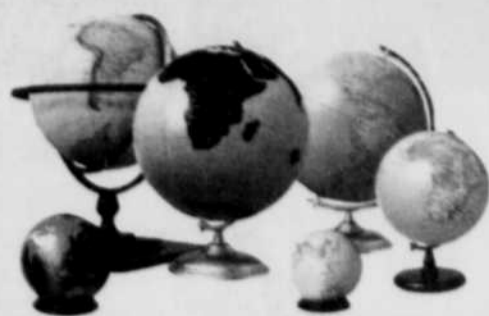


Habitation et Tourisme



VOLUME 3 NUMÉRO 3 | SAMEDI 25 SEPTEMBRE 2004

Feu, feu, joli feu...

JESSICA ÉBACHER

Trois-Rivières

Acheter le bon système de chauffage d'appoint pour une maison n'est pas un choix à prendre à la légère. Plusieurs systèmes s'offrent aux clients et une panoplie de poêles et de foyers sont disponibles sur le marché. Pas facile de se retrouver, sans l'aide d'un professionnel, dans ce domaine où les tendances varient selon les régions.

Le propriétaire de Poeles-Foyers.com, Jean-Pierre Deschênes, indique que la majorité des gens qui entrent dans le magasin ne savent pas vers quoi se diriger, mais ne veulent plus de système au bois. C'est toutefois le type de chauffage encore le plus vendu. Par contre, de plus en plus de poêles et de foyers au gaz sont achetés.

Selon le copropriétaire de Foyer sécurité confort, André Bossé, le chauffage à l'huile constitue le système le plus populaire à Grand-Mère. Il y a dix ans, le bois était le combustible le plus acheté. Il explique que le fait que la population soit vieillissante y est pour beaucoup, car les personnes âgées ne veulent pas avoir la tâche de manoeuvrer le bois.

D'une région à l'autre, les préférences varient. La raison pour laquelle le chauffage au gaz naturel n'est pas très populaire dans la région, c'est qu'il est disponible seulement sur les grandes artères. À Montréal, ce dernier est beaucoup plus présent. Pour ce qui est du gaz propane, le fait qu'il soit plus dispendieux que l'huile le rend moins attirant.

Lorsqu'une personne désire se procurer un chauffage d'appoint, elle doit prendre en considération le nombre de BTU, c'est-à-dire la quantité de chaleur que le système dégage et son efficacité. M. Deschênes indique que certains dégagent beaucoup de BTU sur une petite période de temps et d'autres moins, mais sont plus constants.

Les prix des systèmes de chauffage varient selon leur efficacité et leur côté esthétique. Selon la propriétaire de Multifeu, Chantale Langevin, certains foyers peuvent coûter jusqu'à 10 000 \$. Cependant, ceux-ci sont plutôt rares.

La plupart des gens qui désirent un chauffage d'appoint possèdent déjà un système électrique.



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Un foyer au gaz.

La majorité craint de manquer d'électricité ou qu'Hydro-Québec augmente une fois de plus ses prix. D'autres désirent davantage de chaleur à un endroit en particulier dans leur maison. Et plusieurs veulent simplement créer une ambiance chaleureuse.

Jean-Pierre Deschênes raconte que lorsque les poêles à combustion lente sont arrivés sur le marché, plusieurs ont occasionné des bris de cheminées. Ils salissaient énormément. Il ajoute que certaines personnes sont restées avec cette crainte. Pourtant, ce n'est pas le cas avec les nouveaux modèles.

Il y a de plus en plus de poêles et de foyers qui sont approuvés Environnement Protection American (EPA). Selon André Bossé, cette norme signifie que les poêles et foyers brûlent tout leur gaz, donc produisent moins de saleté et moins de créosote. L'accumulation de cette matière cause souvent des feux de cheminée. M. Deschênes recommande tout de même de faire ramoner la cheminée une fois l'an.

De plus, le combustible brûle moins rapidement avec ces systèmes. M. Bossé estime qu'une



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Un foyer à l'huile.

personne qui utilise normalement douze cordes de bois par an avec un poêle à combustion lente peut en prendre deux ou trois de moins avec un modèle certifié EPA. Selon lui, dans un avenir rapproché, les gens n'auront plus le choix d'acheter un poêle certifié, car cette norme est de plus en plus demandée par les assureurs. Chez Poeles-Foyers.com, 90 % des clients se procurent un tel système.

Avantages et inconvénients

M. Deschênes estime que le coût de production des poêles à granules est 50 % meilleur marché que l'huile ou le gaz et ils peuvent facilement chauffer une maison en entier. D'après Mme Langevin, certains modèles fonctionnent avec un thermostat et démarrent lorsqu'il y a une demande de chaleur. D'autres sont manuels. Ces derniers nécessitent de l'électricité, mais des batteries sont incluses si une panne d'électricité survient.

Du côté de l'esthétique de la flamme, celle du bois reste la numéro un. Par contre, celle du gaz lui ressemble, mais elle est plus constante. Avec

de fausses bûches en céramique, qui résistent à la chaleur intense, il est tout de même possible d'avoir un magnifique feu. Pour ce qui est de celle produite par l'huile, elle est davantage bleue, plus basse et se concentre dans un rond. M. Deschênes souligne que plus la flamme est bleue, plus le système est efficace et moins il y a de saleté qui s'accumule.

Côté pratique, le foyer au gaz peut s'allumer à distance, puisqu'il peut fonctionner à l'aide d'une télécommande. Les autres alternatives sont un thermostat et un simple interrupteur au mur.

Le chauffage au bois comporte bien des désagréments. Il est de plus en plus rare, ce qui fait grimper son prix, sa chaleur n'est pas constante et il nécessite plus de manipulations que les autres combustibles. Mais son charme reste unique. «C'est le bruit, l'odeur, la nostalgie», explique M. Deschênes.

Sur le marché, il existe maintenant des poêles et des foyers électriques. À l'intérieur, un aménagement de fausses bûches, d'effets de lumière et de miroirs peut faire croire que c'est bel et bien un feu. Ceux-ci, munis d'une chaufferette, dégagent une petite chaleur pour réchauffer une pièce, mais sans plus.

Pour éviter de jouer avec le feu

Les poêles et foyers au bois nécessitent un ramonage de la cheminée un fois par an. Au gaz et à l'huile, un petit nettoyage doit se faire une fois par mois. Il consiste à passer un coup de balayeu-se dans le fond. Pour la cheminée, elle doit être ramonnée une fois aux trois ans. La saleté produite par le chauffage au gaz et à l'huile est une saie très légère, qui se répand facilement.

Une règle doit être appliquée, celle de ne jamais faire brûler de bois humide ou d'autres matériaux comme le plastique.

Les normes de sécurité varient d'un appareil à l'autre. Ces informations, notamment la distance recommandée par rapport au mur, sont disponibles la plupart du temps sur une plaque signalétique à l'arrière du poêle. M. Bossé indique que c'est préférable de s'informer auprès de son assureur avant de procéder à l'installation, puisque c'est celui-ci qui a le dernier mot.



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Propriétaire de Poeles-Foyers.com, Guy Grenier montre la télécommande qui permet de contrôler un poêle au gaz.



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Martin Jalbert et André Bossé, de Foyer sécurité confort, devant un poêle à l'huile.

LE CLIMATISEUR MURAL LE PLUS SILENCIEUX

1. Installation flexible

Installation dans des endroits impossibles auparavant

Les climatiseurs à deux blocs Panasonic vous permettront une bien plus grande flexibilité d'installation. La seule chose qui entrera chez vous est l'unité interne compacte qui vous offrira un plus grand confort sans prendre beaucoup d'espace.



2. Super silencieux

Il est si silencieux que l'on ignore même parfois qu'il est en train de fonctionner

Dans tous les appareils de climatisation conventionnels de fenêtre, la plupart du bruit provient du compresseur. Mais dans les appareils de climatisation à deux blocs, le compresseur -- et donc le bruit -- est à l'extérieur, là où il ne peut vous déranger.

3. Air frais et pur

Filtre de purification d'air catéchine

Ce nouveau filtre recueille les minuscules particules se trouvant dans l'air telles que poussière, fumée du tabac et pollen.



Télécommande lumineuse d'utilisation facile

Télécommande lumineuse
Les touches lumineuses permettent de trouver et d'utiliser plus facilement la télécommande, même dans l'obscurité.



AubinPélissier

205, rue Godin, Trois-Rivières

Téléphone : 376-3725 | Télécopieur : 376-8401

aubinpelissier.com | Licence RBO: 8100-9292-47

Panasonic

STRUCTURE PRÊTE À INSTALLER!



SERVICE DE MAIN-D'OEUVRE
DISPONIBLE SUR CHANTIER

FERMES DE TOIT
MURS USINÉS
POUTRELLES
DE PLANCHER

Et beaucoup plus...

Depuis
1978



Maître constructeur
RBQ - 8276-4358-04

FERMCO

Système de construction intelligent



Attention!

CONTRACTEURS ET AUTO-CONSTRUCTEURS

- ✓ MAISON, CONDO, SUR MESURE
- ✓ BOIS SÉCHÉ AU FOUR
- ✓ SERVICE DE PLAN PERSONNALISÉ
- ✓ INSTALLATION RAPIDE
- ✓ PLAN DE MONTAGE
- ✓ GARANTIE DE 10 ANS

SIÈGE SOCIAL : (418) 322-1200
SANS FRAIS : 1-800-463-3822
TROIS-RIVIÈRES : (819) 372-0446

Effort concerté pour économiser l'énergie

RAYMOND BERNATCHEZ

La Presse

Nous avons peine à le réaliser, mais selon Hydro-Québec, une mauvaise isolation des combles et des fondations de nos maisons peut induire des pertes de chaleur pouvant aller jusqu'à 40 % alors que 21 % des kilowatts/heure consommés chez nous le sont par des équipements électroniques qui fonctionnent souvent inutilement. Pour économiser l'énergie, il faut commencer par là.

L'hiver s'en vient et la facture énergétique sera salée si nous négligeons de prendre certaines dispositions. Citant plus précisément l'Agence de l'efficacité énergétique du Québec, le bulletin Mieux Consommer d'Hydro-Québec précise qu'une maison mal isolée perd sa chaleur par le toit dans un rapport de 11 %, de 15 % par les murs du sous-sol et des fondations. Des murs extérieurs supérieurs mal protégés engendrent quant à eux des fuites de l'ordre de 17 %. Le chaud et le froid ne font vraiment pas bon ménage.

