

Habitation et Tourisme



VOLUME 3 NUMÉRO 16 | VENDREDI 24 DÉCEMBRE 2004

«Notre maison est plus vivante à Noël»

Marcel et Anita Pratte construisent à chaque année un immense village de Noël

Trois-Rivières



PAULE VERMOT-DESROCHES

Les décorations de Noël sont pour plusieurs l'occasion d'enjoliver l'intérieur et l'extérieur de la maison afin de se sentir vraiment dans l'esprit des fêtes.

Pour Marcel et Anita Pratte de Trois-Rivières, c'est beaucoup plus que ça. Le couple y voit plutôt l'occasion de se réaliser pleinement et de s'adonner à une grande passion.

Depuis dix ans maintenant, Marcel et Anita utilisent près de la moitié de la surface de leur salon pour construire un immense village de Noël à l'aide de maisons miniatures, de petites figurines, d'accessoires et de lumières.

En tout, des centaines de pièces réunies pour former un village illuminé à couper le souffle. Rien n'a été laissé au hasard. En plus des maisons et des habitants, le village comprend une patinoire, un carrousel, une église, un phare, des chevaux, des traîneaux, une cabine téléphonique et des nouveaux mariés. On retrouve même un tracteur qui s'affaire à déblayer la cour d'école. Puis, sur le petit étang, un père Noël se promène dans une chaloupe et taquine le poisson.



PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

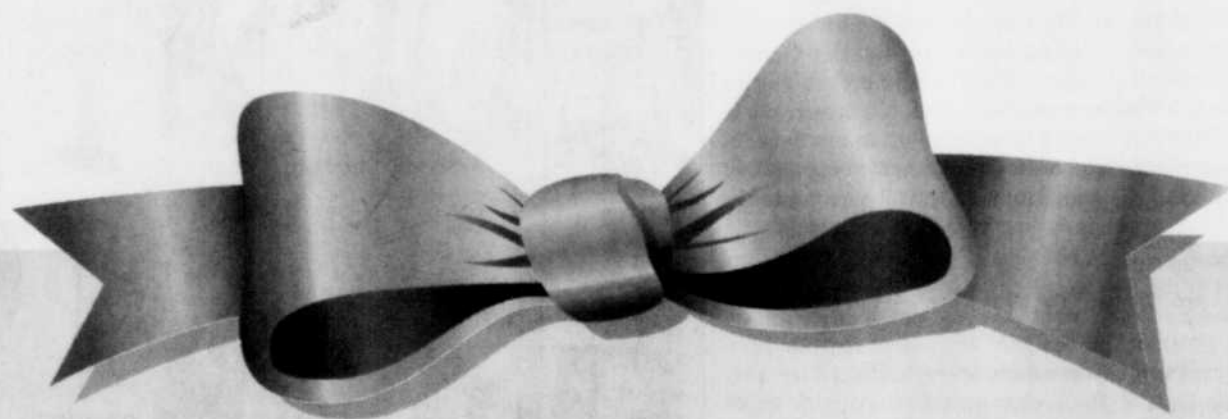
Marcel et Anita Pratte construisent leur village de Noël dans leur salon à chaque année depuis dix ans maintenant.

Bien que quelques-unes de ces pièces aient été achetées, la plupart ont une petite touche d'artisanat. Les 60 maisons qui meublent le village sont en fait de petites maisons de plâtre qu'Anita Pratte peint elle-même durant l'été. «Je peux passer des heures à faire cela. Plusieurs personnes me disent que ça doit être beaucoup de travail, mais pour moi, c'est tellement une joie et un plaisir de faire ça que je ne compte pas mes heures», lance la dame en riant.

Si Anita ne compte pas ses heures, le couple ne compte pas non plus l'argent dépensé dans ces décorations depuis dix ans. Et chaque année, de nouvelles pièces s'ajoutent à la collection, que Marcel et Anita mettent environ une semaine à monter pour en arriver au résultat actuel.

«Ma mère faisait toujours un village de Noël comme ça quand arrivait le temps de Noël. C'est comme si la tradition se poursuivait», raconte Marcel Pratte. Ce n'est donc pas d'hier qu'il se passionne pour les décorations et les villages de Noël.

D'ailleurs, il y a trois ans, l'Hippodrome de Trois-Rivières lui a demandé de réaliser un village de ce genre pour sa décoration. «Nous avons fait un village avec une centaine de chevaux. Nous avons même installé une grange et des silos. C'était magnifique», ajoute-t-il.



BOXING DAY

Jusqu'au 31 décembre 2004

Nous payons les

TAXES

sur

tout, tout, tout !



Imaginez

ici,
chez vous

3215203

AMEUBLEMENTS
TRIFLUVIENS

L'équipe Hamel des gens de la place !

2239, boulevard des Récollets 375-4818

Rénovation

Une crèche en vitrail

Bernard et Reine Gélinas créent en équipe

MARIE-JOSÉE MONTMINY

Trois-Rivières

Souvent, de petites oeuvres d'art trônent dans des salons anonymes, admirées seulement par leurs créateurs, des monsieurs et madames tout-le-monde ayant perfectionné un art de loisir en particulier. C'est le cas des Gélinas, dont la demeure est ornée des projets de vitrail réalisés par le couple.

La plus récente oeuvre de Bernard et Reine Gélinas, une magnifique crèche, égaie la vitre de leur salon.

Cette idée de crèche trotte dans la tête de M. Gélinas depuis trois ans. C'est finalement cette année que son épouse a tracé le motif qui allait se transformer en une scène de la nativité en trois pièces, occupant autant de panneaux de la fenêtre du salon. À gauche et à droite, des anges saluent la naissance de l'enfant Jésus, représentée dans le tableau central.

Il est toujours étonnant, aussi, de rencontrer des gens qui ont découvert un loisir de retraite ayant souvent peu à voir avec le type de métier qu'ils exerçaient. Bernard Gélinas travaillait à la bibliothèque de l'Université du Québec à Trois-Rivières et son épouse était infirmière. C'est d'ailleurs une remarque de Reine Gélinas qui a incité son époux à suivre son cours de vitrail il y a une vingtaine d'années.

