

LES VERRES POUR VOTRE VIN / Page H3



s of specta

Gastronomie
Ricardo propose des recettes à la citrouille / Page H3

Magog
Un tableau sur vos cartes de Noël / Page H8



Ramdam force l'écoute

Des tribulations d'ados qui touchent tout le monde



Steve BERGERON

sbergero@latribune.qc.ca

QUÉBEC

Il a suffi d'une seule saison à *Ramdam*, un téléroman télé-québécois pour pré-ados, pour conquérir une part considérable du marché. Les derniers sondages parlent de plus de 200 000 téléspectateurs qui, sur le coup de 18 h 30, préférèrent les tribulations de la famille L'Espérance-Laporte au glamour de *Flash* ou aux pièges d'*Ultimatum*.

Ramdam a beau s'adresser aux 9 à 12 ans, Frédéric Lemay, Mariloup Wolfe et Xavier Morin-Lefort, trois membres de cette joyeuse et jeune équipe, sont étonnés de voir à quel point l'émission, diffusée du lundi au jeudi, rejoint toute la famille.

«L'impact est surprenant! On reçoit des commentaires de jeunes adultes, de parents, même d'enfants de 5 ans, qui nous disent qu'ils aiment ça», rapporte Mariloup Wolfe, l'interprète de Mariane L'Espérance, celle qui crée sa propre mode en mettant chandails et bas de bébé sur sa tête.

«Dans nos courriels, beaucoup de jeunes nous disent qu'ils s'associent aux situations de *Ramdam*, comme le phénomène de gang, la famille reconstituée, le fait d'emmener son *chum* à coucher à la maison... Les plus vieux, eux, nous disent que c'est ce qu'ils faisaient à cet âge-là», poursuit Xavier Morin-Lefort, qui interprète Simon.

Ramdam, c'est l'histoire d'une famille reconstituée. La décision de Claude L'Espérance et de Victoria Laporte d'emménager ensemble engendre une famille de six enfants, dont cinq sont adolescents. S'ajoutent évidemment tous les amis, des ex, la famille élargie... Bref, toute une faune propice à mille et une aventures...

«On nous dit que notre famille reconstituée, même si elle est assez spéciale, est très proche de la réalité: les relations avec le beau-père ou la belle-mère, les demi-frères et les demi-soeurs, tantôt plus jeunes, tantôt plus vieux...» rapporte Xavier.

La fameuse phrase *T'es pas mon père* n'est pas encore reléguée à l'histoire, constatent-ils.

«On nous dit aussi que les problèmes sont humains», ajoute Frédéric Lemay, alias Thomas, le meilleur ami de Simon. «Les gens aiment surtout que ce ne soit pas moralisateur, que les situations soient abordées avec humour, légèrement. Il faut que ça reste du divertissement!»

Évidemment, une vraie famille ne traverse sûrement pas tout ce que vivent les L'Espérance-Laporte en une semaine, mais il faut quand même remplir les 100 épisodes à faire cette année.

Rigueur et chimie

Quatre réalisateurs différents et quinze auteurs oeuvrent sur le projet *Ramdam*. Les tournages, qui se font à raison de trois épisodes par semaine, demandent beaucoup de discipline aux jeunes acteurs, dont la majorité fréquente encore l'école.

«Il est rare que l'on soit dans trois épisodes d'une même semaine. Mais il faut de la rigueur, savoir son texte avant les répétitions, tout en ne se laissant pas aller à l'école», mentionne Frédéric.



Frédéric Lemay (Thomas), Mariloup Wolfe (Mariane) et Xavier Morin-Lefort (Simon) font partie de la joyeuse équipe de *Ramdam*. En une seule saison, le téléroman télé-québécois a réussi à conquérir une moyenne de plus de 200 000 personnes par épisode.

«Quand je dois manquer l'école, je m'organise pour obtenir les notes des cours», dit Xavier, étudiant de 4^e secondaire, qui a choisi des cours de maths et de sciences avancées. «Des fois, je dois faire en une journée ce que d'autres font en cinq jours.»

«Dans nos courriels, beaucoup de jeunes nous disent qu'ils s'associent aux situations de *Ramdam*».

Mais il y a évidemment plus de positif que de négatif. «Il existe vraiment une belle chimie sur le plateau de tournage», souligne Mariloup. «Pas seulement entre les comédiens, mais avec l'équipe technique aussi. On a vraiment du plaisir à aller travailler.»

Les amitiés débordent aussi le cadre de *Ramdam*. Xavier et Maxime Desbiens-Tremblay (Mamolo) fréquentent la même école. Xavier et Frédéric pratiquent le rouli-roulant ensemble. Mariloup, Noémie Yelle (Annabelle) et Mirianne Brûlé (Séline) sortent parfois ensemble la fin de semaine.

À surveiller lundi, l'arrivée d'un nouveau personnage: Momo, joué par Michel Mpambara. Il s'agit d'un ami que Magalie (Laurence Dauphinais) a rencontré au Bénin.

Jeunes mais aguerris

Si la plupart des comédiens sont eux-mêmes adolescents, Mariloup Wolfe a déjà 24 ans, même si son personnage n'en a que... 14! «Mais j'aime beaucoup ce personnage. Il est pas mal moins sage que moi à l'adolescence. Je peux donc lâcher mon fou!»

Mariloup Wolfe a déjà une bonne feuille de route derrière elle. On l'a vue dans *Tag, 2 frères* et *Km/h*. Plus récemment, elle incarnait la jeune Denise Pelletier, dans la télésérie *Jean Duceppe*. Elle joindra sous peu l'équipe de *Fred-Dy*.

Mais Mariloup est aussi une jeune réalisatrice, qui effectue des études de cinéma à l'Université Concordia. Son tout récent court métrage, *Fly fly*, a remporté plusieurs honneurs, dont le grand prix du Festival du mini-métrage sur le Web et le Coup de coeur du jury de l'Internationale du court-métrage vidéo d'Alma.

Sélectionné pour le Festival international de films francophones de Namur, en Belgique, il sera aussi présenté lors de l'événement Cinéma du Québec à Paris, dans deux semaines.

Frédéric Lemay a fait ses premières armes dans la publicité, mais on a pu le voir dans *L'Ombre de l'épervier*.

Quant à Xavier, il a commencé dès l'âge de 11 ans, dans *Les Orphelins de Duplessis*, et dans *Bouscotte*. Dès la semaine prochaine, on pourra le voir dans un rôle important du dernier film de Jean-Claude Lord, *Station Nord*.

Marie Michèle Desrosiers chante Noël en Russie

Presse Canadienne
MONTREAL

Marie Michèle Desrosiers a hésité un moment avant d'accepter de réaliser son second album de Noël, cette fois avec le Choeur de l'Armée rouge.

Après le succès inespéré du premier album thématique, il y a trois ans, elle craignait de devenir la chanteuse désignée de ce répertoire saisonnier et, du même coup, de s'enfermer dans le carcan de cette étiquette.

«J'ai dû y réfléchir, explique-t-elle. Ce n'est pas parce que j'ai eu énormément de plaisir à faire le premier et à le chanter ensuite qu'il fallait réutiliser la recette. Mais on me proposait de chanter avec le plus grand ensemble vocal du monde. Cette occasion risquait de ne plus jamais se représenter. Elle était unique. J'ai choisi de ne pas la laisser passer.»

Marie Michèle Desrosiers a tout de même posé ses conditions. Cet album de Noël devait poursuivre dans ses intentions les mêmes qui avaient marqué le précédent. Douceur et recueillement teinteraient chacune des chansons. La chanteuse et le Choeur de l'Armée rouge, deux entités bien différentes, ont exercé l'art du compromis.

Le succès du premier album, explique la chanteuse, n'est pas garant du deuxième. «Dans ce domaine, on ne sait jamais. On peut y mettre tout son coeur, mais c'est le public qui se sent touché ou pas. Je ne mets jamais



Marie Michèle Desrosiers partage la vedette avec les chanteurs du Choeur de l'Armée rouge pour son nouvel album de Noël.

de certitude dans la réussite d'un projet. J'y vais à fond. C'est la seule chose que je puisse faire. La suite ne m'appartient pas.»

Marie Michèle Desrosiers a fait le voyage jusqu'à Moscou directement de Vancouver, où elle a séjourné pendant trois semaines pour les enregistrements des émissions de télévision

«Un air de famille». Après avoir parcouru la moitié de la planète, elle n'a pas mis de temps à s'adapter aux rythmes des rencontres avec le choeur. Ce séjour à Moscou est aussi le prétexte à la réalisation d'une émission de télévision qui sera diffusée en novembre à l'antenne de TVA.

30
1992-2002

LES GRANDS EXPLORATEURS
www.LesGrandsExplorateurs.com

STATIONNEMENT GRATUIT

ANGLETERRE

Anne-Sophie Tiberghien
vous fait découvrir différentes facettes
d'un pays que l'on croit connaître.

En collaboration avec: **AIR FRANCE**

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !

SALLE MAURICE O'BREADY
CENTRE CULTUREL
DES ARTS ET DES MÉTIERS

2500, boul. de l'Université
SHERBROOKE
(819) 820-1000

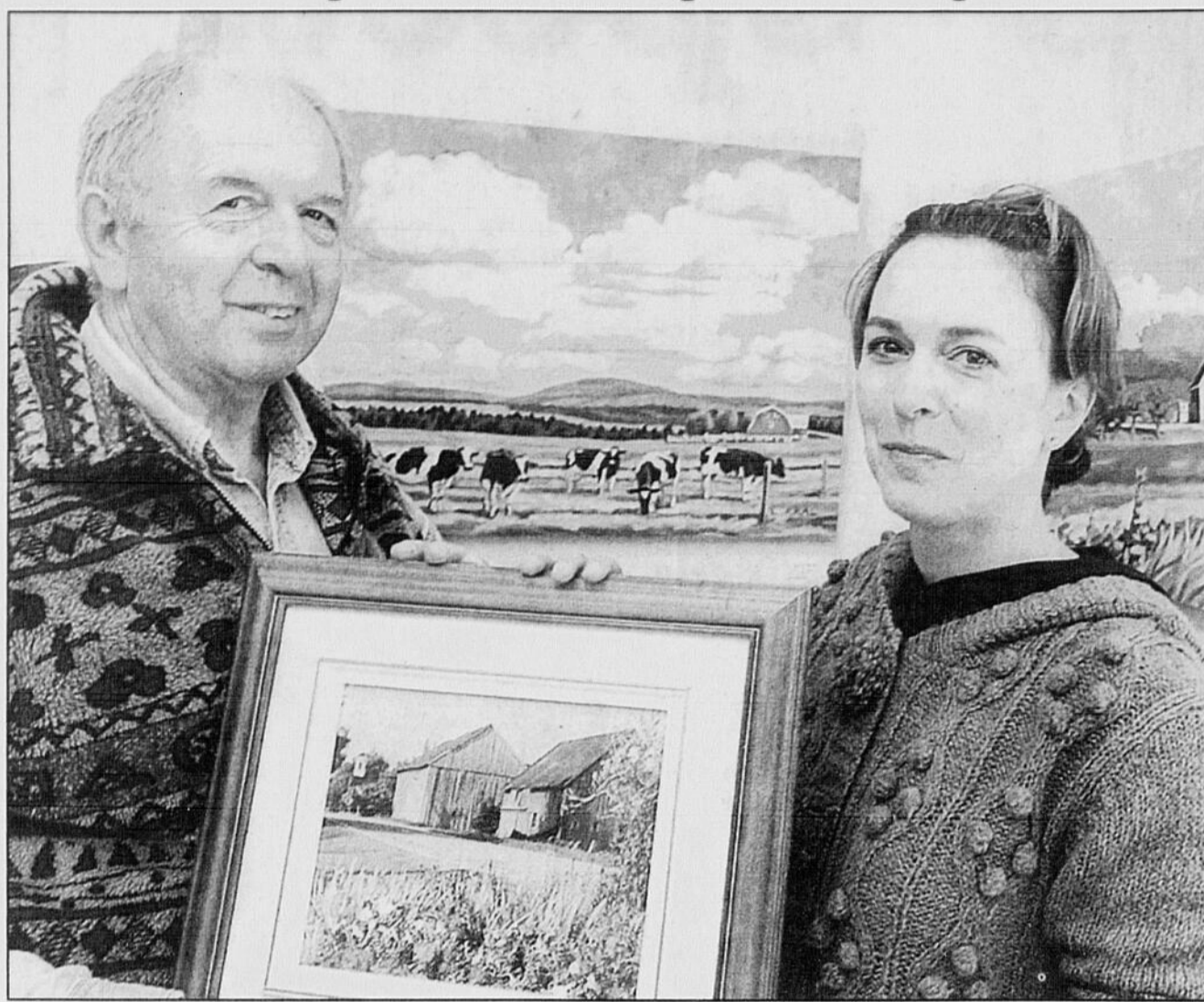
Samedi 2 NOVEMBRE
18h00 et 20h30

En collaboration avec:
Investors
DES SOLUTIONS À VOTRE MESURE

80635

Nos sorties

Paulette père et fille exposent à Uplands



Imacom, Claude Poulin

L'exposition *Ciels bleus : les couleurs de nos Cantons* se poursuit jusqu'au 17 novembre, au Centre culturel et patrimonial Uplands. Il s'agit de photographies du Dr Robert Paulette, chirurgien retraité qui a pratiqué pendant 35 ans au Sherbrooke Hospital, et des toiles de sa fille, Laurie Paulette-Kral, diplômée de l'Ottawa School of Arts.

