

Gens d'ici

LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE

Le Nouvelliste

CYBERPRESSE.CA

La deuxième mère d'Anne Stillman

Trois-Rivières



MARIE-JOSÉE MONTMINY

Louise Lacoursière exhale la douceur. Elle inspire bonté, sérénité et réconfort. On ne s'étonne donc pas d'apprendre que jusqu'à l'âge de 11 ans, l'auteure de la trilogie consacrée à Anne Stillman McCormick rêvait d'être religieuse missionnaire. On l'imagine aussi très bien dans son rôle de mère aimante et dans la profession d'enseignante qu'elle a occupée pendant de nombreuses années.

Rencontre avec

Louise Lacoursière

Généreuse et disponible, Louise Lacoursière se nourrit des relations humaines. Elle dit vivre des «moments bénis» au contact des lecteurs qu'elle rencontre lors des conférences qu'elle prononce, et des séances de signatures de son ouvrage *Les Carnets de Cora*, le troisième tome de la saga à laquelle elle s'est consacrée depuis une douzaine d'années.

Une passionnée de l'école

Benjamin d'une famille de huit enfants, Louise Lacoursière enviait ses frères et sœurs qui partaient pour l'école à tous les matins. Elle avait tellement hâte, elle aussi, d'aller assouvir sa soif de connaissances! «J'adorais l'école!» affirme celle qui, comme plusieurs petites filles, a longtemps joué à la «maîtresse d'école».

Oui, la Shawiniganaise d'origine souhaitait devenir enseignante, mais d'autres métiers l'ont aussi tentée. «Je voulais être soeur missionnaire. À 11 ans, j'ai abandonné ça, quand je suis tombée «amoureuse» pour la première fois, et que j'ai réalisé que les soeurs ne pouvaient pas avoir d'amoureux!» raconte la dame qui a aussi été attirée par le métier de bibliothécaire.

Finalement, Louise Lacoursière a complété un baccalauréat en pédagogie de l'Université Laval, avec une majeure en histoire et une mineure en biologie. Elle est également diplômée en enseignement professionnel à l'Université du Québec à Trois-Rivières. Après avoir enseigné au secondaire et au collégial, elle a dirigé le Centre d'éducation aux adultes de l'École commerciale du Cap, de 1989 à 2001.

L'aventure de l'écriture

L'envie d'écrire était latente chez Louise Lacoursière. Elle attendait que surgisse un projet suffisamment motivant pour se lancer dans l'aventure. C'est sa curiosité pour le personnage d'Anne Stillman McCormick qui a stimulé son plongeon dans la création littéraire. Mais dans le cas de Louise Lacoursière, la création littéraire a été jumelée avec une démarche de recherche historique.

Ce projet a mené l'auteure en pas moins de 37 centres de recherche au Canada, en France, en Angleterre et



PHOTO: KRYSINE BUISSON

L'auteure Louise Lacoursière a consacré 12 ans à approfondir l'histoire d'Anne Stillman McCormick, une Américaine qui a possédé un domaine en Haute-Mauricie. Elle a récemment publié le dernier tome de sa trilogie.

«J'ai voulu prendre soin de cette petite fille-là. Mais c'était risqué qu'elle devienne plus belle que nature.»

dans 12 États américains. Les recherches dans diverses bibliothèques et autres ressources documentaires ont été complétées par des entretiens avec une centaine de personnes qui ont côtoyé son héroïne ou qui ont pu l'éclairer sur son histoire.

«De la personne la plus humble à la plus flamboyante, chaque personne m'a enrichie. J'ai rencontré des vieux de 20 ans et des jeunes de 90 ans. Ça m'a réconciliée avec le temps qui passe», formule Mme Lacoursière pour décrire cette expérience d'investigation alimentée par des entrevues. L'auteure a entre autres interrogé deux fils d'Anne, Guy en Arizona, et James Bud au Texas.

Parallèlement à cette rencontre avec les gens, Louise Lacoursière a aussi vécu une rencontre avec elle-même, en quelque sorte. Elle a notamment séjourné à Washington, pour explorer les ressources de la bibliothèque du Congrès. C'était pour elle nouveau que de se retrouver seule, le soir, après ses journées de recherche, dans un appartement sur Capitol Hill.

«J'ai toujours vécu avec des gens. J'adore les gens de ma famille, mais c'était quelque chose de très spécial de se retrouver toute seule dans un endroit comme ça», confie-t-elle.

Une femme de famille

La famille occupe une place centrale dans la vie et les valeurs de Louise La-

coursière. Quand elle évoque la famille dans laquelle elle a grandi à Shawinigan, elle parle de «clan». «Ma mère était le pivot de la famille. Mon père est décédé quand j'avais neuf ans. Mon frère et ma soeur aînés sont mes parrain et marraine, et ils ont bien rempli leur devoir de guide et de protection!» souligne-t-elle.

Le frère de l'auteure, l'historien Jacques, l'a entre autres conseillée dans le classement et le traitement de la montagne de données qu'elle avait recueillies dans sa recherche sur Anne Stillman. Louise Lacoursière est particulièrement proche de sa soeur Madeleine, qu'elle appelle sa «soeur-amie», et elle a dédié *Les Carnets de Cora* à ses frères et sœurs.

Le premier tome de sa trilogie, *Anne Stillman: Le procès*, était dédié à ses trois princesses, soit son époux Pierre Martel et ses deux fils Jean-François et Nicolas. «Pierre est mon amoureux depuis l'âge de 17 ans. On s'appelle compagnons, parce que notre couple est un tout: on est amoureux, amants et amis», témoigne Mme Lacoursière en soulignant l'appui et l'encouragement constant de sa douce moitié.

Ses deux fils suscitent aussi la fierté de la mère de famille. Jean-François est informaticien et travaille pour les Forces armées canadiennes à Kingston. Nicolas a terminé une maîtrise en environnement. Cassandra et Mikael, les enfants de Jean-François, sont aussi chéris par leur grand-mère, qui leur a dédié, ainsi qu'à ses parents à elle, son deuxième livre, *Anne Stillman: de New York à Grande-Anse*.

Anne, un autre membre de la famille?

Quand on demande à Louise Lacoursière ce que représente Anne Still-



Louise Lacoursière chérit sa famille, et apprécie le soutien que son mari et ses deux fils lui ont manifesté pendant l'aventure de la recherche et de la rédaction de sa trilogie. On voit ici la mère de famille avec son mari Pierre et leurs deux fils Nicolas et Jean-François, en 1984.

man pour elle, après douze ans d'une mission d'approfondissement de son personnage, l'auteure se réfère à l'enfance de son héroïne. Ses recherches lui ont fait découvrir que la mère d'Anne, Cora, ne voulait pas vraiment d'enfants. Anne Stillman a été marquée par une forme d'abandon de sa mère qui voulait être actrice.

«J'ai voulu prendre soin de cette petite fille-là. Mais c'était risqué qu'elle devienne plus belle que nature. Je ne l'ai pas connue à neuf ans, mais j'ai essayé de me transposer en imaginant le contexte dans lequel elle a vécu, et j'ai pleuré avec elle», raconte Mme Lacoursière. «Je l'ai chicanée, aussi, en lui disant: «Pourquoi étais-tu aussi dure, aussi sévère, aussi rigide avec tes enfants?»», ajoute-t-elle.

En faisant connaissance avec son personnage, l'auteure a choisi d'essayer

Louise Lacoursière | Coups de coeur

Musique
«J'ai récemment découvert Taima. Ce serait mon coup de coeur. Quand je révisé, j'écoute du Mozart, les Symphonies 40 et 41». Elle aime aussi Francis Cabrel, Jean-Pierre Ferland, Céline Dion et Edith Piaf.

Cinéma
Elle a récemment vu «L'Aviateur», et «Elles étaient cinq», un film qu'elle a trouvé bouleversant.

Lectures
Elle a lu «Da Vinci Code» non-stop, en une fin de semaine. Elle apprécie aussi «Le portrait de Dorian Green», d'Oscar Wilde, pour la plume de l'auteur.