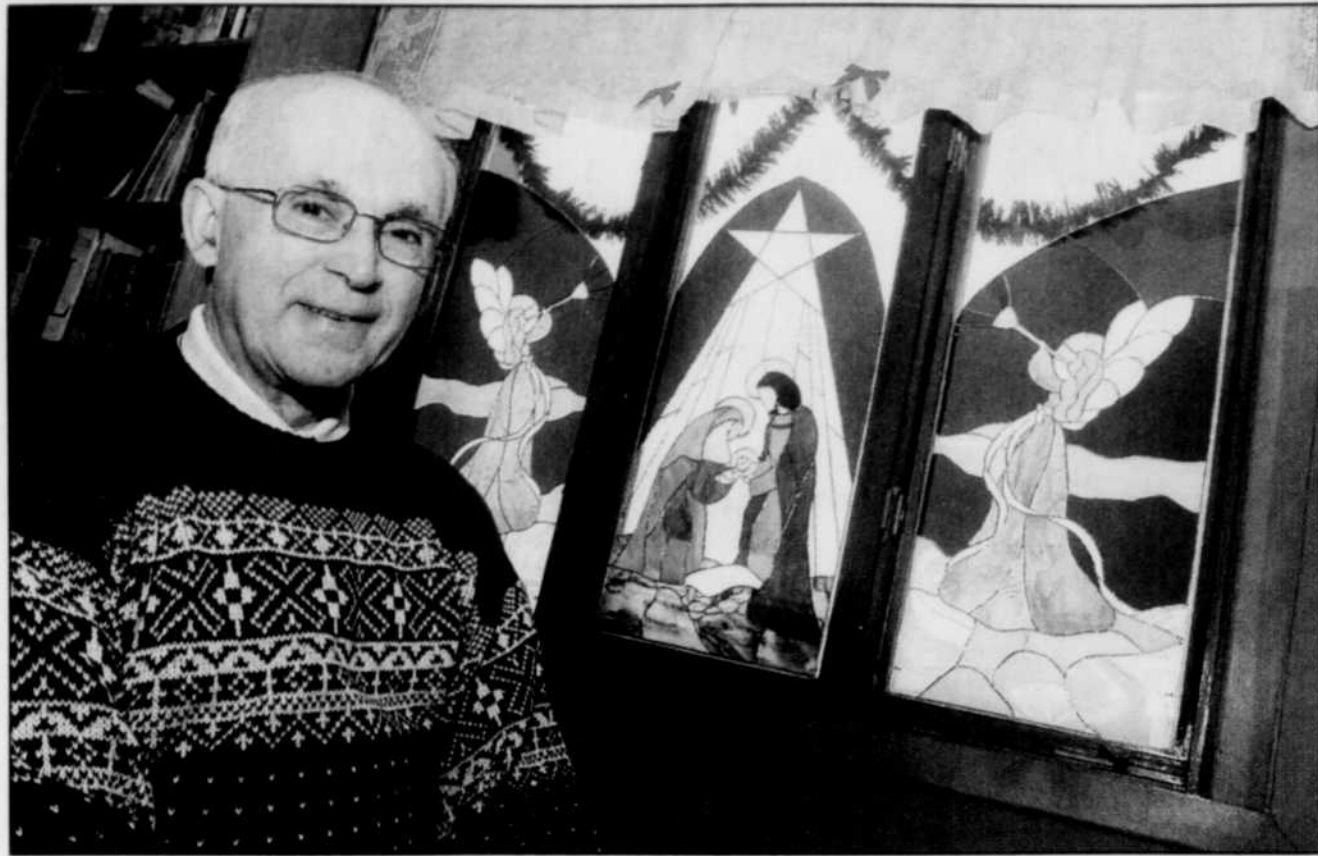


PHOTO: FRANÇOIS GERVAIS

Bernard Gélinas pose devant la crèche de vitrail qu'il a réalisée avec son épouse Reine.

«J'avais vu une lampe Tiffany en vitrail, et j'avais dit à mon mari que j'aimerais en avoir une. Il m'a dit qu'il me la ferait!» se souvient la dame. Cette lampe, conçue bien avant la retraite, éclaire la table de cuisine du couple. Dans la maison, on peut aussi admirer d'autres lampes, une horloge, un miroir, un plafonnier et une porte d'armoire en vitrail. La vitre de la porte avant est aussi une création Gélinas.

Ce qui est digne de mention, égale-

ment, dans la démarche des artisans amateurs, c'est qu'ils ne se contentent pas de reproduire des modèles puisés dans les nombreux catalogues et revues de vitrail existant sur le marché. Tous les patrons sortent de l'imagination de Reine Gélinas, qui avait suivi des cours de dessin alors qu'elle était pensionnaire au Collège Notre-Dame-de-l'Assomption à Nicolet.

Mme Gélinas crée le dessin, qui sera par la suite transféré sur carton, puis découpé à l'aide de ciseaux à trois lames. Les pièces de carton sont ensuite tracées sur le verre, choisi par Mme Gélinas. Son époux taille et meule les pièces et, selon la technique choisie, les entoure de ruban de cuivre. «On monte le projet, comme un casse-tête, et on soude à l'étain. On nettoie et on cire la pièce», explique la dame.

Environ deux semaines ont été nécessaires pour réaliser la crèche qui remplace celle, faite de bois, que le couple a donné à une de ses filles. Cette crèche toute naturelle avait aussi été confectionnée par M. Gélinas, qui partage par ailleurs son temps entre ses implications au sein des Petits chanteurs et des Patriotes de l'UQTR.

Même si le vitrail est un loisir, le duo a aussi créé un grand vitrail de plus de sept pieds pour placer dans la fenêtre d'un homme qui avait entendu parler du talent des Trifluviens. ●

Dur dur d'acheter équitable

SIMON DIOTTE

(collaboration spéciale)

Qui me dit que cette lampe marocaine, que la céramique mexicaine ou que ces meubles indonésiens n'ont pas été fabriqués pas des gens travaillant dans des conditions abominables? Rien. Contrairement au café, au sucre et au cacao, il n'existe pas de certification équitable pour l'artisanat et le mobilier.

Ce qui ne veut pas dire que la déco équitable n'existe pas. En achetant dans une boutique membre d'un des deux réseaux reconnus par le milieu du commerce équitable, soit l'International Fair Trade Association (IFAT) ou The Fair Trade Federation, les consommateurs peuvent se procurer des objets qui proviennent de groupes ou de coopératives respectant les principes du commerce équitable.

Pour le moment, seules les boutiques Dix Mille Villages à Montréal et Équimonde à Québec sont membres d'une de ces deux organisations au Québec. Sur Internet, on peut faire confiance au site Peridar, une compagnie québécoise fondée il y a deux ans, qui vend et distribue des produits équitables.

Andrée Bouchard, de la boutique Dix Mille Villages, rue Saint-Denis, tient à dissiper le mythe que les produits équitables se vendent plus cher que les autres. L'élimination des intermédiaires et la faible marge de profits des commerçants permettent de maintenir de bons prix. «Il y a même des produits moins chers», souligne-t-elle.

D'autre part, méfiez-vous des boutiques qui affirment vendre des produits équitables, mais ne sont pas membres d'une organisation. «Présentement, il n'existe aucune protection concernant le mot équitable, contrairement à l'ap-

pellation biologique. D'où son utilisation à toutes les sauces», déplore Carl Bernier-Genest, responsable du commerce équitable chez Équiterre.

Il ne suffit pas de donner un juste prix et d'acheter directement des artisans pour qu'un produit soit qualifié d'équitable, comme l'affirment certains commerçants. Les standards internationaux stipulent qu'il faut aussi rejoindre les populations défavorisées, rendre accessible le crédit à un faible taux d'intérêt, s'engager à entretenir une relation commerciale à long terme, améliorer la qualité de vie des femmes et encourager les modes de production respectueux de l'environnement. Et bien plus. Bref, la plupart des produits fabriqués au Québec ne répondent même pas à ces normes!