On nous le rappelle à satiété ces

jours-ci. En partenariat avec Home Depot, la Fondation Air Pur a lancé le programme Au Courant et délègue jusqu'à demain soir ses représentants dans les 197 Home Depot du pays pour inciter les Canadiens à économiser de 20 à 30 % de leurs coûts d'énergie en optant pour de meilleurs produits ou en investissant dans l'isolation de leurs résidences. Le programme Au Courant est assorti de rabais sur les matériaux et les appareils de chauffage, de climatisation, d'éclairage, de contrôle de la qualité de l'air ainsi que sur divers électroménagers, précise-t-on.

Au terme d'un effort concerté par le gouvernement du Canada notamment, on demande également aux citoyens, dans le cadre de l'opération Le défi d'une tonne, de réduire d'environ 20 % leurs émissions de gaz à effets de serre. Cet appel à tous n'est pas sans rappeler une mobilisation civile pour atteindre des objectifs assimilables à un effort de guerre. Le message pourrait être cette fois: la planète a besoin de vous, ne gaspillez pas inutilement une énergie de plus en plus rare et faites tout ce qui est en votre pouvoir pour l'utiliser le plus judicieusement possible.

Il suffit par exemple, pour participer à cet effort, de faire installer des thermostats électroniques chez soi - en bénéficiant d'un programme partiellement assumé par Hydro-Québec - pour obtenir un bien meilleur confort tout en consommant passablement moins de kilowatts. Il n'y a pas de petites économies et certaines sont tributaires de la simple adoption de nouvelles habitudes comme celle consistant tout bonnement à éteindre le poste de télévision ou l'ordinateur lorsque nous avons la tête ailleurs. ●

Les toilettes transformées

SIMON DIOTTE

(collaboration spéciale)

Pour comprendre l'évolution de notre société, il suffit de regarder ce qui se passe dans le cabinet d'aisances. Entre le lavabo et la baignoire, les choses changent, ce qui nous en dit long sur nos us et coutumes. Signe d'une perturbation majeure: l'arrivée des toilettes surélevées, vieillissement de la population oblige.

Depuis leur invention, les toilettes avaient subi peu de changements. Mais l'évolution de la société et la segmentation du marché poussent aujourd'hui les manufacturiers à adapter leurs produits aux nouveaux besoins: toilettes écologiques, évacuation plus puissante et plus silencieuse, toilettes monocoques. Et maintenant, toilettes surélevées. Alors que la hauteur standard entre le plancher et le bol a toujours été de 14 à 16 pouces, on remarque une augmentation de la demande pour les modèles de 17 à 19 pouces, d'une hauteur équivalente à une chaise. Pour les personnes âgées et les baby-boomers, deux pouces supplémentaires, c'est le confort suprême.

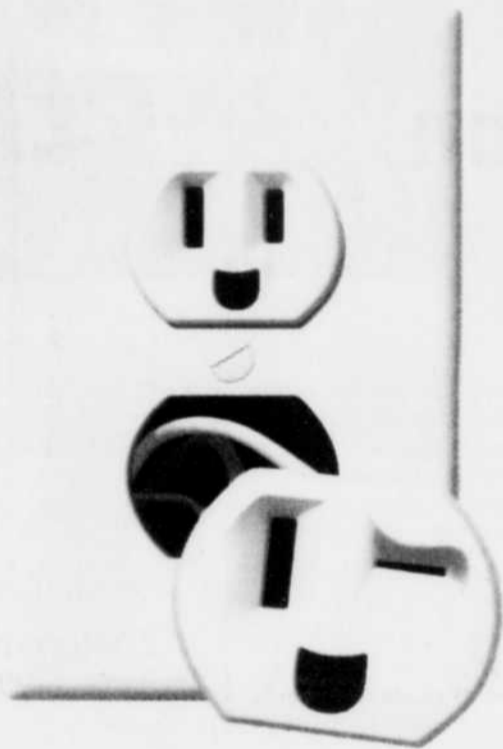
«Les modèles de 17 et 19 pouces existent depuis des années, mais ils étaient réservés aux personnes handicapées. Le vieillissement de la population, combiné à une hausse de la taille moyenne, font que de plus en plus de consommateurs les réclament», explique Lydia Robichaud, de PMF, distributeur des produits Kohler.

La nouveauté, c'est que dans les salles de montre, les consommateurs remarquent désormais qu'il existe plusieurs hauteurs de toilettes. «Intrigués, ils posent plus de questions. Les vendeurs leur proposent aussi plus souvent les modèles surélevés. Au cours de la dernière année, on a remarqué une hausse de 15 à 20 % de la demande», affirme Jocelyn Leclerc, chez Batimat.

Les quelques pouces de différences apportent peut-être plus de confort, mais ne soulageront pas votre portefeuille. Un modèle surélevé coûte en moyenne de 15 à 20 % plus cher que le modèle standard. Pourquoi? Ces modèles demandent plus de porcelaine et leur production est encore faible. «Quand ils constatent la différence de prix, la plupart des consommateurs optent pour les toilettes de hauteur standard», affirme Francesco Carbonaro de chez Ciot.

Autre bémol, les toilettes rehaussées ne conviennent pas à des familles ayant des jeunes enfants, à moins de disposer d'un marchepied à côté de la cuvette. Mais il s'agit d'un produit qui s'adresse surtout au marché des condos et des résidences pour personnes âgées, où les bambins se font plutôt rares. ●

MIEUX
CONSOMMER



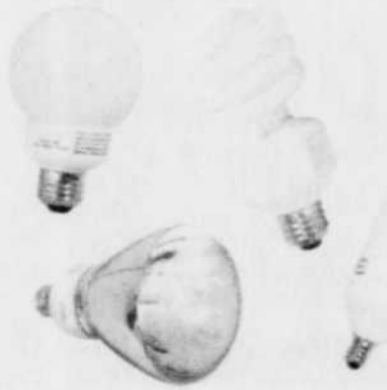
On a de bons trucs à vous donner, êtes-vous au courant?

Remplissez le questionnaire du *Diagnostic résidentiel MIEUX CONSOMMER*. Il vous permettra de bien comprendre votre consommation et d'obtenir:

- un rapport personnalisé contenant des trucs et des conseils;
- des bons de réduction offerts par nos partenaires à l'achat de produits économiseurs d'énergie.

Hâtez-vous de profiter de cette offre spéciale!

Pour une durée limitée*, remplissez le questionnaire et obtenez, en plus, un coupon échangeable contre deux fluorescents compacts gratuits.



DEUX FAÇONS DE REMPLIR LE QUESTIONNAIRE

Assurez-vous d'avoir votre dernière facture d'Hydro-Québec sous la main.

Par Internet - plus rapide et interactif.

Rendez-vous au www.hydroquebec.com/residentiel/mieuxconsommer

Par la poste - pour recevoir votre questionnaire version papier, vous pouvez composer 7 jours sur 7, 24 h sur 24, le (514) ÉNERGIE (363-7443) à Montréal ou le 1 800 ÉNERGIE ailleurs au Québec.

Pour participer, il faut:

1. être client d'Hydro-Québec;
 2. habiter à l'adresse actuelle depuis au moins douze mois.
- D'autres conditions peuvent s'appliquer.

* Cette offre spéciale est en vigueur jusqu'au 31 décembre 2004.

Hydro
Québec

LA RUCHE AIRE
OUVERTE INC.

690, Mgr-Panet,
bureau 107, Nicolet
J3T 1W1 - 293-6416



Mardi au vendredi de 9h à 16h
Organisme communautaire et alternatif en santé mentale

Rénovation

Que faire en cas de vice caché?

SIMON DIOTTE

Collaboration spéciale

Le 10 mai, Nathalie et Réal prennent possession de leur maison, âgée d'une trentaine d'années, à Brossard. L'inspection pré-achat n'ayant rien relevé de suspect, le jeune couple emménage la conscience tranquille. Puis, en juillet, à la suite de pluies diluviennes, un torrent d'eau pénètre dans leur garage. La cause: une importante fissure qui traverse la fondation de part en part.

Cette découverte désespère les nouveaux propriétaires. «Lors de l'acquisition, on croyait que tout était parfait», se rappelle Nathalie. Pour eux, il n'y a aucun doute. Cette fissure est un vice caché. Rien ne laissait soupçonner son existence lors des visites. Que faire alors pour obtenir réparation? Nathalie et Réal cherchent de l'information sur le sujet. En vain. Rien sur les sites Internet de la Régie du bâtiment, de la Société canadienne d'hypothèques et de logement (SCHL) et de l'Office de la protection du consommateur. «On se sentait vraiment démunis», raconte Nathalie.

La peur de tomber sur un vice caché hante tous les acheteurs de propriété. Même avec une inspection pré-achat, le risque demeure toujours réel. L'inspecteur en bâtiments ne fait qu'une inspection visuelle des lieux. Si



PHOTO: LA PRESSE

Il faut faire attention aux vices cachés quand on devient propriétaire d'une nouvelle maison.

pour découvrir un vice, on doit par exemple creuser à l'extérieur, le problème risque de demeurer inconnu.

Face à une telle situation, le premier conseil que donne Bernard LaFrance, de l'Association des consommateurs pour la qualité dans la construction (ACQC), c'est de considérer le vice comme un problème. «Seul un juge peut décider s'il s'agit d'un vice caché», prévient-il.

Mais que faire pour qu'un juge en-

tende votre cause et vous accorde un dédommagement? Catherine Cloutier a accepté de passer en revue avec *La Presse* les démarches qu'un acheteur doit faire en cas de vice caché. Sa première recommandation: prendre des photographies du vice et de ses conséquences. Ces clichés serviront de preuves lors d'un procès.

Ensuite, on doit engager un expert (architecte, ingénieur ou technologue) afin de connaître la nature exacte du

vice. Prévoir entre 500 et 1000 \$ pour cette expertise. Ce rapport servira à caractériser le vice. Au moment de l'achat, était-il apparent ou caché? Si la Cour arrive à la conclusion qu'il était apparent, aucune compensation n'est possible à moins de poursuivre votre inspecteur en bâtiments s'il n'avait décelé aucun vice.

«Par la suite, on dénonce le vice en envoyant une mise en demeure, par courrier recommandé ou par huissier, au vendeur», poursuit Me Cloutier. L'avocate suggère de joindre à l'envoi le rapport de l'expert. Enfin, très important: ne pas entreprendre les travaux de réparation avant que l'autre partie ait pu effectuer une contre-expertise ou ait renoncé à son droit de le faire.

Si on obtient une réponse, on peut entamer des négociations. En cas de règlement, la partie poursuivante doit signer une quittance indiquant que le problème est réglé et qu'elle renonce à tout droit de recours. «La quittance ne vise que le vice caché connu au moment du règlement», avertit Me Cloutier.