Musées

Sherbrooke

MUSÉE DE LA NATURE ET DES SCIENCES

(225, Frontenac) Au cœur du centre-ville, le nouveau Musée de la nature et des sciences propose aux visiteurs de découvrir et d'apprécier la nature qui les entoure et d'entrer en contact avec les sciences d'aujourd'hui. L'exposition permanente «Au fil des saisons» entraîne le visiteur à la découverte de la nature du sud du Québec. Le théâtre d'objets interactif «Votre incroyable cerveau» permet de mieux comprendre le cerveau humain. L'exposition temporaire «Climat sous surveillance», présentée jusqu'au 9 février 2003, permet aux visiteurs de se faire une opinion éclairée sur le réchauffement climatique et les gaz à effet de serre. Activités pédagogiques disponibles pour les groupes sur réservation. Ouv.: mar. au dim. 10h à 17h.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

(241, Dufferin) Chefs d'œuvre post-impressionnistes du Musée des Beaux-Arts du Canada: 15 tableaux peints par les figures de proue de la période dont Vincent van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cézanne, Paul Sérusier, Pierre Bonnard, André Derain, Henri Matisse et Raoul Dufy. Jusqu'au 24 nov. Visite guidée sur rendez-vous ou tous les merc. à 19h30. Ouv.: mar. au dim., 13h à 17h; tous les merc. jusqu'à 21h.

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE

(275, Dufferin) Exposition «Sherbrooke, 200 ans d'histoire en 200 photographies». Jusqu'au 19 nov. Salle Andrée-Désilets: «Sherbrooke 1802-2002, deux siècles d'histoire», exposition permanente sur l'histoire de la Ville de Sherbrooke. Salle de l'horloge, exposition permanente sur l'histoire de l'édifice; voyez l'horloge en mouvement. Circuits patrimoniaux (location de baladeurs avant 15h), activités pédagogiques (groupes scolaires). Service d'archives privées ouvert au public. Ouv.: mar. au ven.: 9h à 12h, 13h à 17h; sam. dim.: 13h à 17h (archives fermées).

Musées

Régions

COATICOOK

MUSÉE BEAULNE

(96, Union) «Deux», exposition en duo des œuvres de Maryse Paquette et Étienne Jubinville, la mère et le fils. Jusqu'au 3 nov. Exposition itinérante du Musée Marc-Aurèle Fortin sur l'artiste Edmond-J. Massicotte, illustrateur québécois de la fin du XIXe siècle, début XXe siècle. Jusqu'au 19 déc. Expositions thématiques: «Instruments anciens servant à la confection artisanale des tissus», collection de Claude Couture. Jusqu'au 19 déc. Expositions permanentes: salle à manger, chambre des maîtres, salon victorien, costumes religieux, modèles réduits, salle patrimoine de la famille Norton. Ouv.: du merc. au dim., 13h à 16h.

LENNOXVILLE

CENTRE CULTUREL ET DU PATRIMOINE UPLANDS

Exposition intitulée «Ciel bleu: les couleurs de nos Cantons», photographies réalisées par Dr. Robert Paulette, et toiles de Laurie Paulette Kral, une exposition père-fille. Jusqu'au 17 nov. Ouv.: jeu., ven., dim., 13h à 16h30.

Daniel Bélanger à Sherbrooke



Le grand gagnant du 24e Gala de l'Adisq arrive au Centre culturel de Sherbrooke ce vendredi 8 novembre, pour présenter ses grands succès, et évidemment les chansons de son dernier album, *Rêver mieux*. Daniel Bélanger a remporté quatre Félix dimanche dernier, dont celui du meilleur spectacle chez les auteurs-compositeurs-interprètes. Son disque a aussi été sacré meilleur album pop-rock de l'année.

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE MUSÉE LENNOXVILLE

(9, Speid) Exposition «Une sélection de la collection Echenberg», mettant en vedette des objets se rapportant au commerce et à la publication dans les Cantons de l'Est. Ouv.: jeu. ven. dim., 13h à 16h30.

INVERNESS

MUSÉE DU BRONZE

(1760, Chemin Dublin) Exposition intitulée «Fragments de l'identité québécoise», œuvres de Ginette Trepanier. Visite guidée, vidéo, explications techniques. Ouv.: tous les jours, 10h à 17h (du lun. au ven., groupes sur réservation).

MARBLETON

MUSÉE LOUIS-ÉMILE-BEAUREGARD

(900, rue du Lac) Découvrez une collection unique de 64 sculptures de bois mobiles, illustrant la vie rurale de 1920 à 1940. Ouvert tous les jours de 10h à 17h.

STANSTEAD

MUSÉE COLBY-CURTIS

Exposition intitulée «Portraits de nos collections». Dans le but de souligner le retour de trois portraits à l'huile récemment restaurés par le Centre de conservation du Québec, le Musée Colby-Curtis présente plusieurs œuvres tirées de son importante collection de portraits. Jusqu'au 10 nov. Ouv.: mar. au ven. 10h à 12h, 13h à 17h; sam. dim.: 12h30 à 16h30.

THETFORD MINES

MUSÉE MINÉRALOGIQUE ET MINIER

(711, boul. Smith) Expositions permanentes intitulées «Les Appalaches explosées et exposées» et «Atomes et cristaux». Ouv.: tous les jours, 13h à 17h.

VALCOURT

CENTRE CLUTUREL YVONNE L.BOMBARDIER

(1002, Av. J.A. Bombardier) Présentation de deux expositions tenues en l'honneur, respectivement de Victor-Lévy Beaulieu, lauréat du prix Athanase-David, et de Roland Poulin, lauréat du prix Paul-Émile Borduas. Pour saluer la demesure, Hommage à Victor-Lévy Beaulieu est un projet multimédia d'envergure

où se fusionnent et s'amalgament littérature, arts visuels, musique et vidéo. *Dadales, Les reliés de Roland Poulin* se penche sur un volet discret mais essentiel de l'œuvre de Poulin, soit les reliés, qui à la fois condensent tout le travail et le déplacent constamment. Jusqu'au 9 fév. Ouv.: mar. au dim., 10h à 12h, 13h à 17h; merc. ven., 18h à 21h.

MUSÉE J.A. BOMBARDIER

(1001, Av. J.A. Bombardier) Exposition «*Le Québec technologique*», mettant en valeur plus de 30 produits québécois représentant des innovations technologiques remarquables. Jusqu'au 2 fév. 2003. Ouv.: tous les jours, de 10h à 17h.

Expositions

Sherbrooke

ARRONDISSEMENT 4

(600, Thibault) Exposition des œuvres de J. Adam-Brodeur, N. Isabelle, L. Leblond, F. Lewis, J. Richard. Jusqu'au 21 déc. Ouv.: lun. au ven., 8h30 à 12h, 13h à 16h30.

ARRONDISSEMENT 6

(2050, King ouest) Exposition des œuvres de F. Lewis, N. Ryan, G. Lavoie, L. Baldwin, D. Dubois, G. Goulet, C. Brûlé. Jusqu'au 21 déc. Ouv.: lun. au ven., 8h30 à 12h, 13h à 16h30.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

(420, Marquette) Hall d'entrée: L'engagement des jeunes estriens dans la coopération internationale. Jusqu'au 22 nov. «Une naissance, un livre», nouveau programme pour le goût des livres et de la lecture. Initiation à la bibliothèque le sam. 2 nov., 10h. Heure de thé le jeu. 7 nov., 14h. Club Melomane Diapason le ven. 8 nov., 19h. Ouv.: lun. jeu. ven.: 10h à 20h; mar. merc.: 10h à 17h; sam.: 9h à 13h. Hrs d'ouverture: lun. jeu. ven., 12h à 20h30; mar. merc. 10h à 17h; sam. 10h à 16h30; dim. 12h à 16h30.

CENTRE D'OPTOMÉTRIE DE L'ESTRIE

(Promenades King, 2283 King ouest) Exposition d'aquarelles de Julie Vanasse. Ouv.: lun. au ven.: 8h30 à 17h30; sam.: 9h30 à 15h30.

CAISSE D'ÉCONOMIE DES CANTONS

(560, Bowen sud) Tableaux commémorant le bicentenaire de Sherbrooke, œuvres de Nicole Fillion Boivin. Jusqu'à la fin nov.

CLINIQUE OPTOMÉTRIQUE GRÉGOIRE

(321, Woodward) Œuvres de Gaby Boisvert.

COLLÈGE DU SACRÉ-COEUR

(155, Belvédère nord) Exposition des œuvres de Marie-Andrée Cloutier. Jusqu'au 8 nov. Hrs d'ouv. de la bibliothèque: lun. au ven., 8h30 à 16h30.

FALAISE SAINT-MICHEL

(100, Webster) Exposition des huiles de Suzanne Saint-Pierre.

GALERIE D'ART ART-INTER

(121, Frontenac) Exposition intitulée «Visages de l'Outaouais», collectif de huit peintres, aquarellistes et verriers: Jacques Boissinot, Michel Céré, Louise Falstra, Benoit Farley, Claire Labrosse, Denis Larouche, Hélène Lavoie, Dominique Plastre. Jusqu'au 12 nov. Ouv.: merc. au sam., 12h à 17h; lun. et mar. sur rendez-vous.

GALERIE DUFUR ET PELLAND

(172, Wellington Nord) Exposition de lithographies d'artistes régionaux: J. Cochrane, D. Côté, E. de Galoisy, P. Jeanson, M. Moreau, L. Proulx, C. Touchette.

GALERIE HORACE

(74, Albert) Salle 1: «Peinture: une affaire», œuvres d'Anne Thibault. Salle 2: «Paysage temporel», œuvre *in situ* exécutée par l'artiste Renée Lavoillante et les visiteurs volontaires. Jusqu'au 17 nov. Ouv.: merc. au ven., 12h à 17h; sam. dim.: 13h à 17h.

GALERIE LE TRAIT D'ART

(Promenades King, mail intérieur) Exposition des œuvres de L. Roy-Alain, J. Adam-Brodeur, G. Boisvert, M.A. Rousseau, G. Samson, C. Côté, C. Brûlé, N. Boivin, É. Bossé, C. Champagne, J. Dufresne, M. Fortin, L. Gingras, M. Gilbert, C. Garneau, N. Hôte, F. Lewis, H. Samson, C. Simard. Jusqu'au 30 nov. Ouv.: merc. jeu. ven. sam.: 11h à 17h.

GALERIES QUATRE-SAISONS

(930, 13e Avenue nord) Expo Cado par les Artistes peintres associés de Sherbrooke. Les 2 et 3 nov., heures d'ouverture des magasins.

HÔTEL LE PRÉSIDENT

(3535, King Ouest) Exposition permanente des huiles par l'artiste peintre Nicole Fillion Boivin «Nic», aux hrs d'ouv. de la salle à manger.

MIGNEAULT F.M. ATELIER GALERIE L'ÉCOSSAIS

(160, du Québec) Exposition des œuvres de Yvon Breton, Marcel Delorme, Jean-Pierre Dennis, Stuart Main, Albric Soly, Louis Tremblay, et autres. Sur rendez-vous.

PIERRE BEVILACQUA GALLERIA 2520

(2520, Portland) Exposition des œuvres de Tom Hop-

kins, Jacques Payette. Sur rendez-vous.

RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON

(455, King ouest, bur. 500) Exposition des œuvres de Stuart Main et Denis Palmer, artistes-peintres. Jusqu'au 13 déc.

SOCIÉTÉ DE GÉNÉALOGIE DES CANTONS-DE-L'EST

(275, Dufferin) «Ma généalogie, une histoire à découvrir». Bibliothèque spécialisée pour la recherche en généalogie et en histoire. Horaire: du mar. au sam.: 13h à 17h; merc. 19h à 22h.

VALEURS MOBILIÈRES DESJARDINS

(1845, King ouest, bur. 100) Exposition des œuvres de Thérèse Rompré. Jusqu'au 7 fév.

Expositions

Régions

MAISON DES ARTS ET DE LA CULTURE

(101, St-Joseph) «Désir de l'ombre», exposition des œuvres de Steve Bolduc et Yves Lafrance. Jusqu'au 10 nov. Ouv.: ven. sam. dim., 13h à 17h.

CANTON DE MAGOG

CENTRE CULTUREL AZUR

(81, Desjardins) En collaboration avec le Centre d'artistes Creatio, exposition intitulée «Vivaces», œuvres de Cécile Gingras. Jusqu'au 10 nov. Ouv.: jeu. au dim., 13h à 17h.

GALERIE-BOUTIQUE RENÉ LAMBERT

(140, Chemin Roy) Dans le décor chaleureux de tout le rez-de-chaussée d'une maison de style loyaliste, on présente de nombreuses œuvres d'art contemporain mises en valeur par des pièces de mobilier ancien ainsi que par des meubles de création. Plus d'une vingtaine d'artistes représentés dont Arnaud Gosselin, le duo Paquin-Frenette, Pierre Chénier, Jean-Guy Robert, Louise Hauben. Ouv.: ven. au lun., 11h à 17h ou sur rendez-vous.

GALERIE DES ARTISTES DU CANTON

(30, Place du Commerce) «La nuit de la créativité» le sam. 2 nov., à compter de 20h30, se poursuivant toute la nuit jusqu'au petit matin. Les artistes créeront leurs œuvres en direct.

LES TRÉSORS DE LA GRANGE

(790, Ch. des Pères) Exposition des œuvres de M. Auzol, L. Baldwin, J.-M. Bergeron, M. Hauben, J. Leblanc, J. Blanchette. Jusqu'au 3 nov. Ouv.: ven. 13h à 17h; sam. dim. 10h à 17h.

MUSÉE INTERNATIONAL D'ART NAÏF YVON-M. DAIGLE

69, chemin Roy) Première exposition de sa collection représentant 23 œuvres d'artistes de 14 pays. Ouv.: ven., sam., dim., 11h à 16h30.

DANVILLE

GALERIE D'ART DU SYMPOSIUM DE DANVILLE

(52, Daniel-Johnson) Exposition des œuvres des artistes peintres professionnels ayant participé au Symposium des Arts de la Rue de Danville. Ouv.: tous les jours, 13h à 17h.

RESTO-BAR LE GASPARD

(27, Grove) Exposition permanente des œuvres récentes de l'artiste peintre René Gauthier. Ouv.: tous les jours, 10h à 17h.

DRUMMONDVILLE

GALERIE D'ART L'UNION-VIE

(175, Ringuet) «Le TNM au fil de ses costumes» Jusqu'au 10 nov.

EASTMAN

RIVERIN-ARLOGOS

(197, chemin du lac d'Argent) «Arrivages d'automne», œuvres de Pierre Henry. Jusqu'au 13 nov. Ouv.: jeu. au dim., 13h30 à 17h30.

GEORGEVILLE

COOPÉRATIVE

(45, Carré Copp) Exposition des réalisations des artistes et artisans de la Coopérative de Georgeville. Ouv. toutes les fins de semaine jusqu'à l'Action de Grâce.

LENNOXVILLE

GALERIE D'ART DE L'UNIVERSITÉ BISHOP'S

Tina Modotti, photographies 1924-1929. Jusqu'au 9 nov. «Liminal: une installation in situ de Ed Pien et Gilles Morissette». Du 6 nov. au 14 déc. Ouv.: mar. au sam., 12h à 17h, ainsi que les soirs de représentation au Théâtre Centennial.

MAGOG

GALERIE D'ART BONHEUR DU JOUR

(466, Principale ouest) Œuvres, tableaux et sculptures de plus de 25 artistes québécois et canadiens.

GALERIE INTERNATIONALE D'ART NAÏF YVON-M. DAIGLE

(380-1, Principale ouest) Ouv. les ven. sam., 13h à 17h, et les dim. de 13h à 16h30. Jusqu'à la fin déc.

GALERIE MARTINE ARCHAMBAULT

(26, Principale ouest) Exposition d'œuvres d'artistes peintres, de céramistes, de graveurs et de souffleurs

de verre de la région et de partout au Québec, des artistes tels que Claude Lafleur, Jocelyn D'Amours, Paquin Frenette, Léar, Guy-Anne Massicotte, Jean-Marc Tétrault, Jean-François Pomerleau, Denise Boisvert et plusieurs autres.

RANCH DU SPAGHETTI

(3005, Ch. Miletta) Exposition permanente des œuvres de l'artiste peintre Andrée McNabb-Lussier.

LA GALERIE DES ARTISTES DU CANTON

(30, Place du Commerce) Plus de 35 artistes et artisans exposent à la galerie. Performance d'artiste au jardin.

MANSONVILLE

GALERIE DES ARTISTES DU CANTON

(358, Principale) Exposition des artistes et artisans de la région. Plus de 20 exposants.

NORTH HATLEY

GALERIE JEANNINE BLAIS

(102, Main, 2e étage) Exposition des œuvres de Dragan Mihailovic. Un livre sur Dragan Mihailovic écrit par Richard Dubé sera lancé à l'occasion de cette exposition. Jusqu'au 3 nov. Ouv.: tous les jours: 10h à 17h.

GALERIE ROBERT SENNEVILLE

(37, Main) Exposition de petits formats: A. Philibert, D. Desjarlais, D. Besner, J.P. Dennis, P. Barrowman et autres. Ouv.: lun. jeu. ven. sam. dim. 10h à 17h.

ODGEN

ATELIER-GALERIE CHAMPÊTRE LEROUX-DUFRESNE

(2690 Ch. Laflamme) Exposition permanente des huiles de Pauline Leroux et André Dufresne. Ouv.: saison estivale de 10h à 17h. En tout temps sur rendez-vous.

ORFORD

AUBERGE DU LION D'OR

(2240, chemin du parc Orford) Exposition des œuvres de Ginette Marcoux et autres artistes.

RICHMOND

CENTRE D'ART DE RICHMOND

(1010, Principale Nord) Visites guidées du Couvent-Mont-St-Patrice de l'Église Ste-Bibiane, avec musique d'orgue. Exposition collective, thé-concert de 16h, boutique, et plus. Ouvert de 11h à 17h tous les jours.

Stephen Faulkner capturé vivant



Véritable légende de la chanson au Québec, Stephen Faulkner, celui qui nous a donné le célèbre *Si j'avais un char*, sera au Café de Lafontaine de North Hatley le samedi 9 novembre. Le récipiendaire de l'année en 2001 livrera ses nouvelles chansons et ses grands classiques, que l'on peut retrouver sur son dernier disque, *Capturé vivant*, enregistrement en direct de son spectacle.

ROCK FOREST

ATELIER-GALERIE GASTON RICARD

(2200, de la Rivière) Ateliers de peinture. Exposition permanente de l'artiste. Sur rendez-vous.

ST-ISIDORE-DE-CLIFTON

CENTRE D'ARTS VISUELS POINT DE VUE

(207, Route 253) «Vallières 2002», œuvres récentes de Yan Vallières. Techniques d'impression, acryliques, dessins. Jusqu'au 10 nov. Aussi, l'œuvre *in situ* «L'Attrape-vent». Ouv.: sam. dim., 11h à 16h.

VALCOURT

ESPACE CULTUREL DRAINVILLE

(980, rue St-Joseph) exposition permanente de l'horlogerie au Québec et à Valcourt. Aussi en exposition, une œuvre de Normand Toupin, sculpture. Ouv.: du merc. au ven. 13h à 17h.

Ateliers d'art

Sherbrooke

AQUABRI

(627, Victoria) Atelier-galerie-école de l'aquarelliste Brigitte Charland. Visite sur rendez-vous au domicile ou en tout temps à aquabri.com

ARTISTE PEINTRE LUC TANGUAY

(644, rue Prospect) Exposition permanente et peinture sur commande: portrait, paysage, nature-morte et art-religieux. Sur rendez-vous.

ATELIER-GALERIE BEAUVOIR

(9, chemin Talbot) Exposition permanente des œuvres des artistes-peintres Chantal Touchette et Arsène.

ATELIER-GALERIE DONALD CÔTÉ

(2800, Maricourt) Aquarelliste. Sur rendez-vous.

ATELIER-GALERIE

JACQUELINE DUFRESNE

(3005, de Champagne) Huiles, exposition permanente. Sur rendez-vous.

ATELIER-GALERIE

MARIELE SAVARIA MARTIN

(2233, Bachand) Œuvres de Marielle Savaria Martin. Sur rendez-vous.

ATELIER PAULINE BOUDREAU

(3270, Delorme) Aquarelles, photolithographies. Sur rendez-vous.

Ateliers d'art

Rég

Une histoire de verres...



Jacques **BENOIT**
LA PRESSE

Les verres jouent un rôle d'une importance souvent insoupçonnée. S'ils ont la forme et la taille voulue, ils mettent le vin en valeur, principalement au niveau olfactif.

Ainsi, tous les bons verres à vin (sauf les flûtes à champagne et à mousseux) se referment à leur partie supérieure, un peu comme des tulipes, de façon à retenir un moment les substances volatiles du bouquet. De la sorte, le dégustateur est en mesure de bien les percevoir.

Inversement, les verres trop petits, ou dont l'orifice ne se referme pas ou est évasée, ne permettent pas de vraiment bien détecter et apprécier les arômes.

C'est, en un mot, la règle de base...

Pour cette raison, le célèbre verre INAO (il fut conçu par l'Institut national des appellations d'origine, de France, d'où l'acronyme), parce qu'il est petit et ne peut loger un volume suffisant de vin, est en voie d'être détrôné comme verre à dégustation, partout dans le monde, par le Riedel Ouverture pour vins rouges. Ceci, malgré sa forme de tulipe.

Beaucoup plus grand, le Riedel, qui se referme lui aussi à son extrémité supérieure, permet en effet de détecter nettement mieux le bouquet que l'INAO. (Le fait qu'il ait une contenance plus importante y est pour beaucoup, car, plus de vin dans le verre signifie davantage de substances volatiles.)

Les choses ne s'arrêtent pas là... comme l'a montré une dégustation récente, à Montréal, qu'animait le fabricant lui-même du Riedel, Georg Riedel, d'Autriche.

Fondée en 1673 (l'actuel patron est de la 10^e génération), la firme a conçu et fabrique une gamme incroyable de verres à vin. De tous les prix, pour tous les types de vins - de quoi faire tourner la tête.

Il y en a quatre séries, de la moins chère, Ouverture (environ 135 le verre), à la plus chère, Sommeliers, des verres qui sont soufflés bouche, et donc fabriqués manuellement, et dont les prix jouent entre 85 et 140\$ le verre!

Ce soir-là, les verres utilisés furent ceux de la troisième collection, Vinum Extrême (39 à 46\$ le verre environ).



Georg Riedel fait la démonstration de ses fameux verres.

Pour comparer la performance de chaque verre avec un verre courant, les participants avaient aussi à leur disposition un verre commun, aux parois épaisses, imitant plus ou moins la forme d'un INAO.

Cinq vins furent dégustés, soit deux blancs, deux rouges, et un vin de glace ontarien (ou icewine).

Et chacun fut goûté et dans le verre Riedel jugé adéquat, et dans le verre ordinaire.

Résultat? Ça fait peur, fit observer avec raison un collègue de la presse spécialisée.

Car, en bref, les différences observées entre le même vin goûté dans un Riedel et dans le verre ordinaire, étaient dans presque tous les cas très marquées!

L'exemple le plus frappant, selon moi, fut dès le départ, avec le premier vin, à savoir le **Fumé Blanc Reserve Napa Valley 2000 Mondavi** (déjà vendu au Québec, mais maintenant épuisé).

