Blum, John Meillon et Michael Lombard.

Voici l'action du film: Michael Dundee, qui organise des explorations touristiques dans la brousse australienne, s'est acquis une certaine réputation en échappant à l'attaque d'un crocodile. Une journaliste de New York, Sue Charlton, entreprend de faire un reportage sur lui. Elle s'aventure avec Dundee dans les lieux sauvages où s'est passé l'incident et échappe de près à la mort grâce à l'intervention de son guide. Apprenant qu'il n'est jamais sorti de sa région, Sue décide d'apporter Dundee avec elle à New

York. Le rude et cordial aventurier passe par bien des étonnements avant de décider de rentrer chez lui. Mais Sue a eu le temps de s'éprendre de lui, même si elle est fiancée à son patron.

Ce n'est certes pas la première fois que l'on confronte au cinéma un homme des bois avec la civilisation urbaine. Mais on l'a rarement fait avec autant de bonhomie et de vivacité. La première partie profite abondamment des aspects pittoresques de la vie urbaine avec une optique comique particulière. Le rythme est assez enlevé dans l'ensemble et Paul Hogan campe le héros avec une rude fraîcheur. Ce film est présenté au cinéma Paris de Trois-Rivières.

ÉVADEZ-VOUS DANS LE RIRE avec PIERRE RICHARD GERARD RICHARD DEPARDIEU

un film de
FRANCIS
VEBER



avec JEAN CARMET • MAURICE BARRIER • JEAN BENGUIGUI
avec aussi Pierre de ROLAND BLANCHE • ANAIS BRET - avec VLADIMIR COSMA - avec LUCIANO TOVOLI
scénario GERARD DAUDAL directeur de production JEAN-CLAUDE BOURLAT producteur exécutif JEAN-JOSE RICHER

SAMEDI et DIMANCHE
13h - 15h - 17h - 19h - 21h

FLEUR DE LYS

CENTRE D'ACHATS TROIS-RIVIÈRES 0. 375-3277



CINÉ 360

Mémoires de Nancy

La maison d'édition américaine Random House a annoncé qu'elle venait de signer un contrat avec Nancy Reagan, la femme du président des Etats-Unis, pour la publication de ses mémoires à partir du journal qu'elle tient quotidiennement depuis qu'elle est entrée à la Maison-Blanche. On prévoit que le livre pourrait être publié quelque part en 1989, plusieurs mois après

que le président Reagan aura été remplacé à la présidence des Etats-Unis.

Le président de Random House, Robert Bernstein, a refusé de révéler le prix qu'il allait verser à Mme Reagan pour le récit autobiographique de sa vie, à partir de son enfance jusqu'à son départ de la Maison-Blanche, en passant par sa

rencontre avec Ronald Reagan, alors qu'il n'était qu'un employé du Syndicat des acteurs de cinéma.

Le livre racontera leur mariage, leur vie de famille, leur vie alors que M. Reagan était gouverneur de Californie, les campagnes électorales de M. Reagan, leur vie à la Maison-Blanche et la tentative d'assassinat sur le président. L'éditeur s'est engagé à mettre une écrivaine à la disposition de Mme Reagan quand elle commencera la rédaction de son livre.



QUELLE SUPERBE SUGGESTION DE CADEAUX

SIGNÉS

Allen, Ayotte, Cosgrove, Der, Dumas, Durocher, Gransow, Lauzon, Picard, Poirier, Reby, Richard, Soulikias et plusieurs autres.

Aussi de superbes petits tableaux nouvellement arrivés.

HEURES D'OUVERTURE

Mardi, mercredi: midi à 17h30
Jeudi, vendredi: midi à 17h30 et 19h à 21h
Samedi, dimanche: 14h à 17h

Galerie d'Art L'Heureux

875, rue Saint-Pierre
Vieux Trois-Rivières

Tél.: (819) 373-3668



Monsieur Denis Trépanier et son personnel sont heureux de vous offrir leurs vœux sincères d'un

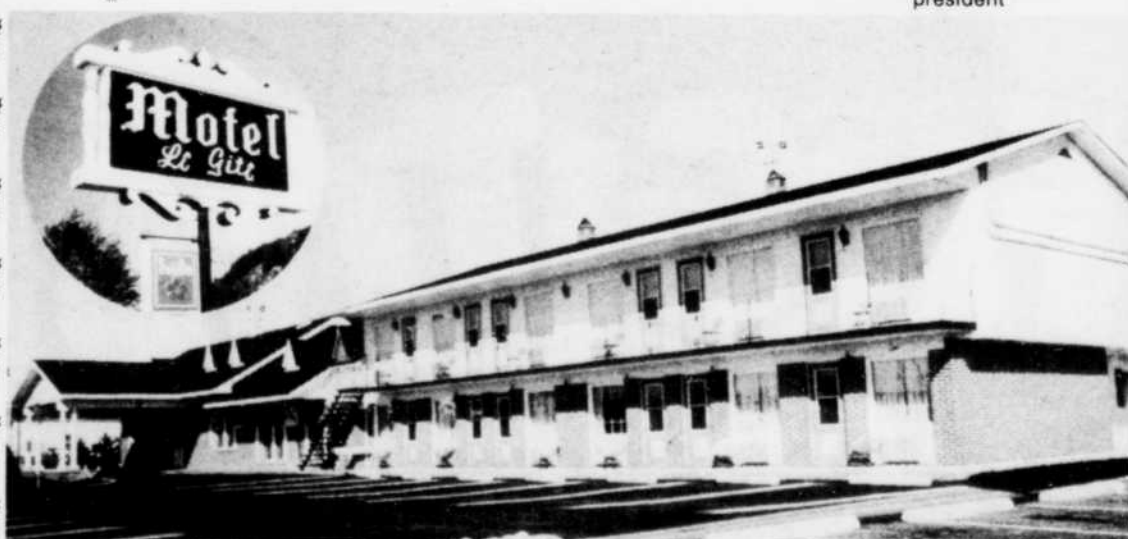
TRÈS JOYEUX NOËL
et d'une

NOUVELLE ANNÉE
HEUREUSE ET PROSPÈRE!

À tous les clients et clientes, un grand merci pour la confiance démontrée au cours de 1986. En 1987, nous continuerons de servir avec le maximum d'empressement cette clientèle...qui le mérite bien!
Bienvenue à tous!



DENIS TRÉPANIÉ
président



Salle à manger - BAR "LE GOBELET"



Motel Le Gîte

1100, BOUL. DUCHARME, LA TUQUE
POUR RÉSERVATIONS: 819-523-9501
SANS FRAIS: 1-800-361-6162. DE MONTRÉAL: 844-2471

Succès du disque

MONTRÉAL (PC) — Au Québec, le Guide Radio-activité rapporte que le coffret de Bruce Springsteen a enfin atteint la première position du palmarès des ventes à sa sixième semaine sur le marché. Du côté des 45-tours anglais, deux chansons ont fait des percées intéressantes: 'Everybody Have Fun Tonight', de Wang Chung, passe de la treizième à la septième position, et 'Word Up', de Cameo, passe de la seizième à la huitième.

(Entre parenthèses, les positions de la semaine dernière au palmarès des ventes des 45-tours)

- 1 (1) Recherché Jano Bergeron CBS
- 2 (2) Nuit magique Catherine Lara Tréma
- 3 (5) T'amo e t'amero Claude Barzotti Gamma
- 4 (3) Libre Nuance Isba
- 5 (4) Un souvenir heureux Diane Dufresne Carrère
- 6 (6) Ma fille Ginette Reno Melon-Miel
- 7 (9) Impoésie Marjo Kébec-Disc
- 8 (19) Je voudrais voir New York Daniel Lavoie Traffic
- 9 (8) Un cadeau du ciel La compagnie crée Saisons
- 10 (10) Vivre dans la nuit Nuance Isba

Palmares à américain

Aux Etats-Unis, plus ça change, plus ça revient au même. Il y a 25 ans, Ben E. King se rendait dans le Top 5 des palmarès avec la chanson 'Stand By Me'. Cette semaine, on le retrouve en neuvième position au palmarès de Billboard avec la même chanson produite par John Paul Jones, anciennement de Led Zeppelin. King sera en spectacle, à Montréal, à la salle Portage du Bonaventure Hilton, du 26 décembre au 3 janvier, à l'exception des 28 et 29 décembre.

- 1 (2) Walk like an Egyptian Bangles Columbia
- 2 (1) The way it is Bruce Hornsby and the Range RCA
- 3 (5) Everybody have fun tonight Wang Chung Warner
- 4 (8) Notorious Duran Duran Capitol
- 5 (9) Shake you down Gregory Abbott Columbia
- 6 (7) To be a lover Billy Idol Chrysalis
- 7 (3) Hip to be square Huey Lewis and the News Chrysalis
- 8 (12) C'est la vie Robbie Nevil Capitol
- 9 (10) Stand by me Ben E. King Atlantic
- 10 (4) The next time I fall Peter Cetera et Amy Grant Warner

VILLA DES CÈDRES CHAMPLAIN

VENDREDI
SAMEDI
2 POUR 1
de 9h à minuit

VENDREDI - SAMEDI
Musique rock sur écran géant
Disc-jockey: RICHARD
demandes spéciales acceptées

SAMEDI SOIR PARTY DES FÊTES
du Club 4 x 4 Mini Foot de Shawinigan
BIENVENUE À TOUS!

DIMANCHE SOIR: FILM.
BIENVENUE À TOUS!

BAR LA RELACHE ST-LOUIS-DE-FRANCE

CE SOIR

Venez vous divertir dans une ambiance des plus agréables

AVEC **CARGO**
ET SES MUSICIENS

A NE PAS MANQUER

PARTY DU JOUR DE L'AN
le 31 DÉCEMBRE avec orchestre et buffet

MEILLEURS VŒUX DES FÊTES À TOUS!

Quoi faire

— **Musée archéologique.** Préhistoire amérindienne en Mauricie. Au musée archéologique de l'UQTR. En semaine de 9h à midi et de 13h 30 à 17h. Les samedis et dimanches de 13h à 17h.

— **Aquarelle.** Exposition d'aquarelles de Claude Mattheau. A l'atelier de l'artiste, 852 des Ursulines. Les jeudis et vendredis de 18h à 21h. Les dimanches de 14h à 17h.

— **Expo-vente.** Expo-vente de pochades, dessins et gravures de Rodolphe Duguay. A la maison de l'artiste à Nicolet. Visites sur rendez-vous: 293-4103.

— **Arts visuels.** Exposition des fêtes de la galerie Lan-Joy de la rue Nourry à Nicolet. Oeuvres de Monique Mercier, Claude Demers, Monique Duguay, Lucie de Montigny, Gaétan Grondin et Diane Lévesque. Jusqu'au 24 décembre. Les jeudis et vendredis de 19h à 21h et les samedis et dimanches de 14h à 17h.

— **Peinture.** Oeuvres des artistes de la galerie Gaby Lamothe. Les samedis et di-

manches de 14h à 17h à la galerie du 940, 5e Avenue à Grand-Mère. Jusqu'à Noël.

— **Noël.** "Noël et ses merveilles", exposition d'une quarantaine de crèches de Noël. Jusqu'au 12 janvier, au musée Pierre-Boucher du séminaire Saint-Joseph. Tous les jours de 13h 30 à 16h 30 et de 19h à 21h 30.

— **Peinture.** "Mythologie profane", œuvres récentes de Maryse Jérôme. Jusqu'au 30 décembre au café-galerie L'Embuscade, de la rue Saint-Philippe.

— **Aquarelles.** Oeuvres récentes du peintre aquarelliste René Mercier. A la galerie Art 8 de la rue des Ursulines. Les jeudis et vendredis en après-midi et en soirée. Les samedis et dimanches de 14h à 17h.

— **Peinture.** Oeuvres récentes du peintre Louis Fo-teas. Jusqu'au 6 janvier au bar-galerie L'Odyssée, de la rue Champflour.

— **Peintre.** Petits formats

récents de Céline Veillette. Jusqu'au 6 janvier, au Café l'Octave.

— **Peinture et sculpture.** Oeuvres récentes de Suzanne Gagné et d'André Geoffroy. Jusqu'à la fin de janvier à la galerie de la boutique Préférence de la rue Hart.

— **Arts visuels.** Oeuvres récentes des artistes coutumiers de la galerie L'Heureux, coin Saint-Jean et Saint-Pierre dans le Vieux Trois-Rivières. Du mardi au vendredi de midi à 17h. Également les jeudis et vendredis soir de 19h à 21h. Les samedis et dimanches de 14h à 17h.

— **Chant choral.** Demain à la messe de 11h en l'église Sainte-Croix de Shawinigan, la chorale paroissiale interprétera les chants suivants: Cor Dulce, une mélodie du 17e siècle, un Sanctus de Carlo Rossini. Adoration, un choral de Bach, le Venez divin Messie et quelques airs de Lucien Deiss.



Centre de croissance
ÉCOUTE TON CORPS

L'équipe d'Écoute ton corps vous souhaite Joyeux Noël et Bonne Année.

VOUS SENTEZ-VOUS COUPABLE?



par Lise Bourbeau

Je suis assurée que la plupart d'entre vous se sentent souvent coupables.

Ce qui est triste est que nous sommes des spécialistes à nous sentir coupables sans l'être vraiment!

Quelle est la différence? Enorme! Être coupable c'est de faire, dire ou penser quelque chose consciemment pour faire du tort à quelqu'un d'autre (ou à soi-même).

Exemples: 1) Si je sais que la dernière fois que j'ai bu trop de vin, mon corps ne l'a pas pris et a été malade, je suis coupable quand je recommence.

2) S'il disparaît 20\$ dans ma bourse et que j'accuse quelqu'un de l'avoir pris (sans être sûr(e)), je suis coupable (même si je l'accuse seulement en pensée).

3) Si j'en veux à quelqu'un et que j'ai des pensées de vengeance, je suis coupable.

Comme vous voyez les cas mentionnés n'arrivent pas très souvent. Cependant, nous continuons de nous sentir coupable sans arrêt.

Exemples: 1) Tu dis quelque chose à quelqu'un et cette personne le prend mal, elle vit une émotion. Tu te sens coupable! 2) La mère arrive en retard pour faire le souper. Elle se sent coupable! 3) Les parents partent en vacances sans enfants. Ils se sentent coupables! (Ils reviennent avec des gros cadeaux pour se déculpabiliser!)

Vous voyez comment souvent les gens se sentent coupables sans l'être vraiment.

Sachez donc faire la différence! Aussitôt que vous sentez l'émotion de culpabilité surgir en vous, posez-vous la question suivante: "Suis-je vraiment coupable? Avais-je l'intention de nuire à cette personne?"

Si vous vous rendez compte que vous êtes coupable, envers vous-même ou envers une autre personne vous devez demander pardon à la personne concernée ou vous pardonner pour éliminer cette émotion de culpabilité.

Si vous continuez à vous sentir coupable sans l'être, la seule façon d'éliminer votre culpabilité est de vous punir... d'où viennent les accidents.

Pour plus de détails sur le cours "ETC..." vous êtes invités à assister sans frais à un cours de 3 heures le mardi ou mercredi soir à 7h30 au 925 Laviolette, Trois-Rivières. Prière de réserver votre place au numéro: 375-5758 ou sans frais 1-800-361-3834.

N.B. Les cours sont suspendus pour la période des fêtes. Ils reprendront le mardi, 6 janvier 1987.

COLONNE DE CONSEILS PHOTOGRAPHIQUES



Capturez le plaisir de toute la famille "participant" à Noël cette année.

Traditions des fêtes de Noël

Il n'y a pas de meilleurs temps pour prendre des photos. Avec un appareil photo Polaroid vous pouvez capturer instantanément tous les moments traditionnels.

Prenez des photos de la famille se préparant pour le grand événement. Vous voudrez vous souvenir de l'expression sur le visage "enfariné" de maman lorsque vous prendrez une photo surprise dans la cuisine pendant qu'elle prépare ses biscuits de Noël; ou de votre petit chat qui semble être partout pendant que vous décidez l'arbre. Tout le monde aime aussi se souvenir de la réaction de la famille et des amis quand ils ouvrent leurs cadeaux. Cette année, n'oubliez pas celle du "tout petit" quand il développera son train qu'il voulait tellement.

Vous dépensez tellement de temps et d'efforts pour que tout soit exactement comme vous le

désirez pour la saison des fêtes. N'aimeriez-vous pas avoir une photo de tous vos invités dans leurs plus beaux atours, assis à votre table, anxieux de déguster ce bon repas des fêtes. Ou de votre famille rassemblée autour du piano pour chanter les chantes de Noël?

Ne manquez donc pas ces bonnes occasions de prendre de belles photos. Placez-les ensuite dans votre album de "Noël 1986" pour pouvoir y référer à tous les ans et comparer votre famille avec les années précédentes.

Vous visitez beaucoup pendant les fêtes? Apportez un appareil photo Polaroid et plusieurs films. Ça plaît aux gens. Prenez plusieurs photos de tout le monde et offrez-les en souvenir. Quelle belle façon de remercier vos amis pour leur hospitalité.

Copyright de Polaroid Canada Inc.

St-Cyr PHOTO

PRÉSENT DANS TOUTE LA MAURICIE 8 MAGASINS POUR VOUS SERVIR.

**TIRAGE LE JEUDI 15 JANVIER 1987
D'UN POLAROID SUN 600**

NOM: _____
ADRESSE: _____
VILLE: _____
CODE: _____

FAIRE PARVENIR À:

TÉL.: _____

**POLAROID / LE NOUVELLISTE
C.P. 515, TROIS-RIVIÈRES G9A 5H7**



Coffret cadeau pour les 50 ans de Radio-Canada

par André GAUDREAU

Parmi les beaux objets à offrir en cadeaux cette année, il faudra compter sans l'ombre d'un doute sur le coffret que Les Entreprises Radio-Canada viennent de mettre sur le marché dans le cadre des célébrations du 50e anniversaire de notre société Radio-Canada.

Fondée le 2 novembre 1936, notre radio nationale est vite devenue omniprésente dans nos foyers. Intime compagne d'une société en pleine évolution, Radio-Canada devient en même temps qu'une formidable ouverture sur le monde, un symbole de qualité de la langue et d'excellence pour sa programmation.

Pour célébrer cet anniversaire important, Les Entreprises Radio-Canada lancent donc ce coffret commémoratif intitulé "Voici Radio-Canada", en six cassettes audio, qui présente une rétrospective sonore d'un demi-siècle à l'antenne de notre radio nationale.

Les auditeurs de Radio-Canada se rappelleront qu'en novembre 1985, celle-ci mettait à l'affiche les dimanches

après-midi, une série d'émissions "Voici Radio-Canada" réalisée et animée par Robert Blondin et qui devait durer près d'un an. Il s'agissait d'une série de 150 heures qui voulait "privilégier la mémoire sensorielle par rapport à une rigueur historique un peu sèche", dit lui-même l'animateur de la série. Nous ne souhaitons pas étudier le passé, nous ne désirons qu'en évoquer les émotions."