Sans réponse, on appelle alors son avocat et on sort son chèque! Selon Me Cloutier, il faut prévoir un minimum de 5000 \$ en frais d'avocat si la cause se rend jusqu'à la cour. Si les réclamations n'excèdent pas 12 000 \$,

mieux vaut se diriger vers la Cour des petites créances, où l'on peut réclamer jusqu'à 7000 \$.

Si vous obtenez gain de cause, le juge peut vous accorder une somme pour les frais de réparation, moins la dépréciation. Par exemple, un drain français brisé qui est âgé de 20 ans, dont la durée de vie moyenne est de 25 ans, ne vaut plus 15 000 \$. Le juge peut donc considérer son remplacement comme une amélioration. De toute façon, les travaux auraient été à refaire dans cinq ans. Par ailleurs, si le vendeur a délibérément caché le problème, le juge peut vous accorder en plus des dommages moraux, mais cette somme dépasse rarement 5000 \$.

Charles Tanguay, porte-parole de l'Union des consommateurs, rappelle que même en cas de jugement favorable, les frais d'avocat ne vous seront pas remboursés, sauf dans de rares exceptions. Et que, devant le tribunal, on assiste régulièrement à une guerre d'experts. «Ces frais peuvent dépasser les frais d'avocat», a-t-il déjà constaté.

«Dans un litige, il existe toujours une part de risque. Pensez-y bien avant d'entamer une poursuite, surtout si vos frais sont peu élevés», recommande l'avocate. De plus, les démarches juridiques peuvent s'étaler sur deux ans avant d'obtenir un jugement. Celui-ci sera exécutoire pendant 10 ans. ●

L'inspection de réception, à faire avec sérieux

DANIELLE BONNEAU

La Presse

Au printemps 2003, la Régie du bâtiment du Québec a mené une vaste consultation sur le Plan de garantie des bâtiments résidentiels neufs, en vigueur depuis le 1er janvier 1999. Un des constats: beaucoup de propriétaires auraient eu avantage à mieux connaître le programme. L'Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec (APCHQ), qui administre un des plans de garantie offerts aux acheteurs, réagit en publiant une série de quatre dépliants sur la question.

Le premier explique ce que couvre le plan de garantie des maisons neuves et ce qu'il ne couvre pas. Le deuxième, qui vient tout juste d'être lancé, s'intitule L'inspection de réception, une étape essentielle. Il est consacré à la fameuse inspection faite en compagnie de l'entrepreneur lorsque la maison est pratiquement terminée. Celle-ci se fait à l'aide d'une liste préétablie d'éléments à vérifier, qui n'est nullement exhaustive.

Cette visite est fondamentale et ne devrait pas être bâclée, rappelle Bruno Nantel, directeur de la Division des garanties de l'APCHQ.

«Il faut prévoir quelques heures pour faire le tour de la maison comme il faut, à l'intérieur et à l'extérieur, explique-t-il. S'il manque une main courante, si le comptoir de la cuisine n'est

pas celui qui avait été choisi ou si le plancher du salon est égratigné, il faut le noter. Il faut aussi indiquer les travaux à parachever. Mieux vaut être le plus précis possible. L'entrepreneur aura alors en sa possession un document décrivant clairement ce qui doit être fait ou corrigé.»

Les acheteurs devraient demander à l'entrepreneur de leur remettre la liste à l'avance afin de mieux se préparer, recommande la Régie du bâtiment du Québec sur son site Internet. C'est aussi dans leur intérêt de se faire accompagner d'un architecte, d'un ingénieur ou d'un technologue, ou encore d'une personne de leur entourage qui s'y connaît

en construction.

«L'inspection de réception signifie la fin des travaux et le début du plan de garantie, précise M. Nantel. Si cette étape est escamotée, les propriétaires auront peu de recours par la suite. Il faut être vigilant.»

Deux autres dépliants suivront sous peu. Ils seront réédités au début de 2005 et mis à jour lorsque des modifications seront apportées au Plan de garantie des bâtiments résidentiels neufs, selon les recommandations de la Régie du bâtiment du Québec. ●

www.gomaison.com
www.rbg.gouv.qc.ca

LAFRENIÈRE
MEUBLES

UN P'TIT DÉTOUR À MASKINONGÉ
\$\$\$ POUR LES MEILLEURS PRIX \$\$\$

GRAND CHOIX DE MOBILIERS DE CUISINE

Prix imbattables

Mobiliers de salon LA-Z-BOY

PLUSIEURS NOUVEAUX MODÈLES EN MAGASIN

Cuir et tissu

Grand choix de fauteuils

SOFA ET CHAISE LA-Z-BOY

1399\$ l'ensemble

Modèle Relaxon de EIRan

1359\$

LAFRENIÈRE
MEUBLES

88, rue Saint-Laurent
Maskinongé (819) 227-2223

PLAN MISE DE CÔTÉ
FINANCEMENT DISPONIBLE

À 20 minutes de Trois-Rivières, sortie 166 de l'autoroute 40, à gauche sur la 138, à droite, direction Saint-Justin.

Vous avez une nouvelle ?

Communiquez avec la rédaction du Nouvelliste!

376.2501

poste 276 (jour) poste 233 (soir)

redaction@lenouvelliste.qc.ca

Le Nouvelliste

LE JOURNAL D'INFORMATION RÉGIONALE

CARON ET GUAY
MANUFACTURIER DE PORTES ET FENÊTRES

Les vrais spécialistes depuis 1957

EN PORTES ET FENÊTRES

vous conseillent

LA NOUVELLE FENÊTRE PRESTIGE HT-1000

L'impressionnant résultat de deux générations et de 50 années d'expérience!

Caron et Guay inc. est fière d'annoncer l'arrivée de la toute nouvelle fenêtre à battants SÉRIE PRESTIGE HT-1000. Une fenêtre révolutionnaire conçue dans le but de satisfaire pleinement les consommateurs, désireux de se procurer un produit de qualité; l'impressionnant résultat de plusieurs années d'expérience!

Toutes les composantes de fabrication de la fenêtre HT-1000 sont de première qualité. Il n'y a aucune imitation dans ce système, comme on en voit trop souvent sur le marché des fenêtres au Québec.

Caractéristiques de la série HT-1000:

- Une fenêtre conçue à partir de la meilleure matière de poudre vierge de PVC, actuellement offerte en Amérique du Nord, lui donnant un fini ultra-blanc et très lustré.
- Design et esthétique exceptionnels.
- Nombre élevé de chambres d'air et épaisseur des parois de PVC totalisant plus de 2 mm.
- Moustiquaire d'extrusion d'aluminium et système de quincaillerie ultrarobuste.
- Coupe-froid de type «santoprene» qui procure à la HT-1000 une étanchéité parfaite, par temps très froid.
- Rendement énergétique élevé, attribuable à la grande rigidité de ses composantes et de son verre thermos, double ou triple.

Vous désirez obtenir un produit qui dépasse toutes les normes de l'industrie ?

Pensez Caron et Guay !

Nouvelle coupe de fenêtre Série Prestige HT-1000 (Publicité)

Estimation gratuite

Une qualité supérieure au meilleur prix!
Construction et rénovation

2003
Lauréat
argent
PME

2002
Lauréat
argent
PME

MÉRITE COMMERCIAL
DES JARDINS
2000

Jeune personnalité
d'affaires 2000

CARON ET GUAY une valeur sûre !

5530, boul. Jean-XXIII, 693-0101
Trois-Rivières 1 800 797-2459

(secteur Trois-Rivières-Ouest) RBQ: 2002-2580-25

www.caronetguay.com

Ca c'est du sport !

AVEC ROBERT MARTIN STEVE TURCOTTE PATRICK CHAUVETTE SERGE L'HERMITEUX

surveillez le cahier Les Sports

Le Nouvelliste

Pas comme les autres? Fiez-vous à Garaga pour vous différencier!

RDR
R & D ROUSSEAU

GARAGA EXPERTS

693-8645 • 293-6155

Nicolet et Trois-Rivières Métropolitain

LENDRE RBQ 1508-4256-01



Tourisme

Couleurs d'automne

JEAN-SÉBASTIEN GAGNON

(collaboration spéciale)

L'automne demeure un moment exceptionnel pour observer la nature, foulard au cou et le nez rougi, mais les joues baignées de soleil. Un tableau séduisant qui survient lorsque la chlorophylle s'efface sous le heurt des nuits fraîches et des dernières journées lumineuses.

On vous propose, à l'occasion de la saison des couleurs, les meilleurs trucs et astuces pour réussir de belles photos.

À vos appareils... partez!

Le scénario est classique: une belle journée d'automne, idéale pour essayer votre nouvel appareil photo. Vous prenez la clef des champs et mitraillez tout autour: moineaux, feuilles, montagnes, rivières.

Mais en rentrant à la maison, le résultat déçoit: des photos ternes, sans aucun souffle, banales. Qu'est-ce qui n'a pas fonctionné?

Pour Bernard Brault, photographe à *La Presse*, il faut d'abord avoir l'oeil averti. Ce qui signifie profiter des occasions qui se présentent à nous. «Devant un lac dont l'eau est calme, on peut jouer avec les effets de la réflexion. Même s'il pleut, ça ne veut pas dire que la photo est fichue. Des gouttes d'eau sur une feuille, par exemple, ça peut être intéressant.»

«Les bons clichés sont réussis par ceux qui se donnent la peine d'aller chercher des points de vue différents, explique son collègue Ivanoh Demers. Avoir le courage de grimper au sommet d'une montagne, d'un arbre ou d'une roche, c'est ce qui va donner une perspective originale. L'idée, c'est de trouver l'angle qui ne sera pas nécessairement le plus facile.»

«Je traîne toujours dans ma voiture des bottes de pêcheur, des sandales, des souliers et des vêtements de rechange, poursuit-il. Comme ça, s'il faut pour réussir une photo que je mette les deux pieds dans une rivière ou que je me couche dedans, je vais le faire.»



PHOTO: BERNARD BRAULT-LA PRESSE

L'automne est la saison rêvée pour prendre d'excellents clichés.

Et pourquoi ne pas effectuer quelques détours avant de se rendre à destination? «Si je vais à Trois-Rivières, par exemple, je vais emprunter le Chemin du Roi, mentionne Ivanoh. Ainsi, j'ai plus de chance de croiser quelque chose d'intéressant à photographier qu'en plein milieu de l'autoroute 40...»

Surtout, les deux experts suggèrent de multiplier les clichés. «Avec les appareils numériques, il n'y a plus de limite, remarque Bernard Brault. Il ne faut pas s'arrêter après une ou deux photos du même sujet.» Combien alors? Les photographes de *La Presse* prennent parfois jusqu'à 150 clichés avant d'être satisfaits.