D'une rare distinction au nez et en bouche dans le Riedel conçu pour les vins de Sauvignon, bien typé Sauvignon, il séduisait par son élégance et sa finesse.

Dans le verre ordinaire, le bouquet était nettement moins intense, mais, surtout, moins fin. Pis encore, il semblait beaucoup moins fin également en bouche!

Suivait, aussi de Mondavi, le **Chardonnay Reserve Napa Valley 1999**, dans le Riedel Extrême pour Chardonnay.

Très boisé, avec des notes toastées, comme on dit (genre pain grillé), c'est un vin blanc corsé, au boisé marqué sans que ce soit caricatural, aux saveurs insistantes. Et distingué. (S. 492124, 59,25\$, ★★(★) \$\$\$\$\$, 2-3 ans au moins - car il reste quelque 25 caisses de ce vin).

Dans le verre ordinaire, il a beaucoup moins de bouquet. Et dans le ver-

re à Sauvignon, à la contenance moins grande que le verre à Chardonnay, le bouquet est plus étroit, moins expansif, et le vin semble moins ample en bouche.

Furent dégustés par la suite le **Pinot noir Montague Estate 2000 Niagara Peninsula Inniskillin** (non vendu au Québec, ★★(★)), différent des bourgognes, mais néanmoins très réussi, puis le **Cabernet Sauvignon Reserve Napa Valley 1998 Mondavi**, qui est un grand vin quoique 1998 ne soit pas considéré comme un millésime particulièrement réussi pour la Californie, mais beaucoup trop cher (S. 870063, 1845 (!), ★★★★★ \$\$\$\$\$, 5-6 ans aisément), et, enfin, le **Vidal Icewine 2001 Niagara Peninsula Inniskillin** (S. 551085, 59\$, ★★ \$\$\$\$\$, 6-7 ans?)



Bref, une leçon de choses! Tous ces verres, donc, coûtent fort cher...

Une solution possible (c'est celle pour laquelle j'ai personnellement opté): on n'en achète qu'un seul, à savoir le Riedel Ouverture à vin rouge, au prix de 13\$ le verre environ avant taxes. Et on l'utilise à la fois pour les blancs, les rouges et les portos.

Et grâce à ce seul verre, tout change, on goûte mieux les vins et on les apprécie davantage.

Enfin, au moins trois boutiques, deux à Montréal et une à Québec, tiennent les verres Riedel. À savoir Vinum design, rue City Councilors, au centre-ville de Montréal, laquelle fut la société organisatrice de la dégustation avec Georg Riedel; Aux Plaisirs de Bacchus, rue Bernard, à Outremont-Montréal, et enfin Vinum Grappa, rue du Campanile, à Sainte-Foy-Québec.

Pour sa part, et pour un mois encore, Vinum design offre un rabais de 20% sur les verres Riedel, sauf cependant sur la collection la moins chère, c'est-à-dire Ouverture.

Un vin rouge de Gaillac

Simple, mais fort attrayant, le Gail-

lac 2000 **Château des Hourtets**, au bouquet de fruits rouges marqué par une note de noyau, fera un bon vin de tous les jours. Peu corsé, très légèrement tannique, ses saveurs sont franches, et il est souple, convivial. C. 347575, 11,75\$, ★★ \$, à boire.

De la vallée du Rhône

On trouve presque invariablement des arômes d'olives noires dans les vins de la vallée du Rhône élaborés avec de la Syrah.

Ils y sont, bien présents, dans le très beau **Crozes-Hermitage 1999 Cuvée Louis Belle Père et Fils**, à la couleur foncée, au bouquet typé, de fruits noirs, d'une bonne profondeur. La bouche, relativement corsée, charnue, aux tannins à la fois fermes et dénués d'astringences, est tout aussi satisfaisante. Très beau vin. S. 917484, 24,40\$, ★★(★) \$\$\$, 4-5 ans au moins.

Un Madiran

Cuvée prestige de la cave de Crouseilles (c'est une coopérative), le **Madiran Premium 1998 Château de Crouseilles** est, de son côté... un vin sérieux, plus austère que le précédent, au bouquet large et bien épicé (le bois). Corse, tannique et ferme, il a toute la matière voulue pour tenir un bon moment. S. 895441, 28,50\$, ★★ \$, 4-5 ans aisément lui aussi.

La notation

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

La règle

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

Gastronomie

Merveilleux plats à la citrouille



Ricarda **LARRIVEE**
LA PRESSE

Dans mes recettes à base de citrouille, j'aime utiliser de la purée nature, sans épices ou autre ingrédient de conservation. C'est pourquoi je la fais moi-même. Pour ce faire, on peut utiliser trois techniques: au four, à l'eau ou à la vapeur. Les citrouilles petites et moyennes conviennent le mieux. Pour la cuisson au four, coupez d'abord la citrouille en deux, retirez les graines et les filaments à l'aide d'une cuillère. Déposez les moitiés de citrouille sur une plaque de cuisson, la pelure vers le haut. Faites-la cuire au four à 180 C/350 F de 30 à 60 minutes (selon la grosseur) ou jusqu'à tendreté. Laissez tiédir. Retirez la chair avec une cuillère et réduisez-la en purée. C'est la technique qui demande le moins de travail.

Sinon, pour la cuisson à l'eau ou à la vapeur, il suffit de couper une petite citrouille en morceaux et de retirer les graines. Pelez les morceaux de citrouille et faites-les cuire dans de l'eau bouillante non salée ou dans une marguerite jusqu'à tendreté. Égouttez et réduisez en purée. La purée se congèle très bien pour de futures utilisations (tarte, biscuits ou mélangé à une purée de pommes de terre). Si on ne peut faire la purée soi-même, on peut l'acheter en conserve. Mais il faut bien lire ce qui est écrit sur la boîte, pour ne pas confondre la purée avec la garniture à tarte.

Crème de citrouille à l'orange

Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 45 minutes
Portions: 4 à 6

- 2 échalotes françaises, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 750 ml (3 tasses) de cubes de citrouille moyens, pelés
- 1 orange (zeste, suprêmes et jus)
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
- 60 ml (1/4 tasse) de crème 35%
- Sel et poivre
- Ciboulette ciselée, pour décorer

Dans une casserole, attendrir les échalotes dans le beurre. Ajouter la citrouille et remuer deux minutes.

Ajouter le zeste, les suprêmes et le

jus d'orange. Couvrir et cuire à feu moyen-doux environ 40 minutes, jusqu'à tendreté de la citrouille. Réduire en purée au mélangeur. Ajouter la crème. Saler et poivrer. Servir chaud et décorer de ciboulette.

Raviolis à la citrouille et au veau à l'indienne

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes
Portions: 4

- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 200 g (6 oz) de veau haché
- 60 ml (1/4 tasse) d'amandes en bâtonnets
- 10 ml (2 c. à thé) de cari moyen
- 75 ml (1/3 tasse) de vin blanc
- 250 ml (1 tasse) de purée de citrouille
- 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 24 carrés de pâte à egg roll, décongelée
- Sel et poivre

Dans une poêle, dorer l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter le veau et le cuire complètement en l'émiettant. Saler et poivrer.

Ajouter les amandes, le cari, 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc et la purée de citrouille. Remuer quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Laisser tiédir.

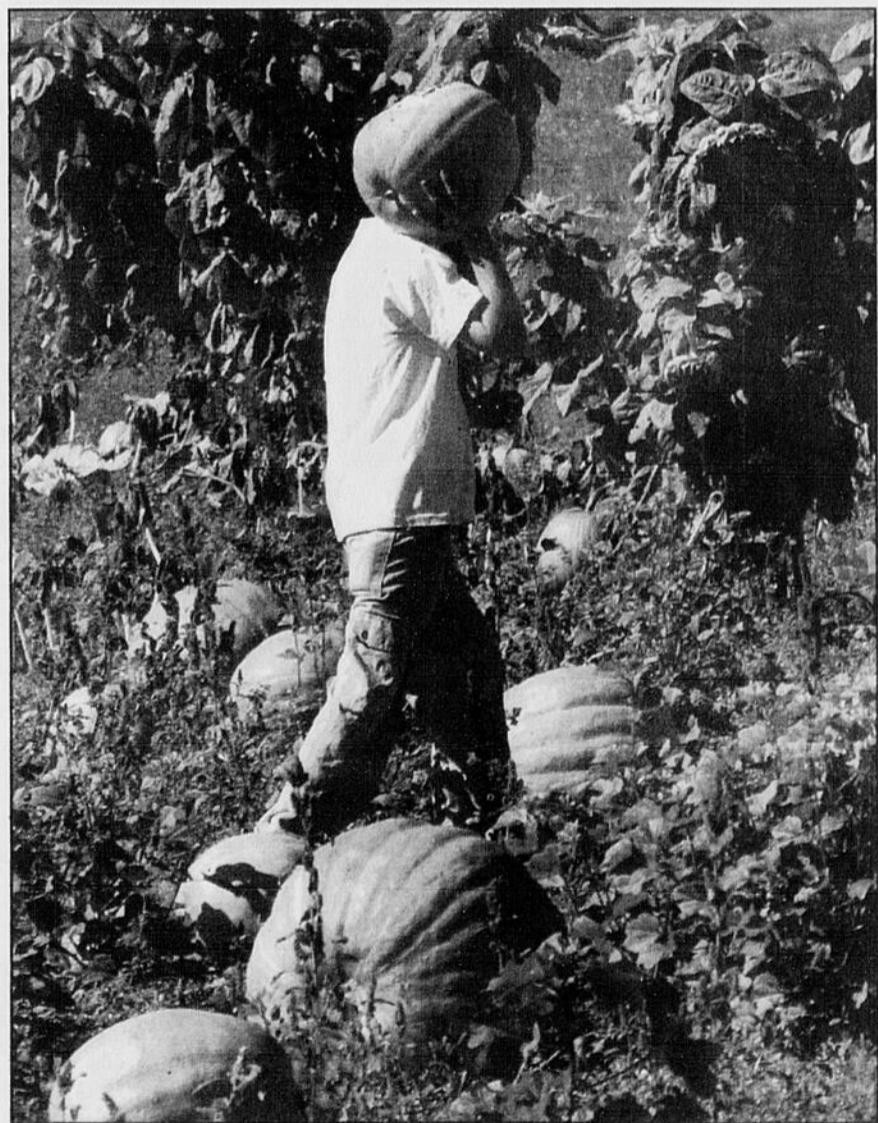
Dans une casserole, porter à ébullition le reste du vin blanc et le bouillon. Ajouter la crème. Réserver.

Déposer un carré de pâte devant soi. L'aide d'un pinceau, humecter la pâte d'eau. Déposer une grosse cuillère à soupe de la garniture au centre de la pâte. Couvrir d'une autre pâte et presser tout autour pour emprisonner la farce. L'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, tailler les raviolis en rond.

Ajouter le reste de la farce (environ 75 ml/1/3 tasse) à la sauce. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les raviolis quatre à la fois en remuant doucement pour ne pas que les raviolis collent ensemble. Égoutter et déposer dans la sauce.

Servir aussitôt que tous les raviolis sont dans la sauce.



La Tribune, archives

Au temps des citrouilles, pourquoi ne pas en profiter pour vous mitonner de bons petits plats?

Tarte à la citrouille et à l'érable

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 35 minutes
Portions: 4

- 2 oeufs
- 75 ml (1/3 tasse) de farine
- 250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 500 ml (2 tasses) de purée de citrouille
- 1 abaisse de pâte brisée maison ou du commerce

Préchauffer le four à 190 C (375 F).

Dans un bol, fouetter les oeufs, la farine et le sirop d'érable jusqu'à ce que ce soit homogène. Ajouter la crê-

me et la purée de citrouille. Bien mélanger.

Abaisser la pâte dans une assiette à tarte de 20 cm (8 po). Verser la garniture sur l'abaisse. Cuire au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir à température ambiante. Garnir de sucre d'érable râpé et accompagner de crème fouettée.

Gâteau aux pommes et à la citrouille

Temps de préparation: 25 minutes
Temps de cuisson: 50 minutes
Portions: 8
Gâteau

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, mou
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 3 oeufs, séparés
- 30 ml (2 c. à soupe) de lait
- 2 pommes, pelées, épépinées et râpées
- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- Glaçage**
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé, mou
- 75 ml (1/3 tasse) de purée de citrouille
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 560 ml (2 1/4 tasses) de sucre à glacer
- Colorant alimentaire, si désiré

Gâteau

Préchauffer le four à 180 C (350 F). Beurrer un moule à kouglof de 20 cm (8 po). Le moule à kouglof est un moule à cheminée dont le fond est coté.