Ceux qui ont suivi comme nous les 150 heures de "Voici Radio-Canada" se rappelleront le plaisir qu'ils n'ont pu manquer d'y prendre, non seulement par les séquences parlées qui nous ont fait revivre les grands radio-romans et, notamment, toute la période de la guerre 39-45, mais aussi par les séquences musicales constituées des chansons de l'époque si judicieusement choisies particulièrement par Philippe Laframboise. Nos reporters sur les champs de bataille, Marcel Ouimet au front, René Lecavalier bloqué en Algérie, Charles Boyer à Montréal pour mousser la vente des bons de la Victoire, les célè-

bres bulletins de nouvelles de Louis Francoeur, les billets de Marcel Barthe, voilà autant de choses que les gens d'un certain âge ont pu se rappeler avec plaisir et une certaine nostalgie sans doute. Et toutes ces réclames commerciales pour des produits et même des magasins d'une autre époque. Il y avait tant à dire sur ces 50 années de notre radio nationale.

Or, c'est un condensé des meilleurs moments de cette série, présenté en six cassettes de 90 minutes chacune, que nous offre le coffret qui vient d'être mis en vente au coût de \$49,95. Le coffret est en vinyle satiné bleu nuit imprimé or et mesure 28 cm sur 25. Notons qu'il est accompagné d'un programme souvenir de 24 pages illustrées de photographies souvenirs des archives de Radio-Canada et d'autres sources. Le programme comprend un index du contenu de chacune des six cassettes avec le minutage de chaque séquence.

On peut se procurer ce coffret à Radio-Canada même ou encore dans les grandes librairies ou chez les grands disquaires.

Le Rock Martin Smith de la Presse Canadienne



DES STARS ÉCLIPSÉES

Peu à peu, les anciennes stars de la chanson française sont en train d'être délogées des palmarès français par de nouveaux noms, dans ce qu'on commence à qualifier de révolution dans les habitudes d'écoute du grand public.

Les Rita Mitsouko, Renaud, Goldman, Indochine, Souillon, Téléphone, Étienne Daho semblent avoir balayé pour de bon les Vartan, Sheila, Sardou et autres grands noms des variétés.

Evidemment, comme le rapporte le magazine Globe, il y aura toujours des Jeanne Mas, Stéphanie de Monaco, Sabine Paturel et autres, "déterminées à porter la confusion dans les esprits en habillant leurs ritournelles d'un perfecto rock'n'roll", mais les nouvelles vraies vedettes sont plus agressives, plus directes, plus ambitieuses...et c'est en français qu'elles réclament une partie de l'héritage rock.

"Aucun groupe ne joue plus le jeu de la langue anglaise", peut-on lire dans le Globe. C'est ainsi qu'une certaine Murielle du groupe Niagara souligne "qu'on est maintenant le seul pays d'Europe à chanter dans notre langue". "Je tiens beaucoup à cette identité culturelle: la musique en France a un rôle important à jouer surtout depuis que les Anglais tournent en rond", affirme-t-elle.

Catherine Ringer de Rita Mitsouko souligne, pour sa part, que "les gens sont fiers que des Français rivalisent et deviennent internationaux".

Le milieu pop et rock français s'ouvre aux marchés internationaux en s'imbibant de ce que les autres cultures ont de plus intéressant à offrir. Fini le nombrilisme. Une preuve éloquente est fournie par une entrevue qu'Annie Lennox, des Eurythmics, a accordée récemment au journal Libération.

Elle y disait: "Dans quelle ville d'Europe aurais-je pu découvrir toutes ces musiques? Où aurais-je pu danser ainsi? À Londres, il est difficile d'échapper aux clans, aux petits mondes clos et à l'esprit du rock. Les Caraïbes, l'Afrique, l'Amérique latine, c'est en France beaucoup plus qu'en Angleterre qu'on les sent vivre."

ELTON JOHN ET L'Australie

Elton John est devenu récemment le premier membre honoraire à vie de l'Orchestre symphonique de Melbourne. Les relations entre le pianiste et les musiciens sont excellentes à la suite d'une tournée triomphale qu'ils ont faite ensemble dans plusieurs villes australiennes.

La tournée a généré des recettes de plus de sept millions de dollars australiens, mais aucun profit puisque les coûts relatifs à cette entreprise gigantesque impliquant près de 200 personnes étaient énormes.

Inutile de pleurer sur le sort d'Elton car il possède les droits sur les émissions de télévision, les vidéos et tous les enregistrements sonores qui ont été faits pendant la tournée.

JACKSON BROWNE ET L'AMÉRIQUE LATINE

Jackson Browne n'hésite pas à associer son nom à toutes sortes de causes politiques et sociales, de Greenpeace à Amnesty Internationale.

Cependant, il n'avait jamais poussé ses convictions aussi loin et aussi directement qu'il vient de le faire en envoyant une lettre à des centaines de disc-jockeys et video-jockeys à travers les États-Unis pour les enjoindre de faire tourner son 45-tours "Lives in the Balance" et le vidéo qui l'accompagne.

Dans cette lettre, Jackson Browne explique que sa chanson doit être entendue dans "l'espoir que vos auditeurs et auditrices, spécialement ceux qui étudient au niveau du high school, réfléchissent à ce qui se passe en Amérique latine et examinent de plus près les politiques de notre gouvernement et ce que les médias en disent".

Selon le magazine Variety, Browne condamne sans équivoque le support accordé par le gouvernement américain à des dictatures, gestes qui ont permis à des escadrons de la mort d'opérer en toute impunité.

Au sujet du Nicaragua, le chanteur californien estime que "le Congrès américain a voté en faveur d'envoyer des fonds à une armée de mercenaires dont le seul but est de renverser un gouvernement avec lequel nous entretenons des relations diplomatiques".

Dans cette guerre menée par la CIA, continue-t-il, 40 pour cent des personnes tuées sont des femmes et des enfants.

Il serait étonnant que les programmeurs perçoivent cette lettre comme une habile stratégie de marketing de la part de Jackson Browne car il est un artiste établi et que ses prises de position sont connues depuis longtemps. Mais le magazine Variety semble déjà excuser les programmeurs qui ne feraient pas tourner "Lives in the Balance" en disant que c'est, une fois de plus, l'attrait commercial de la chanson qui tranchera et non sa nature contestataire.

SIOUXSIE ET L'ARGENTINE

Après avoir complété leur plus longue tournée nord-américaine, les membres de Siouxsie and the Banshees se rendent en Amérique du Sud.

Les destinations comprennent Rio de Janeiro, Santos et Sao Paulo. De plus, pour la première fois depuis la guerre des Falklands, un groupe britannique jouera en Argentine, à Buenos Aires.

Cette première ne fait pas peur à Steve Severin qui a déclaré à un journaliste de l'hebdomadaire Sounds que le groupe s'était déjà trouvé dans une situation beaucoup plus périlleuse.

"Trois semaines après la tragédie du stade Heysel, où une quarantaine d'Italiens sont morts à la suite d'une émeute provoquée par des hooligans britanniques pendant un match de soccer, nous présentons un spectacle à Turin."

Le seul endroit où le groupe n'a aucune intention d'aller jouer, c'est en Afrique du Sud...par question de principe, non d'appréhension.



NICOLE LÈGARÉ

Un choix de plus de 10 coffrets à maquillage



Une gamme complète et prestigieuse de maquillage dans une variété fascinante de couleurs.

POUR ELLE

La journée beauté

(durée approximative de 7 heures)

- Bilan santé
- Bain tourbillon thérapeutique
- Séance de relaxation
- Nettoyage de peau
- Pédicure, manucure
- Maquillage, coiffure
- Dîner santé



Les Terrains du Platon

SALON D'ESTHÉTIQUE

Blanche Neige

230, rue des Forges
175, rue Radisson, centre-ville, Trois-Rivières

378-5778

Bernard Piché, ex-prix d'Europe et auteur de *Rhapsodie sur quatre noëls*

Un de nos grands organistes se souvient

par Roland HÉROUX
(Collaboration spéciale)

"C'est à Noël 1932, en la cathédrale de Trois-Rivières, que j'ai accompagné ma première messe de minuit. L'abbé Joseph-G. Turcotte dirigeait de superbes voix d'hommes. Un directeur dynamique. C'est lui qui m'avait persuadé de devenir organiste en cette église. J'y jouais sur un des bons Casavant de l'époque. Ce souvenir reste un des beaux moments de ma vie d'artiste. Ces chœurs sont devenus des amis. Ils se retrouvaient, tout autour de la console, pour m'écouter. Cela m'inspirait. Nous chantions Perosi, Casimiri, que l'abbé Turcotte avait connus à Rome. J'ai aussi fait Noël les trois années suivantes. J'ai repris en 1938, rentrant d'Europe, là où j'avais laissé."

M. Georges-Henri Hamel, devenu dans l'intervalle directeur de la chorale, l'était encore à mon départ, vers 1946, pour Lewiston, Maine, où j'ai été vingt ans organiste chez les Dominicains de la paroisse Saint-Pierre et Saint-Paul.

"Mais je n'ai jamais oublié mes amis trifluviens et cette ambiance qu'il y avait au jubé. Ils m'appelaient tout simplement Bernard. Pour ceux que je revois depuis ma retraite, c'est toujours Bernard, et cela m'émeut. J'ai conservé mes amis d'il y a 45 et 50 ans."

Belle carrière

Ainsi parle Bernard Piché, cet organiste déjà renommé à l'époque. Il a fait une prestigieuse carrière au Canada et aux États-Unis. Il avait étudié au Québec, puis en Belgique et en France avec quelques-uns des grands maîtres de l'orgue. Il accepte d'en évoquer quelques étapes: "A quinze ans, j'accompagne ma première messe de minuit, à l'Immaculée-Conception de Montréal, au sous-sol. Ma mère, bonne musicienne, dirigeait une chorale de voix de femmes et me demanda de toucher l'orgue."

"J'ai atteint l'âge où, racontant mes souvenirs, je peux dire que la vie a été merveilleuse pour moi. La musique est toute ma vie. J'ai connu les plus prestigieux maîtres de l'orgue de mon époque, j'ai étudié avec plusieurs d'entre eux. Ils m'ont encouragé à faire carrière. Un jour, Charles Tournemire m'a dit, au moment où je rentrais au Québec de mon stage Belgique-France, grâce à mon Prix d'Europe: "Allez, retournez en Amérique et faites aimer l'orgue là-bas." Je n'ai jamais oublié ces paroles. J'ai consacré ma vie à faire aimer cet instrument. J'ai été ce qu'on a appelé à l'époque un organiste liturgique. J'avais rêvé d'une carrière. J'ai commencé très tôt mes études, avec mes parents. D'étape en étape j'ai pleinement réalisé mon idéal."

On l'admire

Bernard Piché reste timide et modeste. Mais Raymond Daveluy, qui l'a connu un peu après 1940, qualifie encore d'éblouissant le récital qui lui révéla cet artiste. M. Daveluy rappelle que son propre professeur d'orgue, Conrad Letendre, admirait fort Bernard Piché, dont il citait en exemple la technique impeccable, la musicalité et la haute conscience professionnelle.

Jean Vallerand, éminent musicien et critique, écrivit à la même époque: "L'orgue a trouvé un maître en la personne de Bernard Piché. Ce maître est un technicien complet...". Il a dès ce moment salué Bernard Piché comme un des plus complets organistes qu'il ait jamais entendus en concert. Il louait également le compositeur à propos de sa Fugue sur l'ite missa est pascal.

Bernard Piché a recueilli de pareils éloges au Québec, en Ontario, et partout aux États-Unis. Mais, pour les Trifluviens, tout commence en 1932, quand l'abbé Turcotte offre à Bernard Piché l'orgue de la Cathédrale. Le maître de chapelle et l'organiste deviendront des amis inséparables. La même année 1932, Bernard Piché décroche le Prix d'Europe. "Je n'ai touché ma bourse qu'au bout de quatre ans..."

Quatre années fécondes. Organis-

te à la Cathédrale il donne des cours privés d'orgue et de piano et commence à écrire ce qui sera, vers les 1940, cette merveilleuse *Rhapsodie sur quatre noëls* (inspirée de Venez, pasteurs, Adeste fideles, Ca bergers, et Bel astre que j'adore).

Lors des fêtes du Tricentenaire de Trois-Rivières, il accomplit un des premiers exploits de son éblouissante carrière. En six semaines, à raison de six récitals, réservant le dimanche à la liturgie, il offre un récital dont une moitié est consacrée à Bach et l'autre à la musique française. A son départ pour l'Europe, il a déjà un répertoire qui étonnera ses professeurs.

L'Europe

Le 19 septembre 1936, Bernard Piché épouse, en l'église de Batisca, Fabienne Arcand. Le soir même, le couple s'embarque pour la Belgique. "Une femme extraordinaire. Sans elle je n'aurais pas fait la même carrière. Musicienne elle-même, conseillère discrète, très présente." Ils tournent ensemble les pages de gros cahiers pleins de coupures de journaux et de revues. "Les archives de nos cinquante ans de bonheur", me dit Mme Piché.

Ils évoquent tour à tour, cette année en Belgique, le premier contact avec Paul de Maleingreau. "Le pre-

mier musicien de Belgique. Il venait en vélo nous donner ses cours. Science prodigieuse, culture incroyable. En vingt minutes, sur un coin de table, il écrivait une fugue à quatre voix!" Rentrée au Québec, automne 1937. CHLN vient d'ouvrir. Treize émissions, consacrées au piano, en direct. Ceci permet à Mme Piché d'accompagner son mari, qui va cette fois à Paris. Il sera l'élève privé et privilégié de Tournemire. C'est dire l'estime du maître, qu'il remplace à l'occasion. "Ainsi, j'ai joué aux grandes orgues de Sainte-Clotilde. Je pensais à César Franck qui les avait aussi tenues, avant mon maître."

Le numéro d'octobre de la revue SONANCES a publié un article de Michelle Quintal, artiste trifluviennne. Cet article intitulé: *Un maître de l'orgue méconnu: Bernard Piché*, est capital pour connaître la vie et l'oeuvre d'un musicien qui avait choisi de devenir trifluvien et qui, dans sa retraite, choisit de le demeurer. C'est aussi Mme Quintal qui, en plusieurs circonstances, a choisi de révéler aux amis de l'orgue quelques-unes des plus belles pages de l'oeuvre de Bernard Piché, en les jouant elle-même et en les faisant jouer. Le jour viendra-t-il où on pourra entendre de nouveau Bernard Piché, grâce à des enregistrements faits par des amis, des admirateurs? Il faut l'espérer.



Bernard Piché, alors qu'il était organiste à la cathédrale de Trois-Rivières, et aujourd'hui, à la retraite.

(Flageol Photo — Roméo Flageol)



M. et Mme Bernard Piché, 50 ans de vie conjugale. C'est l'heure des souvenirs.

(Flageol Photo — Roméo Flageol)

par BERNARD RACINE

Près de 65 ans après sa parution, le premier roman du chanoine Lionel Groulx vient de paraître en anglais. "L'Appel de la race", publié en 1922, avait connu une deuxième édition la même année, ainsi qu'une autre deux ans plus tard. "Aloné de Lestres", nom de plume sous lequel avait été publié le roman, n'est qu'un des pseudonymes de l'abbé Groulx, qui a aussi utilisé Lionel Montal, André Marois, David la Fronde, Jacques Brassier et Ay-

mériillot II. Lionel Groulx, qui est décédé à l'âge de 88 ans en 1967, a aussi publié un autre roman, en 1936, "Au cap Blomidon. L'appel de la race", qui a connu six éditions en français, est publié à la Carleton University Press, d'Ottawa, sous le titre de "The Iron Wedge".

De Gaulle poète

Le magazine français "L'événement" a déterré un livre publié en 1946 montrant le général de Gaulle sous une facette inhabi-

L'édition

tuelle: celle de poète. Selon le livre, intitulé "Charles de Gaulle écrivain", les vers de huit syllabes et les alexandrins de douze syllabes étaient les vers préférés du général. C'est ainsi qu'il a écrit: "Monsieur le Maréchal, dans ces heures de honte, 'On n'avait pas besoin du vainqueur de Verdun'."

Certainement pas de la grande poésie, mais sûrement d'excellents vers.

À l'oeuvre

Yves Beauchemin, l'auteur du "Matou", raconte dans une interview que publie le dernier numéro du magazine "Lettres québécoises", qu'il ne lui est pas facile d'écrire. Il révèle qu'il travaille depuis trois ans et demi sur un autre roman. Avant de connaître, en 1981, avec "Le Matou" un succès inespéré, selon lui, Beauchemin avait fait paraître en 1974 un premier roman "L'Enfiouapé" qui lui avait valu l'année suivante le Prix France-Québec. En attendant son troisiè-

me roman, il vient de publier, aux éditions Québec-Amérique, un journal de sa vie qu'il a intitulé "Du sommet d'un arbre". Il s'agit en fait de quatre textes écrits pour Radio-Canada et qui racontent sa vie, depuis son enfance à Clova en Abitibi, jusqu'à son installation dans un logement de Montréal pour y commencer une vie de famille. En passant par une visite très intéressante et bien narrée à l'Assemblée nationale. Le tout en moins de 140 pages. Un style moderne où il n'y a pas de temps perdu.

— Les suggestions du Nouvelliste PLUS —

Une télévision chambardée pour la période des Fêtes

par Denis PRONOVOST

□ La télévision vous offre un choix presque déconcertant d'émissions spéciales, de reprises et de premières concernant la période du temps des Fêtes, assez que la grille horaire habituelle s'en retrouve passablement perturbée. Un décompte de tous les communiqués parvenus au Nouvelliste sur le sujet permet de dénombrer 147 émissions du genre qui vous seront présentées à tous les réseaux d'ici au 1er janvier.

Impossible pour nous de vous les énumérer toutes! Mais voici un guide-horaire sur une base quotidienne, de ce nous considérons les meilleures émissions à regarder en cette période particulière de l'année. Nous incluons aussi quelques spéciaux présentés durant cette période même s'ils n'ont rien à voir avec la fête de Noël.

Samedi 20 décembre

13h: CBC-6 — **Yeshua and the First Christmas** Documentaire sur la vie du peuple juif au premier siècle et sur sa façon inusitée de fêter Noël.

15h: CKTM 13 — **"Différente"** Drame polonais réalisé en 1977 racontant l'histoire d'une orpheline qui va séjourner chez des étrangers à Noël. Excellente mise en scène. Facilement accessible aux jeunes qui y trouveront matière à réfléchir.

18h30: ABC 22 — **"Yes Virginia, there is Santa Claus"** Dans des dessins animés, une petite fille écrit à un grand journal de New York pour prouver à tous ses amis que le père Noël existe vraiment.

Dimanche 21 décembre

Midi: CKTM 13 — **"La semaine verte"** L'émission d'aujourd'hui sera en partie consacrée au poinsettia, cette plante omniprésente dans la période des Fêtes.

14h: Quatre Saisons - 16 — **"Dot et le père Noël"** Film australien produit en 1982. Mélange inusité de vraies scènes et de dessins animés. On y raconte l'histoire d'une jeune fille qui est partie à la recherche d'un kangourou. Le père Noël viendra à sa rescousse.

21h: NBC-5 — **Bob Hope Christmas Show** Dans la plus pure tradition de Bob Hope, un spectacle de variétés de circonstance avec Brooke Shields, Fredd Wayne, Crystal Gayle, etc...