Quant à la quincaillerie, un seul outil leur apparaît vraiment utile: le filtre polarisant.

«C'est ce qui permettra d'éliminer



PHOTO: BERNARD BRAULT-LA PRESSE

la petite brume qui apparaît sur les photos de paysage, explique Bernard Brault. Il augmente le niveau de saturation de la lumière, ce qui donne de plus belles couleurs, même au milieu de la journée.

«Quand on fait face à son sujet, le filtre polarisant est le plus efficace lorsque le soleil se trouve à 45 degrés.»

Enfin, on peut s'amuser à varier les objectifs, qu'il s'agisse d'un grand angle ou d'un téléobjectif.

«Avec une lentille macro, par exemple, on peut s'approcher énormément du sujet», dit Ivanoh Demers.

«Au point d'avoir le nez collé dessus. C'est important parce qu'en automne, il n'y a pas seulement les montagnes qui sont intéressantes. Une feuille, un insecte sur une fleur, n'importe quoi... Parce qu'une photo de paysage, c'est bien beau, mais s'il n'y a aucun sujet, c'est plate.»

clubvoyages^{INC} Super Soleil

Épargnez jusqu'à 800 \$ par couple grâce aux certificats-cadeaux AIR MILES^{MD}.

La seule agence qui offre des MILLES de récompense AIR MILES^{MD}. PLUS DE 106 AGENCES AU QUÉBEC

LOUISIANE TEXAS TENNESSEE

Du 3 au 24 avril 2005
Transport en autocar de luxe de Autobus Hélie
Plusieurs repas et visites inclus.



Fairmont le Manoir Richelieu
4 repas inclus
Taxes et pourboires inclus.
Prix à compter de 155\$ par personne

Acc. Denyse Drainville

SÉJOUR À ENGLEWOOD EN CONDO

Du 1^{er} au 30 novembre

Acc. par Réjeanne Proulx

Prix à compter de 1599 \$ en occ. quad.

EXCLUSIVITÉ RELÂCHE SCOLAIRE WALT DISNEY, ORLANDO

Parents et enfants

AUTOCAR :

26 février au 6 mars 2005

incluant : autocar de luxe Hélie, 8 nuits / 8 petits déjeuners, passe Park Hopper Walt Disney pour 5 jours, transferts vers les différents sites. Taxes et pourboires.

Prix à compter de 1019 \$/enfant

Acc. Denyse Drainville



Permis du Québec
Jeudi et vendredi : de 9 h à 21 h - samedi : de 10 h à 16 h
www.supersoleil.clubvoyages.com

Trois-Rivières
4190, boul. des Forges
Rue au Centre commercial Les Forges
Centre de Clientèle

374-1050

Cap-de-la-Madeleine
300, rue Barkoff
Galeries du Cap

379-7661



Centre d'hébergement pour itinérant(e)s et sans-abris.

LA SEULE ÉQUIPE VASCO ENTRE TROIS-RIVIÈRES ET LA TUQUE



Notre force, l'expertise de nos agents à votre service depuis 36 ans.

Prix compétitifs. Osez comparer. Consultez l'annonce VASCO pour découvrir nos produits vedettes.

SHAWINIGAN 577, 5^e Rue 536-4442
GRAND-MÈRE 758-B, 6^e Avenue 538-1786
Ouvert le samedi de 10 h à 16 h

Voyage VASCO BEAUMONT
L'Univers de la Croisière

Réservez en ligne dès maintenant : www.voyagevasco.com

Le sport à son meilleur

AVEC ROBERT MARTIN STEVE TURCOTTE PATRICK CHAUVETTE SERGE L'HEUREUX

surveillez le cahier Les Sports

Le Nouvelliste

Les festivals d'octobre

Ce n'est plus l'été, mais le mois d'octobre compte son lot de festivals avec l'arrivée des couleurs automnales.

Festival international de la galette de sarrasin de Louiseville
1^{er} au 10 octobre
(819) 228-9993

Festival international de la poésie (Trois-Rivières)
1^{er} au 10 octobre
www.fiptr.com

Artsmonie d'automne (Stoneham)
2 au 11 octobre
www.villestoneham.com/artsmonie.html

Rêves d'automne, Festival paysages en peinture (Baie Saint-Paul)
Jusqu'au 3 octobre
www.revesautomne.qc.ca

Festival d'automne Orgue et couleurs (Montréal)
Jusqu'au 3 octobre
www.orguecouleurs.com

Les saveurs d'automne à Knowlton
Jusqu'au 3 octobre
www.knowltonquebec.ca

Le week-end des couleurs (Saint-Donat/Lanaudière)
Jusqu'au 3 octobre
www.st-donat.com/week-end-couleurs.html

Festival des contes et des récits de la francophonie (Trois-Pistoles)
6 au 11 octobre
www.contes-recits.ca

Festival de l'oeil blanche (Montmagny)
7 au 17 octobre
www.festivaldeloie.qc.ca

Festival international Contes en Îles (Îles-de-la-Madeleine)
Jusqu'au 7 octobre
www.conteseniles.com

Festival de la canneberge de Villeroy
8 au 10 octobre
www.festicanne.ca

Festival de l'oeil des neiges (Saint-Joachim)
8 au 11 octobre
www.festivaldeloieedeseignes.com

Un ciel, un monde à Mouton village (Saint-Charles-sur-Richelieu)
9 et 10 octobre
www.coriolis.cc

Festival des couleurs de Brandon (Saint-Gabriel-de-Brandon)
Jusqu'au 10 octobre
www.festivaldescouleursdebrandon.com

International de l'art vocal de Charlevoix (Baie Saint-Paul, La Malbaie...)
Jusqu'au 10 octobre
www.art-vocal-charlevoix.com

Festival d'automne d'Owl's Head (Potton)
Jusqu'au 10 octobre
www.owlshad.com/fr/events.html

La grande virée des couleurs au Mont-Sainte-Anne (Beauport)
Jusqu'au 11 octobre
www.mont-sainte-anne.com

Tournée des 20 (Dunham, Frelighsburg)
Jusqu'au 11 octobre
www.art-t20.qc.ca

Un Massif de couleurs (Petite-Rivière-Saint-François)
Jusqu'au 11 octobre
www.lemassif.com

Festival international nouveau cinéma, nouveaux médias (Montréal)
14 au 24 octobre
www.fcmm.com

Montagne-Art (Saint-Hippolyte)
15 au 17 octobre
www.inter-actif.qc.ca/montagne-art

La flambée des couleurs (Magog, Orford)
Jusqu'au 17 octobre
www.orford.com/evenements

Panoramaduo d'lacote (Sutton)
Jusqu'au 17 octobre
www.montsutton.com

Festival des musiques sacrées de Québec
28 octobre au 7 novembre
www.festivalmusiquesacree.ca

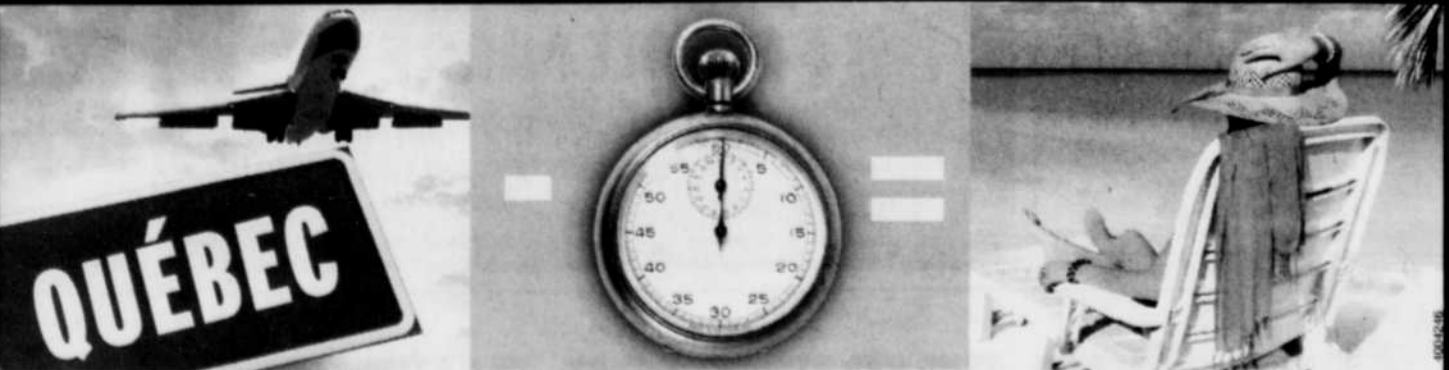
Voyages SEARS

En magasin 1 866 359-7327 .ca

Avec votre carte Sears
12 MENSUALITÉS ÉGALES, OU
sans intérêt*

VOYAGEZ MAINTENANT, PAYEZ PLUS TARD

*Offre réservée aux clients de la carte Sears. Les mensualités sont égales et sans intérêt. Les options de paiement sont disponibles à l'achat de vos vacances. Consultez votre conseiller Sears pour plus de détails. *Offre réservée aux clients de la carte Sears. Les mensualités sont égales et sans intérêt. Les options de paiement sont disponibles à l'achat de vos vacances. Consultez votre conseiller Sears pour plus de détails.



Vol direct Minimise le voyage Des vacances sans souci
CONSULTEZ-NOUS POUR PLUS DE DÉTAILS SUR LES VOLS DIRECTS DE QUÉBEC

Antilles de l'Ouest

Aller-retour de Miami

Voyager of the Seas • 7 nuits

15 janvier 05 • Cab. int./cat. N

1399 \$

116⁵⁸ \$ par mois

Vacances Transat

Holquin, Cuba

Grand Playa Turquesa

7 nuits • 7, 14, 21 janvier 05

Tout compris • Chambre

1469 \$

122⁴² \$ par mois

Vacances Transat

Puerto Plata, République dominicaine

Allegro Playa Grande

7 nuits • 7, 14, 21 janvier 05

Tout compris • Chambre supérieure

1459 \$

121⁵⁸ \$ par mois

Vacances Transat

Punta Cana, République dominicaine

LTI - Beach Resort Punta Cana

7 nuits • 13, 20, 27 janvier 05

Tout compris • Chambre

1739 \$

144⁹² \$ par mois

Vacances Transat



Tourisme

Des activités à la pelle

La Presse

On connaît les beaux coins en Mauricie où il est possible de profiter des belles couleurs de l'automne. L'île Saint-Quentin, le parc national de la Mauricie, le parc de la rivière Batiscan, etc. Mais faisons un survol de ce qu'il est possible de découvrir dans les autres régions.