Dans un bol, battre le beurre, le sucre et l'essence de vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre 2 minutes. Ajouter le lait et les pommes en mélangeant bien.

Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Dans un autre bol, tamiser la farine et la poudre à pâte. Incorporer au mélange de pommes avec une cuillère de bois. Ajouter un tiers des blancs d'oeufs montés en neige à ce mélange pour assouplir la pâte. Incorporer délicatement le reste des blancs d'oeufs.

Verser dans le moule. Cuire au centre du four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. La sortie du four, laisser reposer 10 minutes puis démouler. Laisser refroidir.

Glaçage

Dans un bol, battre tous les ingrédients au batteur électrique jusqu'à ce

que ce soit lisse et homogène. Glacer entièrement le gâteau refroidi.

Idée-déco

Pour réaliser une citrouille, superposer deux gâteaux aux pommes et à la citrouille, les côtés bombés aux extrémités. Doubler la quantité de glaçage. Pour réaliser la queue de la citrouille, attacher de la réglisse verte ensemble et décorer la citrouille comme bon vous semble. Ce gâteau de 14 à 16 portions connaîtra un succès fou auprès des enfants.

Des recettes de vedettes pour une bonne cause

Daniel Forgues
dforgues@latribune.qc.ca
SHERBROOKE

Jean Charest raffole du gigot d'agneau avec tomates à la provençale et gratin dauphinois. Non seulement il en raffole, mais il adore préparer ce mets pour sa famille et ses invités.

Sa recette, il l'a obtenue de sa belle-mère à l'époque où il courtisait celle qui allait devenir son épouse et lui donner des enfants.

Comme une centaine de personnalités du Québec, le député de Sherbrooke a accepté de dévoiler sa recette à la Fondation des Ailes de la Mode qui vient de publier un magnifique livre de recettes de près de 225 pages et dont les profits seront versés au Fonds de recherche de l'Institut de cardiologie de Montréal.

Ce livre de recettes a permis à des person-

nalités de toutes les sphères de dévoiler des recettes souvent cachées ou gardées secrètes, des recettes de toutes les régions et qui méritent une attention certaine.

Surprenant de voir comment certaines personnalités peuvent avoir la cuisine comme passion; autant chez les femmes que les hommes.

Parmi les personnalités qui ont accepté de confier leurs recettes, on retrouve, entre autres, Paul Arcand, animateur à CKAC et TVA, l'auteur-compositeur Robert Charlebois, l'artiste Céline Dion (plusieurs recettes de sa belle-mère), le journaliste Simon Durivage, l'auteur-scénariste Monique Proulx, le président et éditeur du *Nouvelliste*, André Provencher, etc.

Dans ce livre de papier glacé abondamment illustré, on trouve, pour chaque recette, une suggestion de vin proposée par les spécialistes de la Société des alcools du Québec.

Oui, on y trouve des recettes de desserts, mais on y trouve surtout des recettes de mets

raffinés et expliquées de façon fort simple tellement que tout semble facile à préparer.

La Presse, la SAQ, Provigo et Saputo se sont associés pour réaliser ce livre de recettes qui se détaille à 29,95 \$.

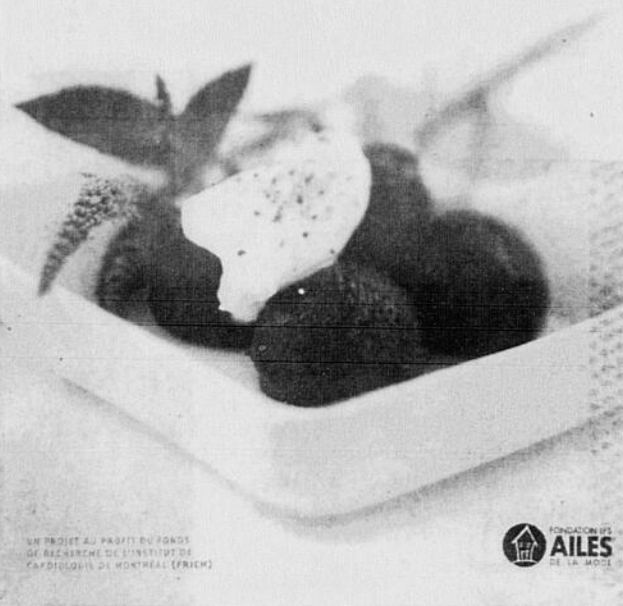
Le livre est offert dans toutes les succursales de la SAQ, dans les supermarchés Provigo, Maxi et Loblaws, chez Renaud-Bray ainsi que dans tous les magasins Les Ailes de la Mode.

Directrice des communications pour les Boutiques San Francisco, Diane Jubinville indique qu'il s'agit là d'une première édition qui pourrait se répéter.

«Ce qui est intéressant, c'est qu'il ne s'agit pas d'un projet commercial. Il ne rapportera rien à toutes les personnes et entreprises impliquées, les profits seront versés directement les au Fonds de recherche de l'Institut de cardiologie de Montréal», affirme-t-elle.

L'ouvrage a été imprimé à 20 000 exemplaires et l'on compte en tirer 250 000 \$ de revenus.

100 PERSONNALITÉS 100 RECETTES



100 personnalités 100 recettes, un livre de recettes qui vient d'être mis sur le marché et qui pourrait générer pas moins de 250 000 \$ de revenus pour la Fondation de l'Institut de cardiologie de Montréal.

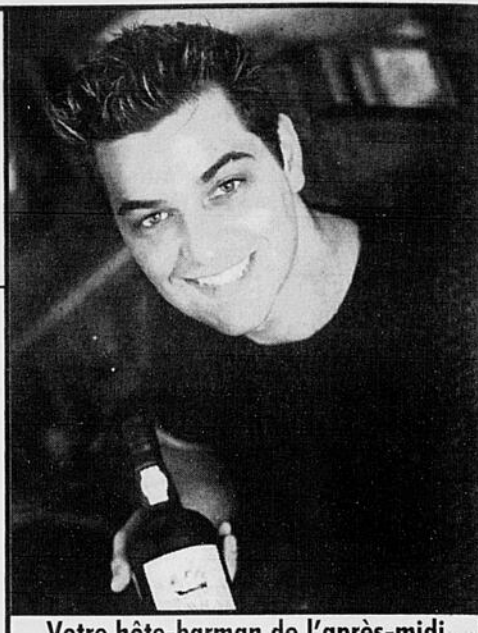
AVEZ-VOUS UNE RÉSERVATION ?



Les après-midi du Saint-Malo...de purs moments de délice!

Renommé pour son hospitalité simple et chaleureuse, le pub le Saint-Malo vous invite, à tous les jours de la semaine, aux plaisirs de la dégustation et de la découverte. Porto et fromage, bière et chocolat, café alcoolisé et dessert sont autant d'invitations au plaisir. Vous avez besoin d'être guidé, conseillé dans vos choix, notre sommelier se fera un plaisir de partager, sans prétention, ses connaissances. Ajoutez au plaisir de la dégustation celui de l'amitié, à deux, à quatre ou plus, en disputant une partie d'échecs ou de cartes ou tout simplement en «refaisant le monde». Lire, écrire ou tout simplement rêver tout en dégustant une boisson fait également des plaisirs que vous suggère le Saint-Malo. Vos discussions d'affaires prendront une toute autre allure au Saint-Malo, si elles sont accompagnées d'une dégustation originale. A chaque mois, le plaisir sera différent, mais aussi intense : portos, bières whiskeys alterneront. Vous aurez du mal à y résister! Et si, au fil des heures, l'appétit vous vient, le menu du Cartier satisfera les appétits les plus exigeants dans la même atmosphère cordiale et spontanée.

Pour réservation, voir publicité dans cette page



Votre hôte-barman de l'après-midi au pub Le St-Malo, Marc-André Blais

LA TABLE DE LA SEMAINE

Auberge du petit sabot
Spécialités : Roast beef et filet mignon
Brunch du dimanche déjeuner-dîner, 10 h à 14 h
10, rue Cochrane, Compton, Johane et Roger Leroux 835-9090
- Salle de réception
- Salle de conférence
- Chambres à louer
- Cours d'équitation

On grille d'envie...
... de vous éblouir!
Cette semaine succombez à la Lasagne Fiorentina Incontestablement bonne...
Le vrai goût de l'Italie

Offrez-vous
L'OASIS
SALLE À MANGER
2825, rue du Manoir, Sherbrooke
822-0565
Table d'hôte 6 services
Vendredis et samedis soirs
Buffet chaud et froid
DIMANCHE 11 h à 14 h
1295\$

Da Goni
Octobre le mois des HUITRES
- Soupe aux huîtres
- Huîtres sur glace
- Huîtres Rockefeller
Pour réservations : 346-8441
Coin King et Belvédère, Sherbrooke

Table CHAMPÈTRE apporter votre vin
Table d'hôte GASTRONOMIQUE
Votre chef André La Palme
4 services et plus à partir de 3295\$
Réservez très tôt pour vos soupers du temps des Fêtes... Il reste encore quelques bonnes dates!
Réservation: (819) 837-0014
Aucune carte de débit ou crédit acceptée.
5675, Route 147, Milby (Québec), (à 10 min. de Sherbrooke)

Restaurant LA
L'Entr'Amis
Fine cuisine Apportez votre vin
Service de traiteur Buffet froid
Réservez tôt pour vos parties des fêtes
(819) 346-5227
734, 13e Avenue Nord, Sherbrooke

Le Pub St-Malo présente:
LES APRÈS-MIDI ST-MALO
DÉGUSTATIONS ET DÉCOUVERTES
- Portos - Lecture
- Vin - Écriture
- Chocolat - Discussion
- Fromages - Échecs
- Bières importées - Cartes
Faites vos jeux!!!
255 Boul. Jacques-Cartier Sud, Sherbrooke
sous les toits du Resto Le Cartier

Restaurant DA LEONARDO
Pâtes maison
Cuisine italienne
563-1277
332, rue Marquette Sherbrooke
Stationnement à l'arrière dès 17 h

APPORTEZ VOTRE VIN
TABLE D'HÔTE
à partir de 2250\$
dès 17 h 30 Venez découvrir le monde avec nous!
875, rue Belvédère Sud Sherbrooke 573-2818
www.restaurant-arlequin.com

Vivez l'expérience sensorielle...
FINE PIZZA
LA PIAZZETTA
1905, RUE KING OUEST SHERBROOKE
(819) 823-0808

BIENVENUE au **B.E. restaurant**
Essayez notre nouvelle table d'hôte
Spécialités :
- mets italiens
- mets canadiens
- fruits de mer
- brochettes
- steaks
- déjeuners
Réservez pour vos parties des Fêtes
Encore quelques dates disponibles pour notre salon privé.
4364, boul. Bourque, Rock Forest
(819) 564-2272

Bistro de Jack'O
Pirandello
Tables d'hôte Cuisine italienne et créative
Camillye Robert au piano du jeudi au samedi
5000, boul. Bourque, Rock Forest (même édifice que restaurant Jack'O)
Réservations: (819) 821-3525 (819) 821-3139

Pizzicato TRAITEUR
chaud ou froid 20 personnes ou plus
pizzas fines.pastas.salades
informez-vous 562.1029
61, rue King O., Sherbrooke

La Seigneurie
Tous les dimanches BRUNCH 10 h à 14 h
1199\$
Enfants 6 à 12 ans : 5,99 \$
5 ans et moins : gratuit
14, rue Léger, Sherbrooke
564-2606

10 ans de saveurs mexicaines

Le Citron Vert a trouvé une belle niche à Lac-Mégantic



Katy Cloutier
LAC-MÉGANTIC

Le 6 mai 2003, le restaurant le Citron Vert de Lac-Mégantic fêtera son 10e anniversaire. La propriétaire des lieux, Réjeanne Bisson, secondée par son époux Michel, a su bien tirer son épingle du jeu en offrant à la clientèle locale et touristique des mets à saveur mexicaine.

«Je ne pensais jamais me rendre à 10 ans!, exprime-t-elle. Ça va bien, nous sommes partis pour continuer encore!»