20h: CHEM Télé 8 — **SHOWBIZZ** Le réseau TVA met le paquet cette année sur ces partys de Noël. Le premier de la série mettra en vedette les rigodons de Edith Butler à la soirée de Nicole Martin. Et que dire du "Minuit Chrétien" qu'y chantera Claude Corbeil! A ne pas rater aussi: la symphonie vocale de la fraternité des policiers de la communauté urbaine de Montréal.

Lundi 22 décembre

21h: CFCF 12 — **Christmas Eve** Absente de la télé depuis 25 ans, Loretta Young fait un retour dans ce téléfilm spécial. Elle y interprète le rôle d'une excentrique et très riche femme. Nostalgique, elle tente de réunir toute sa famille pour son dernier Noël.

20h: Radio-Québec — **Fanny et Alexandre** Première de trois parties. Une famille se prépare fébrilement au réveillon de Noël.

Mardi 23 décembre

19h: CHEM Télé 8 — **L'âme**

soeur La nuit de Noël, tout le monde se rassemble pour célébrer les fiançailles de Nazaire et d'Angèle.

20h: CBC 6 — **"The nutcracker, a fantasy on ice"** L'orchestre National philharmonique accompagnera les patineurs artistiques Dorothy Hamill et Robert Cousins dans une magnifique interprétation du célèbre "Casse-Noisette" de Tchaïkovski. (NDR: Sera aussi présenté demain soir 20h à Télévision Quatre Saisons)

Mercredi 24 décembre

19h: CHEM Télé 8 — **Épopée Rock** L'émission nous fait revivre les caractéristiques des Noëls des années 1950. Ne ratez pas Jano Bergeron dans une remarquable performance de "La Charlotte prie Notre-Dame"

19h 30: CHEM Télé 8 — **Noël d'antan** Reprise. Nathalie Simard aide une dame âgée à réaliser son rêve de célébrer Noël comme autrefois.

20h: CFCF 12 — **"Babes in Toyland"** Première mondiale. 1986. Une fillette est transportée dans un monde fantastique habité par des personnages de contes.

20h: TVFQ 99 — **La chance aux chansons** Spécial Noël incluant Tino Rossi (archives).

21h 30: Radio-Québec —

Chantons Noël 500 choristes professionnels et amateurs de tout le Québec sont réunis à l'église Saint-Stanislas de Montréal. Superbes airs de Noël. Musique envoûtante.

22h 30: Radio-Québec — **Les Noëls du cardinal Léger** Le cardinal nous raconte toutes les émotions qu'il a vécues dans ses Noëls à travers le monde.

23h 30: CFTM-10 seulement — **Les sans-abri** Texte de l'abbé Roland Leclerc. SPECIAL. Dramatique d'une rare intensité sur les personnes itinérantes. Raoul est un homme dans la cinquantaine chez qui l'alcool et la misère ont fait des ravages. Mais c'est avant tout un être foncièrement bon et généreux. Linda, dans la vingtaine, est une clocharde agressive, en rupture avec tout et fermée à toute forme de tendresse. Marquée par un passé lourd, l'idée même du bonheur la révolte. Le jeu des comédiens Yves Massicotte et Lucie Routhier nous entraînera dans les rues de Montréal: quartiers riches et pauvres, armée du Salut et "La maison du père", lieux bien connus des "sans-abri".

Jeudi 25 décembre

Minuit: CKTM 13 — **Messe**

de minuit De Rome, messe célébrée par Jean-Paul II.

Minuit: CFTM 10 seulement — **Messe de minuit** Messe présentée en direct de la maison du Père à Montréal.

10h: CHEM Télé 8 — **Parade Walt Disney** Défilé grandiose mettant en vedette les personnages de Disney dans l'atmosphère de Noël.

14h 30: CKTM 13 — **Le temps de vivre** L'excellent animateur Pierre Paquette soulignera le 50e anniversaire de Radio-Canada en recevant Paul Berval, Juliette Huot et d'autres invités.

14h: CBC 6 — **The Queen's Christmas message** Si vous tenez à voir la nouvelle toilette d'Elizabeth II, c'est le temps...

16h 30: Radio-Québec — **Ciné-Cadeau** Film australien de 1982. Dessins animés. Dans la nuit de Noël, un vieux grigou fait un rêve qui le rend généreux.

17h: Quatre Saisons — **Le merveilleux voyage de Marie-Rose** SPECIAL: comédie musicale largement inspirée de l'histoire d'Alice au pays des merveilles.

16h 30: CFTM 10 — **Galaxie** C'est un fabuleux cadeau qui vous attend alors qu'on procédera au tirage d'un gros lot de \$25,000. Quel beau Noël en perspective!

22h: CHEM Télé 8 — **AD LI-B** Avec sa bonne humeur légendaire, Jean-Pierre Coallier recevra des enfants accompagnés de Ginette Reno, le comique Sol et d'autres belles surprises.

Vendredi 26 décembre

13h 30: Allez faire du ski, de la raquette ou n'importe quoi. C'est le temps de digérer les victuailles de la veille!

13h 30: CKTM 13 — **Touché par la grâce** Un adolescent fait face à un terrible dilemme lorsqu'il doit choisir entre le basketball et une carrière de danseur professionnel. Avec Stephen Austin.

20h: Radio-Québec — **Droit de parole** Le temps des Fêtes est propice aux rencontres familiales. Dans cette émission, Olivette Thibault, Roger Baulu et d'autres grands-parents parlent des relations avec leurs petits-enfants.

22h: CFCF 12 — **"A FAMILY CHRISTMAS"** Sous la direction de Patti Janetta, émission spéciale, musique de Noël.



LES SANS ABRIS: dialogue de l'abbé Roland Leclerc. Dramatique qui sera présentée le mercredi 24 décembre 23h30, à l'antenne de CFTM-10, la télévision de Montréal. Sur la photo: les comédiens Yves Massicotte et Lucie Routhier.

Erskine Caldwell par lui-même

par André GAUDREAU

Quand on sort de la lecture de "La détresse et l'enchantement" de Gabrielle Roy ou de "La force de vivre" d'Erskine Caldwell, on se rend bien compte de l'écart qui existe entre les dérangeaisons de confidences de certains jeunes auteurs et la parole des grands qui ont toute une vie et une oeuvre derrière eux.

Le rapprochement entre Roy et Caldwell est sans doute un peu gratuit mais il me vient du fait que j'ai littéralement dévoré ces deux livres de dimension et d'intérêt comparables dans l'espace d'un week-end, ne sachant m'arrêter qu'après en avoir vu la fin. Enfin, il y a aussi autre chose: Roy et Caldwell furent deux grands égocentriques, comme le sont souvent les créateurs de talent. Mais il semble évident que cette composante de leur personnalité fut essentielle à la stature qu'ils acquirent. On peut (ou doit) supposer qu'en cette matière, celui qui s'embarrasse trop des autres ne va pas loin dans le développement d'une oeuvre importante. Que l'on pense encore à Gide, à toutes ces querelles qu'il entretint avec tant d'autres auteurs et aux misères qu'il fit à sa compagne Madeleine.

Cela dit, Erskine Caldwell, ce fils de pasteur de Georgie, n'en reste pas moins un des auteurs les plus

importants de la première moitié de ce siècle. Contemporain des Dos Passos, Faulkner, Hemingway et Steinbeck, il fut un écrivain à leur image, c'est-à-dire typiquement américain. Pendant que les auteurs français émanaient encore de l'aristocratie ou du monde universitaire ou encore que le succès les en rapprochait, les Caldwell (et Hemingway) étaient des boulingueurs plus autodidactes qu'intellectuels pour qui toute expérience de vie (sur le terrain) constituait la pâ-

ture par excellence dans l'élaboration de leur oeuvre.

Cela n'a pas manqué d'arriver à Caldwell qui a fréquenté l'université presque pour la forme (en tout cas uniquement pour ce qui l'intéressait) et qui, tout jeune, s'est jeté dans de véritables expériences de vie faisant trente-six métiers, mais ne cessant d'écrire, avant que ne soit publié son premier roman "Le bâtard", en 1929.

Mais ce n'est pas par ce roman ni par l'autre qui suivit en 1930 (Un pauvre type) et les nouvelles que publièrent alors certaines revues que Caldwell deviendra un auteur connu. Il faudra attendre "La route au tabac" (1932) et "Le petit arpent du bon Dieu" (1933). Traitant de la misère et du racisme dans ce Sud qu'il connaît bien, Erskine Caldwell fera scandale avec ces deux romans. Mais, dorénavant, il pourra bien faire ce qu'il veut.

Même si cela n'a pas empêché l'écrivain de vivre de son talent, il faut noter, ici, que le trop grand succès de ces deux romans en particulier devait porter ombrage au reste de l'oeuvre qui est pourtant considérable. Caldwell ayant publié plus de cinquante romans et quelque 150 nouvelles, en plus de travailler à des scénarios de cinéma et de publier avec sa deuxième femme (photographe) des ouvrages illustrés à caractère sociologique sur

diverses régions des États-Unis.

Est-ce le succès ou l'indépendance d'esprit (ou l'égoïsme)?, les mariages d'Erskine Caldwell ne vont pas durer jusqu'à ce qu'il rencontre Virginia qui sera sa quatrième et dernière femme. (Caldwell a eu 83 ans, cette semaine). Assez curieusement, ces séparations se font sans larmes et ce sont les femmes qui semblent en décider.

Quel que soit l'intérêt de cet aspect anecdotique de la vie d'Erskine Caldwell, c'est sa vision des choses, des hommes et de la vie en général (quoique pas assez présente à notre sens), qui a retenu davantage notre attention. C'est le moins que l'on puisse demander à un écrivain de cette envergure dont la perspicacité et l'empathie lui avaient permis de si bien sentir et explorer les misères de ce Sud profond dont il était issu et qui reste la toile de fond de la partie essentielle de son oeuvre.

Si Erskine Caldwell fut avant tout un auteur de fiction, il n'en est pas moins intéressant quand il se raconte dans une oeuvre autobiographique, ce que sont ces mémoires intitulés "La Force de vivre".

La Force de vivre. Mémoires d'Erskine Caldwell, traduits par Claude Bourguignon. Chez Belfond. 324 pages.



Terrorisme et beauté

Alexis Klimov, professeur de philosophie à l'UQTR et auteur prolifique, vient de publier un autre bouquin au Beffroi, "Terrorisme et beauté". Il présente lui-même ce sujet dont le titre semble bien paradoxal: "Le terrorisme est une abomination. Mais il est infiniment moins redoutable que le phénomène dont il est l'un des principaux révélateurs, et qui devrait, lui, nous faire trembler plus que tout: l'objectivation de l'être humain."

Nouvelle revue

C'est aussi Alexis Klimov qui est le directeur d'une nouvelle revue philosophique et littéraire, "Le Beffroi", publiée par la maison d'édition du même nom. Sous forme de livre elle a de nombreux collaborateurs, et on y cite des textes d'auteurs connus comme Léon Chestov, Jean-Ethier Blais, Benjamin Fondane, Richard Bodéus, etc. De Fondane, en particulier, des "poèmes introuvables ou inédits", et une lettre inédite qu'il avait écrite à Anthonin Artaud.

Estuaire

La revue Estuaire de l'automne vient elle aussi de paraître, mettant en vedette "La lettre d'amour" de Madeleine Gagnon, suite poétique forte et limpide. On y retrouve aussi des photos de Pierre Ayot et des textes d'Anne-Marie Amyot, Joseph Bonenfant, Hélène Dorion, Gérald Gaudet, Pierre Landry, Jocelyne Lévesque, Nadine Ltaif, Dominique Québon, Jean Royer, Denuis Saint-Yves.

Bilingue

"Rêverie dans le jardin du Luxembourg, Dream in Luxembourg", c'est une édition bilingue de Richard Aldington, traduction de Catherine Aldington, et préface de Lawrence Durrell. Ce recueil de poèmes est publié chez Actes Sud. Il raconte les amours d'un poète et d'une poétesse qui s'inspirèrent mutuellement.

Trois visages d'Italie

"La maison dans l'impasse" de Maria Messina, raconte l'histoire, au début du siècle, de deux soeurs vivant ensemble et se disputant le même homme. "La mafia se met à table", de Jacques Kermaoal et Martine Bartolomei, dit que c'est à table que le sort des grands de ce monde s'est souvent joué par les grands de la Mafia. On donne en même temps menus et recettes! "Il me semble désormais que Roger est en Italie", de Frédéric Vitoux, est une redécouverte de l'Italie mais par des voies hors circuit. Son auteur est critique de cinéma et de plusieurs romans, de même qu'une étude sur Rossini. Ce sont trois livres publiés chez Actes Sud.

(MRG)

Un curieux et passionnant petit roman

par Michelle ROY-GUÉRIN

"La lectrice", de Raymond Jean, publié par Actes Sud, est un petit roman qui se lit vite et bien. Un style simple, direct, avec ici et là de poétiques images sur le paysage d'une petite ville de France aux changements des saisons.

Marie-Constance, mariée, sans enfant, sans travail extérieur, ayant tâté du théâtre, finit par mettre en pratique une idée qui lui passe par la tête, avec l'assentiment de son mari Philippe.

Elle va donc faire de la lecture au chevet de personnes malades ou âgées, mais sa clientèle se révèle plus diverse qu'elle ne l'avait cru.

Étonnante, cette clientèle, qui va de l'adolescent handicapé, poète et tourmenté par ses sens, à la vieille comtesse polonaise marxiste, à la petite fille espiègle, au pdg qui cherche autre chose que la lecture, au juge à la retraite qui aime les lectures les plus pornographiques de Sade.

Il arrive ainsi toutes sortes d'aventures à la lectrice, qui se montre, il faut dire, d'une étonnante docilité quand on lui fait des demandes saugrenues. La voilà aux prises avec un inspecteur de police soupçonneux. Elle a aussi un mari comme il ne s'en fait guère: il laisse sa femme décider si elle ira au lit

avec le pdg, non sans lui recommander de ne pas trop se prendre au jeu car il l'aime.

Il y a, aussi, le professeur Saura, auprès duquel Marie-Constance va prendre conseil. Un personnage plus consistant que le pâlot Philippe de mari.

Quand on prend ce bouquin, piqué par la curiosité, on ne veut plus le lâcher. J'ai seulement trouvé dommage qu'au moment où ça se corsait et que ça promettait de devenir encore plus intéressant, l'auteur tourne court et termine par le mot "chômage." Il aurait fallu continuer, cette scène était tout à fait spéciale.

L'auteur joue sans cesse sur l'ingénuité et même la naïveté, l'humour et l'érotisme. Et, au passage, fait connaître aux lecteurs Marx, Perec, Sade, Claude Simon, Baudelaire, Maupassant et même l'antique l'Arétin.

Ce roman pourrait être la base d'un bon film. Soulignons, en passant, que Raymond Jean, l'auteur, est très prolifique, et a publié de nombreuses oeuvres également chez Gallimard, Albin Michel et au Seuil.

La lectrice. Raymond Jean. Actes Sud. 214 pages.

La poésie sonore de Marc Gariépy

TROIS-RIVIÈRES (MRG) — Marc Gariépy est un poète trifluvien hanté par la musique des mots. Comme des "bijoux sonores." Car ses oeuvres sont faites presque plus pour être dites et écoutées que lues.

"La mort aurorale, poèmes et prose", est son tout récent recueil, publié au Bien Public de Trois-Rivières. Il avait publié chez Naaman "L'inlassable errance", auparavant.

Sonorité

Marc Gariépy choisit toujours, d'abord et avant tout, la sonorité des mots. C'est une surabondance de richesse, témoignant d'une pro-

fonde connaissance de la langue, et de cette culture que donnait le cours classique d'hier. Dans sa prose, on retrouve, intacte, cette incandescence démesurée. Sa poésie s'est quelque peu affinée, un peu plus simplifiée. Mais on n'en est pas encore au dépouillement. Trente ans, ce n'est pas encore l'âge du dépouillement. C'est encore la munificence, les mille éclats des pierres précieuses.

Mais cet éclat commence à se discipliner, cette lumière se concentre peu à peu, et deviendra peut-être le laser de quelques mots résumant tout, et j'en veux comme exemple la classique phrase de

Daudet, dans "La chèvre de Monsieur Seguin: Le vent fraîchit, la montagne devint violette, c'était le soir."

On voit que Marc Gariépy a pris de la maturité, a discipliné un peu mieux son immense sensibilité, même s'il fait encore beaucoup "d'effets de robe" comme les avocats en toge au prétoire. La phrase est longue et haletante. Le verbe est superbe. Les images sont magnifiques. C'est cependant un peu comme trop de soleil, ça brûle, il faut le déguster à petites doses.

Ses textes, prose poétique, sont dédiés à des poètes qu'il admire: Arthur Rimbaud, Alain Grandbois (dont sans doute les "Propos sur le

bonheur" lui ont inspiré "A.G. et le malheur"), René Char, notre concitoyen ouesttrifluvien Alphonse Piché, le maître de la phrase concise, incisive, impitoyable ("A.P. et le désespoir"), le peintre Raymond Croteau, etc.

Dans ses poèmes, Marc Gariépy permet à ses lecteurs de respirer. Dans sa prose, il les essouffle, mais en beauté.

"Dans peu de temps, ce talent exceptionnel recevra sa part de considération", écrit de lui Clément Marchand.

La mort aurorale. Marc Gariépy. Éditions du Bien Public. 145 pages.

La page est à vous...

Cette page vous appartient. C'est à vous de la combler. Vos dessins, vos caricatures, vos textes, vos poèmes, vos trucs à partager avec les lecteurs, tout est sujet à y apparaître. Pourquoi pas une courte bande dessinée? Que nos génies créatifs se mettent à l'œuvre. Jeunes ou vieux!

Envoyez tout cela à: Le Nouvelliste PLUS
500 St-Georges,
Trois-Rivières, G9A 5J6

LE CASTOR ET SON SAPIN

Bernard le castor était un petit orphelin qui voulait bien fêter avec un beau sapin. Il se promenait dans le bois et vit tout à coup un grand sapin qu'il trouva bien joli. "Je vais le couper", dit-il, mais "ouach! avec mes dents, c'est bien trop difficile." Il voulut partir pour aller chercher de l'aide quand tout à coup il vit un grand homme noir qui avait une canne et une longue barbe multicolore. Bernard eut peur et se mit à creuser un trou pour se cacher. "N'alle pas peur, Bernard, je ne veux pas te faire de mal", lui dit l'inconnu. "Je viens pour t'aider." Bernard se demanda bien comment cela se faisait que l'inconnu sache son nom. "Mais toi qui es-tu?", demanda Bernard. "Je suis un homme de l'espace qui vient de l'étoile filante du berger." L'inconnu prit sa canne, frappa le sapin, et ceux-ci disparurent.

Bernard se retrouva près d'une belle petite maison et vit un petit pompon blanc qui dépassait de la cheminée. Il s'avança près de la maison, regarda par la fenêtre, et vit le Père Noël qui déposait de beaux cadeaux sous le sapin.

Bernard se mit alors à leur raconter son aventure. "Mais est-ce que tu aimerais rester avec nous?", demanda l'un des deux castors. "Nous n'avons pas d'enfants et nous aimerions bien en avoir!"

"Oh oui!", dit Bernard. Il entra dans la maison, admira le sapin, et mangea plein son ventre. La maman lui donna trois cadeaux apportés par le Père Noël. Il les ouvrit et trouva du bois, de nouvelles dents plus solides, un imperméable et une paire de bottes pour ne pas se mouiller quand il va faire ses barrages.