CANTONS-DE-L'EST

Ici, le canard est à l'honneur. Le festival du lac Brome s'est transformé cette année en événement gastronomique. «Nous avons demandé aux restaurateurs de relever deux défis, explique le directeur général de Tourisme Cantons-de-l'Est, Alain Larouche. D'abord, comme figure imposée, ils doivent apprêter le canard à la saveur de la pomme, qu'elle soit en gelée, sous forme de cidre de glace ou de vinaigre. Ensuite, pour le style libre, ils ont à inclure dans leur menu un produit du terroir.» Près d'une trentaine de restaurants et d'auberges ont accepté le pari.

Toutes les fins de semaine, jusqu'au 17 octobre, le mont Orford met ses remontées mécaniques en marche et célèbre la «Flambée des couleurs» par des activités de tous genres: interprétation de la nature, exposition de produits régionaux, etc.

Le Parc national du Mont-Mégantic envisage la saison d'un point de vue astronomique. Cette fin de semaine, des randonnées guidées - de jour comme de nuit - et une soirée d'astronomie attendent les visiteurs.

Évidemment, la région appelle aussi à la balade en voiture sur des circuits bien identifiés grâce au panneau «Au gré des champs». Outre les fermes viticoles, une pléiade de productions jalonnent ces circuits, allant des viandes et gibiers aux produits de l'étable, des fleurs aux produits de la ruche.

Tourisme Cantons-de-l'Est: 1-800-355-5755

LANAUDIÈRE

Tourisme Lanaudière présente également, sur son site www.tourisme-lanaudiere.qc.ca, une échelle indiquant la progression des couleurs dans la région.

Importante région agricole, Lanaudière met en valeur son industrie rurale avec une carte des Chemins de campagne.

NEW YORK

3 jours, autocar, hôtel 4*, 3 repas, visites. (2) 339 \$ (3) 309 \$ (4) 279 \$
9 et 15 octobre, 3 décembre
Statue, Empire, tour de ville et plus

1 888 323-2244 Départ local / région
POLTOURS Yvette



PHOTO: SYLVAIN MAYER

L'automne est le moment idéal pour découvrir de nouveaux coins de la province.

gne qui répertorie les entreprises organisant des activités et des dégustations, toutes les fins de semaine jusqu'à l'Action de grâce.

À Saint-Donat, la saison des couleurs est une tradition avec deux stations de ski (La Réserve et Garceau) qui activent leurs remontées mécaniques pour l'occasion, des expositions d'art et des spectacles de musique traditionnelle jusqu'au 3 octobre.

La station Val Saint-Côme, quant à elle, fait la part belle aux activités de plein air grâce à un accès pour les vélos de montagne et la possibilité de rejoindre le Sentier national et ses 170 km de randonnée entre Saint-Donat et Saint-Zénon.

Tourisme Lanaudière: 1-800-363-2788

LAURENTIDES

«La dernière semaine de septembre et la première semaine d'octobre sont les meilleurs moments pour observer

les couleurs dans les Laurentides», explique Natalie Vachon, de l'Association touristique des Laurentides. Des expositions de voitures anciennes à Saint-Sauveur à la Fête du gibier et des vins à Tremblant, la région foisonne d'activités à saveur d'automne. Les télésièges des stations Saint-Sauveur, Chanteclerc et Tremblant permettent aussi de prendre de l'altitude sans dépenser trop d'énergie.

Toujours plus haut, le Festival des couleurs de l'APPA, à Mont-Laurier, propose une visite des montagnes de la région par la voie des airs. On peut aussi changer de perspective en montant à bord de bateaux de croisière sur les lacs des Sables, Mercier, Masson et sur la rivière des Outaouais.

Jusqu'au 6 octobre, le Parc national d'Oka présente «Au temps des Seigneuries», un voyage au cœur de l'histoire qui vous mènera de la Mission du lac des Deux-Montagnes au manoir Globensky, en passant par la visite du

plus vieux moulin à farine d'Amérique du Nord. Le tout couronné par un repas du terroir servi au Parc national d'Oka.

Association touristique des Laurentides: 1-800-561-6673

MONTÉRÉGIE

En Montérégie, l'automne se conjugue bien sûr avec la pomme sous toutes ses formes. La Route des cidres, par exemple, regroupe 14 cidreries sur tout le territoire de la Montérégie. On peut y découvrir pas moins de 60 variétés de cidres différents entre Hemmingford, Saint-Denis, Rougemont et Saint-Grégoire. Si vous les visitez toutes en une journée, prière de déterminer à l'avance qui sera le chauffeur désigné...

Mais la première région pour la production de pommes au Québec s'illustre aussi par ses fermes de poires et même de prunes: autant d'activités d'autocueillette qui se marient souvent avec visites guidées, dégustations et repas champêtres.

Tourisme Montérégie: 1-866-469-0069

CHARLEVOIX

Deux événements retiennent l'attention. D'abord, le Festival paysages en peinture, qui s'inscrit dans la tradition d'arts figuratifs à Baie-Saint-Paul. Jusqu'au 3 octobre, la ville se transforme en galerie à ciel ouvert avec, entre autres, une randonnée pédestre à travers le patrimoine artistique de Baie-Saint-Paul, de la sculpture en direct, des ate-

liers de perfectionnement et des rencontres avec des artistes.

Ensuite, le Massif de la Petite-Rivière-Saint-François ouvre ses portes tous les week-ends jusqu'au 9 octobre. Au programme, en plus des remontées mécaniques, des expositions de photos et de peinture, ainsi que de l'animation pour les tout-petits.

Association touristique régionale de Charlevoix: 1-800-667-2276

OUTAOUAIS

Une randonnée péinarde en train pour admirer le coloris autumnal? Le Train à vapeur Hull-Chelsea-Wakefield invite à la rêverie tout en longeant la rivière Gatineau. L'escalade à Wakefield permet aussi de pique-niquer ou de faire quelques eplettes.

Tous les dimanches, jusqu'au 17 octobre, il est possible de bruncher dès 10 h au Camp Fortune, situé au cœur du parc de la Gatineau. Un télésiège mène ensuite au sommet de la montagne pour une vue imprenable sur les paysages du parc.

Enfin, ceux qui n'ont pas peur des hauteurs s'aventureront dans la Forêt de l'Aigle, près de Maniwaki, où des sentiers suspendus sillonnent une magnifique pinède blanche. L'excursion, d'une durée de trois heures, parcourt 27 palissades et deux plateformes à une altitude variant entre 6 et 20 m.

Tourisme Outaouais: 1-800-265-7822

Conférence Croisière

Première partie
Comment faire un choix éclairé lors de l'achat de votre première croisière?

Deuxième partie
Vivez le charme d'une croisière à l'italienne dans les Antilles.

Découvrez la magie de Disney!

Journée portes ouvertes
le 8 octobre de 11 h 30 à 19 h 30
sur rendez-vous seulement.

Préparez votre voyage à Walt Disney World en prenant rendez-vous avec notre spécialiste de Walt Disney.

CAA Voyages
www.caaquebec.com

Informez-vous sur la promotion Disney et, de plus, recevez un cadeau-surprise lors de votre réservation!
Permis du Québec

(819) 376-9394
4450, boul. des Forges
Trois-Rivières

DÉPARTS DE GROUPES EXCLUSIFS
CROISIÈRE CARNIVAL LEGEND
8 jours dans les Caraïbes (vol en sus) 6 janvier **899 \$**

IBEROSTAR DAIQUIRI Cayo Guillermo **** 1 sem: 1309 \$	BARCELO MONTELMAR Nicaragua 4 **** 1 sem: 1459 \$
12 février 2 sem: 1899 \$	24 février 2 sem: 1899 \$
EL SENADOR Cayo Coco **** 1 sem: 1449 \$	VILLA COJIMAR Cayo Guillermo *** 1 sem: 1099 \$
12 mars 2 sem: 2099 \$	17 mars 1 sem: 1099 \$

Prix par personne en occupation double taxes incluses.

SAUVEZ DES \$\$\$ SUPER PROMOTION « RÉSERVEZ TÔT » SAISON HIVER 2004-2005

- VOYAGES MICHELINE MOREAU - VOYAGES BELLE-MER
Saint-Tite, 365-5162 Yamachiche, 296-3203
- VOYAGES REVASOL INC. - VOYAGES QUÉBEC OUTRE-MER
Trois-Rivières, 691-1533 Shawinigan-Sud, 537-3778

Permis du Québec

Balade Gourmande et Marché de produits régionaux

Les 2, 3, 9 et 10 octobre 2004, entre 11 h et 16 h.
Trajet : 65 Km • Temps approximatif : 4 heures

ENTRÉE GRATUITE

Panier au bras, partez à la découverte d'entreprises agroalimentaires uniques à la région des Bois-Francs. Durant le trajet, faites un arrêt auprès de ces artisans culinaires pour déguster et faire provisions de leurs produits finement transformés selon des procédés originaux. Ce circuit champêtre vous propose des kilomètres de plaisir à parcourir seul, en couple ou en famille sur des routes hautes en couleur, bordées des plus beaux paysages des Appalaches. Apportez votre glacière... Pour vous aider, tout au long du circuit, des panonceaux de signalisation vous indiquent le trajet à suivre.

1 Marché de produits régionaux

100, chemin du Mont Arthabaska, Victoriaville
(819) 357-1756
Principale porte d'entrée du circuit, le Pavillon Arthabaska se transforme en marché où des producteurs agroalimentaires et artisans vous attendent pour vous présenter le secret de leur art. Au sommet du Mont Arthabaska, le site offre une vue imprenable sur Victoriaville et sa région.
VENTE DE PRODUITS, BISTRO, TERRASSE ET RANDONNÉE PÉDESTRE.