«Acheter dans une boutique de produits équitables nous permet d'avoir l'esprit tranquille», dit Carl Bernier-Genest. Cependant, ça ne veut pas dire qu'il faut boycotter toutes les autres boutiques. «Nous sommes les premiers à croire que le commerce équitable n'est pas la seule solution aux inégalités. Il en existe d'autres, comme le commerce responsable qui vise à améliorer les conditions de travail sans toutefois adhérer à 100% aux principes du commerce équitable.»

Ouverte depuis juin, la boutique Les Importations Saint-Antoine, rue Duluth, privilégie cette voie. Ses propriétaires s'approvisionnent directement auprès des fabricants du Mexique en s'assurant que les gens travaillent dans de bonnes conditions. «De plus, on achète leurs produits à des prix justes», affirme Irma Roman, copropriétaire d'origine mexicaine.

Dilapidation du patrimoine?

Le commerce de la décoration ethnique soulève une autre question. En achetant des antiquités indiennes ou chinoises, comme on en trouve dans plusieurs boutiques montréalaises, est-on en train de dilapider le patrimoine mobilier de ces pays en voie de développement? Est-il justifiable que l'on puisse acquérir une commode fabriquée à partir de pièces provenant de la destruction de châteaux du Rajasthan (État du nord-ouest de l'Inde)?

«Il faudrait voir pourquoi les habitants de ces pays vendent leurs antiquités. Sont-ils démunis ou considèrent-ils ces choses comme des vieilleries sans valeur», s'interroge Frédéric Metz, professeur de design à l'UQAM.

Christian Mercier, copropriétaire de la boutique Kalaë, spécialisée dans la vente d'antiquités chinoises, affirme que les Chinois sont comme les Québécois il n'y a pas si longtemps. Ils n'ont aucune considération pour leur vieux mobilier. «Ils préfèrent le moderne et le plastique! Ils déménagent en ville et abandonnent leurs vieux meubles. Vous devriez voir dans quel état, on les retrouve.» Il revient justement d'un voyage en Chine. «La dilapidation du patrimoine, c'est malheureusement un problème vieux comme le monde. Cependant, certains pays légifèrent pour protéger leurs richesses. Ça devient donc de plus en plus difficile d'exporter», conclut Frédéric Metz. ●

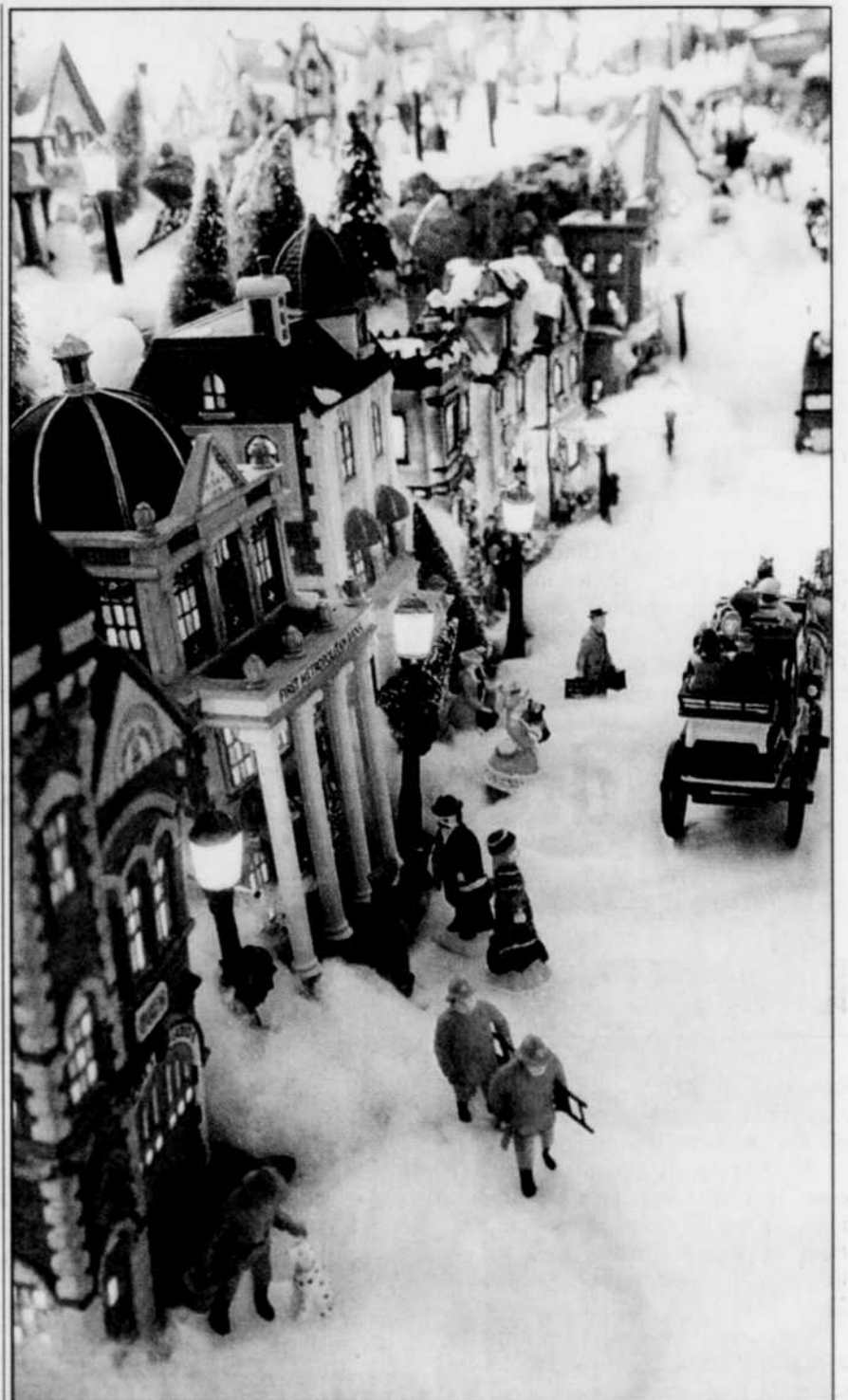


PHOTO: STÉPHANE LESSARD

VILLAGE DE NOËL FÉÉRIQUE

À Yamachiche, la maison du couple Louise Diamond et Gilles Lemyre abrite un village de Noël des plus féériques. On y retrouve notamment de nombreuses maisons, des lampadaires et un train électrique qui fait le tour du village.

DEMTEC Maisons usinées
www.demtec.com
50, boul. Industriel, Princeville

Réservez votre date de livraison en 2005 au prix de cette année!

OUVERT 7 jours sur 7 sauf les :
24, 25, 26, 31 décembre et les 1er et 2 janvier.
1 800 560-2043
RBO. : 2751-9008-76



Soyez prudents!