Ensemble ils fêtèrent Noël dans la joie, et Bernard était bien content d'avoir trouvé un papa et une maman.

Le soir, avant de s'endormir, il se demanda bien qui était cet inconnu qui l'avait transporté jusqu'à cette maison!

Les amis de la maternelle
Classe de Carole Lachance
École Sainte-Catherine-de-Sienne

MON SAPIN

Mon sapin, il est beau,
Il brille, il respire
Son étoile scintille.
Mon sapin s'allume
Ses boules reflètent
Il y en a des rouges,
Des bleues, des vertes.
Il y en a aussi en or.
Jésus dort dans la crèche
Marie le regarde
C'est lui la lumière du monde

Conte collectif des amis de 1ère année
Sœur Madeleine Gervais

LE LUTIN TINTIN

Tintin est petit, gentil et timide. Cette année, c'est décidé, il le demandera au Père Noël... C'est son rêve de monter dans le magnifique traîneau rouge tiré par les rennes et de voler très haut dans le ciel. Et le Père Noël a dit: "Oui, Tintin cette année tu viendras. Tu as toujours été si vaillant, si joyeux et si gentil!"

Les voilà dans le ciel. C'est plus beau que dans ses rêves. Il revient tout heureux de son voyage. C'est son plus beau Noël.

Célia Neault, deuxième année
Classe de Marie Bournival

LE PÈRE NOËL DANS LES BOIS

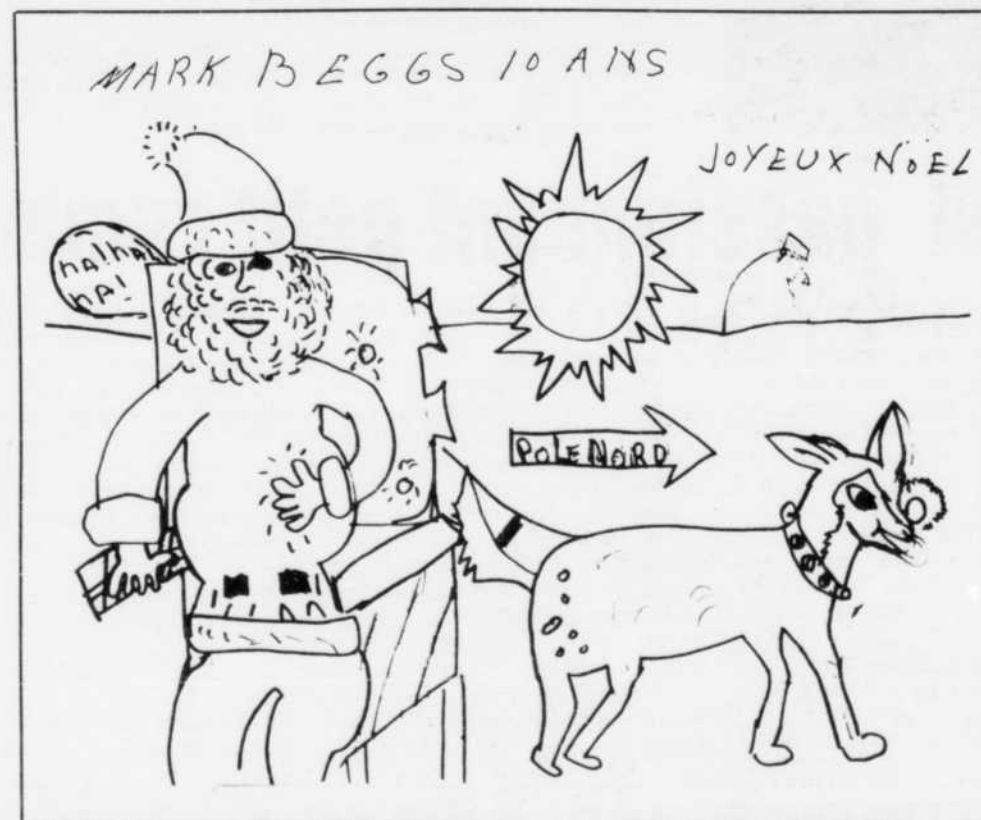
Il était une fois un Père Noël qui vivait dans les bois. Il décide de décorer la forêt pour que tous les animaux fêtent Noël. Il prend des boules de neige pour décorer les sapins. Il demande à Monsieur le vent et à Madame la glace de poser des guirlandes. Il voudrait bien mettre des cadeaux sous les arbres pour ses amis les animaux mais il pense plutôt à leur préparer un réveillon de Noël. Il va chercher du foin, de l'écorce, des branches de sapin, et pour dessert de la gomme de pin. Passez un heureux Noël les animaux!

Fontaine Leriche, troisième année
Classe de Mireille St-Onge

LE MIRACLE DE NOËL

Il n'y a pas très longtemps, dans un bois, il y avait une petite maison brune. Dans cette maison vivait un vieux monsieur avec sa petite fille qui s'appelait Mélissa. Le grand-père était handicapé de ses jambes.

- Mélissa, que veux-tu pour Noël?
- Grand-père, ce que je veux pour Noël tu ne peux me l'offrir. Il n'y a que Dieu qui peut me l'offrir.



La veille de Noël, la petite fille se couche de bonne heure pour aller à la messe de minuit. Un ange descend dans sa chambre et lui dit:

- Mélissa, que veux-tu pour Noël?
- Je veux que mon grand-père guérisse. C'est tout ce que je veux.
- D'accord, tu auras une grande surprise ce soir.

A minuit, le grand-père vient réveiller la petite Mélissa mais il n'y a rien de changé. Ils partent pour la messe de minuit. Le grand-père est dans sa chaise roulante. A la messe, le monde se place, le prêtre commence la messe et dit:

- Levez-vous
Le monde se lève, le grand-père se lève. Avec tout le monde, la petite Mélissa crie:
- Grand-père vous êtes debout

Depuis ce temps le grand-père est l'homme le plus heureux du monde.

Dany Sauvageau, 4e année
Classe de Odette G. Labbé

NOËL FÊTÉ DEUX SEMAINES EN RETARD

Quelques jours avant Noël, il y avait sur Pluton un Père Noël qui était fort occupé. Tous les préparatifs en vue de sa grande tournée dans le cosmos lui demandaient beaucoup de travail. Grâce à la collaboration des mini-plutonnières (cousins des lutins terriers) le Père Noël était rassuré. Tous les cadeaux seraient fabriqués à temps. Jimmini, le miniplutonnière, était le meilleur mécanicien du groupe. Il vérifiait le traîneau du Père Noël.

La veille de Noël, le Père Noël part pour sa grande tournée. Il s'en va avec son traîneau spatial, ses rennes cosmiques et ses cadeaux. Le voilà dans l'espace! Il y a une grosse tornade imprévue. Le Père Noël et son équipage sont projetés sur une comète qui le fait dériver sur une planète inconnue. Les gens de cette planète ne sont pas aimables, ils mettent le Père Noël en prison!

travail tous les cadeaux sont prêts à nouveau et le Père Noël était obligé de refaire sa tournée. En revenant, le Père Noël se couche et fait de très beaux rêves.

C'est pour cela qu'en l'an 2500 Noël est en retard de deux semaines.

Yohan Levasseur, cinquième année
Classe de Nicole Laroche

UNE BOULE DE NOËL CONTENANT UN FANTÔME

C'est le 10 décembre et Aris décide son sapin avec ses parents. Un coup terminé Aris admirait le travail.

Tout à coup, il crut voir un fantôme dans une boule rouge. "Maman, cria-t-il, il y a un fantôme tout rouge dans la boule." Maman lui dit: "Mais non, c'est le reflet de la lumière." - "Mais maman, le reflet bouge."

Mais le reflet bougeait seulement quand Aris regardait.

Comme Aris n'avait pas froid aux yeux, il décrocha la boule, l'amena à la noirceur pour voir le reflet plus lumineux que jamais. Aris a prié du 10 au 23 décembre pour qu'une fée vienne lui donner une protection contre les fantômes. Le 24 décembre, comme la fée n'était pas venue, il prit la boule et la brisa. Le fantôme se sauva au plafond.

- Reviens, reviens petit fantôme," cria-t-il. Mais le fantôme ne revient pas. - "C'est comme ça, eh bien, attends une minute." Aris revint avec des ailes et attrapa le fantôme. Le fantôme alors lui dit: "Libère-moi et je t'exaucerai trois vœux."

Aris libéra le fantôme.
Aris lui rappela: "Tu me dois trois vœux." - "C'est vrai, quel est ton premier?"

"Mon premier: réparer la boule brisée car je vais me faire disputer. Remets-la en un morceau." - "Et voilà, c'est fait!"

"Mon deuxième vœu: Que ce Noël apporte de l'amour et de la paix dans tous les cœurs des gens de la terre."

"Mon troisième vœu: Que ma famille soit la plus heureuse en cette nuit de Noël."
Sébastien Deschamps, cinquième année
Classe de Nicole Laroche

LE NOËL DÉCÚ

Il était une fois une petite fille qui voyait en bleu. Elle rêvait d'avoir pour Noël une Barbie, un ordinateur, un jeu électronique, une grosse planche à roulettes, un immense sapin de Noël, un beau lit africain, un hamster, un chat, et aussi une adoption.

Elle savait que son père était très riche et qu'il serait capable de tout lui acheter cela. Elle rêvait, à toutes les nuits, à tous les cadeaux qu'elle avait demandés.

Son père tenait le plus grand magasin de souvenirs de la Mauricie. Mais, juste une semaine avant Noël, il a dû déclarer faillite. Son père ne pouvait plus lui acheter tous ses cadeaux.

Le jour de Noël la petite fille descendit les escaliers pour voir tous ses cadeaux mais elle aperçut seulement un bas de Noël fait à la main contenant une orange et quelques petits bonbons.

La petite fille était très fâchée après son père. Son père lui expliqua alors le vrai sens de la fête de Noël.

Depuis cette année-là, la petite fille est heureuse.

Danielle Deschenaux, sixième année
Classe de Viateur Thiffault

LE JOURNAL DE BÉDÉBULLE



D'APRÈS UNE IDÉE DE MIRA FALARDRAU.



LE SKI ALPIN
par Daniel CHIASSON

L'aiguillage des skis

Nos hivers ne sont plus ce qu'ils étaient. La neige se fait rare. Maintenant, les écoles ferment leurs portes pour des tempêtes de verglas. Les écoliers, plutôt que d'aller glisser comme je le faisais joyeusement lors de ces congés inespérés, passent probablement la journée le nez collé à la fenêtre en se disant qu'ils seraient presque aussi heureux d'être à l'école (j'ai dit "presque").

Les stations de ski, pour survivre, ont dû commencer à produire leur propre neige. Soyons honnêtes, cette neige factice est bien pratique, mais elle ne vaut pas une bonne bordée de nos nuages. On passe rapidement de la neige artificielle à de la glace bien réelle. C'est pourquoi l'aiguillage des skis est aussi essentiel que les pneus d'hiver sur votre auto. Sur la glace, une Porsche avec des pneus d'été est sûrement moins efficace qu'une Lada avec des pneus à crampons. Ainsi, prenez 2 paires de skis non-aiguillés, l'une à \$300 et l'autre à \$150, et comparez leur performance sur une pente à surface glacée. Vous n'y verrez même pas une différence de 5 cents. Pour qu'un bon ski se fasse valoir, il doit "accrocher" à la surface. Il ne vaut donc pas grand chose de choisir ses skis avec le plus grand soin si vous ne les entretenez pas par la suite.

La majorité des boutiques de ski ont une machine à aiguiller. Celles-ci se sont beaucoup sophistiquées au cours des dernières années et la mauvaise réputation qu'elles avaient n'est plus méritée. Auparavant, après

un affilage, le ski se comportait comme un patin à 2 lames parce que les carres étaient plus hautes que la base. Résultat: impossible de tourner et un langage que je ne peux ici mentionner. La grande qualité des nouvelles machines à aiguiller est qu'elles peuvent laisser votre base de ski exactement au même niveau que les carres. Vous pouvez même demander que votre base soit un peu convexe. Le ski est alors plus facile à pivoter.

Reste le technicien qui lui n'est malheureusement pas ajustable comme la machine. Un affilage au résultat décourageant est souvent l'oeuvre d'un technicien découragé. Il faut donc s'assurer de sa bonne conscience. Donnez-lui aussi le temps de faire un bon ouvrage. Amenez vos skis à la boutique un lundi par exemple si vous savez que vous ne skiez pas avant le samedi suivant. Dites-lui clairement et poliment que vous n'hésitez pas à demander des retouches advenant que vous ne soyez pas satisfait. Toutefois soyez conscient que si c'est la première fois que vous faites affiler vos carres, il est possible que la sensation des premiers virages soit étrange. Si vous êtes heureux du travail d'un technicien, continuez à faire affaire avec cette boutique et faites part de votre satisfaction. On fera tout pour garder un client satisfait.

Un ski bien aiguillé vous donnera de l'aisance et de l'assurance sur nos pentes trop souvent glacées. Vous y gagnerez en plaisir et en sécurité.

TIRAGE D'UN ENSEMBLE DE SKI ALPIN

SKIS **K2** VO UNLIMITED • BÂTONS SCOTT
SPORT MODE
FIXATIONS TYROLIA® 490 RD

collaboration de

Brunelle
SPORT MODE

462, des Forges
Trois-Rivières
Tél.: 378-1933

PRIX
SUGGÉRÉ
du
FABRICANT **660\$**

TIRAGE MERCREDI LE 24 DÉCEMBRE 1986

NOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....

CODE.....

TÉL.:

Faire parvenir à:

ENSEMBLE DE SKI LE NOUVELLISTE
C.P. 50, TROIS-RIVIÈRES, G9A 5E3



ISSU DU SKI DE
FOND, LE STAWUG
EST UN
ENCHAÎNEMENT
DE FOULÉES EN
ALTERNATIF,
SUIVI D'UN
TRAVAIL
SIMULTANÉ
DES DEUX
BRAS.



APPUI SUR LES
DEUX BÂTONS,
SUIVI D'UNE
INCLINAISON
DE CORPS
VERS
L'AVANT ET
TRACTION
DES DEUX
BRAS.



À N'UTILISER
QU'EN CAS
D'ABSOLUE
NÉCESSITÉ:
LE CHASSE-
NEIGE.
IL S'AGIT
DE TRANSFORMER
SES SPATULES
EN ÉTRAVE.
REDARTIR
ÉGALEMENT LE
POIDS DU CORPS
SUR LES DEUX
SKIS...



PUIS FLÉCHIR
CHEVILLES ET
GENOUX EN
POUSSANT
LES TALONS
VERS
L'EXTÉRIEUR.



ENTRE LE
VIRAGE CHASSE-
NEIGE ET LE
VIRAGE
SKIS
PARALLÈLES,
ON PEUT
ÉGALEMENT
ANALYSER
LE VIRAGE
STEM.



PARTIR EN TRACE
DIRECTE EN
TRAVERSEE,
PRENDRE APPUI
SUR LE SKI
EXTÉRIEUR...



...TOUT EN
OUVRANT LE
TALON DE CE
SKI...

SUPER VENTE

SUR TOUS NOS ÉQUIPEMENTS DE SKI

3/ MOUVEMENTS DEFENSIFS

RAMENÉ DE LA JAMBE LIBRE ET GLISSÉE SUR LES DEUX SKIS.



À CE STADE, IL CONVIENT DE TRAVAILLER SON APPUI SUR SES BÂTONS. COMMENCEZ PAR EXÉCUTER DES FLEXIONS ET VOUS CONSTATEREZ QUE VOS JAMBES SONT DE VÉRITABLES AMORTISSEURS.



D'ABORD, SUR UNE PENTE FAIBLE, EFFECTUEZ QUELQUES DESCENTES AVEC ARRÊTS SUCCESSIFS EN PRENANT APPUI SUR SES BÂTONS.



SI LE TERRAIN EST BOSSELE, PLANTEZ SIMULTANÉMENT VOS BÂTONS AU SOMMET DE CHAQUE BOSSE. VOUS AMORTIREZ LE TRAVAIL DES ARTICULATIONS.



PLUS VOUS RAPPROCHEREZ LES GENOUX, PLUS L'APPUI SUR LES CARRES INTERNES DEVIENDRA IMPORTANT, ET PLUS VOUS FREINEREZ.



IL NE FAUT JAMAIS HESITER À UTILISER LES BOSSES. SUR LE CÔTÉ ASCENDANT DES BOSSES, LES JAMBES SE REPLIENT...



LORSQUE LES SKIS ARRIVENT SUR LE SOMMET, BRUSQUE DÉTENTE DES JAMBES.



UTILE POUR SE TIRER D'AFFAIRE DANS UN COULOIR ÉTROIT ET TRÈS RAIDE, LE DÉRAPAGE LATÉRAL. IL S'AGIT D'UN DÉRAPAGE DANS LE SENS DE LA LIGNE DE PENTE...



... L'AXE DES SKIS ÉTANT PERPENDICULAIRE À CELUI DE LA PENTE. SE PLACER EN TRAVERS DE LA LIGNE DE PENTE, SKIS LÉGÈREMENT ÉCARTÉS ET SKI AMONT EN AVANCÉE. PLACER SES BÂTONS DE CHAQUE CÔTÉ.



PUIS, DÉRAPEZ SIMPLEMENT VERS L'AVANT ET VERS L'ARRIÈRE EN DÉPLAÇANT VOTRE CORPS SOIT VERS L'AVANT, SOIT VERS L'ARRIÈRE.



... PUIS, PAR UNE FLEXION-DÉTENTE, PLACER LE POIDS DU CORPS SUR CE SKI EXTÉRIEUR QUI CONDUIRA LE VIRAGE PAR UNE FLEXION PROGRESSIVE QUI PERMETTRA DE RAMENER LES SKIS PARALLÈLES.