10 Verger des Frères du Sacré-Cœur

Pommes et produits transformés
905, boul. Bois-Francs, Victoriaville
(819) 357-1937

9 Brûlerie des Cantons

Grande variété de cafés
4, rue Beauchesne, Warwick
(819) 358-9177

8 Fromage Côté

Comptoir fromager
80, rue Hôtel de Ville, Warwick
(819) 358-3300

2 Le Rucher de la montagne

Miellerie artisanale
6500, rang Hince, Chesterville
(819) 382-2656

3 Fromagerie Tournevent

Artisan du chèvre québécois
7004, rang Hince, Chesterville
(819) 382-2208

4 Érablière La Josiane

Cabane à sucre familiale
104, rang Des Cormiers, Saint-Rémi-de-Tingwick
(819) 359-3025

5 Fromagerie La Bergère

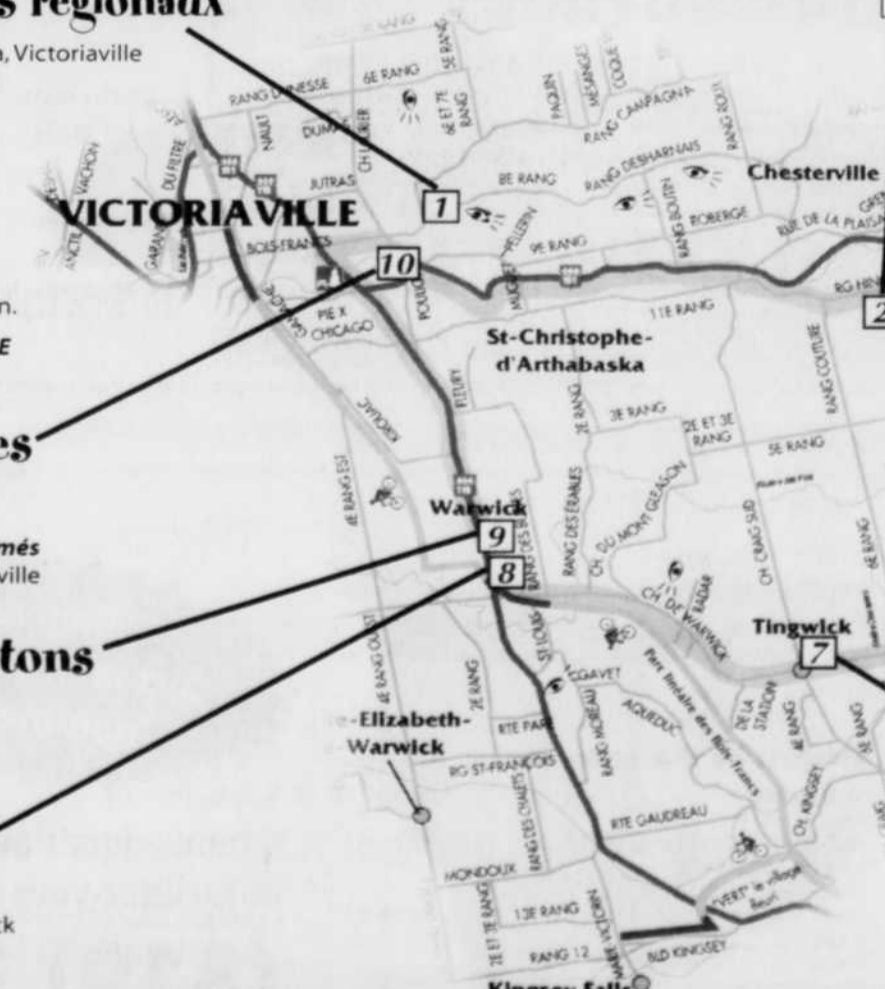
Fromage de brebis au lait cru
130-A, 10^e Rang, Saint-Rémi-de-Tingwick
(819) 359-2568

6 La Jambonnière

Charcuterie artisanale
2, Chemin de Wotton, Saint-Rémi-de-Tingwick
(819) 359-3700

7 Multi-Brasses micro brasserie

Bières aux saveurs régionales
1209, rue Saint-Joseph, Tingwick
(819) 359-3887



COMMANDEZ LE DÉPLIANT ET CONSULTEZ LA PROGRAMMATION DÉTAILLÉE DE L'AUTOMNE DANS LES BOIS-FRANCS
sans frais : 1-888-758-9451 ou (819) 758-9451 www.tourismeboisfrancs.com

Merci à nos partenaires : Cascades • Promutuel Bois-Francs • Claude Bachand, député d'Arthabaska • Société coopérative agricole des Bois-Francs • Passion Rock 101.9

Le fossé des générations



**VOYAGE
DANS
LE
TEMPS**

FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

Retour aux années 1830. À Trois-Rivières, les soupers de famille les plus animés se déroulent à la table des Hart. Bien sûr, tous les convives sont juifs, instruits et ambitieux, mais aussi profondément divisés. D'un côté, les plus vieux sont «collés» au pouvoir britannique, qui a permis l'enrichissement de la famille. D'autre part, les plus jeunes prétendent qu'il faut évoluer avec le peuple et faire confiance à Papineau.

Venez donc rencontrer ces hommes qui affichent leurs opinions.

Commençons par l'original de la famille, l'oncle Moses. Il est ouvertement anti-catholique et anti-français, mais on aurait envie de dire aussi «anti-juif», puisqu'il a publié un livre dans lequel il ne prône rien de moins qu'une nouvelle religion... Et puis voyez l'oncle Benjamin, un loyaliste qui supporte la Grande-Bretagne, mais qui cultive un fort penchant pour la jeune république des États-Unis. Il envoie ses enfants étudier là-bas et signera un jour un manifeste qui réclame l'annexion du Canada aux États-Unis... Rencontrez ensuite l'oncle Ézéchiel: il avait été élu député de Trois-Rivières en 1807, mais les parlementaires canadiens-français l'ont

empêché de siéger. Ils prétextaient ses origines juives, mais en fait ils voulaient seulement enlever une voix au parti d'en face, qui supportait le gouvernement colonial. Comme on peut le constater, Ézéchiel et ses frères ont toujours gardé leurs distances vis-à-vis la majorité catholique et française de notre région.

En face d'eux, voici au contraire la génération des neveux qui ont commencé à s'intégrer à la société canadienne-française, au point de soutenir la cause du Parti patriote. En 1836, ces jeunes audacieux vont aller jusqu'à inviter Louis-Joseph Papineau à un souper de famille, ce qui va déplaire à la petite communauté anglophone de Trois-Rivières. Dans le même esprit, en juillet

1837, les frères Adolphus-Mordecai et Samuel-Bécancour Hart vont participer à la grande assemblée patriotique de Yamachiche et accepter un poste au sein du Comité permanent patriote de Trois-Rivières. L'année suivante, le même Adolphus-Mordecai Hart, qui a fait son droit, va défendre le poète trilingue Guillaume Barthe, accusé d'avoir encouragé la rébellion par ses écrits. D'autres frères et cousins Hart de la même génération vont soutenir les Patriotes, à Montréal et à Québec.

Il faut dire que les jeunes Hart ont remporté une grande victoire en 1832: avec le soutien de Papineau, ils ont fait reconnaître l'égalité des droits des Juifs du Bas-Canada et, dès l'année suivante, Samuel-Bécancour Hart devenait juge

de paix à Trois-Rivières, ce qui constituait une première dans notre pays. L'émancipation des Juifs allait être confirmée par un comité de la Chambre d'assemblée du Bas-Canada, présidé par le docteur René Kimber, député patriote de Trois-Rivières.

Pour compléter ce portrait de famille, rappelons une anecdote qui en dit long. Vers 1790, Moses Hart avait rêvé de changer le nom du village de Nicolet pour «Hartsville». Le changement ne s'est jamais fait, et c'est au contraire le neveu de Moses Hart qui a pris le nom d'une seigneurie de chez nous: «Samuel-Bécancour». Finalement, les Hart ont peut-être conquis la région, mais, en retour, on peut dire qu'ils ont aussi été conquis par la région. ●

C'ÉTAIT HIER



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



Rue Principale, Saint-Élie

Saint-Élie-de-Caxton est un village pittoresque de la Mauricie. Cette photo du début du XXe siècle nous montre la rue principale bordée de très beaux arbres.



Le calvaire, Saint-Élie

La ressemblance observée par le bon Père Frédéric entre la colline de Saint-Élie et le mont des Oliviers à Jérusalem est à l'origine de l'érection du calvaire de Saint-Élie, en 1895. Cette photo prise en mai 1954 nous fait voir le Calvaire ainsi qu'une partie de la municipalité.



Le pont, Grand-Mère

Vers 1930, au temps où cette photo a été prise, le magnifique pont suspendu de Grand-Mère était un pont à péage. Il le fut de juin 1929 à mai 1944. On peut d'ailleurs apercevoir le poste de péage à l'entrée du pont.



Forges de l'Islet, Notre-Dame-du-Mont-Carmel

Cette photo a été prise en 1870 par George McDougall. Il s'agit des Forges de l'Islet établies à Notre-Dame-du-Mont-Carmel en 1856.



www.caaquebec.com

Votre seule destination pour préparer votre voyage!

Voyages CAA-Québec vous offre une gamme variée de services permettant de préparer avec facilité un séjour au Québec, au Canada ou à l'étranger. Des conseillers en voyages sont à votre disposition pour vous aider à bien planifier tous vos déplacements.

- Croisières et voyages de groupe
- Réservation d'hôtels et location de voiture
- Forfaits Sud, Europe, Québec, Canada ou États-Unis
- Formulaire et photos pour passeport
- Permis de conduire international
- Assurance voyage
- Tracé routier personnalisé** TripTik®
- Spécialiste des produits Walt Disney World
- Documentation touristique**
- Service d'immatriculation: renouvellement d'immatriculation, permis de conduire, assurance-maladie et transfert de propriété

**Services exclusifs aux membres CAA-Québec!



Spéciaux d'automne

PUERTO VALLARTA Canto Del Sol Plaza Vallarta 4* départs du 4 nov. au 9 déc. (jeudi).....	1195 \$
VARADERO Sol Palmeras 4* départs du 29 oct. au 17 déc. (vendredi).....	1255 \$
HOLGUIN Club Amigo Cameleon, bungalow 3* départs du 5 nov. au 10 déc. (vendredi).....	999 \$
PUERTO PLATA Allegro Playa Dorada 3* départs du 6 nov. au 11 déc. (samedi).....	1239 \$

Départs de janvier

VARADERO Palma Real 4* départs 7, 14, 21 janv.	1175 \$
NUEVO VALLARTA Decameron Los Cocos 3* départs 6, 13, 20 janv.	1165 \$
CANCUN Melia Turquesa 4 1/2* départs 14 et 21 janv.	1839 \$
PUNTA CANA Club Golden au Bahia Principe 5* ,suite junior départs 18 et 25 janv.	1949 \$

Prix par pers. en occ. double taxes incluses. Prix à partir de pour des séjours d'une semaine en tout inclus. Prix sujets à changement sans préavis. Applicable pour les nouvelles réservations à partir du 18 septembre. Frais de dossier du grossiste inclus. Places limitées. Permis du Québec

Évadez-vous vers le Sud et profitez de notre promotion **Réservez tôt!**

Réservez votre forfait Sud avant le 30 novembre 2004 et obtenez **100 \$ en chèque-cadeau CAA-Québec (par couple)***

De plus, réservez un forfait Sol Meliá Cuba et obtenez ce magnifique peignoir d'une valeur de 100 \$.*

Sol Meliá CUBA VACANCES transat

* Certaines conditions s'appliquent

Bienvenue aux membres et aux non-membres!