Situé à la naissance du Parc des Vétérans et voisin de la marina, le bâtiment érigé au début du 20e siècle a abrité plusieurs autres commerces avant d'être l'hôte du Citron Vert. Depuis 1985, la Ville de Lac-Mégantic est propriétaire de cette bâtisse.

L'aventure mexicaine a débuté bien avant l'ouverture d'un restaurant pour le couple Bisson. «Mon mari avait déjà travaillé ici dans le temps d'un autre resto, explique Mme Bisson. Quand le local a été vacant, il s'est dit que ça serait une bonne idée de reprendre l'endroit. En ce qui concerne le mexicain, ça faisait plusieurs voyages que nous faisons au Mexique, et nous voulions aller vers une offre nouvelle à Lac-Mégantic.»

Mordus du Mexique et des mets qualifiés de piquants, les deux ont quitté leur emploi qu'ils occupaient depuis une dizaine d'années dans une épicerie, pour tenter leur chance dans le domaine de la restauration. Grâce à des amis mexicains, qui leur ont révélé quelques secrets de cuisine, ils ont pu ouvrir leur commerce.

«Aux États-Unis, ce concept était déjà en vogue, ajoute cette Américaine d'origine, native du Maine, qui habite le Québec depuis maintenant 28 ans. Il y en a beaucoup des restaurants à Lac-Mégantic. Nous avons une spécialité différente de tous les autres avec le mexicain, et c'est ce qui nous permet de vivre et survivre.»

Cet hiver, la propriétaire entend se doter de nouvelles recettes. L'été dernier, l'ajout des quesadillas au menu a été un vif succès, et elle révèle que les chulupas, basés sur le principe des tacos, devraient apparaître au menu dans les prochains mois.

«Nous avons commencé un peu tex-mex, c'était un peu plus américanisé, parce que nous voulions habituer les gens à ces nouvelles saveurs, se souvient la propriétaire. Mais là, avec nos 10 ans, les gens sont prêts pour du nouveau. Je veux m'en aller davantage vers des mets originaux, en ajoutant de la cuisine latine, tout en conservant le menu canadien.»

Réjeanne Bisson a voulu recréer l'atmosphère du Mexique dans son restaurant. Du

plancher au plafond, tout a été conçu pour rappeler ce pays.

Plusieurs objets qu'elle a rapportés du Mexique ornent les murs. «Également, les clients nous donnent des souvenirs qu'ils se sont procurés là-bas, dont des assiettes mexicaines, des objets en forme de soleil et des peintures sur écorce de bois.»

À la recherche d'un chanteur...

Au cours des quatre premières années d'existence du restaurant, un chanteur mexicain, Julian Garcia, que Réjeanne Bisson a connu au Mexique, est allé régulièrement mettre de l'ambiance au Citron Vert, mais depuis, elle a perdu sa trace. «Je suis à sa recherche pour mon 10e anniversaire, explique-t-elle. Il est souvent venu faire de véritables fiestas ici!» Des fiestas dont elle conserve de mémorables souvenirs!

A plusieurs reprises, la propriétaire a reçu des musiciens, pas seulement mexicains, qui ont fait danser les gens. Par contre, la clientèle redemande des fiestas. «Les gens ont un concept que la musique mexicaine, il faut que ça swingle!»

Les 10 ans du restaurant coïncident avec la Cinco de Maya, une fête mexicaine qui a lieu le 5 mai, mais qui est célébrée pendant au moins une semaine. Les festivités du 10e n'ont pas encore été déterminées, mais il est certain qu'il y aura des activités spéciales pendant toute la prochaine saison estivale.

La propriétaire avoue que son concept plaît autant après 10 ans. Des gens de Saint-Georges-de-Beauce et de Sherbrooke se déplacent à Lac-Mégantic spécialement pour s'arrêter à ce restaurant. «Nous avons une fidèle clientèle, mentionne Réjeanne Bisson. Les

touristes reviennent. Nous nous faisons souvent dire par eux que leur séjour à Lac-Mégantic n'est pas complet s'ils ne viennent pas manger un fajitas à la poêle!»

L'hiver, le Citron Vert accueille sa clientèle pour le repas du midi du lundi au samedi, et pour le souper, du jeudi au samedi. Le commerce emploie sept personnes, nombre qui double pendant l'été, et ce, principalement en raison de la terrasse, sur le bord du lac.

Outre les fajitas à la poêle qui constituent le mets le plus populaire, les enchiladas et les nachos sont bien appréciés de la clientèle. On retrouve également au menu des fruits de mer, des mets cuits sur le grill et des sandwichs. Pour accompagner le repas, la traditionnelle tequila et diverses bières mexicaines sont offertes.

Le défi

La notion de défi stimule encore aujourd'hui Réjeanne Bisson et son équipe. «Au départ, c'en était un parce que ça n'existait pas à Lac-Mégantic.

Nous avons établi selon moi quelque chose de très bien, et je veux que ça continue. C'est un défi à tous les jours!»

Poursuivra-t-elle encore 10 ans? «Peut-être pas, mais ça se pourrait! Je ne suis pas si vieille que ça après tout!»

Auberge La Rose de May

Nouveau!

Table d'hôte
Vendredi et samedi soir
Sur réservation seulement

Informez-vous sur nos forfaits!

Annie May Coates
131, rue Angus Nord
East Angus
Téléphone : (819) 832-4281

Déjeuner et dîner servis
Lundi au vendredi
de 8 h à 14 h

Les Incontournables du jeudi

Nos annonceurs vous font des offres alléchantes tous les jeudis.

La Tribune

facilite vos achats en offrant

1 400 \$
EN ARGENT!

Tous les jeudis dans La Tribune.

(Entre le 7 novembre et le 19 décembre 2002)

Nouveau

Tous les dimanches de 10 h à 14 h

Méga brunch

11,99 \$

Gratuit enfants 5 ans ou moins (1 enfant/adulte)

Promotion du mois

tous les jours

Choisissez votre assiette parmi ces choix :

- fondue chinoise
- steak / frites
- 20 crevettes au choix

7,99 \$



Bar La Fiesta

Jeudi :

"Ladies night" avec chansonnier, dès 19 h
Mesdames, doublez votre plaisir de 19 h à 23 h

Vendredi :

"Soirée latino" avec D.J. Will, dès 21 h

Samedi :

"Soirée tropicale" avec D.J., dès 21 h.
La plus grande variété de musique : Salsa, Merenge, R & B, Hip Hop, etc.

564-2606

14, rue Léger, Sherbrooke

La Tribune

310 TRAVAUX DOMESTIQUES **310 TRAVAUX DOMESTIQUES**

PERSONNES AGÉES...
Vous cherchez une femme de ménage 1 fois la semaine?
Travail compétent et minutieux.
823-432

Deux jours après la parution de mon annonce, j'avais déjà trouvé six clients. Les annonces classées de La Tribune sont vraiment efficaces!

ANNY RIENDEAU
de SHERBROOKE

ANNONCES CLASSÉES • 564-2222

La Fondation Rock Guertin inc. ESPoir

Le panier de l'Espoir



Rock Guertin



**21e
anniversaire**

**Un geste d'amour
et de dignité**

Des gens d'ici sont démunis. Plusieurs sont moins favorisés que nous. C'est pourquoi la Fondation Rock Guertin leur donne un coup de main avec la distribution du Panier de l'Espoir.

L'oeuvre du Panier de l'Espoir compte sur vous. Vous pouvez laisser dès aujourd'hui des aliments non périssables dans près de 400 places d'affaires du Sherbrooke métropolitain, dont les marchés d'alimentation suivants :

QUARTIER NORD

- PROVIGO LANDRY**
2209, rue King Ouest
Sherbrooke (Québec) J1J 2G2
562-8530
Serge Bélanger
- SUPER-C CARREFOUR**
3040, boul. Portland
Sherbrooke (Québec) J1L 1G9
564-0707
Jacques Brodeur
- MAXI PORTLAND**
3225, boul. Portland
Sherbrooke (Québec) J1L 2P1
569-7522
Stéphane Tremblay
- IGA EXTRA**
3950, rue King Ouest
Sherbrooke (Québec) J1L 1P6
563-5172
Yves Chapdelaine
- COSTCO SHERBROOKE 514**
3400, rue King Ouest
Sherbrooke (Québec) J1L 1C3
820-2121
Steven Simoneau

QUARTIER EST

- PROVIGO 4 SAISONS**
900, 13e Avenue Nord
Sherbrooke (Québec) J1E 3G8
564-3933
Francine Aubé
- IGA FLEURIMONT**
2240, rue King Est
Fleurimont (Québec) J1G 5C8
566-8282
Richard Champagne
- MÉTRO CONSEIL**
810, rue Conseil
Sherbrooke (Québec) J1G 1L3
562-3859
Richard Raby, Gaétan Gagnon
- PROVIGO KING EST**
800, rue King Est
Sherbrooke (Québec) J1G 1C7
562-8684
Serge Vermette
- SUPER-C FLEURIMONT**
1175, rue King Est
Sherbrooke (Québec) J1G 5G7
563-0110
Robert Aubé

**QUARTIERS CENTRE-SUD
ET OUEST**

- MAXI GRANDES FOURCHES**
150, rue des Grandes Fourches
Sherbrooke (Québec) J1H 5G5
566-9300
Yves St-Sauveur
- SUPER-C BELVÈDÈRE**
350, rue Belvédère Sud
Sherbrooke (Québec) J1H 4B1
564-6014
Christian Jacques
- PROVIGO BELVÈDÈRE**
1905, rue Belvédère Sud
Sherbrooke (Québec) J1H 4C6
569-5953
Loïc Cloutier
- MÉTRO DUNANT**
1541, rue Dunant
Sherbrooke (Québec) J1H 5N6
346-4859
Daniel Blais
- PROVIGO GALT**
2185, rue Galt Ouest
Sherbrooke (Québec) J1K 1K3
563-3313
Christine Brochu
- Jocelyn Forgues, gér.
MARCHÉ DION BELVÈDÈRE
1905, rue Belvédère Sud
Ascot (Québec) J1H 5S1
Michel Dion

**ROCK FOREST ET
ST-ÉLIE D'ORFORD**

- IGA ST-ÉLIE**
1065, Route 220
St-Élie-d'Orford (Québec) J0B 2S0
566-8555
Eric Bouchard
- MÉTRO ROCK FOREST**
4801, boul. Bourque
Rock Forest (Québec) J1N 2G6
564-7733
Pierre James
- PROVIGO ROCK FOREST**
4857, boul. Bourque
Rock Forest (Québec) J1N 1E8
564-1808
Danielle Lafleur

RÉCEPTION DE NOURRITURE À C.É.R.A.S.

Vous pourrez aussi laisser de la nourriture à l'édifice C.É.R.A.S. (à l'arrière du Palais des sports, rue Parc à Sherbrooke)

- Du 3 au 13 décembre : non périssable.
- Les 12 et 13 décembre : périssable.

L'an dernier, le Panier de l'Espoir a distribué près de 10 000 boîtes de nourriture à 1 315 familles pour une valeur approximative de 400 000 \$. L'organisation a impliqué 450 bénévoles.

LES DEMANDES

Le Panier de l'Espoir couvre le Grand Sherbrooke. Les demandes doivent être faites par écrit du 1er novembre au 6 décembre 2002 à l'adresse suivante :

**Panier de l'Espoir
C.H.L.T. 630
4020, boul. de Portland
Sherbrooke (Québec) J1L 2V6
TÉLÉPHONE : 563-6363, EXT. 294**

Voici les renseignements requis pour effectuer une demande :

- Lettre décrivant votre situation;
- Nom et adresse (numéro d'appartement) et numéro de téléphone;
- Nombre d'adultes;
- S'il y a lieu, nombre d'enfants, leur sexe et leur âge;
- Si vous recevez de l'aide sociale, il faut une lettre de confirmation de votre agent d'aide sociale;
- Si vous ne recevez pas d'aide sociale, il faut indiquer la source et le montant de vos revenus;
- Comme référence, il faut indiquer le nom et le numéro de téléphone d'une personne non parente.

LE RADIOTHON CHLT 630

Le radiathon du Panier de l'Espoir aura lieu sur les ondes de CHLT 630, le vendredi 29 novembre, de midi à 19 h 00. Il sera possible d'aller faire des dons, dans les bureaux de CHLT radio, au 4020, boul. de Portland.