À CONSERVER!

Une collaboration

Le Nouvelliste
LEADER DE L'INFORMATION RÉGIONALE

Trois-Rivières

373-0111

Heure : de 20 h à 3 h

Dates : Les 3, 4, 9, 10, 11, 16, 17, 18, 23, 30 et 31 décembre 2004.

Centre-de-la-Mauricie

539-6401

poste 4011

Heure : de 20 h à 3 h

Dates : Les 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, et du 15 au 31 décembre 2004.

Louiseville

228-4011

Heure : de 21 h à 4 h

Dates : Les 3, 4, 9, 10, 11, 16, 17, 18 et 23 décembre 2004.

Mékinac

(418) 365-4811

Heure : de 20 h à 5 h

Dates : 3, 4, 10, 11, 16, 17, 18, 23 et 31 décembre 2004.

À la table

Tajines magiques

ROBERT BEAUCHEMIN

La Presse

Les tajines sont souvent des recettes qui nous intimident, pas seulement les non-Maghrébins. L'art du mélange d'épices, celui du marchand qui vend ses mélanges, l'art de la ménagère qui sait contrôler la cuisson, la technique d'assaisonnements ou d'association de goûts salés et sucrés, tout ça n'est pas simple à maîtriser. Mais c'est une cuisine qui s'apprend facilement pourvu que l'on commence avec de bons ingrédients et qu'on ait la main franche avec les épices. Tout est dans l'art du dosage qui se discerne en goûtant. Voici trois recettes de tajines de base faciles à exécuter malgré la quantité d'ingrédients. Parce qu'en fin de compte, ce sont des plats qu'on laisse cuire tout seuls...

Tajine de poulet à la confiture de tomates parfumée (djaja kmamma)

Ce plat est bon et pourtant simple à réussir du moment qu'on se donne la peine de réunir tous les ingrédients et qu'on s'arme juste d'un peu de patience. Les Marocains le mangent avec du pain bien frais. Mais il n'en tient qu'à vous de le servir avec du couscous ou même avec une petite salade de carottes cuites ou de betteraves.

Ingrédients

Pour la confiture de tomates

- 1 boîte de 800 ml de tomates de bonne qualité dont vous aurez retiré tout le liquide
- 1/2 c. à thé de cannelle en poudre ou 1 petit bâton de cannelle
- 3 c. à soupe de miel
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Une giclée d'eau de fleur d'oranger

Ingrédients

Pour le poulet

- 1 poulet, coupé en morceaux, la peau retirée si vous voulez, ou l'équivalent en suprême ou en cuisses
- Sel
- 1 oignon et 1 gousse d'ail passés à cru au robot
- 1/2 c. à thé de gingembre en poudre
- 1/4 de c. à thé de filaments de safran (ou à défaut, de curcuma)
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'eau
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- Graines de sésame

Préparation

1- Dans une cocotte en fonte, mettez la moitié de l'huile et du beurre, les morceaux de poulet, l'oignon et l'ail réduit en purée au robot, le gingembre et le safran. Ajoutez ensuite le verre d'eau et le bouquet de coriandre hachée et portez



PHOTO: ALAIN ROBERGE

Tajine de poulet aux citrons confits et olives.

Ingrédients

- 1 poulet coupé en 6 morceaux
- 1 botte de persil et 1 botte de coriandre hachée finement
- 1 oignon râpé ou passé au robot
- 4 gousses d'ail
- Sel marin et poivre
- 1 pincée de gingembre moulu
- 1 pincée de safran
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 bâton de cannelle
- 1 citron confit, coupé en deux (facultatif. Vous pouvez en trouver dans les épiceries orientales dont la liste est donnée en B6)
- 2 verres d'eau
- 200 g d'olives vertes (7 onces)

Préparation

- 1- Dans une marmite, faites revenir les morceaux de poulet dans l'huile d'olive chauffée à feu vif, avec les épices, l'ail et l'oignon râpé. Remuez et retournez le poulet plusieurs fois.
- 2- Ajoutez une moitié du citron confit et les herbes hachées. Remuez. Couvrez avec les deux verres d'eau et portez à ébullition. Baissez ensuite le feu et laissez mijoter à découvert pendant 20-30 minutes.
- 3- La cuisson presque terminée, prenez une louche de la sauce et versez dans une petite casserole puis ajoutez les olives vertes et l'autre moitié du citron confit, coupé en petits dés. Laissez réduire environ 5 minutes. Pour servir, mettez le poulet dans un tajine et dressez les olives aux dés de citron tout autour. Nappez bien de sauce.

Tajine de poisson

Pour ce tajine des régions côtières, vous pouvez utiliser n'importe quel poisson à chair blanche et ferme du genre bar rayé, vivanneau, ou même des tranches de morue fraîche ou de flétan. Il

convient de garder en tête que tous les plats de poisson marocain sont faits d'une pâte d'épices particulière nommée chermoula qui contient toujours du cumin, du paprika et de l'ail en plus d'autres épices.

Ingrédients

Pour la chermoula

- 1/2 tasse de coriandre fraîche et 1/2 tasse de persil italien frais, grossièrement émincés
- 4-5 gousses d'ail émincées
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1/2 de tasse de jus de citron
- 1,5 c. à thé de sel marin
- 1 c. à thé pleine de paprika hongrois ou de piment espagnol
- 1/2 de c. à thé de cumin rôti, moulu
- Une pincée de poivre de Cayenne

Ingrédients

Pour le poisson

- 1 poisson entier à chair blanche d'environ 1,5-2 kg (4-5 lb), nettoyé, la tête et la queue retirées
- Sel
- Chermoula
- 3 pommes de terre, pelées et tranchées finement
- 3 tomates tranchées
- 3 poivrons rouges, épépinés et coupés en deux ou en quatre
- 1 à 2 gousses d'ail émincées
- 1,5 c. à soupe de pâte de tomate
- 1/2 de tasse d'huile d'olive extra-vierge
- 1/2 de tasse de jus de citron
- 1/2 tasse d'eau

Préparation

- 1- Faites préchauffer le four à 400°F. Faites la pâte chermoula: mélangez bien les herbes fraîches avec l'ail et le vinaigre dans un grand bol. Ajoutez le jus de citron et les épices et laissez reposer une petite heure.
- 2- Lavez bien le poisson, faites des entailles sur le dos, salez et frottez avec la pâte de chermoula. Laissez reposer le poisson au frigo au moins une heure, le temps que les épices imprègnent la chair.
- 3- Dans un plat à gratin assez large, disposez des baguettes chinoises sur le fond du plat (ou si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser des branches de céleri). Déposez le poisson sur le dessus. Trempez les tranches de pommes de terre dans la chermoula et couvrez-en le poisson. Refaites la même chose avec les tomates, et enfin avec les poivrons rouges. Saupoudrez d'ail émincé.
- 4- Mélangez le reste de la chermoula avec la pâte de tomate, le jus de citron, l'huile d'olive et l'eau. Mélangez bien et versez ce mélange sur le dessus du poisson. Couvrez avec du papier d'aluminium et mettez au four sur la grille supérieure pendant 35 minutes.
- 5- Au bout de ce moment, retirez le papier d'alu et augmentez la chaleur du four au maximum et laissez une croûte se former sur le dessus du poisson (environ 10-15 minutes). Encore une fois servez dans un tajine. ●

Cidres de glace: à Québec d'agir!