Autres intérêts
Bicyclette, natation, marche, et depuis peu, l'astronomie.



Jeune grand-mère, Louise Lacoursière pose ici en compagnie de ses deux petits-enfants Mikael et Cassandra, lors du lancement des *Carnets de Cora* en novembre 2004.



L'auteure à l'âge de 18 ans, en lisant *Moira*, de Julien Green.



Louise Lacoursière, à sa première journée comme écolière, heureuse d'enfin pouvoir aller à l'école, elle aussi!



Le clan Lacoursière, cher au coeur de sa benjamine. On reconnaît sur cette photo, sur la première rangée, Louise et Madeleine, qui entourent leurs parents Anita et Ovíla, et derrière, Claude, Pierrette, Jacqueline, Yolande, Jacques et Gilles (entre ses deux parents).

Une vie marquée par la ténacité et le courage

ROYAL SAINT-ARNAUD

Shawinigan

«Très occupée, Mme Bélisle a toujours su concilier l'organisation du foyer, l'éducation de ses sept enfants, le travail et les activités qui lui tenaient à cœur.» C'est ce que l'on disait de Annie Roof-Bélisle, le 14 février 1993, alors qu'elle était âgée de 77 ans et qu'on lui rendait hommage comme l'aînée féminine de la semaine.

On la disait toujours active. Membre du Club Amis-Plus du Centre de bénévolat de Shawinigan, elle travaillait encore à la Popote volante et effectuait des visites occasionnelles dans les foyers, tout en se réservant du temps pour sa famille qui comptait huit petits-enfants et un arrière-petit-fils. Depuis ce temps, deux petits-enfants et 10 arrière-petits-enfants sont venus s'ajouter à sa famille.

Dans ce même hommage l'on signalait que la devise de la septuagénaire aurait pu être «ouverture, disponibilité et jeunesse de cœur». Aujourd'hui, alors qu'elle se prépare à joindre les rangs des nonagénaires, elle aura 90 ans le 12 avril prochain, Mme Bélisle qui habite au Domaine Cascade à Shawinigan se raconte avec émotion.



PHOTO: SYLVAIN MAYER

Annie Roof-Bélisle trouve que le monde a bien changé.

Originnaire de Cap-de-la-Madeleine, institutrice et musicienne. Son nom de fille, Roof vient d'une famille anglaise. Le grand-père rappelle-t-elle avec un sourire en coin, est arrivé au port de Trois-Rivières par bateau, sur lequel il

travaillait. Resté au quai pendant trois semaines, le matelot Roof est tombé amoureux d'une irrésistible Madelinoise, tellement qu'il a retardé le départ du bateau.

«Mon enfance a été très joyeuse, de confier encore l'octogénaire, du moins jusqu'à mes dix ans». Mais, alors qu'elle n'avait que dix ans et demi, son père l'oblige à quitter l'école pour qu'elle s'occupe de sa belle-mère qui avait subi la grande opération. «Ça a été la grande douleur de ma vie parce que je voulais continuer à étudier», ajoute-t-elle avec nostalgie. Après le rétablissement de Mme Roof, Annie voulait retourner aux études, mais le père s'y est objecté.

Donc, jusqu'à 19 ans, toujours à Cap-de-la-Madeleine, la jeune fille a travaillé dans des maisons privées comme servante. Elle décide un jour de quitter cette ville pour se rendre travailler à Shawinigan. «Je ne savais même pas où c'était» dit-elle. Un travail l'attendait comme servante chez le secrétaire-trésorier de la Ville, Eugène Dumas.

C'est à Shawinigan que la vie de la jeune femme allait connaître un tournant important. Déjà membre de la Ligue ouvrière catholique (LOC) à Cap-de-la-Madeleine elle va alors fonder un

groupe de la Jeunesse ouvrière catholique (JOC) féminine à Shawinigan, en 1935, à la demande la fédération des JOC. Elle avait 20 ans et vivait évidemment le «voir, juger et agir» du mouvement. Elle a rapidement été désignée présidente de la JOC dans la paroisse de Sainte-Jeanne-d'Arc, à Shawinigan-Sud.

Puis, initiée chez les Filles d'Isabelle, en 1960, elle accède à la responsabilité de régente six ans plus tard. Elle a également été impliquée dans l'organisation du Noël du pauvre, justement créé par les Filles d'Isabelle, de faire remarquer Mme Bélisle. Il faut ajouter aux implications de l'octogénaire le dépanneur qu'elle a dirigé pendant trois ans, au coin de la 2e Rue. Elle a aussi tenu une maison de pension pour six personnes sur la 4e Rue «juste à côté de Napoléon Boisvert», dit-elle.

Par la fenêtre du 4e étage du Domaine Cascade, où elle habite depuis 1999, Annie Roof-Bélisle a une vue saisissante sur le bas de la ville de Shawinigan, où elle a tant besogné. Elle est satisfaite du long parcours accompli et, surtout, d'avoir incité ses enfants à tenir bon dans leurs études. Elle en est fière aujourd'hui.

royal.saint-arnaud@lenouvelliste.qc.ca

LE COMMERCE ÉQUITABLE À LA TUQUE

Des organismes se lancent en affaires

ANDRÉ MERCIER

(collaboration spéciale)
La Tuque

Rejoignant deux buts, les organismes communautaires qui logent dans l'ancien presbytère qui est devenu l'FR communautaire La Marie-Med, ont décidé de faire la promotion du commerce équitable tout en s'assurant des revenus qui serviront à défrayer les services de la réceptionniste, devenue indispensable dans cette grande maison où règne l'entraide.

«L'FR communautaire La Marie-Med se lance dans la vente au détail des produits équitables du Plan Nagua, un organisme de coopération internationale, et des fines herbes biologiques de l'entreprise familiale de Saint-Maurice, les Jardins La Mère Veilleuse», explique Anne-Marie Comeau.

«Le mouvement communautaire autonome, le commerce équitable et l'agriculture biologique partagent les mêmes valeurs d'entraide, d'éducation populaire, de justice, de respect et de responsabilisation. De plus, tous ces produits de qualité supérieure ont un excellent rapport qualité-prix», explique la coordonnatrice du Centre d'activités et populaires et éducatives (CAPE), Francine Beaupré.

«C'est plus qu'une histoire de valeurs, ce sont les histoires des familles des petits producteurs qui retrouvent leur dignité et réinvestissent dans des programmes de développement dont profitent leurs communautés», souligne la directrice générale de l'Alter-Égaut, Line Pilote.

«La majorité des petits producteurs de café conventionnels vivent dans la

misère et les familles d'ouvriers agricoles travaillant pour les gros producteurs de café sont tenues en état d'esclavage par le biais de servitudes de dette et entourés de clôtures barbelées», ajoute la coordonnatrice du Centre de prévention suicide, Kate Parent.

Voulant «faire partie de la solution», les locataires de La Marie-Med estiment que chaque fois qu'un produit provenant du commerce équitable est acheté, ce geste dépasse les murs de l'ancien presbytère. «Nous pouvons facilement améliorer le monde de cette façon», soutient Anne-Marie Comeau.

Outre le café et les fines herbes biologiques, les autres produits offerts sur place sont les thés, le sucre naturel et le chocolat. Il sera aussi possible d'obtenir des informations sur le commerce équitable en se rendant à La Marie-Med.



LE NOUVELLISTE: ANDRÉ MERCIER

La coordonnatrice du Centre d'activités populaires et éducatives (CAPE), Francine Beaupré, la coordonnatrice du Centre de prévention suicide, Kate Parent, la directrice générale de l'organisme de justice alternative l'Alter-Égaut, Line Pilote, et la collaboratrice auprès de ces organismes, Anne-Marie Comeau, ont présenté les produits provenant du commerce équitable qu'ils offrent en vente à l'FR Communautaire La Marie-Med.