17

18

Ensembles
complets
ADULTES
à compter de
199\$
JUNIORS
à compter de
139\$



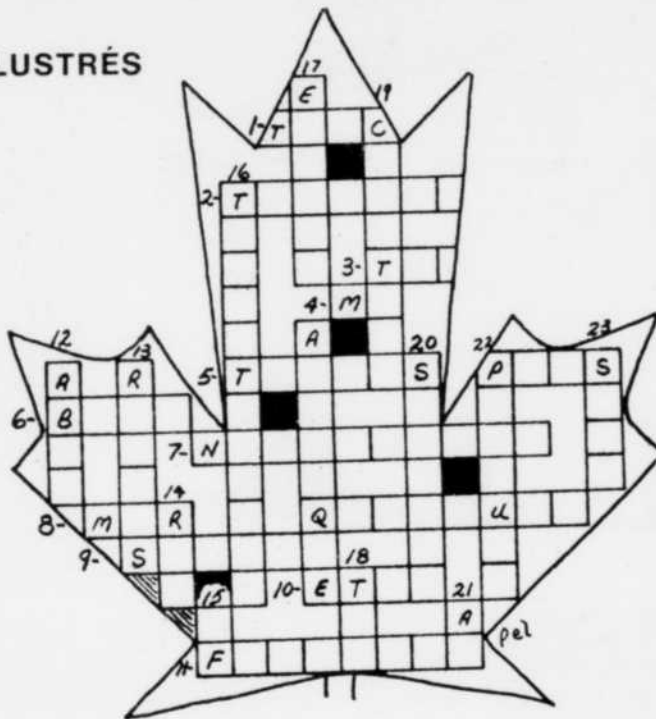
Brunelle
SPORT MODE

462, des Forges.
Trois-Rivières
378-1933

Ski
Stoneham

MOTS CROISÉS ILLUSTRÉS NO 116

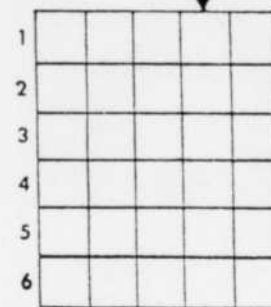
- 1- Savoir-faire.
- 2- Toile, peinture.
- 3- Habitude ridicule.
- 4- Note de la gamme.
- 5- Autrefois: gouvernail (pl) - Territoire d'une nation.
- 6- Le contraire du mal.
- 7- Enfant en bas âge.
- 8- Grande étendue d'eau salée - Tranquillité de l'esprit.
- 9- Arbuste à fleurs blanches odorantes.
- 10- Exister.
- 11- Ce dessin la représente (pl).
- 12- Asile, refuge.
- 13- Spectacles de music-hall.
- 14- Chemin bordé de maisons.
- 15- Arbre toujours vert.
- 16- Fondé sur la tradition.
- 17- Arbre du Canada qui fournit une sève sucrée - Le Canada fait partie de ce continent.
- 18- Pareil, égal.
- 19- Action de tirer du néant.
- 20- Mode d'organisation.
- 21- Le meilleur en son genre.
- 22- Fabrique, construit.
- 23- Paysage.



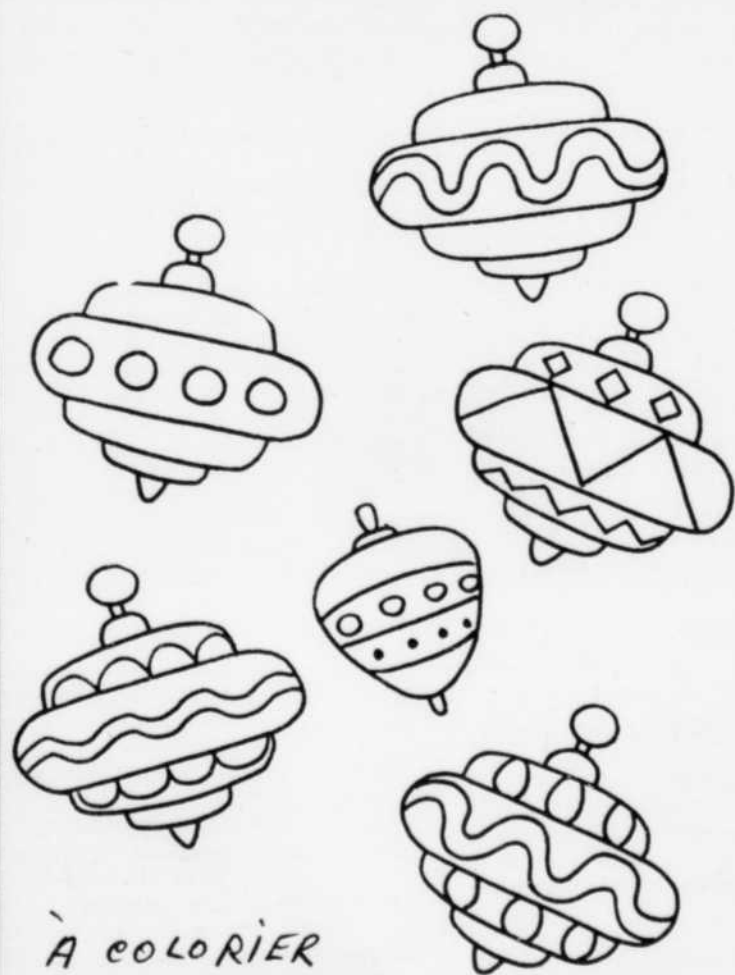
NO 32

MOTS PELE-MELE

1. DERAG (considérer avec une particulière attention)
2. RECIR (parler très fort)
3. ERTAT (pâtisserie)
4. LATOP (un peu pâle)
5. STEUS (sortie)
6. RESER (endroit vitré pour les plantes)



De _____, il s'en alla aussitôt.

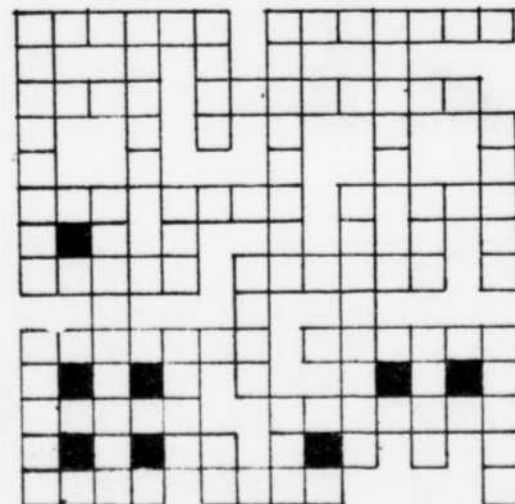


À COLORIER

Solutions

- TOIT
No 28
6- SERRE
5- ISSUE
4- PALOT
3- TARTRE
2- CRIER
1- EGARD
No 32
23- SITE
22- PRODUIT
21- AS
20- SYSTEME
19- CREATION
18- TEL
17- ERABLE-AMERIQUE
16- TRADITIONNEL
15- IF
14- RUE
13- REVUES
12- ABRI
11- FEUILLES
10- ETRE
9- SUREAU
8- MER-QUETUDE
7- NOURRISSON
6- BIEN
5- TIMONS-PAYS
4- MI
3- TIC
2- TABLEAU
1- TRUC
No 116

PROBLEME NO 28	MINI ENTRE-CROISES	MAISON
2- et le	banc esse réel sofa tire toit tour trou	sises terre titre tubes 6- assise pentes tables
3- air are par rat tas	5- lâche latte porte	8- boiserie fenêtre pentures tabouret 9- tablettes
4- anse	7- lieries porteur	



Bien manger et bien boire...

avec Pierre Beaulac



Voici quelques recettes de hors-d'œuvre à présenter à l'heure de l'apéro. Faciles à préparer, ils sont susceptibles de plaire à tous vos invités.

Champignons et anchois

INGRÉDIENTS

- 1/4 de tasse d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 1/2 livre de champignons frais tranchés
- 3 cuil. à table de beurre
- 3 filets d'anchois, hachés
- Sel et poivre au goût
- 1 citron

TECHNIQUE

Dans l'huile, faire blondir l'ail (attention de ne pas faire brûler). Retirer l'ail. Dans l'huile parfumée faire sauter en remuant de temps en temps les champignons (environ 5 minutes).

Mélanger le beurre et les anchois et les ajouter aux champignons. Bien mélanger, assaisonner au goût et cuire une autre minute. Garnir des craquelins du mélange. Servir chaud avec des quartiers de citron.

Pruneaux au bacon

INGRÉDIENTS

- 2 tasses d'eau bouillante
- 1 sachet de thé
- 15 tranches de bacon, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 30 pruneaux moyens dénoyautés

TECHNIQUE

Dans un bol moyen, déposer les pruneaux et le sachet de thé. Verser l'eau bouillante. Laisser infuser 5 minutes pour faire gonfler les pruneaux et retirer le sachet de thé.

Envelopper chaque pruneau d'une demi-tranche de bacon. Faire tenir avec un cure-dents. Réserver.

Juste avant de servir, placer les pruneaux sous le gril jusqu'à ce que la bacon soit croustillant.

Beignets aux crevettes

INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de beurre
- 1 3/4 tasse de farine tout usage
- 6 oeufs
- 2 tasses de fromage Gouda ou Edam râpé

1 tasse de crevettes cuites et hachées finement

1 cuil. à table d'oignon haché finement

sel et poivre

1 jet de sauce Tabasco

huile à frire

TECHNIQUE

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le beurre. Ajouter, d'un seul coup, la farine et battre vigoureusement à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange n'attache plus aux parois de la casserole. Retirer du feu et laisser reposer pendant une minute. Ajouter les oeufs, un à la fois, et bien battre après chaque addition. Incorporer le fromage, les crevettes, l'oignon, le sel, le poivre et la sauce Tabasco.

Verser l'huile dans une sauteuse jusqu'à une profondeur de deux pouces. Chauffer jusqu'à 350°F.

À l'aide de deux cuillères, façonner le mélange en boulettes et faire tomber délicatement dans l'huile chaude. Laisser frire, environ 12 beignets à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. À l'aide d'une cuillère trouée, retirer de l'huile et faire égoutter sur du papier absorbant.

Servir chaud sur un plat de service foncé d'une serviette de papier. Dans l'intervalle, garder au chaud dans un four bas.

P.S. Ces beignets peuvent se préparer à l'avance. Il suffit de les faire congeler puis de les réchauffer sur une plaque à biscuits dans un four chauffé à 350°F, environ 12 à 15 minutes.

Bouchées au fromage

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de fromage râpé
- 1 cuil. à table de farine
- 1/2 cuil. à thé de curry
- 1/2 cuil. à thé de sel d'ail
- 1 cuil. à table de sherry sec
- 2 blancs d'oeufs
- 32 craquelins
- 32 petites tranches minces de dinde cuite (légèrement plus petites que les craquelins)

TECHNIQUE

Dans un bol, mélanger le fromage, la farine et les assaisonnements. Incorporer le vin. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer avec soin dans le mélange précédent.

Déposer une tranche de dinde sur chaque craquelin et placer sur une tôle allant au four. Garnir chaque craquelin avec le mélange et placer sous le gril jusqu'à ce que le fromage pétile. Servir chaud.



Dégustation de Bordeaux 83

Tout dernièrement le club "Les Compagnons des Vins de France", chapitre de Trois-Rivières, dont le responsable est M. Gaëtan Vachon, se réunissait pour une dégustation à l'Auberge des Gouverneurs.

Malgré la tempête de neige, plus d'une soixantaine de personnes ont assisté à cette dégustation animée par Mme Marie-Hélène Inquimbert, oenologue et directrice de Sopeca Canada.

Pendant trois courtes heures, les participants ont eu l'opportunité de faire, tout en restant sur place, un voyage inoubliable dans le vignoble bordelais.

Les vins dégustés, tous de l'excellent millésime 83, achetés en primeur par la Société des alcools du Québec, étaient d'une remarquable qualité.



(Flageol Photo — Terry Charland)

M. Gaëtan Vachon et
Mme Marie-Hélène Inquimbert.

Vendus à meilleur compte que les 82, la majorité de ces vins sont encore disponibles à la Maison de vins. Ils ne sont peut-être pas à la portée de toutes les bourses mais ils donneront à leurs acquéreurs beaucoup de satisfaction.

Voici la liste des vins dégustés et leurs prix: **Marquis de Terme**, appellation Margaux, 4e cru classé, \$30.20; **Domaine Chevalier**, Grand cru classé des Graves, \$36.95; **Château Ducru-Beaucaillou**, appellation Saint-Julien, 2e cru classé, \$49.95 (personnellement ce vin ne m'a pas très impressionné); **Château Lynch-Bages**, appellation Pauillac, 5e cru classé, un vin exceptionnel, à un prix non moins exceptionnel, \$27.95; **Château Calon-Ségur**, appellation Saint-Estèphe, 3e cru classé, \$27.95; **Château La Gaffelière**, Saint-Émilion, 1er grand cru classé, \$27.95.

Vins recommandés

Voici quelques vins dégustés par les conseillers en vin Gilles Magny, de la Maison des vins, et Alain Bournival, de la succursale de la rue Des Forges. Selon leurs avis ces vins sont tous d'un bon rapport prix qualité.

Choix de Gilles:

Château Parenchère 83: Bordeaux supérieur, charnu, rappelant d'avantage un Médoc qu'un simple Bordeaux, \$11.55.

Domaine Bouteilley: 1ères Côtes de Bordeaux, dans le style de Parenchère, avec encore plus de présence sur le plan olfactif, \$11.60.

Saint-Émilion, 50e anniversaire: un peu plus dispendieux que les deux précédents mais vaut vraiment la différence, \$14.35.

Sieur d'Arques 79: Blanquette de Limoux, un moussoux toujours très bon d'une année à l'autre, \$9.80.

Soave Anselmi 85: vin blanc de la Vénétie, disponible à la Maison des vins et aux succursales, très bon vin sec avec une très bonne acidité, \$8.85.

Tocai, La Marca 85: provient lui aussi de la Vénétie, mêmes caractéristiques que le précédent mais semble un peu moins sec, \$7.70.

Sélections d'Alain

Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn 83: Jaune paille, belle présence en bouche, frais, agréable, équilibré, \$6.05, 375ml.

Clos de la Sablette: Muscadet Sèvres et Maine, sur lie. Couleur pâle, belle acidité, d'un goût franc et net, \$5.60, 375ml.

Gavi 85 Cantine Batassio: vin blanc sec du Piémont, jaune paille, délicat et fin. Accompagne bien viandes blanches et poissons. Très bon à l'heure de l'apéro, \$9.60.

Bucellas 83, Caves Velhas: bon vin blanc sec du Portugal, léger, agréable, bon rapport prix-qualité, \$7.15.

Joyeux Noël et...bonne soif

**JEUDI 25 DÉCEMBRE
JOUR DE NOËL**

De 17h à 23h

MENU DE GALA 1986 AVEC MUSIQUE

potage, entrée
Escalopes de faverolles picari
(Escalopes de dinde farcie jambon, fromage)
Brochette Ste-Flavienne
(agneau, boeuf, dinde, jambon et pétoncles)
Cuisses de grenouilles Europa
Filet de veau sauce cancalaise
(sauce aux fruits de mer, crevettes, pétoncles, champignons)
Entrecôte grand veneur
La merveille du Sapineau (rôti de boeuf, scampies)
Surf & Turf
(filet mignon, cuisses de grenouilles, crabe)
Salade Sherrywies
(salade avec fruits)
Dessert: La bûche de Noël

TOUS LES SAMEDIS
**BUFFET
DANSANT**
A compter de 18h

Prix
à compter de
17\$

Taxe et service en sus

AU COEUR
DE L'HOSPITALITÉ
MAURICIENNE

COMPLEXE
HÔTELIER

SAPINEAU

217, Thibeau-Cap-de-la-Madeleine-375-6482

les produits
CARIGNAN

UNIQUES!

La maison **ULD. CARIGNAN** est fière de vous proposer toute la gamme des "Produits Carignan", dignes du savoir-faire qui fait notre réputation depuis plus de cent ans.

- Quiches Lorraine assorties
- Cretons
- Tête fromagée
- Ragoût de pattes, sauce au poivre
- Tourtières
- Tartes aux oeufs
- Etc.

100 ANS D'EXCELLENCE

Uld. Carignan ltée.

1540, St-Philippe-Trois-Rivières-374-8201

Noël

L'ÉTOILE DE NOËL

As-tu déjà vu, dans le ciel comme un large ruban blanc se déroulant dans un ciel sombre la nuit? C'est la voie lactée formée d'une multitude d'étoiles grandes ou petites, scintillantes ou brillantes à peine comme une fée avec sa baguette allume, par tes bonnes actions cha-

que jour de l'Avent, les étoiles que tu toucheras.

Sonia Toutant, 5e année
École Curé-Brassard

NOËL

Noël c'est merveilleux
Quand on est joyeux

Dans mon sapin
J'ai un petit lutin

J'ai six cadeaux
Qui sont très beaux

Dedans mon foyer
Il y a de la fumée

J'ai une étoile
Qui est cachée derrière la toile

À Noël
J'ai invité le père Noël
Mélanie et Lyne, 5e année

LE SAPIN DE NOËL

Le petit sapin sous la neige
Révélait aux beaux étés fleuris
Bel été quand te reverrais-je?
Soupirait-il sous le ciel gris

Dis-moi quand reviendra l'été?
Demandait-il au vent qui vente
Mais le vent sans jamais parler
S'enfuyait dans la tourmente

Julie Richard, Geneviève Doucet,
Stéphanie Rousseau

L'EntreCôte

TABLE D'HÔTE

ENTRÉE: Tartelette au saumon
POTAGE: Laitue et Pernod
Petite salade

ESCALOPE DE VEAU SUPRÊME 10⁹⁵\$
VELOUTÉ DE FRUITS DE MER 12⁹⁵\$
TOURNEDOS ROSINI 14⁹⁵\$

DESSERT: Bûche des Fêtes

RÉSERVATIONS: 372-1160

Angle des Récollets et Labadie, Trois-Rivières

LUNDI AU DIMANCHE: 11h à 23h

NOUVEAU

BRUNCH DU DIMANCHE
de 11h à 14h

750\$

SALLE A MANGER

L'Accueil

ÉTABLIE DEPUIS 1945

"OÙ LA DISTINCTION CÔTOIE LA PERFECTION"

BRUNCH DU JOUR DE L'AN dès 10h30
(réservez tôt)

Incluant: fèves au lard, saucisses, bacon, oeufs, viandes froides, petites tourtières individuelles et aussi divers autres plats.

995\$

suivi d'un buffet

Incluant: crème de crabes, poulet braisé, viandes froides, pièces montées (saumon, pâté de foie gras, jambon) tourtières individuelles, fruits de mer, divers autres plats.

1495\$

1/2 PRIX
enfants
moins de 12 ans

NOUVEAU
LA CARTE PRIVILÈGE
L'Accueil
valable pour 2 personnes
25% DE RABAIS
sur tous les plats à la carte, les vendredis et dimanches.

Disponible à l'Accueil, à la tabagie Clément et au dépanneur
Line Proulx de Nicolet.

• DÎNER D'AFFAIRES
• TABLE D'HÔTE LE MIDI à compter de 6,95\$
• FRUITS DE MER
• HOMARDS frais du vivier

• FLAMBÉS
• MENUS POUR GROUPES
• 3 SALONS
• EXCLUSIVITÉS
• SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Le restaurant sera ouvert tout le temps des Fêtes sauf le 24 décembre alors qu'il sera fermé toute la journée et les 25 et 26 décembre pour le repas du midi.

16 600, BOUL. BECANCOUR, STE-ANGELE-DE-LAVAL, VILLE DE BECANCOUR, TEL.: (819) 222-5777

La Becquée où la fine cuisine a le goût de celle de maman

par Doris V.-HAMEL

TROIS-RIVIÈRES — Une ancienne maison. Des tables habillées de dentelles de coton blanc sur lesquelles est posé un carré de toile rose pour rejoindre les roses qui ornent la faïence blanche du service de vaisselle. Une attention prompte et efficace du personnel le midi, voilà la présentation visuelle de ce nouveau restaurant du boulevard des Forges. La Becquée, qui a ouvert ses portes officiellement, la semaine dernière, malgré qu'il soit en activité depuis juillet '86.