CHRONIQUE DES VINS
JACQUES BENOIT
COLLABORATION SPÉCIALE

Créé au Québec il y a moins d'une quinzaine d'années, le cidre de glace s'est hissé au tout premier rang des produits artisanaux.

Son prestige est devenu tel, dans ce court laps de temps, que ses producteurs le commercialisent essentiellement en demi-bouteilles (375 millilitres), qu'ils vendent, sans difficulté, 20 \$ et plus.

Véritable locomotive, il entraîne avec lui tous les autres produits alcoolisés de la pomme, dont les cidres tranquilles et mousseux, lesquels, ensemble, ont compté pour 67 % des ventes de boissons artisanales du Québec faites par la SAO de juillet 2003 à juillet 2004.

Ces succès risquent, hélas, de n'être qu'un feu de paille.

Beaucoup de producteurs de cette boisson originale craignent en effet qu'elle connaisse le même sort que celui des cidres tranquilles et mousseux, après leur légalisation en 1979.

Il y eut alors, rappelons-le, un véritable engouement pour le cidre, de sorte que n'importe qui se mit à produire n'importe quoi...

Résultat, le cidre devint réputé pour les maux de tête invraisemblables que certains causaient, et toute l'industrie s'effondra aussi rapidement qu'elle s'était constituée.

Or, déjà, on observe des pratiques douteuses - et même carrément condamnables - chez certains producteurs de cidres prétendument de glace.

L'un d'eux, par exemple, rehausse le degré alcoolique par chaptalisation (cela consiste à ajouter du sucre au moût) et, pis encore, une fois la fermentation terminée, il en ajoute de nouveau, cette fois pour rendre son produit sucré.

Enfin, au moins l'un des produits en question est vendu par la SAO.

Vrai ou faux? Toujours est-il que, selon la rumeur, il y aurait même du cidre de glace élaboré à partir de concentrés de jus de pomme importés de l'étranger.

Bref, tout cela est possible parce qu'il n'existe pas de législation visant à réglementer la production. Autrement dit, comme pour les cidres tranquilles et mousseux autrefois, n'importe qui peut faire n'importe quoi.

Comment réagir?

C'est un cas bien précis où l'État se doit d'intervenir. Que ce soit par le truchement du ministère de l'Agriculture, ou par celui du ministère du Dévelop-

pement régional et économique, peu répandues, importe.

Québec a même déjà en main un projet de règlement qui engloberait tous les types de cidre, qu'a élaboré l'Association des cidriculteurs du Québec, avec la participation de la SAO.

Comme l'ont fait la France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, etc., pour les vins par le moyen de leur système d'appellations contrôlées, le Québec se doterait ainsi d'une véritable législation, protégeant cette richesse que sont ses cidres de glace.

Il faut souhaiter que cela soit fait le plus tôt possible, avant que les pratiques répréhensibles se soient davantage

Un vin rouge

Vin toujours égal à lui-même, le Premières Côtes de Blaye 2001 Château Haut-Bertinier, du Bordelais, au beau bouquet dominé par des nuances de fruits rouges et un boisé de qualité, l'est de nouveau dans ce millésime. Moyennement corsé, équilibré, ses tannins sont fins, distingués.

Mais il faudra attendre la réouverture de l'ensemble des succursales de la SAO...

S, 710038, 25,10 \$, ★★★ \$\$\$, à boire, 2-3 ans ●

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.

LA SÉLECTION CHARTIER

CONCOURS Parlez au Portugal

AVEC LA SÉLECTION CHARTIER 2005

LE NOUVEAU GUIDE D'ACHAT DES VINS ET D'HARMONISATION AVEC LES METS

Courez la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal.

1^{er} PRIX
Un voyage pour deux personnes dans la région viticole du Douro, au Portugal, pour un séjour d'une semaine, gratuité de l'Institut des vins du Douro et de Porto, d'une valeur de 5 300 \$. Le forfait comprend un vol aller-retour Montréal-Paris-Porto/Lisbonne-Paris-Montréal pour deux en classe économique, une voiture de location de catégorie B pour 7 jours, 7 nuits d'hébergement, taxes et frais de service.

2^e PRIX
Un cellier d'appartement de couleur acajou à porte vitrée d'une capacité de 100 bouteilles, gratuité de la boutique Vinum design, d'une valeur de 1 395 \$.

3^e PRIX
Un ensemble de 8 verres Riedel, une carafe et un entonnoir pour décanter, gratuité de la boutique Vinum design, d'une valeur de 270 \$.

4^e PRIX
Une sélection de vins de prestige chassés par François Chartier, gratuité de la Société des alcools du Québec, d'une valeur de 2 000 \$.

5^e PRIX
Un séjour de deux nuits pour deux personnes à l'Auberge Hatley incluant deux repas du soir et les petits déjeuners, gratuité du Groupe Givem Villageport, d'une valeur de 1 500 \$.

Pour participer, remplissez et envoyez à:
Les Éditions La Presse
C. P. 11618, Succursale Centre-ville Montréal (Québec) H3C 5W5

Question: Dans quelle vallée sont cultivées les vignes servant à l'élaboration du porto?
A) Vallée du Douro B) Vallée du Rhône

Réponse: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____ App.: _____

Ville: _____ Code postal: _____

Tél. bur.: () _____ tél.: () _____

Adresse électronique: _____

Le Nouvelliste

cyberpresse.ca

HOROSCOPE

Bélier

(21 mars au 19 avril)

La présence de Mercure et de Vénus au trigone de votre Signe laisse prévaloir un climat d'harmonie et de sympathie en cette veille de Noël.

Taureau

(20 avril au 20 mai)

Bien que la vérité ne soit pas toujours facile à dire, votre franchise peut sérieusement profiter à quelqu'un en cette veille de Noël.

Gémeaux

(21 mai au 21 juin)

Vous jouissez d'une popularité accrue au sein d'un groupe auquel vous appartenez. Vous pouvez constater que quelqu'un est sur le point de commettre une erreur; accordez-vous le droit d'intervenir et de l'en dissuader.

Cancer

(22 juin au 22 juillet)

Vous pourriez avoir envie de dire un pieux mensonge afin de vous sortir d'une situation enoyée ou embarrassante en cette veille de Noël.

Lion

(23 juillet au 22 août)

Bien qu'il soit impossible de revenir en arrière, rien ne vous empêche de corriger une situation qui vous met mal à l'aise.