Cabanes à sucre

Cabane à sucre
Marcel et Ginette Leblanc

Prenez votre temps pour déguster un menu typique de cabane à sucre à volonté.

- Vente de produits de l'érable
- Tire sur la neige
- Ambiance familiale
- Apportez vos consommations

DEUX SALLES DISPONIBLES, CAPACITÉ 60 PERSONNES

Sans frais de Trois-Rivières

Rang Saint-Charles à Saint-Prospér
www.gmlblanc.webcentre.ca

RÉSERVEZ TÔT BIENVENUE À TOUS

(418) 328-3519
(418) 328-4507

CABANE À SUCRE Depuis 49 ans à votre service!

Alain Ladouceur

Bienvenue chez nous!

SPECIAL SUR SEMAINE ET DIMANCHE SOIR

- Repas à volonté
- Tire sur la neige
- Produits d'érable pur
- Musique avec Cyberson

Apportez vos consommations

Services aux tables avec de la vaisselle en porcelaine

Pour réservations : (819) 227-4847

841, Savoie, Saint-Justin
www.erabliere.net

Cabane à sucre
Jean-Rock Bergeron

Ambiance familiale

- Repas traditionnels
- Plats sur la table, à volonté
- Musique - animation - danse
- Apportez vos consommations

Pour groupes allant jusqu'à 150 personnes

1260, rang Beaupré Sainte-Ursule

(819) 228-2336

Cabane à sucre
Reine Des Érables

RÉSERVEZ MAINTENANT!

Vos hôtes : FRANÇOISE et ROLLAND

- Musique d'ambiance
- Promenade en traineau
- Visite des installations
- Cueillette de l'eau d'érable avec cheval et tonneau
- Permis d'alcool complet
- Accommodation pour 350 personnes

1 salle de 300
1 salle de 50

685, rang 10, Saint-Wenceslas

RÉSERVATIONS SANS FRAIS DE TROIS-RIVIÈRES **224-7720**

«La Marmite»
Soupe aux pois, soupe aux légumes, salade de chou, omelette nature, feves au lard, grillades de lard, jambon toupie boucane, pommes de terre, marinades maison, tarte au sucre, crepes, sirop d'érable pur, the, café, lait, tire sur la neige.

Cabane à sucre
GÉRARD COSSETTE

Yves Gagnon, propriétaire

Apportez vos consommations

Nos repas sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Achetez nos délicieux produits d'érable d'excellente qualité.

Réservez dès maintenant!

Tél. : (418) 328-3872 ou (418) 325-4207

370, chemin des Érables, Saint-Prospér

CHEZ TI-PÈRE

Ambiance typique du bon vieux temps

Menu

- Soupe aux pois
- Choix de salades
- Pommes de terre
- Omelette au four
- Fèves au lard, jambon à l'érable
- Grillades de lard (oreilles de crisse)
- Jambon et rôti de porc froid
- Saucisses et saucisson
- Pain canadien
- Beurre
- Crêpes, sirop d'érable
- Thé
- Café
- Lait
- Tire sur la neige

Restaurateur licencié

SERVICE À VOLONTÉ

RÉSERVEZ TÔT POUR NE PAS ÊTRE DÉÇU (819) 221-5536

Balade à cheval

98, rue Champagne, Domaine du Bouleau blanc SAINT-ÉLIE-DE-CAXTON

Érablière les 7 fables

12400, boul. Saint-Laurent, Précieux-Sang Ville de Bécanour, à 7 minutes du pont Laviolette

Musique folklorique GRATUITE! BAPAUPE ET SAUCISSON SUR ROTONDES

Menu traditionnel à volonté

SERVICE AUX TABLES

Soupe aux pois, omelette traditionnelle, fèves au lard, grillades, fricassée de patates au boeuf, jambon fumé, «toasts sur poêle au bois», crêpes, beurre, tire d'érable et café.

Apportez votre boisson et votre appareil photo. Chez nous, PAS DE PRESSE pour manger, on ne sert qu'aux tables.

(819) 222-8449 (819) 294-9525 - Justin et Jonathan Fraser

CABANE À SUCRE
Du Bois é

Ouverte à l'année

Dans un décor champêtre et chaleureux

FERME BOUVERT & DUFRÈNE - PRODUCTEUR MARAÎCHER

- Repas traditionnel à volonté
- Vente produits d'érable purs à l'ancienne
- Promenade en traineau
- Animation folklorique avec repas
- Tire sur la neige
- Réservez maintenant pour le temps des sucres
- Permis d'alcool

Tout près de chez vous, située à Trois-Rivières, secteur Saint-Louis-de-France

1678, Louis-de-France, Trois-Rivières (secteur Saint-Louis-de-France) Tél. : (819) 373-0682 www.du-bois-e.com

Hélène Boisvert, propriétaire Au plaisir de vous servir!

LE NAPOLEON

Un grand chef cuisinier à la maison

BRIGITTE TRAHAN

Trois-Rivières

Dominique Laporte rêve d'être un très grand chef cuisinier. À 25 ans, il a déjà franchi bien des pas dans la bonne direction puisqu'il a occupé plusieurs postes de sous-chef et deux postes de chef dans des restaurants de la région.

Tombé dans la marmite de la haute gastronomie dès l'âge de 19 ans, c'est un jeune homme ambitieux qui veut gravir les échelons sans jamais perdre de vue son objectif: faire de chaque repas qu'il prépare une oeuvre d'art de haute cuisine.

Après avoir fait ses preuves dans plusieurs établissements, Dominique Laporte a décidé de pousser un cran plus loin en direction de son rêve, récemment, en créant son propre emploi de chef et de démarrer son propre «restaurant mobile» qui s'appelle Le Napoléon.

Le Napoléon, c'est le grand chef qui ira à vous, chez vous, dans le confort de votre humble demeure. Il faut être entre 6 et 20 personnes pour réaliser cette expérience assez unique.

Le chef fait non seulement toute la cuisine mais ils arrivent aussi avec toute sa vaisselle, sa coutellerie et ses chaudrons (sauf les coupes à vin et la nappe).

«Tout ce que je demande aux gens, c'est de choisir leur menu une semaine à l'avance.» Si le poêlon de ris de veau au caramel d'érable en portefeuille ou le tataki de veau de la Mauricie à la mignonnette de poivre et de noix de Grenoble font travailler vos papilles gustatives mais vous font craindre la facture, sachez que la formule coûtera un prix comparable, même nettement inférieur, à ce que chargerait un grand restaurant. «C'est qu'il y a beaucoup de dépenses que je n'ai pas parce que je n'ai pas à supporter les dépenses d'un restaurant», fait valoir le jeune chef.

Dominique Laporte est un diplômé du Centre professionnel Bel-Avenir en cuisine d'établissement. C'est à la prestigieuse auberge Le Baluchon de Saint-Paulin qu'il a occupé son premier véritable emploi de premier cuisinier pendant un an et demi. «J'ai été l'élève du chef Patrick Gêrôme et je peux dire que c'est lui qui m'a donné la piqure pour la cuisine. Il m'a vraiment allumé.



PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

Dominique Laporte présente une formule de restauration maison originale.

C'est un gars simple et il m'a donné de bons conseils. Surtout, il m'a fait confiance», raconte le jeune chef avec gratitude.

L'an passé, Dominique Laporte a pris part au chapitre mauricien du Gala des chefs, événement auquel il a parti-

cipé en cuisinant des amourettes ou, dans le jargon du métier, des médaillons de rognons blancs.

«Un des plus grands moments de ma vie, c'est que j'ai eu des félicitations de Mario Julien qui est chef au Club de golf Le Mirage, celui de Céline et

René. J'ai senti ce soir-là que j'ai eu la reconnaissance de mes pairs. Ils ont bien aimé ce repas», a-t-il constaté. «Ça m'a encouragé à aller plus loin dans ma démarche», dit-il.