Communiquez avec l'un de nos agents et facilitez-vous la vie!

(819) 376-9394
4450, boul. des Forges

3027097



Les prunes «soumises à la flamme»

ROBERT BEAUCHEMIN
La Presse

Les prunes se traitent merveilleusement bien en cuisine. Et pour citer Daniel Pinard qui me disait cette semaine qu'à l'instar des bleuets, «elles se réveillent et trouvent leur vérité quand on les soumet à la flamme», les prunes offrent des possibilités presque illimitées d'idées culinaires. En voici quelques-unes des antipodes, de la Géorgie et de la Chine.

Tkemali (sauce aux prunes aigres)

Il est parfois difficile de déterminer si une prune est sucrée. Mais une chose est certaine, il est facile d'en trouver des aigrettes puisqu'elles sont souvent cueillies avant maturité. Si c'est le cas, voici une superbe recette de sauce tirée d'un livre de Paula Wolfert sur la cuisine de l'est de la Méditerranée et qui se prête à merveille au poulet rôti ou grillé aussi bien qu'au poisson et à la viande. Les Géorgiens en mettent sur un plat de haricots rouges écosés (ou borbotti qu'on trouve beaucoup sur les étals des marchés ces jours-ci, profitez-en).

Ingrédients:

900 g (2 lb) de prunes noires ou rouges, pas complètement mûres
1 tasse d'ail écrasés dans un mortier avec un peu de sel marin
1 tasse de feuilles de coriandre fraîches
1 c. à soupe de feuilles de menthe fraîches
1 c. à soupe d'aneth frais
1/2 c. de c. à thé de paprika hongrois fort
Sel et sucre au goût ou le jus d'un demi citron

Préparation:

1- Dans une casserole, mettez les prunes entières avec deux tasses d'eau. Amenez à ébullition et laissez cuire très doucement jusqu'à ce que les prunes se



PHOTO: BERNARD BRAULT-LA PRESSE

Les prunes se traitent merveilleusement bien en cuisine.

décomposent complètement (environ 20-30 minutes). Filtrez doucement et laissez refroidir la purée de prunes obtenue. Gardez précieusement l'eau de cuisson.

2- Une fois la pulpe refroidie, retirez les noyaux et passez à la moulinette et à la passoire pour retirer les débris. Mettez cette purée dans un robot avec l'ail en purée, les herbes et le paprika. Pulsez une dizaine de fois jusqu'à l'obtention d'une belle texture fine. Remettez cette purée dans un poêlon et amenez à ébullition lentement. Dès que ça bout, éteignez le feu et allongez avec deux tasses du liquide de cuisson réservé et mélangez bien. Ajustez l'assaisonnement avec du sel, du sucre ou du jus de citron selon que les prunes sont trop ou pas assez sucrées. Mettez dans des pots et laissez reposer au frigo jusqu'à deux journées complète avant d'utiliser.

Sauce aux prunes chinoises

Vous avez bien lu. Voici l'une des

recettes de la fameuse sauce qui sert à condimentier les egg rolls, les côtes levées et le porc laqué de nos quartiers chinois. Dans cette version, on utilise des prunes fraîches plutôt que les prunes chinoises conservées dans le sel. Avec, selon moi, de meilleur résultat.

Ingrédients:

450 g (1 lb) de prunes
2 c. à soupe de bon vinaigre de riz
1 c. à soupe de sucre de canne ou de sucre de palme
1 c. à soupe d'oignons émincés
1 c. à thé de gingembre frais râpé
1 c. à thé de piments rouge fort émincé ou à défaut, de poudre de chili
1 gousse d'ail émincée

Préparation:

1- Mettez les prunes dans un peu d'eau et amenez à ébullition. Laissez mijoter jusqu'à ce que les prunes se décomposent. Ajoutez le reste des ingrédients et laissez cuire de 5 à 8 minutes. Retirez du feu et laissez bien refroidir pour que les parfums se mélangent bien. Passez au robot et empochez.

Filet de porc sauté dans la sauce aux prunes fraîches

Cette recette cantonaise fait un bel usage de la sauce aux prunes qui sert à enrichir la sauce plutôt que de servir de condiment.

Ingrédients:

450 g de filet de porc (1 lb) coupé en cubes
1 c. à soupe d'huile d'arachide ou de pépins de raisin
1/2 de tasses de sauce aux prunes (recette précédente)
1/2 de tasse d'eau
1 ou 2 échalotes françaises, émincées
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 c. à soupe de sauce soja légère
1 c. à soupe de vin de riz (ou de xérès sec)
1 c. à soupe de sucre de canne brun (ou de cassonade)
1 c. à thé d'huile de sésame
1 gousse d'ail émincée

Préparation:

1- Mettez dans une jarre la fécule de maïs, la sauce soja, le vin de riz, le sucre de canne, l'huile de sésame et l'ail. Mettez les cubes de porc dans la jatte et laissez mariner de 30 minutes à 1 heure.

2- Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok. Ajoutez les cubes de porc que vous aurez préalablement retirés de la marinade. Faites sauter jusqu'à ce que la viande soit bien brunie. Ajoutez la sauce aux prunes, l'eau et les échalotes. Amenez à ébullition et couvrez. Laissez mijoter doucement pendant 15 minutes jusqu'à ce que le porc soit bien cuit.

3- Rajoutez la marinade réservée, et amenez à ébullition en brassant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirez du feu et servez avec du riz vapeur.

Torte aux prunes

Si vous ne le savez pas encore, les peuples du nord de l'Europe adorent les prunes et leur réservent de très belles recettes dans leur répertoire. En voici une qui serait d'origine allemande mais que l'on peut trouver aujourd'hui de Varsovie à Ljubjana.

Ingrédients:

1 c. à soupe de sucre de canne
1/2 tasse de beurre non-salé
1 tasse de farine à pâtisserie
1 c. à thé de poudre à pâte
Une pincée de sel
2 oeufs
12 prunes italiennes ou de Damas, coupées en deux, dénoyautées
Sucre de cannes, fin
Jus de citron
1 c. à thé de cannelle

Préparation:

1- Faites une crème avec le beurre et le sucre en fouettant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine (préalablement tamisée avec la poudre à pâte et la pincée de sel) en pluie tout en continuant à mélanger. Ajoutez l'oeuf et fouettez de nouveau. Alternativement, vous pouvez tout faire au robot du moment que vous ne mettez pas à grande vitesse continue, mais que vous pulsiez pendant que vous ajoutez la farine et l'oeuf.

2- Mettez la pâte obtenue dans un moule à charnière ou un moule à cake, beurré et fariné. Placez les moitiés de prunes du côté de la chair tout autour du moule, directement sur la pâte. Saupoudrez de sucre directement sur les peaux des prunes, nappez d'un peu de jus de citron et saupoudrez de cannelle. Faites cuire dans un four préchauffé à 350 F pendant environ

1 heure. Servez tiède avec de la crème glacée à la vanille ou nappé d'un trait de crème épaisse à 35 %.

2003 toujours d'actualité



CHRONIQUE DES VINS
JACQUES BENDIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Le millésime 2003, très chaud et même torride à peu près partout en Europe, très sec également, reste un sujet d'actualité. Car il a donné des vins... dont on ne sait trop encore à quoi ils ressembleront.

Les meilleurs, en effet, notamment du Bordelais et de la Bourgogne, sont encore en fûts, et c'est seulement quand ils auront été embouteillés, puis commercialisés, qu'on pourra s'en faire une idée exacte.

Chose certaine, comme ne manquent pas de souligner tous les viticulteurs qu'on interroge à ce sujet - français et italiens, entre autres -, 2003 a causé des maux de tête à bien des producteurs...

L'un des plus grands problèmes fut sans aucun doute le manque d'eau - appelé souvent le stress hydrique, en jargon technique.

Les vieilles vignes, aux longues racines plongeant profondément dans le sol, jusqu'à quelques dizaines de mètres parfois, pouvaient fort bien se défendre, en allant s'abreuver à même la nappe phréatique.

Les plus jeunes vignes, aux racines courtes, souffrirent, elles, terriblement de la chaleur et du manque d'eau.

Même chose pour les vieilles vignes, mais nourries en abondance d'engrais. Car, en pareil cas, les racines restent en surface, puisqu'elles y trouvent de quoi se nourrir.

Or, chose grave pour la vigne, des chaleurs excessives font que celle-ci est alors frappée comme de... catalepsie, elle cesse d'être active, les fruits ne mû-

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

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

rirent plus. Il y a blocage des maturités, dit-on alors.

Manifestement, beaucoup de vignobles partout en Europe ont été aux prises avec ce problème en 2003.

Autre complication, qui aggrave les choses: pour se défendre, les pieds de vigne, qui sont des êtres vivants (on l'oublie!), puisent alors de l'eau dans les fruits, afin de ne pas mourir de soif, comme l'expliquait la semaine dernière Philippe Mark, directeur export de Casa Girelli, d'Italie, à l'occasion d'une dégustation des vins de cette maison.

Résultat de tout cela: privés d'eau, les raisins ont tendance à se dessécher, des odeurs et des saveurs de cuits se développent. Et par crainte de voir son vin irrémédiablement gâté par ces arômes, le viticulteur vendange alors aussitôt, avant même que toutes les composantes, dont les tannins, aient atteint leur maturité.

C'est ce qui explique, dit-on, que

des 2003 soient déséquilibrés, très colorés, mais rugueux.

Enfin, on estime que, règle générale, ce sont les vignobles aux sols argileux, au grand pouvoir de rétention de l'eau, qui ont donné les meilleurs vins.

Un vin de Primitivo

Vin des Pouilles, au sud de l'Italie, le Puglia 2002 IGT Primitivo Canaletto, élaboré avec du Primitivo - longtemps considéré, mais à tort, comme l'ancêtre du Zinfandel de Californie, soit dit en passant -, d'un grenat qui reste bien transparent, est un vin au bouquet de fruits noirs qui plaît... instantanément. À cause de son fruit, mais aussi en raison des nuances boisées-épicées bien présentes, sans qu'elles soient excessives, qui lui viennent de son élevage en fûts de chêne américain.

Moyennement corsé, on retrouve, en bouche, les mêmes arômes de fruits noirs, avec des tannins tendres, aimables. Bref, il a du charme. Noté trois étoiles, ce qui est peut-être un peu trop généreux...