Vierge

(23 août au 22 septembre)

Quelques problèmes d'ordre pratique peuvent vous donner du fil à retordre en cette veille de Noël. Prenez le temps d'analyser la situation au lieu de vous précipiter aveuglément sur la première solution.

Balance

(23 septembre au 23 octobre)

La présence de la Lune au trigone de Jupiter en Balance a pour effet d'amplifier les choses en cette veille de Noël.

Scorpion

(23 octobre au 21 novembre)

Votre organisation est particulièrement efficace en cette veille de Noël. D'ailleurs, c'est vous qui devriez prendre les commandes quant à une activité de groupe.

Sagittaire

(22 novembre au 21 décembre)

L'influence de Mercure et de Vénus en Sagittaire adoucit l'atmosphère et facilite vos contacts avec les autres en cette veille de Noël.

Capricorne

(22 décembre au 19 janvier)

Cette veille de Noël s'annonce formidable à condition de mettre votre perfectionnisme de côté. Toutes vos réalisations sont susceptibles de plaire et de satisfaire.

Verseau

(20 janvier au 18 février)

Les aspects planétaires indiquent que la glace peut être brisée rapidement en cette veille de Noël. Vous pouvez maintenant vous sentir plus à l'aise dans un contexte où dans une situation qui vous insécurisait.

Poissons

(19 février au 20 mars)

Votre première idée est probablement la meilleure. Ne permettez pas à l'influence d'une Lune en Gémeaux de semer la confusion dans votre esprit.

SUPERGRILLE No 134 Par Michel Hannequart www.hannequart.com

40x40 grid for the crossword puzzle.

- 1. Se donnent et se reçoivent à Noël - Cérémonie pour Noël - On la voit à Noël. 2. Papillon - Arbusse aromatique - Mouvement impétueux - Comblée de présents - Personnage d'un conte. 3. Personnage - En ce moment, on y passe beaucoup de musique de Noël - Argile - Chante à la maison - Elle était sur un testament. 4. Partie d'un cigare - Va du pharynx jusqu'au cardia de l'estomac - Retentissant - On y boit sûrement du rhum - Préposition. 5. Ville d'Allemagne - Il rouge - Caractérisé le père Noël - Gigantesque. 6. Pluie - Échance - Relatif à un groupe ethnique - Corroder - Utile pour le premier coup. 7. Ancien do - On y chante des cantiques de Noël - Placé - Peu compact - Tentation - Supérieure d'une communauté religieuse. 8. Fruits noirs - Il aime ce qui est à la mode - Réserveur - Supports pour piquer des cierges - Il peut geler. 9. Concerne certaines huiles - Ne dit pas la vérité - Stupides - Vêtement - Titre de Chaplin - Répandu ça et là. 10. Chacun des spectacles d'un cirque - On en fait des cocktails - Émission bruyante, par la bouche - Comptoir d'un bar. 11. Piquants au goût - Fruit - Estuaire breton - Suivre les traces de quelqu'un (marcher dans son ...) - Met de niveau. 12. Il a été pendu - Récepteur - Très fatiguée - Italien qui fait du théâtre - Groupe de sporanges chez les tougères - Détériorer. 13. Calme, paisible - Se servent aux invités - Notez bien - Réchauffé légèrement - Homme de main. 14. D'avoir - Oranges - Exiger - Assemblé. 15. Garantie - Portée - Les enfants aiment la regarder - Se marre - Cafard. 16. Chipolata - Roches poreuses légères - Prise - Cinéaste mort à Paris en 1982 - Abréviation chrétienne. 17. Ne se paie pas avec joie - Louveteau - Sont très irrités - Inquietante. 18. Sert à fermer une porte - Attribut des touristes - Morelle noire - Relatif au vent - Nettoyée. 19. On le cultive pour ses fleurs odorantes - Courante - Égoïnes - Elles nous arrosent. 20. Peuvent se mettre dans le bain - Ils sont blancs - Arabe - Ville de l'Oklahoma - Multiplie par un million.

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.



De la grande visite à Cap-de-la-Madeleine

Par une journée d'avril 1962, l'école Chapais du Cap-de-la-Madeleine reçoit de la grande visite, celle du solide gaillard au centre de la photo, l'ancienne vedette des Canadiens de Montréal, Maurice Richard. On peut se rendre compte de la joie des jeunes d'être en présence de leur idole, le puissant «Rocket», qui a compté tant de buts dans la Ligue nationale de hockey.



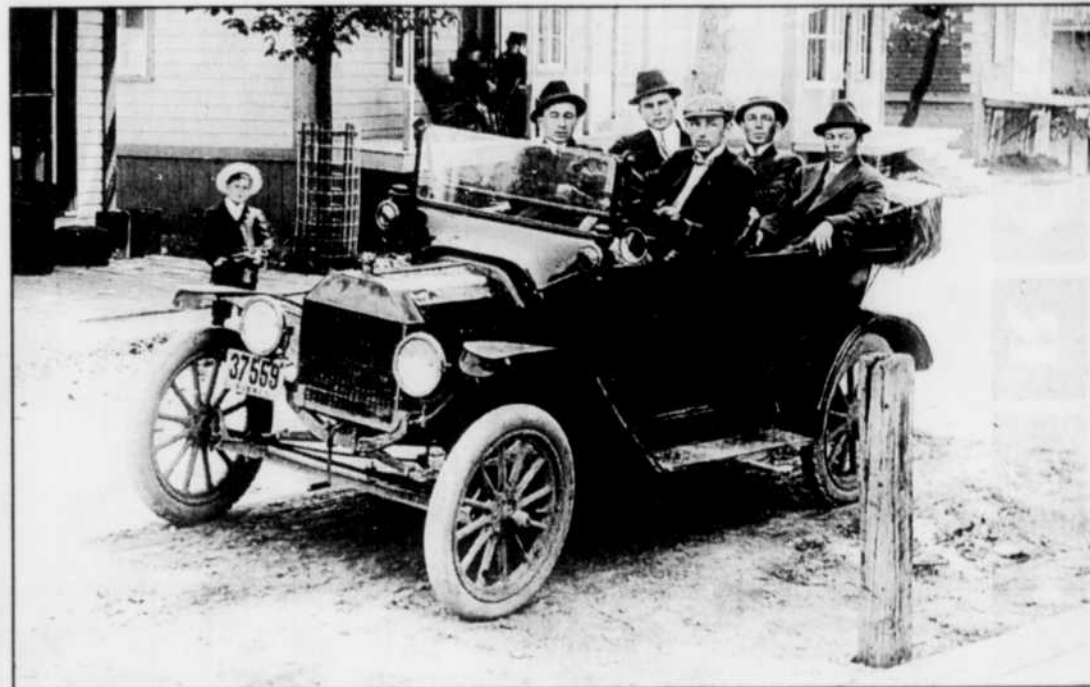
Départ de la Classique de canots à La Tuque

Au fil des ans, depuis 1934, la Classique internationale de canots de la Mauricie devient une manifestation sportive d'envergure et un divertissement populaire fort apprécié. Les supporteurs suivent les canotiers sur la route qui longe la rivière Saint-Maurice depuis La Tuque jusqu'à Trois-Rivières. Ce départ à La Tuque, en 1953, regroupe une vingtaine d'équipes dont celle composée d'Óvila Dénomme et d'Henri Goyette, les gagnants de cette édition.