Produits régionaux

Dominique Laporte se fait un point d'honneur de travailler avec les produits de la région immédiate. Il utilise la truite fumée de l'entreprise Fumée des Monts de Saint-Alexis, la volaille de la ferme biologique Le Crépuscule d'Yamachiche, le bison de La Bissonnière de Saint-Prospère, le fromage des Fromageries Jonathan de Sainte-Anne-de-la-Pérade, pour ne citer que quelques exemples. «Je trouve qu'on fait de bons produits ici», dit-il.

L'idée d'être un chef mobile et d'apporter le restaurant haut-de-gamme chez les clients lui est apparue comme le meilleur projet à ce stade-ci de sa carrière.

«Je ne suis pas traiteur», précise-t-il. «Pour moi, un traiteur, c'est quelqu'un qui fait des sandwiches sans croûte. Pas question de faire des brochettes de poulet non plus. Tout le monde peut faire ça», fait-il valoir. «Je suis là pour faire de la restauration haut-de-gamme à domicile», prévient-il. «Je veux servir une ambiance. Je veux que les gens goûtent d'abord avec les yeux.»

Le chef ne passe pas la journée à popoter à la résidence de ses clients. Plusieurs étapes de préparation et de cuisson sont réalisées avant d'arriver à la maison. Sa présence n'est donc pas envahissante. «Je sais que les gens qui reçoivent ont du ménage à faire. En fait, j'arrive environ une heure avant de servir le repas», raconte-t-il. Bien entendu, les invités auront fait leur choix parmi cinq plats au menu une semaine à l'avance. Le chef, quant à lui, s'occupe de tout... même de faire la vaisselle.

«Le gros avantage de mon concept, c'est que les clients n'ont pas à subir les gens des tables voisines qui fument ou parlent trop fort ou les enfants qui courent partout, comme c'est le cas dans les restaurants. Ils sont dans le confort de leur foyer. Et s'ils ont pris un verre de trop, ils n'auront pas à sortir après. C'est avantageux», fait valoir Dominique Laporte, un nom qu'on risque d'entendre de plus en plus souvent dans le milieu de la gastronomie régionale. ●

«RENDEZ-VOUS MÉKINAC» Pour découvrir les attraits de cette région

Saint-Tite (RSA)

Pour permettre à la population de découvrir et redécouvrir la région de Mékinac et ses attraits, celle-ci pourra assister au deuxième Rendez-vous Mékinac, qui se tiendra, les vendredi et samedi 29 et 30 avril prochain, à la salle des aînés de Saint-Tite.

Les organisateurs rappellent que cet événement est une belle occasion de faire le plein d'idées et de faire découvrir aux visiteurs les beautés locales, particulièrement lors de la saison estivale.

Les gens pourront en apprendre davantage sur les activités de plein air, sur les auberges, les gîtes, les tables champêtres, les visites et les activités culturelles. On y fera de nombreuses suggestions pour la planification des vacances, en couple, en famille ou avec des amis.

Le Rendez-vous Mékinac permettra aussi de rencontrer une vingtaine d'exposants qui seront sur place pour faire connaître des nouveautés touristiques pour la saison 2005. Les gens pourront également se procurer les nouvelles brochures touristiques de la région.

Enfin, la deuxième édition accordera une place de choix à la place d'animation, qui fera découvrir les nouveautés des différentes entreprises locales. Des conférences sont au programme pour aborder la préparation du vélo pour l'été, bien planifier les randonnées en canot et kayak. Il y sera même question de la restauration des bâtiments patrimoniaux.

L'horaire détaillé du deuxième Rendez-vous Mékinac sera rendu public en avril. Entre-temps, il est possible d'obtenir plus de détails en communiquant avec Josée Beaudoin, au 365-6365. ●

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

Cabanes à sucre

Bienvenue à la Sucrerie Du Moulin
CABANE À SUCRE TRADITIONNELLE AVEC CHEVAL

OUVERTURE le 9 MARS

- Menu typique de cabane, servi à volonté
- Cueillette de l'eau d'érable avec cheval et tonneau

GRATUIT!
BALADE EN TRÂINEAU
APPORTEZ VOS CONSOMMATIONS

4911, route Lamothe, Mont-Carmel
L. Paillé, propriétaire
Capacité: 95 personnes
Tél.: 537-9567

CABANE À SUCRE
• MARYANE COSSETTE

Chansonnière En mars: Éric Masson et Mi-Jo, vendredi et samedi.
permis d'alcool • Service de traiteur

136, 2e Rang Sud, Saint-Narcisse
Tél.: (418) 365-5354 (418) 328-3731
La tradition au goût du jour

Cabane Chez Hill

Le Père Antimes Hill vous invite les samedis et dimanches avec de l'animation continue!

ACCUEIL DANSE CONTES MAGIE CHANSONS

- Service aux tables
- Nous servons dans de la vaisselle en porcelaine.

BALADES EN TRÂINEAU

RÉSERVATIONS: (819) 532-2843 1220, chemin Saint-Joseph, Saint-Mathieu-du-Parc

Bienvenue à la cabane à sucre LAURENT GRAVEL
CABANE À SUCRE TRADITIONNELLE

FÊTES AUX SUCRES

- Ambiance familiale
- Produits de l'érable
- Visitez les installations

La famille Gravel vous accueille depuis plus de 25 ans.

CAPACITÉ 60 PERSONNES

PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPES EN SEMAINE
OUVERT TOUTS LES JOURS
JUSQU'AU DÉBUT MAI
POUR RÉSERVATIONS:
(418) 328-3774 - 328-8303
SANS FRAIS DE TROIS-RIVIÈRES
www.ara.qc.ca/gravel

L'Érablière du Lac

EN SEMAINE PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPES

FIN DE SEMAINE: MUSIQUE
LE SAMEDI SOIR BALADE EN VOITURE

VOUS OFFRE:

- Menu typique de cabane à sucre (à volonté)
- Permis d'alcool complet
- Service de traiteur
- Produits de l'érable à l'année
- Vaste stationnement

492, LAC-À-LA-PERCHAUDE, SAINT-TITE
Pour réservations:
(418) 365-3217 (418) 365-6408
ANNE et ROBERT PRONOVOST, propriétaires

Chez les P'TITS PRINCE

Menu TRADITIONNEL «À VOLONTÉ»

REPAS ET VENTE DE PRODUITS PURS

GRATUIT!
BALADE EN TRÂINEAU ou en VOITURE SUR ROUES

NOUVEAUTÉ
REPAS GASTRONOMIQUE DISPONIBLE POUR GROUPES
Informez-vous!

Une invitation de Bernard Prince propriétaire
Ouvert à l'année sur réservation

1785, rang 9, Saint-Wenceslas (sans frais de Trois-Rivières)
(819) 224-7647

Erablière Familiale

PROMENADE DANS LE BOIS
Venez visiter notre cabane à sucre, soit pour un repas familial ou en groupe.

Capacité: 200 personnes

Apportez vos consommations

Pour réservations:
Liliane et Bruno Champagne
930, Val-Lara, Saint-Célestin comté Nicolet

sans frais de Trois-Rivières
(819) 229-3449

Cabane à sucre Chez Dany

Ouverte à l'année

LUNDI DE PÂQUES, OUVERTE!
HORAIRE EN MARS ET AVRIL:
Du mercredi midi au dimanche soir.
FERMÉ LES LUNDIS ET MARDIS
Début de la saison des sucres: 9 mars

Permis de boisson

Tél.: (819) 370-4769 - Téléc.: (819) 370-4768
Sans frais: 1 800 407-4769

Courriel: chezdany@netrover.com
Site Web: www.cabanechezdany.com

195, de la Sablière, Trois-Rivières (secteur Pointe-du-Lac)
(à 4 km de la sortie 192 de l'autoroute 40)

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.



Église Saint-Paul de Grand-Mère

Le 6 mai 1906, Mgr François-Xavier Cloutier bénit la pierre angulaire de l'église Saint-Paul de Grand-Mère. Cette photo du mois de juin 1955 nous fait voir l'église Saint-Paul dans toute sa splendeur.