C, 597021, 14,95 \$, ★★★ \$(S), à boire, 1-2 ans.

Bourgogne 2002 J. Moreau & Fils

Bourgogne rouge au bouquet de volume moyen, typé sans qu'il le soit beaucoup, plutôt léger, peu tannique et néanmoins un brin astringent. Correct, mais cher.

S, 917336, 18,20 \$, ★★ \$\$, à boire, 1 an.

Bordeaux Supérieur 2001 Château Sainte Marie

Bordeaux rouge peu corsé, souple lui aussi, au bouquet et à l'après-goût marqués par des notes fumées rappe-

lant... les arômes d'aliments fumés. Bien, sans plus.

C, 556274, 16,95 \$, ★★ \$\$

Côtes de Beaune Villages 2001 Joseph Drouhin

Bourgogne rouge au joli bouquet, délicat, bien typé. Mais, en bouche, austère à cause de ses tannins, lesquels ont quelque chose de dur, à mon sens.

S, 10264886, 26,95 \$, ★★(*) \$\$\$, à boire, 1-2 ans?

Jurançon sec 2002 Chant des vignes Domaine Cauhapé

Vin blanc singulier, au bouquet exubérant, comme musqué, aux arômes comme de concentré de Sauvignon blanc. Élaboré avec un cépage peu connu (le Gros Manseng), c'est un vin ample, très goûteux, juste assez acide, qui tiendra tête à des plats aux saveurs relevées.

S, 10256675, 25,80 \$, ★★★ \$\$\$ (S), à boire, 1-2 ans? ●

Vous avez une nouvelle ?

Communiquez avec la rédaction du Nouvelliste !
376.2501
poste 276 (jour) poste 233 (soir)
redaction@lenouvelliste.qc.ca

Le Nouvelliste



RICARDO



UN RENDEZ-VOUS TOUJOURS AUSSI GOURMAND du lundi au vendredi à 11h

UNE PRODUCTION LA PRESSE télé

Le Baron
Steak Bar

Notre table

Les entrées de 2,95\$ à 7,50\$

- Salade César aux asperges
- Mousseline de foie de volaille au porto, confiture de carottes et compotée d'oignons
- Crème de champignons gratinée
- Feuillantine d'escargots au pesto
- Noix de pétoncle aux poireaux confits
- Cassolete de moules au curry et avocat acidulé
- Aumônière de brie et tomates confites
- Salade de meudun

Les viandes de 12,95\$ à 27,95\$

- Taux-filet 10 oz - 12 oz
- Contre-filet 8 oz - 10 oz
- Filet mignon 6 oz - 8 oz
- L'émincé de bœuf aux trois poivres
- Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande, marinées (3)
- Brochette de poulet de grain orange et moutarde
- Langue de porc aux tomates séchées

Poissons et fruits de mer à partir de 15,95\$

- Dorade de saumon frais de l'Atlantique 8 oz
- Brochette de pétoncles et crevettes
- Sauces au choix : maison, armagnac, aux poivres, au bleu et porto, béarnaise

Ouvert du mardi soir au samedi soir

3600, boul. Royal
Trois-Rivières-Ouest
HÔTEL du Roy
379-3232

Capitale de Taiwan - Dialecte.
21. Anglais, c'est un hautbois alto



Design et décoration



DÉCORER POUR L'ESPOIR

Des chambres qui réconfortent



LISE ROMPRÉ COLLABORATION SPÉCIALE
lise.rompre@tr.cgocable.ca

Tous et chacun sont conscients de l'importance de l'utilisation de la couleur comme élément pouvant influencer nos humeurs et états d'âme. Cette influence prend toute sa signification lorsque la couleur est utilisée pour embellir l'environnement de personnes atteintes du cancer.

Le mois d'octobre étant le mois de la sensibilisation au cancer du sein, Benjamin Moore vous invite à participer à son événement «Décorez pour l'espoir» afin d'amasser des fonds pour appuyer la recherche sur le cancer du sein.

«Durant tout le mois d'octobre, pour chaque contenant 3,79 litres vendu de peinture latex ou alkyde de la Collection Benjamin Moore, la compagnie et son détaillant s'engagent à remettre 2 \$ à la Société canadienne du cancer pour soutenir la recherche sur le cancer du sein», explique Francine Alepin, directrice du design et de la couleur chez Benjamin Moore.

En plus de la contribution monétaire, la compagnie désire agréablement le séjour des patients de la Maison de la société, utilisée par les patients provenant de l'extérieur et suivant un traitement dans un des centres de radiothérapie montréalais. Ils ont donc aménagé quelques pièces toutes aussi chaleureuses les unes que les autres.

La chambre «Chez soi»

«Nous avons voulu une chambre confortable, apaisante et qui plairait à une clientèle élargie», continue Mme Alepin. Le mobilier existant a été placé différemment, la couleur principale (bleu majestic) ajoute de l'éclat à la pièce. Le décor a été complété avec l'application du Glacis Metallix à l'aide d'un coup de pinceau ou de chiffon sec, reprenant ainsi les motifs carrés utilisés sur le lit.

La chambre «Salon»

Une autre pièce, dont la configuration pourrait rappeler un petit salon ou même un bureau, a été aménagée dans une ambiance chaleureuse et reposante, un endroit invitant agrémenté par des textures nombreuses mais souples.

Les designers de BM ont mis sur des couleurs sobres, intemporelles. Le plafond en stuc a été peint avec la couleur Papyrus et les murs, avec la couleur Nomade. Les stores ont été changés et d'élégants rideaux, faciles à ouvrir, camouflent et habillent les murs. Les chaises ont aussi subies une cure de rajeunissement grâce à leur tissu: rayures joyeuses sur le dossier et velours de l'assise rappelant la teinte des murs.

Donc, en achetant leurs produits, nous encourageons les marchands de peinture BM qui aident à subventionner la recherche sur le cancer, tout en profitant d'une heureuse métamorphose de nos pièces. La plupart des items utilisés dans ces décors sont disponibles dans les boutiques signatures Benjamin Moore. Visitez le site www.benjaminmoore.ca pour connaître les adresses des détaillants de votre région. ●

Lise Rompré est enseignante de Design intérieur au Cégep de Trois-Rivières.

AVANT



Chambre-salon aux allures plus sophistiquées quoique sobre. Le plafond de stuc a été repeint avec la couleur Papyrus et les murs de couleur Nomade. L'ajout d'élégants rideaux apporte une touche intemporelle au décor. Belle réussite des coloristes de Benjamin Moore!

APRÈS



AVANT



Chambre aux murs repeints de la couleur Melon sucré, disposition du mobilier de façon à délimiter la zone repos et lecture, deux éléments qui contribuent au confort de l'utilisateur.

APRÈS



«Tous et chacun sont conscients de l'importance de la couleur comme élément pouvant influencer nos humeurs et états d'âme»

L'application de Glacis Metallix sur une section de mur apporte une toute autre dimension à cette chambre aux couleurs gaies. Le Bleu majestic des murs contribue à donner l'ambiance confortable et apaisante recherchée.

AVANT



APRÈS



Flash Tanguay

NOUS
PAYONS
LES 2 TAXES

sur toute la marchandise

2 derniers jours

Magasinez en ligne:
www.tanguay.ca

TANGUAY

Livraison et service gratuits
à la grandeur de la province

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

* Nous payons l'équivalent des deux taxes (TPS et TVQ) sur toute la marchandise. Non cumulable à une autre promotion. PAYABLE AU COMPTANT. Cartes de crédits acceptées. En vigueur pendant un temps limité. Détails en magasin.

Du cuivre pour réchauffer l'innox de la cuisine

DANIELLE BONNEAU
La Presse

L'innox règne comme jamais dans la cuisine. Mais il ne fait plus l'unanimité. D'autres métaux comme le cuivre, le bronze et le chrome parent désormais de petits appareils électriques et des robinets. Le but recherché? Briser l'uniformité et ajouter un peu de chaleur dans la pièce.

Aux États-Unis, KitchenAid mise sur le chrome métallique et le cuivre dans sa gamme de petits appareils électriques. Sunbeam privilégie plutôt le chrome brossé, le cuivre, le rouge et le bleu métalliques dans sa collection de produits Oster. Par contre, au Canada, les deux compagnies se contentent de mettre en marché des produits en inox, le fini encore le plus populaire.

«Les consommateurs cherchent à personnaliser leur cuisine, constate Mary Ann Knaus, vice-présidente principale au marketing chez Sunbeam. Ils peuvent le faire à peu de frais en y intégrant de petits appareils électriques qui reflètent leurs goûts.»

Aux amateurs de couleurs toniques, KitchenAid offre de petits appareils rouge vif, tangerine, bleu cobalt et jaune. Aux autres, elle propose l'innox et le chrome métallique, un fini conçu exprès pour accompagner la gamme d'appareils électroménagers Pro Line de la multinationale.

«L'innox s'agence avec tout, dit Laura Wild, directrice du marketing des produits portatifs chez KitchenAid. Les consommateurs peuvent être aussi créatifs qu'ils le désirent.»

Lorsque vient le temps d'aménager la cuisine, chaque détail compte, remarque Mathieu Thériault, coordonnateur du marketing chez Corbeil Électroménagers, le seul magasin à offrir le batteur sur socle en cuivre de KitchenAid, à cause de son prix élevé (650 \$).



PHOTO: MOEN CANADA

Les robinets se marient avec les casseroles en cuivre et ajoutent un peu de couleur dans la cuisine.

«Même les ustensiles sont devenus des objets décoratifs, précise-t-il. Rien n'est laissé au hasard.»

Moen suit aussi la tendance et propose trois modèles de robinets en cuivre.

«Dans les nouvelles cuisines immenses, les robinets en cuivre offrent un beau contraste, explique Ted Harrison, directeur du développement des marques chez Moen Canada. Leur fini est doux et s'agence très bien avec les casseroles et la quincaillerie en cuivre, de même qu'avec les armoires en bois.»

En ce qui concerne les appareils électroménagers, toutefois, l'innox demeure privilégié. KitchenAid a tenté de vendre des réfrigérateurs bleu cobalt, au début de la décennie, sans grand succès.

«Les consommateurs ont eu peur que leur appareil se démode, se rappelle Daniel Lopez, représentant à la Maison Éthier, à Saint-Basile-le-Grand. Par ailleurs, il n'y avait pas de cuisine ni de lave-vaisselle assortis. Or, les clients désirent que tout, dans leur cuisine, soit coordonné.»

De plus en plus abordables, les appareils en inox sont maintenant offerts dans toutes les gammes de prix. «Tout le monde en veut», précise M. Lopez. ●