École Bourgeois-Lacroix

Ces élèves de maternelle écoutent avec attention leur enseignante. Cette scène a été croquée à l'école Bourgeois-Lacroix de Trois-Rivières en mars 1958. Il faut noter qu'à cette époque il n'y avait que des maternelles privées.



Saint-Tite, 1915

Le célèbre modèle «T» de Henry Ford, lancé en 1908, suscite l'enthousiasme des habitants de Saint-Tite en 1915. Le petit garçon à gauche de la photo semble particulièrement impressionné.

La femme la plus aimée de l'armée



VOYAGE DANS LE TEMPS

FRANÇOIS ROY
COLLABORATION SPÉCIALE

C'est fou ce que l'amour peut faire! Tenez, prenez le cas de cette dame allemande qui s'appelait Friederike-Charlotte-Louise Von Massow. Eh bien, elle était follement amoureuse de son mari, le colonel Friedrich-Adolph Riedesel, et elle était prête à le suivre au bout du monde... Et justement, un beau jour, le colonel a été envoyé en mission au Canada! À partir de ce jour-là, sa femme a su que le bout du monde portait le nom d'une ville lointaine: «Trois-Rivières».

Retournons en 1776. Le colonel Riedesel fait partie de ces mercenaires allemands venus défendre le Canada

contre les assauts des Bostonnais. Il participe probablement à la bataille de Trois-Rivières, le 8 juin de cette année-là. Chose certaine, il se trouve en garnison chez nous, un an plus tard, quand sa femme vient le rejoindre. Elle s'installe chez les Tonnancour, avec ses trois enfants et elle est très heureuse de savoir que les chers petits vont pouvoir apprendre le français. Elle-même parle parfaitement cette langue, qui est la plus pratiquée en Europe, chez les gens de qualité. Mais Friederike ne fait pas que parler: elle note une foule d'observations sur sa ville d'adoption et sur les gens qui l'habitent.

Ainsi, elle découvre le sirop d'érable, la chaleur des maisons et la chaleur des gens. Elle fréquente des voisines charmantes qu'elle décrit en ces mots: «Je rencontrais toujours, pendant mon séjour aux Trois-Rivières, d'aimables amis dans les Ursulines de cette ville. Elles sont aussi nommées sœurs hospitières, et à juste titre, car elles consacrent leur temps au soulagement des malades. Ces religieuses étaient très aimables et je passai en leur compagnie d'agréables moments».

La belle Allemande fréquentera aussi le grand vicaire Pierre Saintonge, qui représente à Trois-Rivières l'évêque de Québec et qui vit avec sa «prétendue cousine» qui lui sert de ménagère. Friederike s'étonnera de la situation des prêtres canadiens qu'elle décrira en ces termes assez troublants: «Chacun de ces messieurs avait une semblable

cousine et, presque chaque année, ces cousines devaient, pour certaines raisons, quitter la ville un certain temps, afin d'éviter le scandale».

Elle-même va quitter la ville, mais ce n'est pas pour éviter le scandale. En fait, elle veut suivre son mari dans toutes ses aventures nord-américaines. Ainsi, en décembre 1781, la voici à Sorrel où le colonel Riedesel est devenu commandant de la garnison. Le couple s'ennuie des Noël allemands et entreprend de décorer un sapin à la mode de là-bas. Ce sera le premier arbre de Noël au Canada.

Noël au Canada.

Les Riedesel vont retourner en Europe en 1783. Le mari va continuer de faire campagne et son épouse sera surnommée «la femme la plus aimée de l'armée». À la fin de sa vie, Friederike, devenue «baronne von Riedesel», va publier les notes rédigées pendant son séjour en Amérique.

Au total, la baronne et son mari auront eu neuf enfants, dont deux filles qui ont reçu à la naissance les jolis prénoms de «America» et de «Canada». Deux beaux souvenirs de voyage!

Un acheteur acquiert une guitare de George Harrison pour 567 500 \$

New York (AP)

La guitare Gibson utilisée par George Harrison sur l'album «Revolver» des Beatles et John Lennon sur l'album blanc a été achetée 567 500 \$ par un acheteur anonyme, a annoncé Christie's.

Cette guitare rouge SG Standard a appartenu à Harrison de 1966 à 1969. Il en jouait en studio et sur scène, et l'a prêtée à Lennon pour l'enregistrement du «White Album».

Harrison l'avait ensuite offerte à un ami, le guitariste Pete Ham du groupe Badfinger, qui se suicida cinq ans plus

tard, la guitare revenant alors à son frère John, qui l'a cédée en 2002 à des responsables du Rock and Roll Hall of Fame qui organisaient une rétrospective sur Badfinger.

Parmi les autres objets vendus aux enchères chez Christie's, on trouve une lettre de deux pages faxée par un Kurt Cobain en pleine hallucination à Courtney Love, en 1991. La missive du chanteur de Nirvana s'est vendue 19 120 \$.

Ou encore un devoir d'école de Britney Spears, vendu un petit millier de dollars, et qualifié de «confus» par la maîtresse. ●



L'Association de Paralyse Cérébrale
Région Mauricie et Centre-du-Québec

Sollicitation téléphonique

les 5 et 6 février 2005

Nous avons besoin de bénévoles

Devenez bénévoles pour l'Association de Paralyse Cérébrale, régions Mauricie et Centre-du-Québec, lors de la sollicitation téléphonique des 5 et 6 février 2005. Nous avons besoin de vous.

Communiquez avec CHRISTINE DALLAIRE (819) 374-7616



«Je pars de la Martre en Gaspésie pour participer bénévolement à la sollicitation téléphonique. Je ne manquerais pas ça pour rien au monde!»
- Yvonne Poitras, bénévole



«J'adore faire des appels pour cette sollicitation téléphonique. M. Jean Fournier m'a impliquée dans une cause gratifiante. Je me sens utile.»
- Claire Fournier, bénévole



Nîmes, la belle romaine

LOUISE GABOURY

(collaboration spéciale)

Comme Rome, Nîmes est entourée de sept collines et comme elle, elle abrite de remarquables vestiges de la civilisation romaine.

Nîmes existait pourtant déjà avant l'arrivée des Romains, mais elle a connu son âge d'or après la victoire d'Octave sur Antoine et Cléopâtre, quand sous le nom d'Auguste, il accorde à ses valeureux guerriers des terres dans la ville qui s'appelaient alors Nemausus. Le crocodile enchaîné à un palmier couronné de lauriers, symbole de la conquête de l'Égypte, figure d'ailleurs toujours sur les armoiries de la ville.