Policiers en «side-car» à Louiseville

En 1953, ces deux patrouilleurs en «side-car» assurent la sécurité sur les routes de Louiseville. Ils rempliront parfaitement leur mission d'épingler les contrevenants et d'imposer le respect et l'ordre dans la municipalité.



Draisine en Haute-Mauricie

Le sympathique Ernest Plamondon (en haut au centre) et son équipe inspectent la voie ferrée en Haute-Mauricie sur leur draisine, couramment appelée pompeux.



Les Ursulines à Trois-Rivières

Arrivées à Trois-Rivières en 1697, les Ursulines ont pour vocation l'enseignement. Au fil du temps, elles diversifieront leurs activités en s'occupant, entre autres, des soins hospitaliers. Nous les apercevons ici, en 1947, lors du 250e anniversaire de leur présence en Mauricie, prenant une petite marche de santé.

Une idée stupéfiante



VOYAGE DANS LE TEMPS

FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

Comment peut-on augmenter les revenus agricoles du Bas-Canada? Telle est la question que se pose le gouvernement colonial, en 1802.

Un député de notre région est nommé à la tête d'un comité de la Chambre chargé d'étudier la question et il va tirer la conclusion suivante: pour des campagnes plus prospères, encourageons la culture de cette plante appelée «chanvre» ou «cannabis»!

Voilà certainement une idée stupé-

fiant, mais qui surprend moins quand on sait de qui elle vient.

L'auteur de cette proposition s'appelle John Craigie. C'est l'un de ces nombreux Écossais entreprenants qui s'amènent au Canada pour y faire fortune.

Il commence par se trouver un emploi sûr au Commissariat général de l'armée britannique, une organisation qui s'occupe de l'approvisionnement des troupes de Sa Majesté. Son patron s'appelle Nathaniel Day, propriétaire d'un moulin dans la banlieue de Trois-Rivières (cet édifice va traverser les siècles et sera un jour déplacé vers le campus de l'UOTR).

En 1784, Craigie remplace Day à la tête du Commissariat. Mais il a beaucoup trop d'ambition pour se contenter

d'un simple revenu de fonctionnaire. En plus de son travail de commissaire, il veut faire de la politique et brasser des affaires. Au cours des années 1790, dans notre région, Craigie sera un personnage en pleine ascension, à la fois comme homme d'affaires et comme homme politique.

Côté affaires, avec quatre associés, il va se lancer dans l'industrie du fer. Ces messieurs vont d'abord mettre sur pied la Batiscan Ironworks Company, qui exploite des gisements du côté de Sainte-Genève. Ensuite, les associés vont chercher à mettre la main sur les Forges du Saint-Maurice, mais de ce côté-là, ce sera l'échec. Craigie et son groupe seront devancés par Matthew Bell. On chuchote que, même si Craigie avait des contacts au gouvernement, Bell en avait plus encore!

Côté politique, Craigie va se faire élire député de Buckinghamshire, un énorme comté rural, qui s'étend sur la Rive-Sud, entre Saint-Antoine-de-Tilly et Yamaska.

C'est à ce titre qu'il sera appelé à prendre la tête d'un comité qui va recommander la culture du chanvre. On comprendra que le chanvre en question n'est pas vraiment destiné à être fumé. On s'en servira plutôt pour tisser des cordages, pour les besoins de l'armée et de la marine britanniques. Craigie sait de quoi il parle: il est lui-même chargé de l'approvisionnement des troupes!

On ne sait pas ce qu'il est advenu de cette recommandation du député Craigie. Mais on sait que sa carrière a mal tourné: l'aventure des Forges de Batiscan va se révéler un gouffre financier, dans lequel Craigie va engloutir des fonds qui étaient destinés à l'armée. Découvert, accusé, il sera démis de ses fonctions et condamné à rembourser les sommes qu'il a détournées.

Il va mourir pauvre, mais en laissant derrière lui une riche idée. Sa proposition de 1802 sera reprise deux cents ans plus tard: dans son comté de Buckinghamshire, devenu Nicolet-Yamaska, on retrouvera un jour au milieu du blé d'Inde les plus magnifiques plantations de chanvre au Canada. Stupéfiant!

GASTON FRENETTE Sacristain et fossoyeur

ROYAL SAINT-ARNAUD
Notre-Dame-de-Montauban

«Gaston, en plus d'être sacristain et responsable du matériel de l'église, a creusé des fosses et mis en terre plusieurs de nos parents et amis, ce, avec toujours la même sérénité et le même respect.»

C'est ainsi que Reynald Lavoie rend hommage à un véritable personnage qui a marqué la vie des gens de Notre-Dame-de-Montauban. Gaston Frenette, sacristain et fossoyeur pendant plusieurs années, est décédé le 22 janvier dernier.

M. Lavoie signe son propos dans l'édition de février du journal municipal *L'Éveil*. «Gaston ne s'est jamais démenti; il est demeuré fidèle et honnête à lui-même, ainsi qu'aux valeurs fondamentales reçues de ses parents et bien inscrites dans son savoir-être, ajoute-t-il affectueusement. Humble, poli, jovial, généreux, dévoué et surtout très réaliste de son destin, Gaston a servi la communauté chrétienne de Notre-Dame-des-Anges jusqu'au décès de son épouse Blaise (Arcand), sacristine elle-même durant 25 ans.»

Reynald Lavoie rapporte une savoureuse anecdote pour illustrer le caractère particulièrement affable de Gaston Frenette. Il écrit: «Connaissez-vous quelqu'un qui aurait permis à un jeune ado d'écouter ses canaux de TV tandis qu'il était à écouter son match de hockey? Moi, j'en ai connu un, un seul et c'est lui. Gaston qui voulait faire plaisir à un jeune, consentait à ne plus écouter sa partie de hockey du samedi soir. Il y avait du hockey à cette époque.»

M. Lavoie signale qu'il a connu M. Frenette en juin 1951, lorsque toute la famille s'est installée au 598 de la rue Principale. Il rapporte que tous les soirs, ou presque, le couple Frenette prenait sa marche jusqu'à la maison de M. et Mme Séraphin Arcand, les parents de Blaise, l'épouse de Gaston. «À chaque fois, Gaston et son épouse saluaient mes parents, et ce, avec tou-



PHOTO D'ARCHIVES

Gaston Frenette

jours la même courtoisie», écrit M. Lavoie.

Depuis Pontique Frenette

Un coup d'oeil au livre du centenaire de Notre-Dame-de-Montauban, publié en 1979, nous apprend que Gaston Frenette est de la troisième génération de la branche de Laurent Frenette, marié à Lucia Perron. Laurent était propriétaire d'une terre dans le Canton Chavigny, sur la rive Nord de la rivière Batiscan. Ils ont eu sept enfants, trois filles et quatre garçons.

Le même livre précise que le premier ancêtre des Frenette (Michel Fernet) vient de Sainte-Marguerite des Beaux, Evreux, département de l'Eure en France. En 1684, à Pointes-aux-Trembles (Neuville), il épouse Marie-Olive de Lavoye. Pour sa part, Pontique, fils de Jacques Frenette, épouse Julie Thibodeau en 1847. Il arrive à Notre-Dame-de-Montauban en 1866. Les ancêtres Frenette ont douze enfants, dont Cyrille, le père de Laurent. ●

royal.saint-arnaud@
lenouvelliste.qc.ca

Passionnés d'histoire

6^e série

10 nouvelles émissions
culturelles télévisées

sur l'histoire et le patrimoine

Conception et coordination: Denise Bouchard-Côté
Animation: Valérie Bourgeois
Production: Canal Vox

25 invité(e)s

du 14 février au 22 avril 2005



câble 9

Les lundis à 17h30
Les mardis à 20h00
Les jeudis à 21h30



Tellement plus près!

câble 11

Les mardis à 19h30 et minuit
Les vendredis à 17h00

Une présentation



ISCOLE NATIONAL
SOCIÉTÉ
André Gabis
Député de Trois-Rivières à l'Assemblée nationale



TROIS-RIVIÈRES
VILLE D'HISTOIRE
ET DE CULTURE



Rénovation

Un Réno-prêt pour vos projets de rénovation

L'APCHQ simplifie la vie des consommateurs

CLAUDE-V. MARSOLAIS
La Presse

L'Association provinciale des constructeurs d'habitations du Québec (APCHQ) vient de remanier son programme de prêt à la rénovation, connu sous le nom de Réno-prêt, afin de le rendre plus facilement accessible aux consommateurs.