Propriété de Mme Catherine et M. Robert Clément. La Becquée présente à chaque midi, un menu du jour différent à prix unique alors que vous avez le choix d'un des deux plats, accompagné du potage, du dessert et du café. Le midi de notre visite, des croquettes de jambon aussi bonnes que celles préparées par ma mère (un fin cordon-bleu), font honneur à la fine cuisine québécoise. Nappées de sauce aux asperges, accompagnées de maïs en grain et d'une salade verte, ces croquettes étaient excellentes.

Le potage aux légumes, avec ses fins morceaux de carottes, a ouvert agréablement le repas accompagné des petits pains à salade aux grains de sésame chauds. Une poire à la sauce au chocolat termine ce bon repas du midi.

Si vous préférez la cuisine-santé, une partie de la carte vous attend avec ses plats végétariens. La nature vous invite vers la mer en vous permettant de choisir une variété de poissons préparés dans la plus pure tradition d'ici. Pour la table d'hôte, une terrine végétarienne ou des huîtres fumées sont au menu comme entrée. Vous avez le choix de la crêpe jardinière, du filet de doré amandine ou du tournedos bouquetière alors que les friandises sont le feuilleté à la crème de marron ou le flan au coulis de framboise.

Le midi, les vins rouge ou blanc Jouvenceau, au verre ou au pichet, ressemblant plus à un Sauterne qu'à un Muscadet ou un Bordeaux, accompagnent agréablement le repas. Une carte des vins plus élaborée est aussi disponible. La Becquée, où déguster la fine cuisine québécoise, est un plaisir.



Plus il y a de restaurants,
plus nous sommes

UNIQUE...

FERMÉ A NOËL - OUVERT AU JOUR DE L'AN

VIEUX TROIS-RIVIÈRES
142, St-François-Xavier
373-7404

LA TUQUE
315, St-François
523-8388

HORAIRE DU TEMPS DES FÊTES

DIMANCHES
21 décembre
28 décembre
4 janvier:

**BUFFET
HABITUEL**
SERVI À 17h
**PLUS DE 50
METS
DIFFÉRENTS**

Crudités, salades, charcuteries, pièces montées, plats chauds, fromages, table "sucrée".

PRIX: 10⁹⁰\$
par personne
(5 à 11 ans: ½ prix)
GRATUIT POUR 5 ANS ET MOINS

RÉSERVATIONS:
(819)228-9434

**MERCREDI
31 DÉCEMBRE
SPÉCIAL
BYE BYE '86**

**BUFFET
GASTRONOMIQUE**
Veillée du Jour de l'An,
danse sociale, surprises
au champagne.

**BUFFET:
SALADES DIVERSES.
FRUITS de MER:**
Coquilles Saint-Jacques
Crevettes, pinces de crabes.
AUSSI:
Fesse de bœuf
Oie sauvage
Lapin et perdrix
Cuisses de grenouilles.
Brochette agneau rôti.
Choix de fromages
Table "sucrée",
etc., etc.

20\$
taxe incl.
SERVICE À COMPTER DE 18h
RÉSERVATIONS:
228-9434

**1er JANVIER
1987
BUFFET DU
JOUR DE L'AN
3 SERVICES:**

11h30 à 14h
16h30
19h30 COMPLET.
**BUFFET
AVEC MENU
SPÉCIAL POUR
L'OCCASION**

Poutines,
Tourtières
canadiennes
Dinde farcie
Cochon et rôti
et autres.

PRIX: 10⁹⁰\$
par personne
+taxe
5 à 11 ans: ½ prix
Gratuit pour 5 ans et moins.
Réservations:
(819)228-9434

**LA PORTE DE
LA MAURICIE**

Sans frais de Trois-Rivières
296-2171

Sortie 174,
autoroute 40,
YAMACHICHE
(819) 228-9434

BONNE
ANNÉE
A
TOUS!

DIMANCHE LES BROCHETTES

- PORC
- POULET
- PÉTONCLES
- BOEUF

7⁹⁵\$

Potage et
salade verte
Dessert

**FONDUE CHINOISE
8²⁵\$**

SAMEDI TABLE D'HÔTE EN SOIRÉE SEULEMENT ENTRÉE

BLANC DE DINDE 6⁹⁵\$
sauce maison
BROCHETTE de POULET 8⁵⁰\$
**BROCHETTE de FILET
MIGNON** 10⁵⁰\$
FILET MIGNON 13⁵⁰\$
et asperges
SURF'N'TURF 16⁷⁵\$

DESSERT
THÉ ou CAFÉ

**RÉVEILLON DU NOUVEAU AN
LE 31 DÉCEMBRE
BUFFET GRATUIT**

"5 à 7"
du lundi
au vendredi



378-6010
C'est beau et chaud...

LES
RIVIÈRES

Contes de Noël

L'ANGE MAGIQUE

Bonjour, je m'appelle Argog, je suis un ange et j'ai beaucoup d'amis comme Zeus, le dieu de la foudre. C'est avec lui que j'ai vécu mon aventure. C'était le 24 décembre 1523 et c'était le veille de Noël. Le Père Noël était furieux ce jour-là. Il pleuvait et les enfants restaient en dedans. Ils ne pouvaient pas aller dehors. Un enfant se dit dans sa tête: "Que j'aimerais aller dehors". Pourquoi le Père Noël n'envoie-t-il pas de la

neige? Mais tout à coup un ange apparut et lui dit: "Ce n'est pas le Père Noël qui envoie de la neige, c'est moi". Le petit enfant demanda à l'ange de la neige et lui dit: "Oui, mais à une condition, c'est que tu donnes des biscuits au Père Noël cette nuit".

Alexandre Grégoire, 4e année
École Immaculée-Conception

UN BEAU NOEL

Il était une fois un vieux monsieur sans sous et qui était très pauvre. Il

vivait avec deux vaches, trois poules, dix moutons pour l'hiver. Le jour de Noël, les trois enfants coupèrent un arbre de Noël magique. L'arbre se réveilla et dit aux trois enfants: "Que voulez-vous?" Des cadeaux pour Noël, beaucoup de sous. Vous les aurez vos cadeaux. Les trois enfants allèrent à la maison. Leur mère leur dit: "Enfin, le voilà notre arbre de Noël". "Oui," disaient les trois enfants et ils allèrent se coucher. Le lendemain, les enfants débouchèrent leurs cadeaux. Il restait quatre cadeaux, deux pour maman et deux pour papa.

Steve Lavoie, 4e année

LE SAPIN QUI N'AVAIT PAS DE CADEAUX

C'était un très vieux sapin qui n'avait jamais été coupé. Son rêve était d'être coupé, pour être décoré avec des cadeaux. Un jour, un grand monsieur à barbe blanche est venu le couper. Le vieux monsieur l'amena dans sa maison. Il faisait très chaud. Le sapin avait très chaud. Le monsieur et la madame commencèrent à la décorer. Mais où sont les cadeaux se dit-il? Pas de cadeaux? Même pas un seul? À quoi

ça sert d'être un sapin? Il passa des jours à s'ennuyer, quand tout à coup une fée rose apparut. Pourquoi t'ennuies-tu comme ça? Parce que je n'ai pas de cadeaux. Ha,

c'est pour ça. Et la fée disparut. Une semaine après, il y avait plein de cadeaux sous le sapin. Le sapin était si content qu'il ne mouru jamais.

Caroline Hêlie, 4e année

LE CHIEN DU PÈRE NOEL

Il était une fois un Père Noël. Ce Père Noël avait un chien. Mais cette année le chien ne veut pas distribuer les cadeaux avec le Père Noël. Alors le Père Noël lui dit: "Pourquoi ne veux-tu pas distribuer des cadeaux avec moi?" "Parce que je n'ai jamais de cadeaux à Noël." Alors le Père Noël lui dit: "Tu n'avais qu'à me le dire." Et maintenant le chien passe des beaux Noël!

Maxime Lauzière, 3e année

LES ÉTOILES DU PÈRE NOEL

Il était une fois une petite fille qui s'appelait Isabelle. Elle avait un père qui faisait le Père Noël. Quand vient le temps de faire le Père Noël, la petite fille regarde son papa partir. Le Père Noël regarde les étoiles. Le lendemain matin il se passe quelque chose. C'était les étoiles qui brillaient dans le ciel. Une étoile lui dit: "Bonjour, je m'appelle Mélodie, la plus belle étoile. Et toi, comment t'appelles-tu?" — "Je m'appelle le Père Noël."

Julie Carle, 3e année

La bonne table
est à l'honneur,
par tradition,
durant la joyeuse
période des fêtes!
Il convient donc
que vous veniez
déguster nos
fameux fruits
de mer!

FAITES DÈS AUJOURD'HUI
VOS RÉSERVATIONS

pour vos parties de personnel, à
l'occasion du temps des fêtes.

Le restaurant sera ouvert
le jour de NOEL de 16h à 21h.
Cependant, il sera OUVERT de 10h à 1h,
le JOUR DE L'AN!

RESTAURANT
NIRVANA

CARREFOUR DE TROIS-RIVIÈRES-OUEST

4582, ouest
boulevard Royal

375-4875



Noël

Le 25 décembre

Brunch

À la salle à manger

«Le Vigneron»

de 11h00 à 14h00

Adulte 12,95 \$

Troisième Âge 10,95 \$

Enfant 6,50 \$

(moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

Animation surprise

Table d'hôte

gastronomique

À la salle à manger

«Le Vigneron»

de 17h00 à 22h00

Adulte 19,95 \$

Troisième Âge 17,95 \$

Enfant 9,95 \$

(moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

Animation surprise

Saint-Sylvestre

Le 31 décembre

Buffet gastronomique

À la salle à manger

«Le Vigneron»

de 18h00 à minuit

Adulte 19,95 \$

Troisième Âge 17,95 \$

Enfant 9,95 \$

(moins de 12 ans)

Taxe et service en sus

Le réveillon

Au Piano-Bar

de 21h00 à 3h00

8,00 \$ par personne

Musique continuelle,

amuse-gueule,

cocktail au champagne,

cotillons et prix

de présence.

Billets en vente à l'hôtel



AUBERGE

DES GOUVERNEURS

975, rue Hart, Trois-Rivières.

Réservez dès maintenant (819) 379-4550

Conservez ce programme

— Légende de Noël —

LÉGENDE

Sur la route de l'exil
La Sainte Famille
Un jour demanda asile
Non loin de la ville
À de bien pauvres gens
Qui n'avaient qu'un enfant
Et cet enfant était
Tout couvert de plaies.

La Vierge fit la toilette
De son p'tit enfant
Une fois la chose faite
Elle dit: maintenant
Lavez à votre tour
Dans cette eau votre enfant
Faites-le avec amour
Avec un coeur confiant.

La mère de l'enfant débile

Lava aussitôt son trésor
Pour elle, le plus beau.
Miracle de l'amour
Les plaies ont disparu.
Ce fut le plus beau jour
De cette maman émue.

Cette incroyable histoire
Est celle de Marie

Et vous pouvez bien me croire.
Voilà ce qui suit:
Sachez que cet enfant
Qu'on appelait Juda.
Se trouvait simplement
Le cousin de Jésus.

Simonne Lafrenière
Grand-Mère

Une auto

Nous en avons une
POUR VOUS

dans la rubrique 125
des annonces classées

Pasquini

134, St-François-Xavier
vieux Trois-Rivières
378-5346

Ouvert tous les jours
à compter de 17 heures.

LE RESTAURANT DES PÂTES FRAÎCHES

- Potage Pasquini
- Pain chaud à l'ail, à volonté
- Assiette de pâtes fraîches

UN CHOIX DE PLUS DE 20 PLATS

Ex.: Con Vogole,
Carbonara, Alfredo etc.

Dessert: Un seul prix

6,90\$

Bien situé dans le vieux Trois-Rivières, le PASQUINI vous reçoit dans une maison de 230 ans.

FERMÉ À NOËL - OUVERT LE PREMIER DE L'AN

SPECIAL DU DIMANCHE 16h à 20h

1/4 DE POULET (Au choix du chef)

3,24\$

servi avec frites, salade de
choux, sauce, pain et boisson
non alcoolisée.

POUR SEULEMENT



RÔTISSERIE

CHEZ BUDDY

Adjacente à la salle de quilles du centre

CARREFOUR
TROIS-RIVIERES-OUEST **373-2121**

Pour des repas différents

L'AMBIANCE

1260, NOTRE-DAME, TROIS-RIVIERES - 373-8222

Crêpes - salade - pain pita
Steak - fruits de mer

Choix de 4 menus du jour
du lundi au vendredi de 11h à 14h

TABLES D'HÔTE

tous les soirs à compter de 17h

Samedi et dimanche: BRUNCH au champagne
Aussi petits déjeuners.

DU 26 DÉCEMBRE AU 4 JANVIER

MENU en FÊTE

DÉJEUNER	TABLE D'HÔTE	POUR LES MOINS DE 12 ANS
Choix de jus ou 1/2 Pamplemousse	Les entrées: Choix de: Tourtière ou Fondu Parmesan	Apéro (7-Up, grenadine, cerise)
L'OEUF EN FÊTE Servi avec tourtière, fromage canadien doux, pommes de terre rissolées, rôties de pain de ménage, muffins, ananas et raisins.	Soupe aux légumes ou jus ou Soupe à l'oignon gratinée (Extra 0,95)	Soupe aux légumes ou jus
Café frais (sans frais de 6h00 à 14h00)	Votre choix: Brochette de Filet Mignon 11,95 Entrecôte (rouge A-1) 15,95 Filet Mignon aux Champignons frais 13,95 Coquilles de Fruits de Mer (2) 13,95 Filet de Sole Meunière 11,95	Choix de: Tourtière ou Steak haché ou Poulet Suprême ou Spaghetti
5,25	Thé, Café, Lait Verre de vin (suppl. 1,50) Dessert au choix	Breuvage Dessert au choix (comme les grands) 4,95

Marie Antoinette

margo lee

BUFFETS CHINOIS et CANADIEN

(à volonté)

Incluant CUISSES DE GRENOUILLES, TABLE À SALADES ET PATISSERIES
OUVERT À COMPTER DE 11h TOUS LES JOURS



Grand choix de boissons polynésiennes

MENU À LA CARTE
DES PLUS COMPLETS

COMMANDES POUR
APPORTER

MUSIQUE D'AMBIANCE ET POUR LA DANSE AVEC GINO et GIANNI

MERCREDI, JEUDI ET DIMANCHE, À COMPTER DE 18h
VENDREDI ET SAMEDI, À COMPTER DE 19h
Nous pouvons accueillir des groupes comprenant jusqu'à 200 personnes.

POUR RÉSERVATIONS: **373-2423**
7050, Notre-Dame, Trois-Rivières-Ouest
(près du pont Laviolette)

• La cuisine PLUS •

Bonjour

Merci pour la chronique culinaire. C'est très apprécié de ma part. Je viens, à mon tour, demander conseil. Mon problème est l'entrée

avant le repas, car nous ne sommes jamais moins de dix personnes et parmi ces personnes certaines ne sont pas habituées à ce genre de choses. J'aimerais qu'une lectrice

ou vous-même puisse me donner des conseils. Je reçois aux Fêtes et à Pâques. Est-ce que l'entrée ne sert qu'à la table? Si oui, à quel moment devrais-je servir le mets principal? Quant au dessert, dois-je attendre que tout le monde ait terminé avant de le servir? Je veux bien faire les choses, sans extravagance.

Merci de votre obligeance
Anxieuse

En réponse à votre lettre voici quelques conseils susceptibles de vous aider.

L'entrée se prend habituellement à la table. Mais ce n'est pas nécessairement toujours le cas. Ainsi, si vous servez un buffet, l'entrée, si elle n'est pas trop sophistiquée, peut se manger debout.

Par ailleurs, si vous servez le plat de résistance à la table il est

préférable, et de beaucoup, de servir également l'entrée à la table.

Pour répondre à votre autre question, vous devez attendre que vos invités terminent chaque service avant d'en passer un autre.

Si vous n'agissez pas ainsi vous passerez votre temps à vous balader de la cuisine à la salle à manger. Vous priverez ainsi vos invités de votre présence à table, vous mangerez froid et à la fin de la réception vous serez crevé.

Voici une recette de crêpes farcies aux champignons qui se présente très bien en entrée. Elle est peu compliquée et très savoureuse.

Vous utilisez votre recette de pâte à crêpes préférée. La pâte ne doit pas être sucrée mais salée. Vos crêpes doivent être minces et avoir environ 6 à 7 pouces de diamètre. Vous devez en prévoir deux par convive.

GARNITURE INGRÉDIENTS

¾ de livre de champignons frais, nettoyés et coupés en lamelles pas trop minces.
2 échalotes sèches (françaises) hachées finement
2 cuil. à soupe d'huile de maïs sel et poivre
¼ de tasse de vin blanc sec
1¼ de sauce béchamel chaude (votre recette)
½ tasse de fromage parmesan ou mozzarella râpé
2 cuil. à soupe de persil frais haché

TECHNIQUE

Dans une poêle à frire faire chauffer l'huile. Ajouter les champignons et faire cuire, en remuant, deux minutes à feu élevé. Ajouter le persil, les échalotes, le sel et poivre et faire cuire encore deux minutes. Ajouter le vin blanc et le faire évaporer à feu élevé pendant 3 à 4 minutes.

Ajouter la sauce béchamel chaude, bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

Farcir les crêpes avec la demie du mélange et les déposer dans un plat allant au four. Verser le balance de la garniture sur le dessus des crêpes et les parsemer de fromage.

Faire cuire les crêpes à "broil" jusqu'à ce que le fromage soit bien doré. Servir chaud.

Pierre BEAULAC

JOYEUX NOEL ET BONNE ANNÉE À TOUS NOS CLIENTS ET AMIS



Restaurant TIKI LEUNG

332, des Forges, Centre-Ville, Trois-Rivières
stationnement hôtel de ville
373-5566 LIVRAISON GRATUITE

SPÉCIAL DES FÊTES DU 20 DÉC. AU 3 JANVIER

SAVOUREZ UNE BOISSON POLYNÉSIE NNE
ET RECEVEZ LE VERRE DÉCORATIF EN CADEAU
N.B.: FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE SEULEMENT

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES
de 11h à 14h
BRUNCH
chinois et canadien
4.95\$

TOUS LES MARDIS SOIR
BUFFET
2 pour **9.95\$**

BUFFET CHAUD
Mets chinois, table à
salades, dessert.
Tous les soirs, à volonté.
8.95\$

BUFFET
du lundi au vendredi
11h à 14h
4.50\$

GIBIER
FRUITS DE MER GRILLADES
RESTAURANT
Chez Mariette
Repas complets
Jouli
Vendredi
11h à 14h
16h à 21h30
Samedi
Dimanche
11h à 14h
16h à 21h30

**MENUS GASTRONOMIQUES
POUR 2 PERSONNES.**
INCLUANT BOUTEILLE de VIN
34.95\$ et 38.95\$
DE PLUS, REPAS de **7.95\$ à 16.95\$**
DIMANCHE de 11h à 14h
STEAK BOSTON ET LINGUINE À VOLONTÉ
SOUPES du JOUR
THÉ ou CAFÉ **7.95\$**
550, STE-MADELEINE
CAP-DE-LA-MADELEINE 375-2353



Hâtez-vous...!

Nous serons **ouvert** pour les **réveillons**, ainsi que la **journée même de Noël** et du **Jour de l'an**. Afin de vous donner un meilleur service, nous vous suggérons pour vos commandes de **10 repas et plus**, de nous en aviser le plus tôt possible.