LA COLLECTE DE TVA-TÉLÉ 7

La collecte du Réseau TVA et de TÉLÉ 7 se tiendra le jeudi 12 décembre, au 3330, rue King Ouest. Les interventions à la télévision auront lieu de 6 h 00 à 19 h 00.

LA COLLECTE DE RADIO-CANADA ESTRIE

La collecte de Radio-Canada Estrie se tiendra le jeudi 12 décembre. Il y aura une émission spéciale, de 18 h 00 à 19 h 00, en direct de l'édifice CÉRAS, rue Parc, où les gens seront invités à venir faire leurs dons.

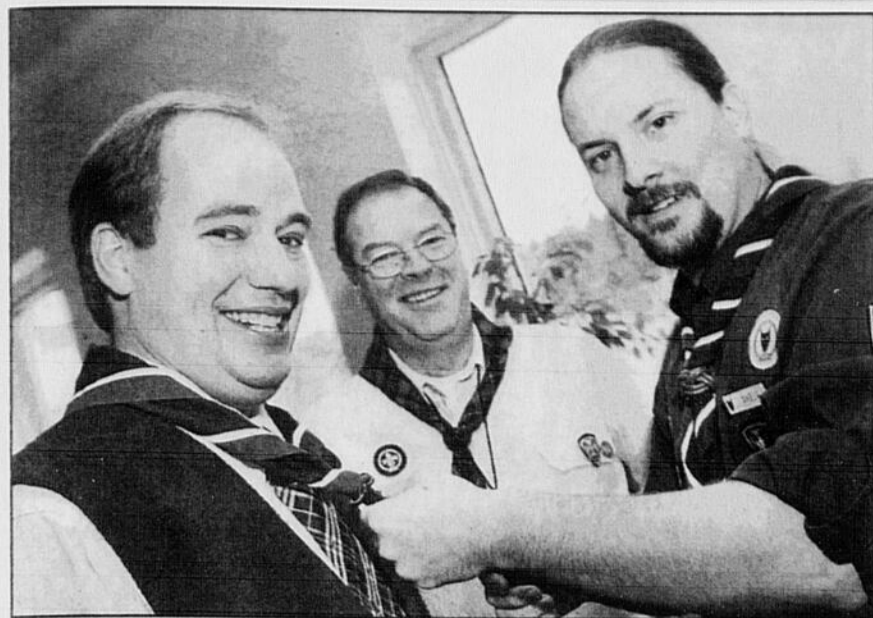
**LA DISTRIBUTION DES PANIERS
aura lieu le vendredi
13 décembre.**

Cette annonce publicitaire est une gracieuseté de **LaTribune**

Pour nous joindre:
1950, rue Roy
J1K 2X8
Télécopieur: 564-8098

Ça se passe chez nous

Courrier électronique
redaction@latribune.qc.ca



Imacom, Jocelyn Riendeau
Ancien éclaireur, le directeur général du Collège du Mont-Sainte-Anne, Christian Gagnon, a reçu de l'aumônier de l'école et père de la communauté, Daniel Perreault, et de l'animateur à la vie étudiante, Alexandre Martin, un foulard scout.

Le scoutisme reprend du service au Mont-Ste-Anne

Evelyne Leblanc
eleblanc@latribune.qc.ca
SHERBROOKE

Tout comme le Collège Mont-Sainte-Anne tente de l'inculquer à ses étudiants, le mouvement scoutisme offre la possibilité aux jeunes de développer des valeurs de connaissance, d'activités physiques, de fraternisation et de spiritualité.

«En 1977, le scoutisme a fait son entrée dans les activités offertes au Mont-Sainte-Anne. Rapidement, il a connu une forte popularité. Puis en 1983, lorsque le père responsable du scoutisme, Pierre Ferland, est parti en mission pour l'Afrique, l'activité a disparu faute de relève», raconte le père Daniel Perreault, aumônier du collège et membre du mouvement scout.

Avec l'arrivée du nouvel animateur à la vie étudiante, Alexandre Martin,

l'idée de repartir un mouvement à l'école a ressurgi.

«Je fais déjà partie d'un groupe scout depuis six ans et c'est une activité qui me tient à cœur. La direction souhaitait aussi ramener le scoutisme depuis plusieurs années», explique M. Martin.

Ce groupe sera parrainé par le 41e groupe scout Est-Calade. «Nous débuterons avec un groupe d'éclaireurs, soit avec des jeunes de 12 à 15 ans. Selon l'intérêt, nous ajouterons dans les prochaines années un groupe de pionniers pour les 15 à 17 ans», souligne l'animateur à la vie étudiante.

Le coup d'envoi de l'activité sera donné lors de la semaine du scoutisme qui se tiendra en février 2003.

«Avec les jeunes qui s'inscriront alors, nous partirons en camping d'hiver après une formation avec le 41e Est-Calade. Les jeunes n'auront peut-être pas leur uniforme cette année,



Le café Bla-Bla vous invite
le 28 novembre
prochain,
à 18 h à venir vous
remémorer avec Paul Shine
et les Kool Kats,
de précieux moments
vécus depuis 30 ans ...

Plusieurs forfaits
et surprises vous attendent !

Votre présence sera
fortement appréciée...

TÉL : (819) 565-1366



mais l'an prochain, nous formerons une troupe d'une quinzaine de jeunes», précise-t-il avec ambition.

En outre, le scoutisme devient le prétexte idéal pour permettre à ces étudiants de vivre différentes valeurs, comme l'explique le Père Perreault.

«L'écologie, le travail manuel, la nature, le respect de ses coéquipiers et le leadership sont abordés par les jeux, les discussions et les expériences que permet le scoutisme. Le mouvement s'adapte aux réalités d'aujourd'hui en abordant le recyclage ou Internet par exemple.»

Selon M. Martin, le scoutisme propose aux jeunes de se dépasser. «Il s'agit d'une prise en charge de sa propre personne où l'adolescent acquiert de l'estime de lui en surmontant des défis. De plus, les troupes sont organisées pour mettre à profit les qualités et les forces de chacun», ajoute ce mordu de scoutisme.

L'Hôpital de jour a 20 ans



Récemment, l'Institut universitaire de gériatrie de Sherbrooke soulignait les 20 ans de son Hôpital de jour. À cette occasion, un hommage a été rendu à ses pionniers. De g. à d.: Dr Pierre-Michel Roy, chef du programme, Marcel Grenier, infirmier à l'Hôpital de jour depuis les débuts, Francine Desrosiers, infirmière-chef y ayant oeuvré pendant 15 ans, Emilienne Kermelley et Dr. Jacques Allard, initiateurs du projet, Lucie Bellehumeur, infirmière-chef actuelle, et Daniel Bergeron, directeur général de l'Institut.

Maison des jeunes de Fleurimont



Imacom, Jocelyn Riendeau

Sous la présidence d'honneur de Jean-Charles Doyon, la campagne de financement des Cartes de membres pour la Maison des jeunes de Fleurimont a été lancée récemment. M. Doyon est entouré des intervenantes Fanny Giguère et Mandelyne Bloui, du coordinateur Mathieu Blais et du représentant des jeunes au c.a., Dany Lacroix.

Carnet

L'Association des Mathon

Les membres de l'Association des Mathon d'Amérique ou les personnes qui portent ce patronyme et voudraient se joindre à l'organisme sont convoqués à assister à la réunion générale annuelle de l'Association, le dimanche 3 novembre, (brunch à 10 h et réunion à 12 h 30), à l'Auberge Escapade, 3383 rue Garnier, à Shawinigan (sortie 217 de l'autoroute 55). Coût de total de 11,50 \$ par personne. Infos, (819) 539-0013.

Le Café-Philo

Des débats philosophiques ont lieu depuis 5 ans, à Sherbrooke. Ils se déroulent au Café Globe, 2230 rue Galt Ouest, près de l'Université de Sherbrooke, tous les premiers dimanches du mois. Le dimanche 3 novembre, de 16 h à 18 h, il s'agit d'aborder «Pourquoi on les appelle «catharsis» qui signifie un art qui purge l'âme de ses passions.

Vente de garage, friperie

L'Afées Notre-Dame de l'Assomption tiendra une vente de garage, une friperie et une vente de pâtisseries le dimanche 3 novembre, de 8 h à 16 h, au sous-sol de l'église, 601 rue St-Michel, à Sherbrooke. Les membres reçoivent au sous-sol de l'église tous les objets que les gens voudront bien leur donner, le samedi 2 novembre, à compter de 17 h. Location de table, 821-0218.

Souper paroissial

Il y aura souper paroissial, le dimanche 3 novembre, de 16 h à 19 h. Au menu: pâtés au poulet, tourtières, jambon, fèves au lard... Desserts maison. Adultes, 8 \$; enfants 5-12 ans, 5 \$; moins de 5 ans, gratuit. Un bingo suivra en soirée.

Activités au Temple ECK

Un office spirituel est prévu le dimanche 3 novembre, à 11 h, portant sur le thème «Si vous avez l'amour divin, vous avez tout». Les gens sont bienvenus et auront l'occasion d'exprimer leur façon de voir le sujet. Cela se passe 530 rue de Montréal, à Sherbrooke. Tout comme du lundi au vendredi, de 19 h à 21 h, les visiteurs sont accueillis au même endroit par une personne disposée à répondre à leurs questions. Infos, 563-1664.

Brunch des Lions de Richmond

Le club Lions de Richmond-Melbourne invite la population à participer à son brunch mensuel, le dimanche 3 novembre, de 9 h à 12 h, au Centre Ste-Famille, rue Craig. Coût d'admission de 5 \$.

Assemblée générale annuelle

Le Collectif pour le Libre Choix de Sherbrooke convie les gens à son assemblée générale annuelle, le lundi 4 novembre, à 19 h, à la salle Alphonse-Desjardins, 187 rue Laurier, à Sherbrooke. L'assemblée sera précédée d'une séance d'information, dès 18 h 30, sur les mandats et missions de l'organisme.

Les favoris du sort

Le comité organisateur du dîner paroissial de Stanstead remercie les gens qui sont venus partager le repas communautaire, les généreux donateurs et les formidables bénévoles. Le sort a favorisé François Thibault (peinture à l'huile), Thérèse Grenier (murale), Stéphanie Ruf (tapis) et Lise Routhier (arrangement floral).

Association des familles Rivard

L'Association des familles Rivard fait part de son brunch annuel, le dimanche 3 novembre, au Club de golf «Les Vieilles Forges», à Trois-Rivières. Il y aura projection d'un film traitant de l'histoire du Canada au travers l'ancêtre Julien Rivard et lancement du livre d'André Dufresne intitulé «De Rivard à Dufresne, une histoire de famille». Les Rivard, Dufresne, Lacoursière, Lanouette sont particulièrement concernés ainsi que tous les autres patronymes. Infos, 1-450-447-2133 ou courriel jimrivard@sympatico.ca

Collecte de sang à Drummondville

Héma-Québec tiendra une collecte de sang, le lundi 4 novembre, de 10 h 30 à 20 h 30, au Manège militaire, 250 rue Saint-Louis, à Drummondville. L'objectif est de 550 donneurs.

Bienfaits du toucher pour poupons

Les mamans aiment caresser bébé mais souhaiteraient connaître une technique simple de massage adaptée à ses besoins. Naissance Renaissance Estrie les invite à l'atelier Massage Bébé. Cela se passe en quatre rencontres. Un atelier aura lieu du lundi 4 novembre au lundi 2 décembre, de 19 h à 20 h 15, avec Line Boutet et un autre, du vendredi 15 novembre au vendredi 13 décembre, de 10 h à 11 h 15, avec Marie-Josée Pellerin. Inscription obligatoire, 569-3119.

Vaccin contre la grippe

Le Carrefour de la santé et des services sociaux du Val-Saint-François informe les personnes âgées de 60 ans et plus et celles atteintes d'une maladie sévère ou chronique, que des cliniques de vaccination antigrippale auront lieu de 13 h à 16 h au Centre communautaire de Stoke, le lundi 4 novembre; au Centre communautaire René-Lévesque de Windsor, les mardi 5 et mercredi 13 novembre; au Centre communautaire de Richmond, les jeudi 7 et lundi 11 novembre; au Foyer de Valcourt, les vendredi 8 et 15 novembre. Le jeudi 7 novembre, à Richmond, ça se fera de 10 h à 12 h et en après-midi. C'est gratuit et sans rendez-vous.