À cette fin, l'APCHQ a conclu une entente tripartite avec Multi-Prêts et la Banque Nationale qui permettra à un propriétaire résidentiel d'obtenir un prêt en moins de 24 heures, s'il répond à certaines exigences de solvabilité.

Le montant du prêt est d'un minimum de 3000 \$ et le remboursement

pourra s'effectuer sur une période de 15 ans.

Pour se prévaloir de ce programme de financement, le consommateur devra faire affaire avec un entrepreneur certifié par la bannière Réno-Maitre (on en compte 620 au Québec) qui le dirigera vers Multi-Prêts.

Cette agence de prêts s'occupera de la paperasse avant de l'acheminer à la Banque Nationale.

La directrice des communications à l'APCHQ, Lise Plante, souligne que le programme Réno-prêt existe depuis une dizaine d'années mais qu'il n'était pas très efficace parce que les entrepreneurs devaient jouer le rôle d'intermé-

diaire entre le client et les institutions financières, ce qui n'est pas leur vocation première.

Comme un prêt personnel

La responsable de Réno-prêt chez Multi-Prêts, Lorraine Trudeau, explique que le prêt pour la rénovation est semblable à un prêt personnel.

«Au lieu d'ouvrir votre prêt hypothécaire avant terme ce qui s'avère coûteux en termes de pénalités, le Réno-prêt permet d'entreprendre des rénovations rapidement sans que cela soit trop onéreux. Par la suite, lors du renouvellement du prêt hypothécaire, on peut y ajouter la somme résiduelle du prêt

pour la rénovation.» Le client n'a pas à payer de frais d'inscription pour obtenir un prêt.

Il n'y a pas de maximum au montant du prêt que le client peut obtenir. Tout dépend de sa situation financière et de la valeur de la maison.

Mme Trudeau note que pour un prêt de 5000 \$ et moins, on a peut-être avantage à utiliser la marge de crédit de son compte bancaire car l'intérêt y est moindre.

«Mais il arrive qu'une personne n'ait plus de marge disponible ou qu'elle désire l'utiliser à d'autres fins. À ce moment, Réno-prêt devient une solution de rechange intéressante.»

Les taux d'intérêt exigés pour le Ré-

no-prêt sont actuellement les suivants : 9,25% de 3000 à 5000 \$ avec un remboursement allant jusqu'à 60 mois, 8,35% de 5000 à 10 000 \$ avec un remboursement pouvant aller jusqu'à 120 mois, 7,85% pour un prêt de 10 000 \$ et plus avec un remboursement pouvant s'étaler sur 120 mois.

Pour des montants supérieurs, le taux d'intérêt peut s'élever à 7% et le remboursement s'échelonne sur 15 ans. Le prêt peut être remboursé en tout temps sans frais ni pénalité.

Cette année, Multi-Prêts et la Banque Nationale évaluent à 10 millions le montant des prêts consentis aux particuliers dans le cadre du programme Réno-prêt. ●

Le Salon de l'habitation à l'heure de Kyoto

MARC BEAUCHAMP
La Presse

Vous avez des projets de rénovation et ne savez plus par où commencer? Vous avez besoin de conseils et d'idées avant d'entreprendre vos travaux? Le Salon national de l'habitation ouvrira ses portes vendredi et se poursuivra jusqu'au 27 mars, à la Place Bonaventure.

Avec un parcours ramené à 2,6 kilomètres et un nouvel aménagement, le salon se veut un lieu d'échange et de formation. Répondant au souhait du public, l'événement empruntera une nouvelle voie en présentant plusieurs conférences et des séminaires dans le domaine de la construction, de la rénovation et du design. Presque tous les sujets pour la maison y seront abordés, jusqu'aux acariens dans votre lit.

Sous le thème «Des idées murs à murs», le salon traitera abondamment d'environnement. Climatiser sans se ruiner, chauffer sans gaspiller, ventiler intelligemment et l'emploi d'énergies renouvelables font partie des nouvelles habitudes de vie. Elles s'inscrivent dans la gestion du développement durable, un thème cher au salon. Le parcours «Vert le salon» en tiendra compte.

«Aménagement et écologie vont de pair dans une ère de *bunkering*, précise Hélène Côté, directrice générale du salon de Montréal. Cette nouvelle tendance favorise la pratique de presque toutes les activités à la maison, y compris le gym, avec l'aménagement chez soi d'une salle d'exercices équipée d'un sauna et d'un spa.» Place aux loisirs et à la détente, donc, avec plusieurs idées pour la salle de jeux et le cinéma maison. Il ne faut pas oublier la cuisine, conçue pour préparer les repas de la façon la plus agréable possible.

Le Salon attire beaucoup de bricoleurs, dont la moitié sont des femmes. De fait, 39 % des visiteurs achètent quelque chose sur place, dépensant près de 27 millions, révèle Mme Côté. Environ 349 millions supplémentaires sont prévus en retombée dans les six mois suivants la clôture de l'événement. Plus petit que le salon de Toronto, le salon de Montréal n'en demeure pas moins le premier au pays en terme d'intention d'achats.

Selon l'Association provinciale des détaillants en matériaux de construction, les Québécois sont bien préparés et ont déterminé leurs besoins quand

vient le temps de rénover. Ils sont mieux préparés que la moyenne des propriétaires de maisons au pays. Réparation et pose de plomberie, gypse, céramique, porte et fenêtre et briques, autant que l'installation de luminaires, sont populaires.

À surveiller: la porte du printemps et ses aménagements paysagers de nuit. Cinq grands sculpteurs québécois intergreront au projet des sculptures monumentales. Parmi les produits nouvellement lancés, les visiteurs pourront voir un plancher de bambou, un plafond de bois suspendu (sans clou ni colle) et un pavé nouveau genre laissant passer l'eau, mais absorbant la saleté... Idéal autour de la piscine. Vous connaissez l'existence des planchers flottants? Et bien, sachez maintenant qu'il existe des plafonds tendus.

Le salon sera ouvert de 11 h à 21 h du lundi au samedi et de 9 h à 17 h le dimanche. Il fermera à 16 h le dimanche de Pâques (27 mars). Prix d'entrée: 10 \$ la semaine et 12 \$ le week-end. Aînés et étudiants: 8 \$. Les enfants de moins de 5 ans seront admis gratuitement. ●