Merci et Joyeuses Fêtes

24 déc. 1986 10h30 à 2h
25 déc. 1986 10h30 à 19h30

TROIS-RIVIÈRES
378-5404

31 déc. 1986 10h30 à 2h
1er janv. 1987 10h30 à 19h30

CAP-DE-LA-MADELEINE
376-4424

LES RÔTISSERIES

Ti-Coq
Bar-B-Q

● La cuisine PLUS ●

Bonjour Pierre Beaulac,

Je lis toujours tes bonnes recettes. Je voudrais que tu demandes à tes lectrices la recette de egg-rolls et la pâte pour les faire. J'aimerais m'en faire moi-même. Quels sont les ingrédients? La viande, le poulet, le chou et le reste. Avec une recette combien en fait-on? Je te remercie et j'attends de tes nouvelles. Je serais bien contente.

Denise et Jeannette
de Shawinigan

Voici la recette de egg-rolls demandée. Pour ce qui est du nombre que vous pouvez obtenir avec une recette c'est difficile à déterminer. Tout dépend de la grosseur, si vous faites seulement de petites bouchées ou si vous les faites de la grosseur traditionnelle.

Si vous trouvez la quantité trop volumineuse vous pouvez toujours les congeler, les egg-rolls se gardent plusieurs semaines au congélateur.

Ingrédients pour la pâte

- 2 tasses de farine
- 1/4 de tasse d'eau
- 1 cuil. à thé de sel
- 2 oeufs légèrement battus
- 1 cuil. à thé d'huile de maïs

TECHNIQUE

Dans un grand bol mettre la farine. Ajouter les oeufs battus avec le sel. Ajouter l'huile. Verser l'eau graduellement en brassant bien pour obtenir une pâte facile à rouler.

Retourner la pâte sur une planche enfarinée. Pétrir pour la rendre lisse et ferme. Laisser reposer 20 minutes.

Pendant ce temps préparer la garniture.

Ingrédients pour la garniture

- 1 tasse de poulet cuit coupé en petits dés
- 4 tasses de chou cru émincé
- 1/2 tasse d'oignons émincés
- 1/2 tasse de céleri haché finement
- 2 cuil. à thé de sel
- 1/2 cuil. à thé d'Accent

- 1/2 cuil. à thé de poivre
- 1 cuil. à soupe d'huile de maïs
- 1 cuil. à soupe de sauce soya

TECHNIQUE

Dans un grand bol, placer tous les ingrédients à l'exception du chou. Bien mélanger. Ajouter le chou et bien mélanger à nouveau.

Confection

Rouler la pâte très mince. La couper ensuite en carrés de quatre pouces de côté.

Déposer au centre de chaque carré une cuillerée à soupe comble de garniture. Frotter les bords de chaque carré avec un oeuf battu. Replier les bords l'un sur l'autre sur la garniture et pincer délicatement les extrémités pour bien faire adhérer.

Cuire en grande friture dans de l'huile de maïs chauffée à 350°F une minute. Retirer de l'huile, placer dans une grande assiette, couvrir et porter au réfrigérateur.

Au moment de servir, cuire de

nouveau dans l'huile chauffée à 350°F jusqu'à ce que vos egg-rolls aient pris une belle teinte dorée. Servir chauds avec une sauce aux prunes.

P.S. Si vous faites congeler ne pas exécuter la dernière opération.

On trouve également de la très bonne pâte à egg-rolls sur le marché. Elle se présente congelée et donne de très bons résultats. Bonne chance.

Pierre BEAULAC



Au centre-ville

356, des Forges (stationnement place de l'hôtel de ville)

Une salle à manger à l'allure européenne, à l'ambiance chaleureuse et confortable et au personnel attentif.

MENU DU JOUR ● TABLE D'HÔTE

Nous vous invitons à déguster notre fameuse **chaudrée de fruits de mer**.

À la cuisine, le chef Alain Boulan

Musique du jeudi au dimanche
au piano, **Glen Williams**
votre chanteur, **Pierre Hamelin**

Pour vous accueillir et pour vos réservations, communiquez avec **Madame Diane Perrault** au 373-3355

Réservez maintenant pour vos réceptions des Fêtes
Groupes jusqu'à 100 personnes.

Heures d'ouverture:
du lundi au vendredi, de 11h00 à 24h00
samedi et dimanche, de 17h00 à 24h00

(SALLE À MANGER 2 ÉTOILES)

SKI SAINT-MATTHIEU

"BRUNCH MUSICAL DU DIMANCHE"

11h à 14h

- *Buffets chaud et froid à volonté
- *Musique d'accompagnement
- *Ambiance chaleureuse



Adultes:
12,95\$
Enfants:
6,95\$
(moins de 12 ans)

SUPER RÉVEILLON DE NOËL

(mercredi soir 24 décembre)

- MESSE À 22h
- REPAS DES FÊTES (chaud ou froid)
- DÉPOUILLEMENT D'ARBRE DE NOËL (cadeaux surprises)
- MUSIQUE (sur réservation)

INFORMATIONS: (819) 539-5451 - AUTOROUTE 55, SORTIE 217

L'ÉQUIPE DU
MOTEL

Castel des Prés
VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES FÊTES!



*** LA SAINT-SYLVESTRE ***
Le 31 décembre

SOUPER GASTRONOMIQUE DANSANT

MENU

Soirée de gala du Nouvel An

- Aumônière du saumon fumé à la crème raifort
- Terrine de caille à la mousse d'oie
- Consommé aux profiteroles
- Étuvée de langoustines aux herbes, gâteau de champignons
- Granité au champagne
- Selle d'agneau en feuilleté, sauce madère, riz sauvage
- Délice glacé au cointreau, coulis de fruits rouges
- Truffe au chocolat
- Café

75\$

par personne

Incluant: taxe et service, orchestre, cotillon, transport.

JOUR DE L'AN

Le 1er janvier
BRUNCH

Deux services à 11h et 13h30

Adulte: 12⁹⁵\$

Enfant: 6⁹⁵\$

bar à vins

L'Étiquette

*** LE 31 DÉCEMBRE ***

La fête avant le Nouvel An

Un souper entre amis

Menu à la carte

Spéciaux sur les champagnes

Pour renseignements et réservations téléphonez:

375-4921

MOTEL

Castel des Prés

5800 boul. Royal
Trois-Rivières-ouest

Contes de Noël

**TABLES D'HÔTE
SAMEDI-DIMANCHE
MUSIQUE D'AMBIANCE
AVEC GILLES FRÉCHETTE
À COMPTER DE 17h**

**BRUNCH
DU DIMANCHE**
6.45\$ ENTRE
10h30
et 14h
et aussi petit déjeuner

TABLE A
SALADE
CONSOMMÉ LÉGUMES

BOEUF A
LA ROUMAINE
SAUCE TOMATE **5.95\$**

BROCHETTE
DE POULET **6.95\$**

FONDUE
CHINOISE
à volonté **8.95\$**

SURF'N
TURF **10.95\$**

DESSERT
GÂTEAU BOSTON
TARTE ÉRABLE ET NOIX

RESTAURANT HACIENDA
PLACE STE-MADELEINE
165, STE-MADELEINE, CAP
373-6990

MENU DU 25 DÉCEMBRE QUICHE AUX POIREAUX

POTAGE CRÉCY

SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ

LES TROIS - FILET AUX DÉLICES DES BOIS
POMME BERNY
DÉLICE DE LÉGUMES

FROMAGE

DESSERT AU CHOIX

25\$

MENU DU 31 DÉCEMBRE et 1er JANVIER

FILET DE TRUITE SUR LIT DE POIREAUX

CONSOMMÉ MAXIME

POUSSIN À LA MODE DU PATRON
GRATIN DAUPHINAIS
LÉGUMES JARDINIÈRE

OU
TOURNEDOS AUX DEUX POIVRES

FROMAGE

DESSERT
AU CHOIX

24.75\$

"Une aventure gastronomique inoubliable"

Le Manoir Antic

1073, NOTRE-DAME, CHAMPLAIN

295-3954

LE PETIT SAPIN

Il y a de cela bien longtemps, un petit sapin était bien tourmenté.

Il se demandait pourquoi il était plus petit que les autres sapins. Les autres sapins qui étaient plus grands se moquaient du petit. Ce qui faisait beaucoup de peine au petit sapin. Ses amis les animaux lui disaient: "C'est un avantage d'être petit."

Un petit sapin, c'est bien plus beau et en plus, tu ne peux pas être coupé par les bûcherons. "C'est vrai", dit le petit sapin.

Le lendemain il décida de chercher pourquoi il était plus petit. Un beau matin d'hiver, il eut un éclair. Il alla demander aux autres sapins quel âge ils avaient. Les sapins ont dit: "103 ans." Le petit sapin se mit à réfléchir. Il se dit: "Moi j'ai

10 ans, et 10 c'est plus petit que 103..." Le petit sapin était plus petit car il était plus jeune.

Le petit sapin était heureux car il avait trouvé pourquoi il était plus petit que les autres.

Le lendemain il alla dire aux autres sapins: "Moi je suis plus petit parce que je suis plus jeune et c'est plus beau un petit sapin." Les autres sapins étaient honteux car ils s'étaient moqués du petit sapin. Plus tard, les grands sapins se sont dits: "On devrait s'excuser auprès du petit sapin." "Oui!"

Ils partirent tous et ils se sont excusés. Le petit sapin dit: "Je vous excuse mes amis!" Et là les sapins ont fêté jusqu'à l'aube et les sapins étaient redevenus amis.

Nathalie Bourassa, 4e année
Saint-Gabriel Archange

L'ÉTOILE DE NOËL

Il était une fois une étoile qui voulait être au sommet d'un joli sapin. Un jour elle voit le Frimas, elle crie: "Frimas, viens ici une seconde."

Il la voit et dit: "Que veux-tu?" L'étoile répond: "Je voudrais être au sommet d'un arbre de Noël." - "Alors, compte jusqu'à dix et tu seras au sommet d'un joli arbre." Elle compta jusqu'à dix comme il le lui avait dit et, surprise, elle était au sommet d'un joli sapin. Elle remercia le Frimas.

Et elle vécut heureuse au bout du joli sapin.

Julie Bastarache, 4e année

PASCALE ET SON ANGE

Pascale est une enfant de trois ans. Tout le monde l'aime. La veille de Noël, Pascale demande au Père Noël son ange gardien. Savez-vous pourquoi? Parce que sa mère lui avait dit qu'elle a un ange gardien. Alors vous savez pourquoi elle le voulait?

Pascale a eu beaucoup de cadeaux mais elle a été déçue de ne pas avoir son ange gardien. Avant de se coucher, elle regarda ses cadeaux et elle avait de la peine, elle ne voyait pas son ange gardien. Dans la nuit, un éclair passa et un ange apparut. "Pascale, je suis ton ange gardien que tu voulais tant. Je ne voulais pas que quelqu'un sache que j'existais. À chaque nuit je viendrai. Ne parle à personne de moi, parce que je ne reviendrai plus." Pascale ne parla à personne de son ange et elle grandit tout en apprenant de nouvelles choses de son ange.

Ève-Marie Durand, 4e année

IL ÉTAIT UNE FOIS

Il était une fois un Père Noël frileux qui avait froid parce qu'il était vieux.

Il rencontra un ami qui voulait l'aider. Il lui offrit de le remplacer.

Le Père Noël accepta. Après un repos mérité, il recommença, à faire sa tournée.

Tous les parents et les petits-enfants étaient très contents d'avoir les présents

David Montminy, 4e année

FÊTEZ LE JOUR DE L'AN

À LA
SALLE À MANGER HARMONIE

BRUNCH: 11h à 14h

11\$ Enfants
5 à 12 ans **6\$**
Moins de 5 ans
GRATUIT.

BUFFET GASTRONOMIQUE
17h à 21h

17\$ Enfants
5 à 12 ans **9\$**
Moins de 5 ans
GRATUIT

Pour réservations: **377-1252**



MONTCLAIR
HOTEL

7331, Notre-Dame,
Trois-Rivières-Ouest 377-1252

**Joyeux
Noël**

et une

**Bonne et
Heureuse
Année**

à toute notre clientèle!

TABLE D'HÔTE DU MOIS

avec salade César
coeur d'artichaut ou fondu ou soupe à
l'oignon, pâtisserie, café

**STEAK AU POIVRE
ASSIETTE DE FORGERON
BROCHETTE FRUITS DE MER
BROCHETTE DE CREVETTES
BROCHETTE FILET MIGNON
BROCHETTE DE SOUVLAKI
BROCHETTE D'AGNEAU
BROCHETTE DE POULET
TERRE ET MER
COCKTAIL DE CREVETTES**

FERMÉ

Le Jour de Noël

OUVERT
le Jour de l'An
à compter de
15 heures.

**Réservez-tôt
pour les Fêtes!**

**Restaurant
ZORBA**

**APPORTEZ VOTRE
VIN**



• La cuisine PLUS •

M. Pierre Beaulac
Bonjour,

Félicitation pour vos recettes.

Voici une recette qui rappellera des souvenirs à plusieurs et qui fait beaucoup d'heureux.

TARTE AUX OEUFS (pour une tarte de 9 pouces)

Ingrédients

1 croute non cuite (mince)
2 oeufs moyens
1/2 tasse de sucre
1 tasse de lait
1 pincée de sel
1 pincée de muscade

Technique

Battre les oeufs légèrement avec le sel. Ajouter le sucre, peu à la fois en battant à chaque fois. Ajouter la tasse de lait et un peu de muscade. Battre toujours légèrement. Verser dans la croute. Saupoudrer de mus-

cade. Cuire au four à 325°F pendant une heure (20 minutes dans le bas du four et 40 minutes au centre du four). Refroidir et servir.

Cette recette me vient de ma mère qui elle la tenait de sa mère.

En retour, je demande une façon de garder le persil frais sans qu'il fane.

Merci
Louise Poisson

Merci madame Poisson, pour m'avoir fait parvenir votre recette de tarte aux oeufs, elle sera sûrement appréciée des lectrices et des lecteurs.

Persil

Pour ce qui est du persil, il y a deux façons de le conserver, soit par séchage ou par congélation.

Séchage: vous détachez d'abord les feuilles des tiges, puis vous les plongez dans de l'eau bouillante

afin de les flétrir. Vous retirez rapidement avec un écumoir et placez au four dix minutes, puis vous les frottez contre un tamis afin de les réduire en poudre.

Congélation: laver et égoutter, étendre sur une plaque et mettre au congélateur. Une ou deux heures plus tard, placer dans des contenants à congélation et reporter au congélateur jusqu'au moment d'utiliser.

Personnellement j'utilise ce dernier procédé. Bien que les bouquets deviennent mous, ils gardent toute leur couleur et leur goût.

Pierre BEAULAC



Brochetterie KASTRO GRECQUE

1130, rue Thibault, Cap-de-la-Madeleine
(Près du marché Limoze)

FESTIVAL DU MOIS CUISSSES DE GRENOUILLES

ENTRÉE AU CHOIX

- Fondu parmesan
- Soupe à l'oignon
- Escargots
- Thé ou café

13²⁵\$

POUR RÉSERVATIONS:

373-3223

Ouvert à Noël et au Jour de l'An à compter de 16h.



Restaurant
DA ENZO
FINE CUISINE ITALIENNE

1350, ROYALE, 15^e ÉTAGE, TROIS-RIVIÈRES
Pour réservations: Tél.: 373-4715



LE RESTAURANT A VOTRE HAUTEUR

STEAKS ET FRUITS DE MER

Réservez dès maintenant pour vos festivités de Noël et du Nouvel An. — Musiciens sur place.

Ouvert les 25 et 31 décembre et le 1^{er} janvier à compter de 17h.

NOUVELLE ADMINISTRATION AU RESTAURANT

La Bouchée

565, rue des Forges, centre-ville, T.-R.

NOUVEAU MENU "REPENSE"

Crêpes	Gratin aux
Feuilletés	fruits de mer
Fondue	Poisson
chinoise	Pain pita

Sans oublier notre fameuse
SALADE CÉSAR... et des
desserts toujours nouveaux et
faits sur place.

POUR RÉSERVATIONS

ON VOUS ATTEND!

Nous avons
maintenant la
BIÈRE et le VIN

MENUS du JOUR

à compter
de

3²⁵\$

373-1533



La direction et le personnel
de BUFFET JUNEAU ENR.
profitent de l'occasion pour
souhaiter

JOYEUX NOËL et BONNE ANNÉE

à la direction générale, aux professeurs et étudiants du
Cégep, à tous leurs clients ainsi qu'à toute la
population!

BUFFET JUNEAU Enr.

681, chemin Ste-Marguerite
Pointe-du-Lac 377-2026 / Trois-Rivières 373-7293

SUCRERIE DOMAINE JUNEAU

680, chemin Ste-Marguerite, Pointe-du-Lac

JOYEUX NOËL

Bonne Année...

A tous nos clients et amis.
Merci de votre encouragement
pour l'année qui s'achève!

**Ouvert les 25 décembre
et 1^{er} janvier.**

A cette occasion, nous vous avons
préparé un super menu. C'est un ren-
dez-vous.

SALLE À MANGER

Bravo

PIZZERIA

RESTAURANT

2220 AVE ST-MARC,
SHAWINIGAN, 537-7253



Nicole Légaré
(Flageol Photo — Roméo Flageol)

Nicole Légaré

Je continue à apprendre

par Doris V.-HAMEL

"Je pensais devenir religieuse ou institutrice comme la plupart de mes amies. Je suis allée remplacer une coiffeuse au Salon Jean-Marc et cela m'a marquée. J'ai rencontré, pour la première fois, une esthéticienne, Colette Pépin. Je venais de décider ce que je deviendrais esthéticienne."

Nicole Légaré est devenue esthéticienne, il y a vingt ans. Elle a travaillé un an à Shawinigan. Elle avait lu attentivement toutes les informations écrites sur l'importance des soins de la peau dans les revues spécialisées, durant son adolescence, avant d'aller suivre ses cours à Montréal.

Son arrivée à la Maison de Clairette l'a inspirée. "Le dynamisme de Mme Leclerc, sa foi en moi m'a poussée au dépassement", a-t-elle mentionné. Il y avait trois esthéticiennes au premier Salon Blanche Neige; il y en a cinq aujourd'hui.

Mme Légaré nous dit fonctionner énormément par intuition. "Chaque cliente et chaque client, car de plus en plus d'hommes font appel aux services de l'esthéticienne, est une entité, un cas particulier qui permet l'application des instructions reçues à l'école d'esthétique. Et je continue à apprendre, à recycler mes connaissances, il le faut."

Elle parle des premières années alors que le nettoyage de la peau et le maquillage étaient les deux options disponibles. "Aujourd'hui, avec les soins du corps et parce que les produits sont meilleurs d'année en année, il existe une vaste gamme de soins de beauté", a-t-elle dit.

Cette journée de beauté, où il est possible de voir se raffermir la peau du visage, de constater la diminution

de la cellulite en plus de ce nettoyage en profondeur et de la grande détente procurée, a été ajoutée avec succès aux services du Salon Blanche-Neige. "Nous avons plus que doublé notre superficie," ajoute Nicole. "Nos résultats sont plus rapides et plus apparents que les premières années."