Initiation à l'informatique

Les ateliers d'initiation à l'informatique d'une durée de trois heures et pour des groupes de 3 à 5 personnes se poursuivent à la Bibliothèque municipale Memphrémagog. Le lundi 4 novembre, de 13 h 30 à 16 h 30, Ordinateur niveau 1; le mardi 5 novembre, de 18 h 30 à 21 h 30, Internet niveau 1. Infos, 843-1330.

LES DINERS ET SOUPERS

6⁹⁹

à partir de

Vos pâtes
seront préparées
selon votre choix,
devant vous par nos
cuisiniers!

Promotion Full Crevettes

5 choix

- Framboises
- Pannées
- Ail
- Poivron rouge
- Buffalo

Riz et salade César
inclus
à partir de

7⁹⁹

25 langoustines

13⁹⁹

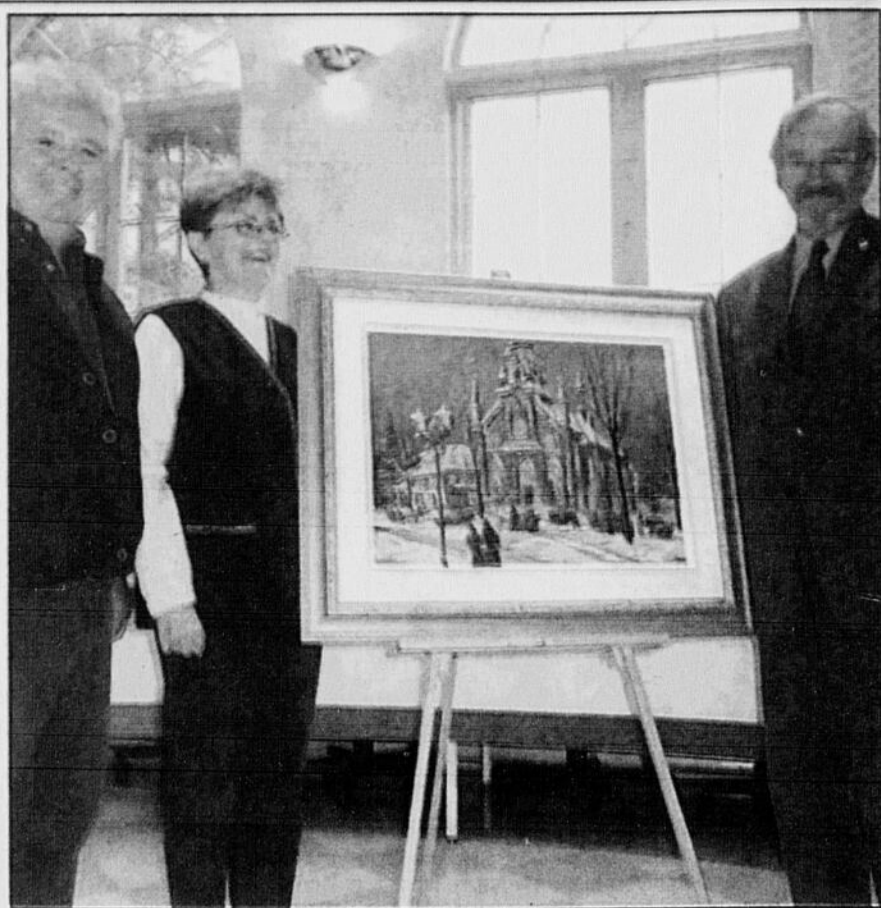
Le Dauphin

N'oubliez pas nos
"brunchs"
du dimanche
toujours aussi savoureux
et généreux!

Rue Conseil, dans l'est de Sherbrooke. **565-0911**

C'est la toile *Noël d'antan*, du peintre magogois Jean-Noël Fortin, qui a été choisie par le public pour orner les cartes de souhait de la MRC cette année. On l'aperçoit ici en compagnie de l'aquarelliste Hélène Brunet, responsable du secteur des arts visuels au sein du comité culturel de la MRC Memphrémagog, et du maire d'Orford, Jacques Delorme, président du comité.

La Tribune, Olivier Bouffard



La Société d'histoire de Sherbrooke
 en collaboration avec
l'Université de Sherbrooke et
Sherbrooke 2002 vous offre
200 ans d'histoire de Sherbrooke
 sur **CD-ROM**.

Plus de 10 heures de navigation

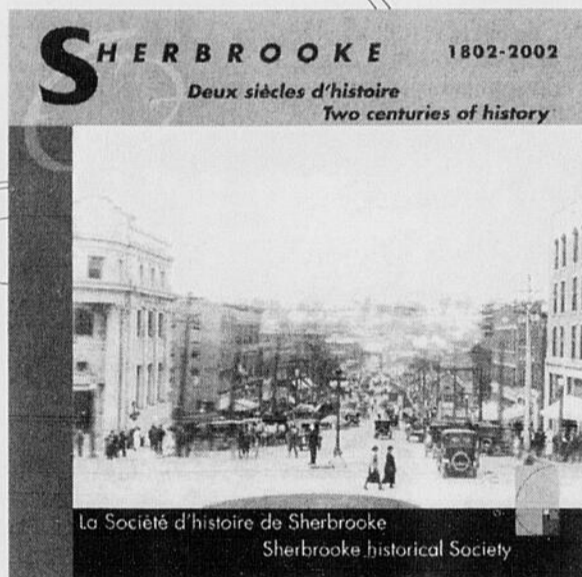
Textes - photographies - extraits sonores - extraits vidéo - statistiques - cartes ...

Seulement
3.00\$

(taxes incluses)

En vente:

- Salon du livre de l'Estrie
- Société d'histoire de Sherbrooke
- Caisses populaires du territoire de Sherbrooke
- Bureau d'information touristique
- Librairie Renaud-Bray
- Librairie G.G.C. Ltée
- Librairie Médiaspaul
- Archambault



Graphiste: Isabelle Desharnais

Des cartes de Noël à saveur locale

Olivier Bouffard
 MAGOG

La toile *Noël d'antan*, du peintre magogois Jean-Noël Fortin, ornera les cartes de souhaits distribuées cette année par la MRC et le Centre de développement local Memphrémagog.

La toile de M. Fortin a en effet retenu l'attention de la centaine de citoyens de la MRC qui se sont présentés à la salle du conseil pour le concours «Noël en automne», lors des dernières journées de la Culture, pour choisir l'oeuvre qui serait imprimée sur les quelques 1500 cartes de souhaits de la MRC. Avec 21 votes du public, M. Fortin a ainsi devancé la photo de Jacques Lévesque, qui avait recueilli 15 voix.

M. Fortin s'est mis à la peinture au

début de la quarantaine, il y a une quinzaine d'années. Devenir artiste-peintre, a-t-il dit, a toujours fait partie de ses rêves depuis l'enfance. «Mais comme ce n'était pas si rentable, les parents n'encourageaient pas beaucoup leurs enfants à faire ce choix de carrière.»

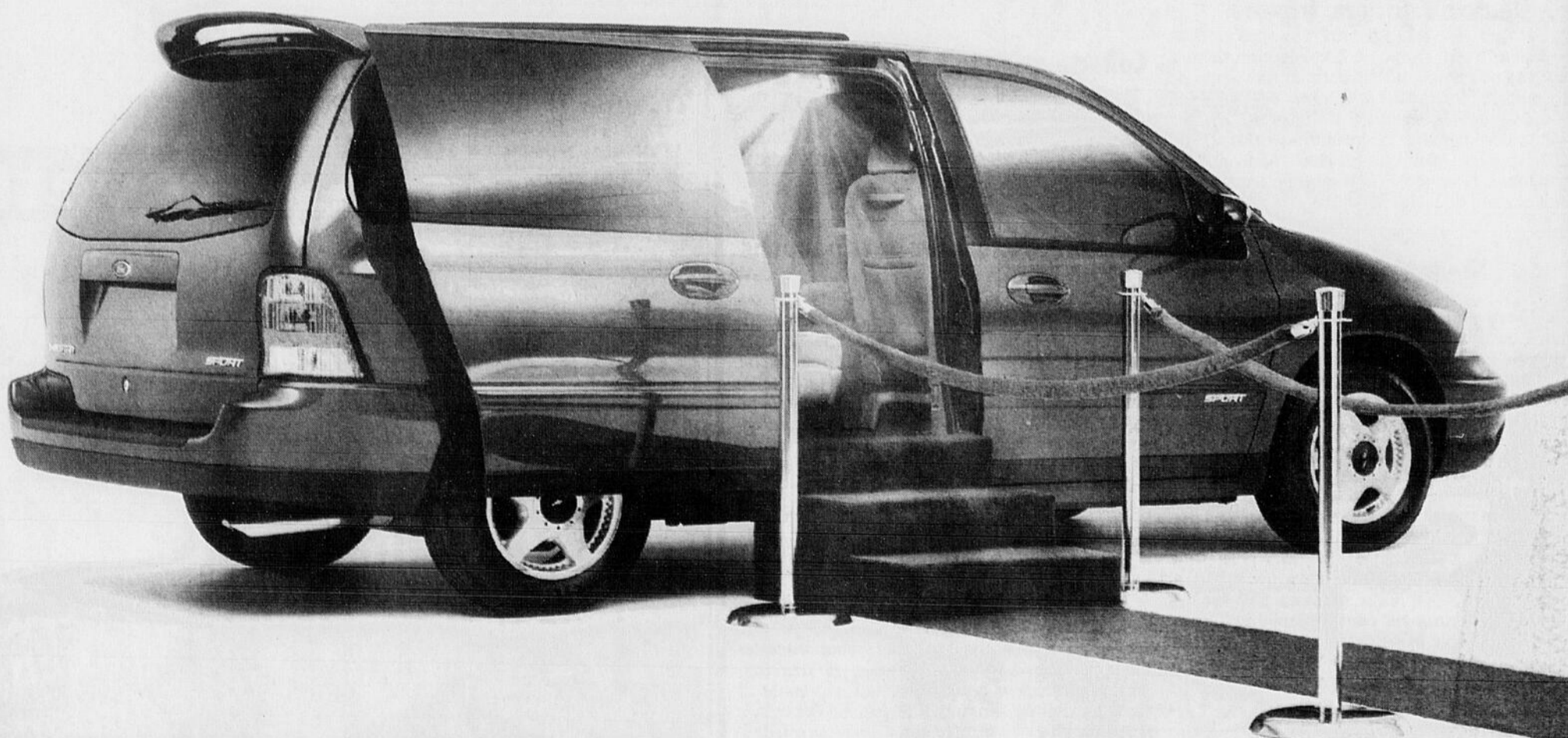
M. Fortin oeuvre depuis 1963 dans le domaine de la publicité visuelle, ce qui lui a permis d'exploiter son côté créatif. On peut admirer certaines de ses oeuvres à la galerie Courtemanche, rue Principale à Magog, de même qu'à son atelier de la rue Sherbrooke.

L'idée d'organiser un concours entre les artistes de la région pour illustrer les cartes de souhaits de la MRC a été conçue par l'aquarelliste Hélène Brunet, responsable du secteur des arts visuels au sein du comité culturel de la MRC.

BON CINÉMA

Windstar Sport 2003

Le Windstar Sport 2003 est maintenant équipé d'un système audiovisuel familial sans frais supplémentaires.



0\$ **ACHAT***
 Mise de fonds
 Paiement pendant 90 jours
 Intérêt pendant 90 jours

0\$ **LOCATION****
 Mise de fonds
 Dépôt de sécurité
 1^{re} mensualité payée par Ford

À l'achat des modèles 2002 ou 2003 neufs en stock ou à la location des modèles 2003 neufs en stock.

ford.ca

Votre conseiller Ford



Photo à titre indicatif seulement. *Achat : cette offre s'applique uniquement à un financement de 36 mois ou plus de Crédit Ford, sur approbation de crédit. Frais de transport et taxes applicables en sus. **Location : cette offre s'applique uniquement à la location pour des termes allant de 24 à 48 mois de Crédit Ford, sur approbation de crédit. Immatriculation, assurances et frais d'inscription au Registre des droits personnels et réels mobiliers en sus. Cette offre s'adresse uniquement à des particuliers et ne peut être jumelée à aucune autre, à l'exception de la remise aux diplômés pour laquelle certaines conditions s'appliquent. Cette offre de durée limitée peut être annulée en tout temps sans préavis. Voyez votre conseiller pour obtenir tous les détails.