www.salonnationalhabitation.com

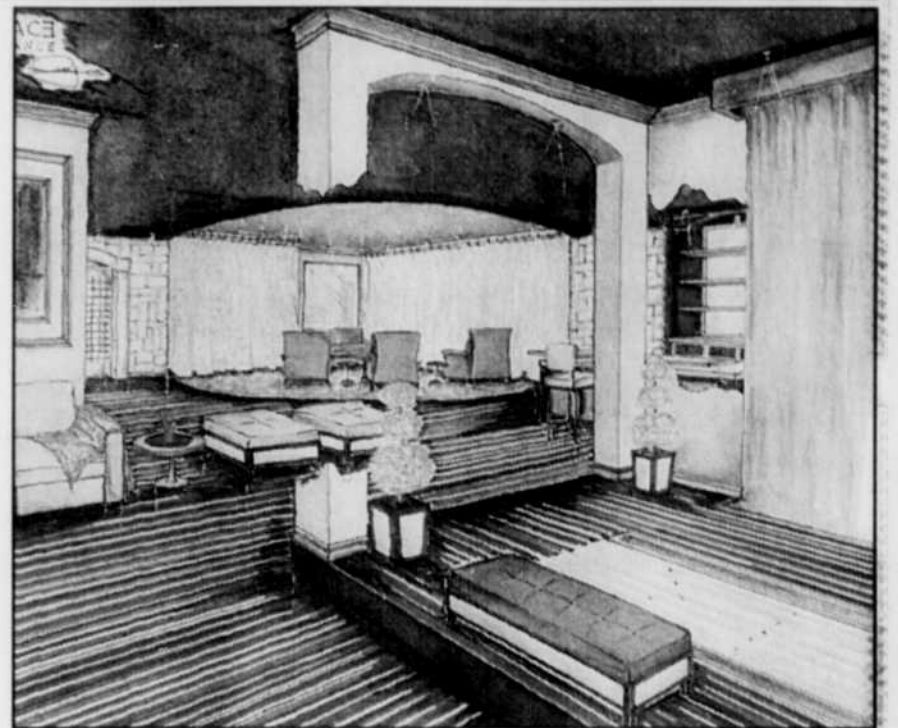


PHOTO: SALON NATIONAL DE L'HABITATION

La maison de Kashmir, aménagée sur deux étages, sera une des attractions du salon. À l'avant-plan, à droite, un rideau d'eau. À l'arrière, le cinéma maison.

Les femmes consacrent 24 heures par semaine au ménage et aux enfants

Paris (AP)

L'inégalité entre les sexes ne persiste pas qu'au travail mais aussi à la maison: les femmes passent ainsi 24 heures par semaine à s'occuper des enfants et des tâches domestiques, soit presque deux fois plus que les hommes, avec seulement 13 heures, selon un sondage IPSOS pour LG Electroménager, diffusé lundi à la veille de la Journée internationale des femmes.

Pour autant, 55 pour cent des Français ont l'impression que les tâches sont plutôt équitablement partagées. Mais 43 pour cent des hommes reconnaissent qu'ils devraient en faire davantage, tandis que 35 pour cent des femmes estiment qu'elles en font trop.

Par ailleurs, 62 pour cent des Français (contre 38 pour cent) assurent que la répartition des tâches domestiques n'entraîne jamais de dispute au sein de leur couple.

En moyenne, les Français disent consacrer 11 heures par semaine aux tâches domestiques: six heures pour les hommes contre... 16 heures pour les femmes. En revanche, le temps consacré aux enfants est moins inégalement réparti: 15 heures en moyenne, 13 pour les hommes et 17 pour les femmes.

Au total, enfants et tâches domestiques occupent en moyenne 18 heures par semaine sur l'emploi du temps des Français, 13 heures pour les hommes contre 24 pour les femmes.

Du coup, les femmes rêvent de temps pour elles mais aussi pour leur famille: si elles étaient moins accaparées par les tâches ménagères, 74 pour cent déclarent qu'elles s'occuperaient d'elles-mêmes (activités artistiques ou sport) et 49 pour cent qu'elles consacreraient davantage de temps à leur vie de famille. Seules 12 pour cent voudraient investir davantage dans leur carrière.

La grande question des hommes face aux tâches domestiques révèle par ailleurs de légères différences d'appréciation selon les sexes... D'après les femmes en couple, leur conjoint descend les poubelles, fait les courses ou

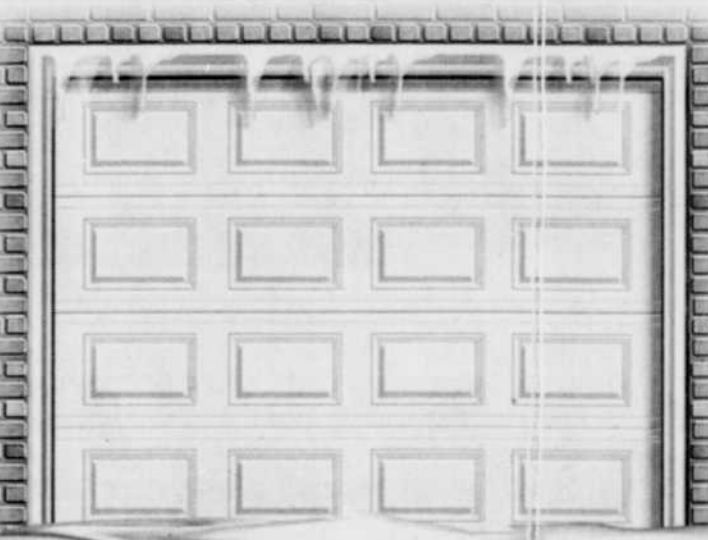
lave la vaisselle sans rechigner. En revanche, dégivrer le réfrigérateur, nettoyer le four et surtout repasser seraient plus problématiques.

Ainsi, 60 pour cent des femmes déclarent que leur partenaire ne dégivre jamais le frigo, ce que n'admettent que 36 pour cent des hommes. De même, 48 pour cent des hommes déclarent

qu'ils nettoient le four, alors que 30% des femmes seulement le confirment.

Le sondage a été effectué par téléphone les 7 et 8 janvier 2005 auprès d'un échantillon de 588 personnes, extraites d'un échantillon de 1014 personnes représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus, constitué selon la méthode des quotas. ●

Pourquoi geller ?



Fiez-vous à Garaga pour des portes **super isolées.**

(819) 296-2121
(819) 377-0477

GARAGA EXPERTS *Toujours bien fait!*

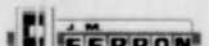


Portes et Fenêtres

J.M. Ferron

Yamachiche, Trois-Rivières

1 800 567-7623 info@jmferron.com



CARON ET GUAY

MANUFACTURIER DE PORTES ET FENÊTRES

Les vrais spécialistes depuis 1957

EN PORTES ET FENÊTRES

vous conseillent

LA FENÊTRE PRESTIGE HT-1000

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

Caron et Guay inc. est fière de vous présenter la 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 !

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

MERITE COMMERCIAL
DES JARDINS
2000

Jeune personnalité
d'affaires 2004

CARON ET GUAY *une valeur sûre !*

5530, boul. Jean-XXIII, 693-0101
Trois-Rivières 1 800 797-2459
(secteur Trois-Rivières-Ouest) REQ. 2002-2560-25
www.caronetguay.com

Rénovation

La serrure à empreintes digitales

CHRISTIAN BENOIT-LAPOINTE
(collaboration spéciale)

Le règne de la vénérable clé pourrait être troublé par une nouvelle serrure à empreintes digitales qui vient tout juste d'être lancée sur le marché canadien.

Les empreintes digitales sont uniques et même la personne la plus distraite au monde serait incapable de les égarer. Voilà deux bonnes raisons de les utiliser comme clé pour déverrouiller la porte de sa demeure. Et cela est aujourd'hui possible grâce à une percée de la technologie biométrique.

Le principe est simple: un lecteur sur la serrure reconnaît les empreintes des personnes autorisées. Concrètement, le propriétaire n'a qu'à entrer un code de quatre chiffres pour activer le système, puis poser un doigt sur le lecteur d'empreintes.

«Vous pouvez enregistrer jusqu'à 138 empreintes par serrure si vous souhaitez que des membres de la famille ou des amis proches aient accès à votre demeure, vous pouvez même enregistrer les 10 doigts de vos mains si

cela est plus simple pour vous», explique Vivo Loubaton, président de Corporation Future Lock, qui détient les droits exclusifs de distribution au Canada.

Il va de soi que le système est très sûr. Son taux d'autorisation erronée est inférieur à 0,0001 %; le voisin ne risque donc pas d'entrer chez vous d'une simple pression du doigt. Ces serrures en acier du fabricant Adel sont robustes. Certains modèles sont même munis d'une mortaise à cinq clenches et d'un pêne dormant.