"Les cosmétiques ont changé aussi. Les textures sont plus belles. Aujourd'hui, il n'y a plus d'alcool dans les produits de beauté. Les masques au collagène entraînent les rides à 35%, grâce à la cure de quatre traitements."

Selon Mme Légaré, les soins quotidiens sont importants. Bien nettoyer sa peau matin et soir. S'offrir un léger peeling, les fins de semaine et profiter de la nouvelle cure d'ampoules pour bien entretenir l'élasticité de la peau est une nécessité.

Nicole Légaré, qui a conservé plusieurs clientes des tous débuts de sa carrière, constate qu'on connaît encore mal l'esthétique. "Ce que nous faisons, ce qu'apporte l'esthétique dans la vie de tous les jours est encore mal compris. Certains nous lancent un sourire en coin quand nous disons: esthéticienne. Et pourtant, c'est beaucoup plus que barbouiller le visage de la personne."

La satisfaction des clients et clientes est importante pour Mme Légaré. "Lorsqu'elles reviennent, c'est gratifiant." Cette femme qui a consulté Clairette avant de s'installer aux Terrasses du Platon constate une fois de plus que les conseils de Mme Leclerc sont judicieux. "Tu t'installas où il y a des gens", lui a dit Mme Leclerc. "Et je ne regrette pas d'être ici. L'espace permet de présenter des cours de groupe pour le maquillage, c'est merveilleux."

La couture

avec Hélène Héroux

article
no 149

Bas de Noël

(4e partie)

Confection et assemblage

- 1) Réunir une partie du Bas.
- 2) Coudre la bordure à 1cm
- 3) Coudre la dentelle ou ric crac, à 1 cm de la couture sur un côté et en bordure sur l'autre côté
- 4) Continuer l'assemblage du Bas. Tourner sur l'endroit.
- 5) Baguer la bourre polyester sur la tête ainsi que le ruban.
- 6) Placer endroit sur endroit, coudre le tour à 1 cm, laisser une ouverture à la basse pour tourner.
Cranter dans les coins. Réduire à 5mm.
- 7) Tourner sur l'endroit et presser.
- 8) Piquer les oreilles pour bien définir leur forme.
- 9) Fermer la base avec un point caché, fixer au bas avec un point caché aussi.
- 10) Laisser les enfants coller les yeux, la bouche et le bonnet à l'aide de colle à tissu.
- 11) Suggestion: tailler les lettres de leurs noms qu'ils pourront coller sur leur Bas.

Joyeux Noël!

Hélène Héroux



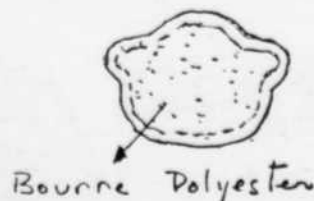
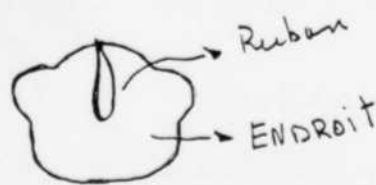
ENVERS



ENDROIT



ENVERS





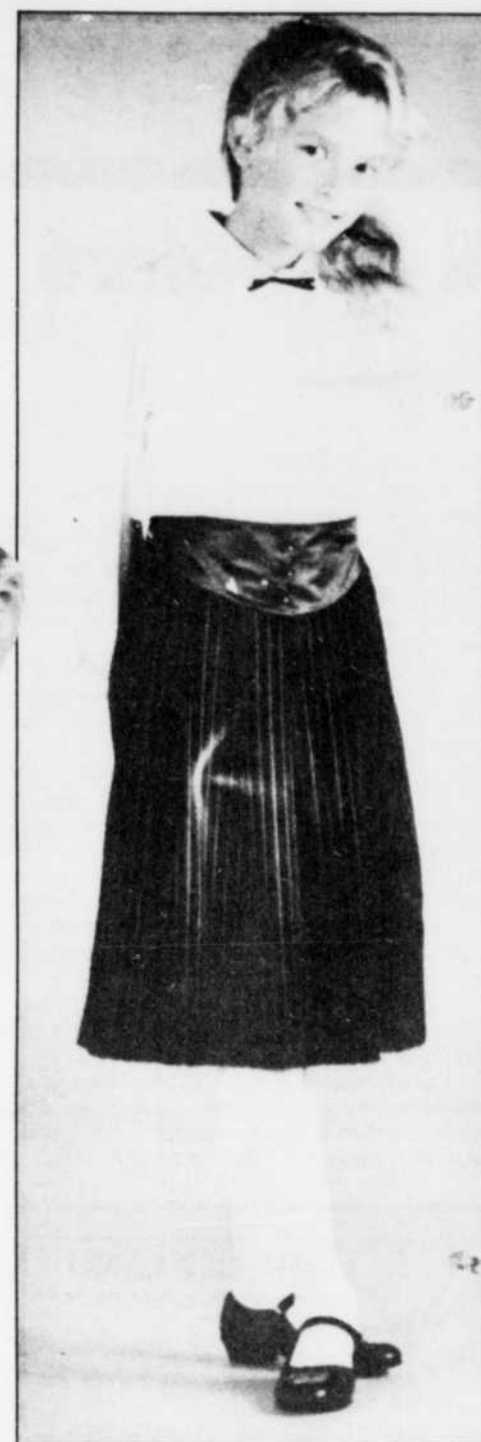
(Laserphoto PC)

La fillette qui ne veut rien sacrifier à la mode aura piqué les étoiles de feutre de son chandail d'une pierre du Rhin. Grand chandail et pantalons ajustés.



(Laserphoto PC)

Jupe de tartan, chemisier de soie et chaud débardeur rouge pour cette fillette.



(Laserphoto PC)

Jupe plissée et chemisier de grand-mère avec la boucle amovible. Un large ceinturon de soie souligne la taille. Une tenue traditionnelle du temps des fêtes.

Les enfants et leurs tenues favorites

par Doris V.-HAMEL

Ceux et celles qui grandissent affectionnent particulièrement la période des fêtes pour porter une tenue spéciale. Le garçonnet en profitera pour imiter papa en arborant fièrement sa première cravate, son premier pantalon long... La fillette, pour s'offrir ce noeud dans les cheveux que ses grandes soeurs portent si élégamment.

Pour les vêtements, il en va de même. Les fillettes retiennent, ces jours-ci l'attention des designers. Aussi, nous voyons plus de photographies les montrant en tenues du temps des fêtes. Il s'agit d'imaginer leurs frères dans des vêtements empruntant aux clans écossais les tartans célèbres, les lainages classiques que les messieurs portent en tout temps pour miser juste.

Jupes et chemisiers. Chandails et pantalons. Jolis et chauds débardeurs. La mode des fillettes et des garçonnet est simple et belle. Il s'agit de choisir et nous vous présentons ici trois exemplaires de petites filles modèles de la fin du 20^e siècle, dont les tenues sont disponibles dans les boutiques spécialisées et les magasins à grande surface.

— L'homme d'affaires — Au-delà de l'image

Laurier Durand

Il a préféré le commerce de la fourrure

par Jacques GINGRAS

Notre homme d'affaires de la semaine est une figure bien connue dans le centre-ville, y ayant habité longtemps, et où la famille a pignon sur rue depuis plus de 50 ans. Il s'agit de M. Laurier Durand, administrateur de formation universitaire, qui a préféré le commerce de la fourrure à une carrière dans la fonction publique ou l'entreprise.

Fils de feu J. Albert Durand, il est né à Saint-Pierre-Becquets, où son père était secrétaire-trésorier. Mais avec la crise faisant rage le père vint s'installer dans le quartier Saint-Philippe, où il tenait une petite épicerie.

C'est donc tout jeune que Laurier a eu ses premiers contacts avec le public, ce qui devait sans doute développer la vocation chez lui. Il dit avoir eu une enfance très heureuse, notamment, avec sa soeur Colette et le curé Paul Provencher qu'il considère, comme un demi-frère puisqu'il est resté plusieurs années chez les Durand. Il rappelle ses belles années de scout, troupe Lavendrye, au STR.

Plus tard, son père ouvre un magasin de fourrure dans le centre-ville et Laurier y fait son apprentissage au fil des ans.

Parallèlement à cela, il poursuit ses études au Séminaire, puis une saucette à I.P.E., où il apprend l'anglais. En 1948 il entre en médecine à Laval, mais bifurque en commerce: Bac, puis une M.S.C. Il revient à

Trois-Rivières, au magasin de son père, sans doute le commis le plus instruit de la province.

Ces connaissances il les mettra en pratique plus tard. En 1968 il achète, avec le notaire J-Paul Bérard et avec l'argent des autres, l'édifice Fortin devenu Dupuis et frères, qui ferma ses portes en '75. Il l'a transformé en édifice à bureaux, rénové à grands frais, et on connaît la suite.

Mais revenons aux années 50 et la Jeune Chambre, dans laquelle il s'implique beaucoup. Il trouve, néanmoins, le temps d'épouser, en 1951, Camille Ménard, fille du commerçant Ovila. Le couple aura deux filles, Claude et Lise, celle-ci prenant la relève.

POLITIQUE

Mais on ne peut parler de Laurier Durand sans parler de politique, car il en a fait et fait pour les différents partis depuis 40 ans. Son père a été conseiller du quartier Saint-Philippe, dans les belles années de Duplessis.

Sur le plan professionnel il a été président régional de la Corporation des administrateurs agréés, membre du CA du Carrefour des Vieilles-Forges, Chambre de commerce, Lions, etc. On ne peut passer sous silence ses 12 ans comme administrateur du Fonds de pension des Prévoyants du Canada.

Durant ses moments libres il aime les discussions, la lecture, le golf, la télé, ainsi que les voyages en Europe ou dans le Sud.



EH BIEN RACONTE

Durand est invité chez son collègue de bureau Dubois, qui est ce qu'on appelle un nouveau riche. Dans le salon tout tissé de velours et d'or, il aperçoit au mur un tableau.

— Mais c'est un Renoir, dit-il en s'approchant?

— Oui, répond Dubois assez vaniteusement.

— Mais pourquoi est-il signé Irène?

— C'est parce que mon notaire m'a conseillé de tout mettre au nom de ma femme.

Cette jeune femme est fière de montrer son nouveau bébé à sa mère.

— J'espère qu'il ne pleure pas trop la nuit, dit la brave dame.

— Si, un peu.

— Et qui se lève?

— Tout le quartier.

— Alors, dit le père à son jeune fils, ça t'amuse de bouquiner?

— Oui, mais dis-moi papa, comment peut-on imprimer un livre dont les pages ne sont pas coupées?

8 lettres cachées

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	N	A	L	N	O	I	R	E	E	D	A	R	D	I	N
2	I	R	I	O	V	S	S	C	M	I	E	E	A	V	O
3	T	E	C	I	E	E	E	N	R	N	R	R	S	E	I
4	S	T	R	T	M	E	S	O	O	I	E	N	S	C	T
5	E	I	U	A	R	M	I	R	A	N	O	U	O	R	A
6	D	V	O	T	A	L	T	R	R	I	A	N	A	R	S
7	R	E	S	I	L	A	T	O	T	C	C	I	M	A	I
8	O	E	L	C	A	R	O	A	A	E	T	E	C	C	N
9	C	R	E	P	U	O	S	P	P	E	R	R	O	A	A
10	I	I	V	R	E	R	I	T	E	A	E	E	M	D	G
11	R	A	E	C	E	T	I	O	R	M	S	U	P	E	R
12	E	R	R	V	U	O	M	N	E	A	S	S	T	M	O
13	S	B	L	L	N	B	I	N	V	U	E	S	E	I	S
14	I	A	E	S	R	I	T	E	E	V	S	I	R	E	E
15	M	R	T	E	E	S	E	S	R	E	S	R	O	M	D

Académie
alarme
almées
arme

Braire

Capituler
cause
citation
compter
conceptions

Dard
désorganisation
destin

Evitera

Lever

Malversations
mauve
miséricorde
mite
mors

Noire

Ombre
oracle
orme
ornerai

Réussir
rêver
ronce

Sacrements
sottises
soupper
sourcil

Taper
tirer
tonnes
totaliser
traire
traite
tresse
trôner

Réponse ELIOVAIA

DANS LE BON VIEUX TEMPS



Roger Noreau

M. et Mme Philippe Leblanc

Nous savions goûter le peu que nous avions



(Studio J.-Guy Gauthier)

M. et Mme Philippe Leblanc.

SAINT-LÉONARD — Il ne suffit pas d'avoir hérité de la terre paternelle pour réussir. Il lui a aussi fallu avoir le talent pour faire fructifier le bien paternel. Né dans le 10^e rang de Saint-Léonard-d'Aston en 1914, du mariage de Léon Leblanc et d'Emma Racine, M. Philippe Leblanc demeure avant tout un producteur agricole, un père de famille et un grand-père, connu et reconnu comme un homme travailleur, habile de ses mains dans tout et aussi excellent administrateur.

Mais l'homme n'est pas seul. Son épouse, née à Saint-Wenceslas, en 1920, Florence Bergeron, du mariage de Wellie Bergeron et Rosa Thibodeau, dans une famille de 12 enfants, est fière de son époux. "Car il a toujours su être un bon administrateur et c'est un homme qui sait tout faire de ses mains", a raconté grand-maman Florence.

Le couple s'est marié en 1940 à Saint-Wenceslas. "Ce n'était pas dans la course aux mariages, car elle avait eu lieu plus tôt. Comme

fil de cultivateur, j'avais été exempté de l'armée", se souvient M. Leblanc.

Comme plusieurs jeunes mariés de ce temps, le couple n'était pas riche. "Quand je suis revenu de mon voyage de noces, j'avais encore \$150 à la banque", a dit M. Leblanc. "Nous avions notre set de chambre", a renchérit son épouse, mentionnant être demeurée chez ses beaux-parents, comme plusieurs le faisaient dans le temps.

C'est en 1946, au décès de M. Léon Leblanc, que Philippe entre en possession du bien paternel par héritage. "Nous vivions ensemble depuis notre mariage, cela se comprend", a-t-il dit. Aujourd'hui, c'est son fils Mario qui reprend graduellement la relève. "Nous avons fermé une société en janvier dernier, et j'en resterai membre tant que je le voudrai ainsi", a encore dit grand-papa Philippe.

L'exploitation agricole a progressé depuis 1946. La majorité des bâtiments sont neufs et il ne reste

plus que la petite cabane à sucre à rénover. "Ce n'est pas une grosse érablière, seulement 500 entailles par année et toute la production est consommée par la famille", a encore déclaré M. Leblanc.

La vie du couple a été marquée par une activité intense des deux conjoints. Mme Leblanc a toujours été très active dans son milieu et, très jeune, elle a appris les arts domestiques, par exemple le tissage.

Pour sa part, M. Leblanc qui est bien connu sur la rive sud du fleuve Saint-Laurent, et même au-delà, a été maire de la paroisse de Saint-Léonard pendant 23 ans, soit de 1961 à octobre 1983. "La population n'a pas voulu qu'il complète ses 25 ans à la mairie", a dit Mme Leblanc. Il a aussi été 13 ans à la Commission scolaire de Saint-Léonard avant le regroupement. C'est aussi un homme actif au sein des divers organismes agricoles.

M. Leblanc explique l'industrialisation de son milieu par le besoin ressenti par les plus travailleurs de

faire autre chose que de l'agriculture. "L'essor économique de Saint-Léonard est dû en grande partie à l'arrivée d'une scierie et surtout à la venue chez nous d'un immigrant juif, M. Boris Kacz, qui arriva avec une petite valise et un vieil imperméable. Il ne mit pas de temps à avoir son magasin, de faire du développement domiciliaire, etc., etc.", raconte M. Leblanc, qui conserve une vénération certaine pour cet homme qui a donné l'élan au développement économique de son patelin. "Maintenant, nous avons nos hommes d'affaires qui donnent de l'emploi et font vivre plusieurs dizaines de familles", a-t-il complété.

Le couple vit heureux, entouré de ses cinq enfants et 14 petits-enfants. "Notre famille est unie et je trouve les jeunes d'aujourd'hui chanceux de vivre dans cette abon-

dance, laquelle cependant est souvent mal utilisée et appréciée. Nous, nous n'étions pas riches, mais nous savions goûter le peu que nous avions", a commenté à son tour Mme Leblanc.

"Cette ferme est exploitée sans aucun emprunt ou prêt agricole. C'est quelque chose à dire, je crois, et il en fut toujours ainsi", a affirmé M. Leblanc. Et, c'est vrai.

Depuis 10 ans, le couple voyage, au Canada, en Europe, aux États-Unis. Lui, a fait du hockey dans son jeune temps et joué à la balle avec les jeunes du rang. "Notre sport, c'est maintenant la danse et, à tous les samedis soir, les gens savent que nous ne sommes pas ici. Nous avons participé et remporté des compétitions à Drummondville, mais maintenant, nous nous contentons des danses sociales", a conclu Mme Leblanc.



Le couple, Philippe Leblanc et Florence Bergeron, le jour du mariage, en 1940.



M. le maire et Mme la mairesse, en voiture et costumes d'époque, lors des fêtes du 100^e anniversaire de Saint-Léonard, en 1966.



La famille Leblanc. Première rangée, de gauche à droite, Mario et Richard; 2^e rangée, Monique, Angèle, Carmen; 3^e rangée, maman et papa. C'était en 1961.

LA DIRECTION
ET LE PERSONNEL DU
RESTAURANT LE GREC
DE BAIE-JOLIE

VOUS SOUHAITENT DE JOYEUSES FÊTES ET VOUS
REMERCIENT DE LES AVOIR AIDÉS À BÂTIR ET À FAIRE
PROSPÉRER UNE ENTREPRISE BIEN DE CHEZ NOUS!

**NOS VOEUX LES PLUS SINCÈRES DE BONNE
SANTÉ, BONHEUR ET PROSPÉRITÉ
POUR LA NOUVELLE ANNÉE 1987**

BIENVENUE À L'UNIQUE RESTAURANT

LE GREC

BAIE-JOLIE, ROUTE 138

Réservations
pour banquets,
noces
fêtes intimes

Tél.: **377-2511**

METS GRECS
SHISH KEBAB à la GRECQUE
SALADE à la GRECQUE
MOUSAKA
SOUVLAKI
ASSIETTE à la GRECQUE
TSIPOURA "POISSON"
HORS D'OEUVRE à la GRECQUE
BIÈRE - VIN - BOISSONS GAZEUSES



BROCHETTE de POULET
SALADE CÉSAR
SPAGHETTI - RIGATONI
RAVIOLI - LASAGNES
POULET BARBECUE
STEAKS

Nous désirons aviser notre clientèle que le seul et unique res-
taurant "Grec" Baie-Jolie n'a ouvert aucune succursale et
que le seul endroit pour déguster les mets et la fameuse
pizza dont seuls nous avons le secret est le

RESTAURANT LE GREC DE BAIE-JOLIE

NOTRE SPECIALITÉ
LA MEILLEURE

PIZZA

EN VILLE



VASTE
STATIONNEMENT

Fermé à 20h le 24 décembre et toute la journée le jour de Noël afin de
permettre à nos employés de prendre un congé traditionnel.
Le 31 décembre, fermeture à 20h. 1er janvier, ouvert aux heures habituelles.



Dimitri