Ces nouvelles serrures pourraient être très prisées par les promoteurs de copropriétés pour donner accès aux appartements ou aux parties communes. Malheureusement, elles sont un peu frileuses: le lecteur d'empreintes ne fonctionne pas lorsque le mercure est au-dessous de -8 C, car le système «gèle», ce qui n'est pas très pratique dans un pays nordique. «Mais vous ne risquez pas de rester pris dehors», précise M. Loubaton, car la serrure peut aussi être déverrouillée de deux autres façons: à l'aide d'un code de 11 chiffres, ou tout simplement avec une clé sécuritaire de type Medeco, qui ne peut être copiée.»

Ces nouvelles serrures ne sont pas encore distribuées dans les commerces, mais il est possible d'en commander sur Internet (www.futurolock.com) ou par téléphone (388-3007 ou 1-877-488-3007). Les modèles les plus populaires coûtent entre 400 et 500 \$; l'installation est aussi simple que celle d'une serrure normale. Cet investissement ne procure toutefois aucune réduction de la prime d'assurance habitation comme celle offerte à l'achat d'un système d'alarme, par exemple. M. Loubaton a cependant entrepris des démarches en ce sens auprès de certaines compagnies.

En plus des serrures, la technologie de lecture d'empreintes est utilisée sur des coffres-forts et pour des produits qui visent à assurer la sécurité des ordinateurs: lecteur d'empreintes qui prévient tout accès non autorisé, souris et disque flash. Aussi, on pourrait bientôt voir des serrures mises en réseau: un hôtel n'aurait alors qu'à enregistrer les empreintes de ses clients, qui pourraient immédiatement ouvrir la porte de leur chambre du bout du doigt. Une innovation qui, à long terme, pourrait sonner le glas des cartes de plastique... ●



PHOTO: ARMAND TROTTIER, LA PRESSE

Un lecteur sur la serrure reconnaît les empreintes des personnes autorisées. Le propriétaire n'a qu'à entrer un code de quatre chiffres pour activer le système, puis poser un doigt sur le lecteur.

Formes, un nouveau magazine sur le bâtiment

La Presse

L'éditeur indépendant Claude Paquin lancera à l'occasion du Salon national de l'habitation (qui se tiendra du 18 au 27 mars) le nouveau magazine *Formes* qui explore trois secteurs de l'univers du bâtiment, soit l'architecture, la construction et le design.

Publié tous les deux mois, le média spécialisé promet une information objective à son lectorat multidisciplinaire. Tout en débattant de l'actualité et des enjeux de l'industrie, il entend offrir à ses artisans une vitrine crédible pour faire valoir leurs réalisations et leurs compétences. Le magazine entend aussi consacrer des pages éditoriales à la

relève.

Dans son premier numéro, *Formes* traite des maisons à ossature de bois en France et donne des conseils aux fabricants d'ici afin de percer ce marché. Un autre article d'ordre général se penche sur la réalisation de Tohu, la Cité des arts du cirque au complexe environnemental Saint-Michel. Sur le plan architectural, la revue aborde la question du désintérêt des promoteurs et des gestionnaires de centres commerciaux pour l'aménagement extérieur. Elle lance aussi une alerte à la bactérie mangeuse de fer et aborde l'utilisation de l'aluminium anodisé. ●

Renseignements: www.formes.ca

Que faire après une inondation?

Avec le printemps et le dégel, viennent presque inévitablement les embâcles sur les cours d'eau... et les inondations. La Société canadienne d'hypothèque et de logement publie le feuillet *Après une inondation* afin de venir en aide aux propriétaires qui vivent ce désagrément.

La SCHL y précise d'abord qu'il est primordial de nettoyer les dégâts dès que l'eau se résorbe. Attention: dès que la zone inondée présente une accumulation de plus de cinq centimètres d'eau, les personnes qui effectuent le nettoyage devraient porter des bottes de caoutchouc pour éviter les chocs électriques. Une fois le courant coupé, la corvée peut commencer. Voici donc quelques-uns des conseils pour remettre la maison en état.

- D'abord documenter les dommages à l'aide d'une caméra vidéo ou d'un appareil photo pour faciliter le travail des assureurs.

- Placer tout de suite au congélateur les documents importants qui ont été souillés pour qu'ils ne s'abîment pas davantage.

- Ajouter une petite quantité d'agent de blanchiment à l'eau stagnante avant de l'enlever avec une pompe ou des seaux.

- Passer ensuite l'aspirateur industriel pour l'eau et les poussières.

- Enlever et arracher tous les matériaux qui ont été souillés ou mouillés (l'isolant mural, le plâtre, ainsi que certains meubles et appareils ménagers), jusqu'à 50 centimètres au-dessus du point le plus haut atteint par l'eau.

- S'assurer que la structure est sèche avant de refermer les murs.

- Laver toutes les surfaces de la pièce avec une solution composée d'une part d'agent de blanchiment et de quatre parts d'eau froide ou tiède.

- Ne pas hésiter à jeter des meubles ou des matériaux qui ont été en contact avec de l'eau souillée (meubles en panneaux de particules, matelas, sommiers à ressorts, jouets rembourrés, oreillers, etc.).

- Mettre les tapis et les moquettes à sécher pendant au moins deux jours. Si la surface mouillée est trop grande, faire appel à des professionnels.

Avant de réintégrer sa maison, mieux vaut aussi demander à un électricien de vérifier les appareils électriques. ●

Ce que vous devez absolument savoir lors de l'achat d'une maison neuve

LA GARANTIE DES MAISONS NEUVES DE L'APCHQ VOUS INFORME!

www.gomaison.com/gmn

Les protections et les exclusions de la Garantie
La signature du contrat



L'inspection de réception, une étape essentielle

L'après-réception du bâtiment (quoi faire pour obtenir satisfaction)

En collaboration avec :

Le Nouvelliste
LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE

Multi-Prêts
COURTIER HYPOTHÉCAIRE

Protectron
SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

GO MAISON

APCHQ
ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES PROPRIÉTAIRES D'HABITATIONS

GARANTIE MAISONS NEUVES
APCHQ

Jusqu'à **50 000 \$** en prix à gagner!

Concours « Mieux informés pour mieux acheter! ». À GAGNER : ■ Offerts par Kaycan inc. - Un des cinq (5) bons d'achats d'une valeur de 5 000 \$ chacun, applicables à des portes et fenêtres de marque Weather Shield®. ■ Offerts par Tax-O-Matic c^o de Perceptech - Une (1) remise du compte de taxes foncières municipales de votre propriété résidentielle pouvant atteindre 5 000 \$ annuellement, pendant une période de quatre ans, à compter de l'année fiscale 2005. - Cinq (5) remises d'une valeur maximale de 1 000 \$ chacune, applicables sur votre compte de taxes de mutation. Déposez ce coupon dans la boîte de tirage du stand de l'APCHQ (une remise de 1 000 \$ par salon participant).
Date limite de participation : 15 avril 2005, 17 h. Le tirage aura lieu le 21 avril 2005 à 12 h.

Question mathématique (obligatoire): $(6 \times 10) + (75 \times 3) - (75 - 3) =$ _____

Prévoyez-vous faire l'acquisition d'une propriété au cours des 12 prochains mois? Oui Non

Êtes-vous propriétaire et détenez-vous un prêt hypothécaire? Oui Non

Souhaitez-vous obtenir des renseignements sur les produits et services de nos commanditaires? Oui Non

Déposez ce coupon dans une boîte prévue à cet effet ou postez-le à :

CONCOURS : « Mieux informés pour mieux acheter! »

Comptoir postal St-Clément, C.P. 60538 • Montréal (Québec) H1V 3T8

Pour participer via Internet : www.gomaison.com/concours

KAYCAN

Tax-O-Matic
SERVICES DE GESTION DE TAXES

* Certaines conditions s'appliquent. Pour être valide, ce coupon doit être dûment rempli. Aucun achat requis. Ce concours s'adresse aux résidents du Québec âgés de 18 ans et plus. Les règlements du concours sont disponibles au bureau provincial de l'APCHQ et sur le site www.Gomaison.com. Les fac-similés ne sont pas acceptés.