Certains des spectaculaires monuments romains construits à cette époque faste dans la ville et ses environs ont remarquablement bien traversé le temps. C'est le cas notamment du pont du Gard, des arènes et de la Maison carrée à Nîmes et de la Via Domitia qui reliait l'Italie et l'Espagne, la plus ancienne route romaine hors d'Italie. Le temple de Diane et la tour Magne ont par contre beaucoup plus subi des ans l'irréparable outrage.

Le pont du Gard faisait partie d'un aqueduc construit au 1er siècle pour approvisionner Nîmes en eau à partir d'une source située aux environs d'Uzès, à une cinquantaine de kilomètres plus loin. Maintenant inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO, il est considéré comme l'ouvrage le plus hardi de son époque. On peut voir à Nîmes les ruines du château d'eau où arrivait l'eau transportée par cet aqueduc. Il a été redécouvert au XVIIIe siècle, plus ou moins enfou



PHOTO: LOUISE GABOURY, COLLABORATION SPECIALE

Le Mas des Tourelles produit, en plus de son Costières de Nîmes, des vins dits «archéologiques».

sous les remparts du fort Vauban. Oasis dans la ville, le Jardin de la Fontaine abrite la fameuse source de Nemausus qui aurait pu suffire à combler les besoins de la ville si les riches Romains installés à Nîmes n'avaient construit moult thermes et fontaines.

Les arènes de Nîmes sont les mieux conservées au monde. Elles gardent les traces des trous destinés à recevoir les mats supportant le velum qui couvrait le stade, selon un système à la fois ingénieux et économique. Tiens, tiens...

En prenant la direction de Beauca-

ire, on arrive au Mas des Tourelles, un vignoble établi il y a quelques centaines d'années sur un site où, à l'époque romaine, on fabriquait des amphores vraisemblablement destinées à la conservation et au transport du vin aussi loin qu'en Italie et en Allemagne.

Passionné de vins et d'histoire, Hervé Durand, propriétaire du vignoble qui est dans sa famille depuis la première moitié du XVIIIe siècle, a voulu remonter aux sources. Les fouilles entreprises depuis une dizaine d'années sur ses terres qui bordent la Via Domitia ont révélé qu'on devait y avoir cultivé la vigne dès le premier siècle de notre ère. Avec une équipe de chercheurs du CNRS, Hervé Durand a épluché les textes de plusieurs auteurs romains dont Plinius et Caton, et réussi à reconstituer un pressoir que les visiteurs peuvent admirer sur les lieux et qui sert à fabriquer un vin romain, ou ce qui s'en rapproche le plus.

Chaque automne, trois tonnes de raisins sont foulés au pied avant d'être pressés. L'hectare planté de variétés de vignes susceptibles d'avoir existé au temps des Romains selon les spécifications rapportées par les textes anciens, donne chaque année quelques milliers de bouteilles de trois vins dits «archéologiques». Le Mulsum peut être offert en apéritif ou accompagner les magrets de canard aux figues et les mets très épicés; le Turriculæ, plus sec, est idéal avec les viandes blanches, les omelettes, le foie gras poêlé et les gâteaux aux noix; et le Carenum est un vin liquoreux à servir à la fin d'un repas. Un véritable menu d'orgie romaine! Les vendanges romaines ont lieu le deuxième dimanche de septembre, de 14 h à 18 h.

Hervé Durand ne s'intéresse pas qu'à l'Antiquité puisqu'il est copropriétaire d'un vignoble dans le Nouveau Monde, L'Orpailleur. ●

www.tourismegard.com
www.tourelles.com/

Sur les traces des Cathares

VÉRONIQUE COUZINOU

(collaboration spéciale)

Amateurs d'histoire et de randonnée, le pays des châteaux cathares est fait pour vous. Situé à cheval sur les régions françaises Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, la région compte parmi ses attraits la forteresse Montségur, dans l'Ariège.

Ici, même en été, sous un soleil de plomb, sur cette montagne où se dressent encore les ruines austères de la forteresse de Montségur, il y a de quoi frissonner. C'est que dans l'Ariège, on est presque au pied des Pyrénées. Le climat peut être rude, contrasté. Plus encore, l'histoire de ce site nous fait frissonner, surtout lorsqu'il est raconté par Fabrice Chambon, guide et historien. Le conteur ne manque pas de faire tomber quelques mythes tout en dépeignant l'histoire des cathares.

Qui étaient-ils? Pour certains, ils n'ont été qu'un groupe de chrétiens illuminés du XIIIe siècle qui, déçus de la religion du pape, se sont égarés. Pour d'autres, ils demeurent le symbole d'une rébellion pacifiste face à l'ordre établi, un mouvement revendiquant le droit de penser et de croire différemment, de considérer la femme l'égale de l'homme, de vivre selon des préceptes qui n'engageaient qu'eux-mêmes, sans nuire à personne, en se détachant du matérialisme, source du mal à leurs yeux. Cela a valu aux cathares de devenir des martyrs, torturés ou brûlés vifs.

Plus qu'une montagne

Montségur (Monte Securis, qui signifie en latin la montagne sûre) se dresse à 1207 m d'altitude et accueille déjà l'homme en quête de quiétude à l'époque néolithique, 4000 ans avant J.-C. Au XIIIe siècle, environ 2000 per-

sonnes y vivent pendant 40 ans. «Montségur n'était pas un château, mais un castrum», précise Fabrice Chambon. Une cité sur un éperon rocheux de 800 m de long et 100 m de large. Impossible, en effet, de mesurer du pied de la montagne l'étendue du site que l'on réduit souvent aux murs du château; c'est aussi en effectuant la montée abrupte vers le château, qui dure une vingtaine de minutes, que l'on réalise la véritable hauteur de la montagne.

Premier mythe: «Il n'y a jamais eu de chevaliers cathares. On confond les cathares avec les Templiers. Les cathares prônaient la non-violence, ils ne tuaient pas leurs semblables et ils ont accepté le bûcher plutôt que d'abjurer leur religion: comment auraient-ils pu devenir chevaliers?» interroge notre guide. Ils ont pourtant tenu un siège de 11 mois et 17 jours face à quelques 10 000 croisés envoyés par le pape Innocent III pour ramener dans le troupeau ces hérétiques ou les faire disparaître. Au fil des mois, le site a été investi progressivement; le 1er mars 1244, les soldats entrent dans le castrum après avoir escaladé le piton rocheux en plein hiver. Le 2 mars, les survivants se rendent. Une trêve de 15 jours est accordée, mais pourquoi? Mystère...

Nul ne sait ce qui s'est passé durant ces deux semaines, si ce n'est que quatre jeunes cathares ont pu s'échapper, emportant avec eux un autre mythe auquel Fabrice Chambon ne croit pas une seconde: le fameux trésor. «Ils sont partis avec un baluchon sur l'épaule, sans doute de quoi manger, et on a fantasmé un trésor! Les cathares refusaient la matière, la richesse, vivaient dans un dénuement presque total, alors croyez-vous vraiment qu'ils auraient caché un trésor? Leur seul trésor, c'était

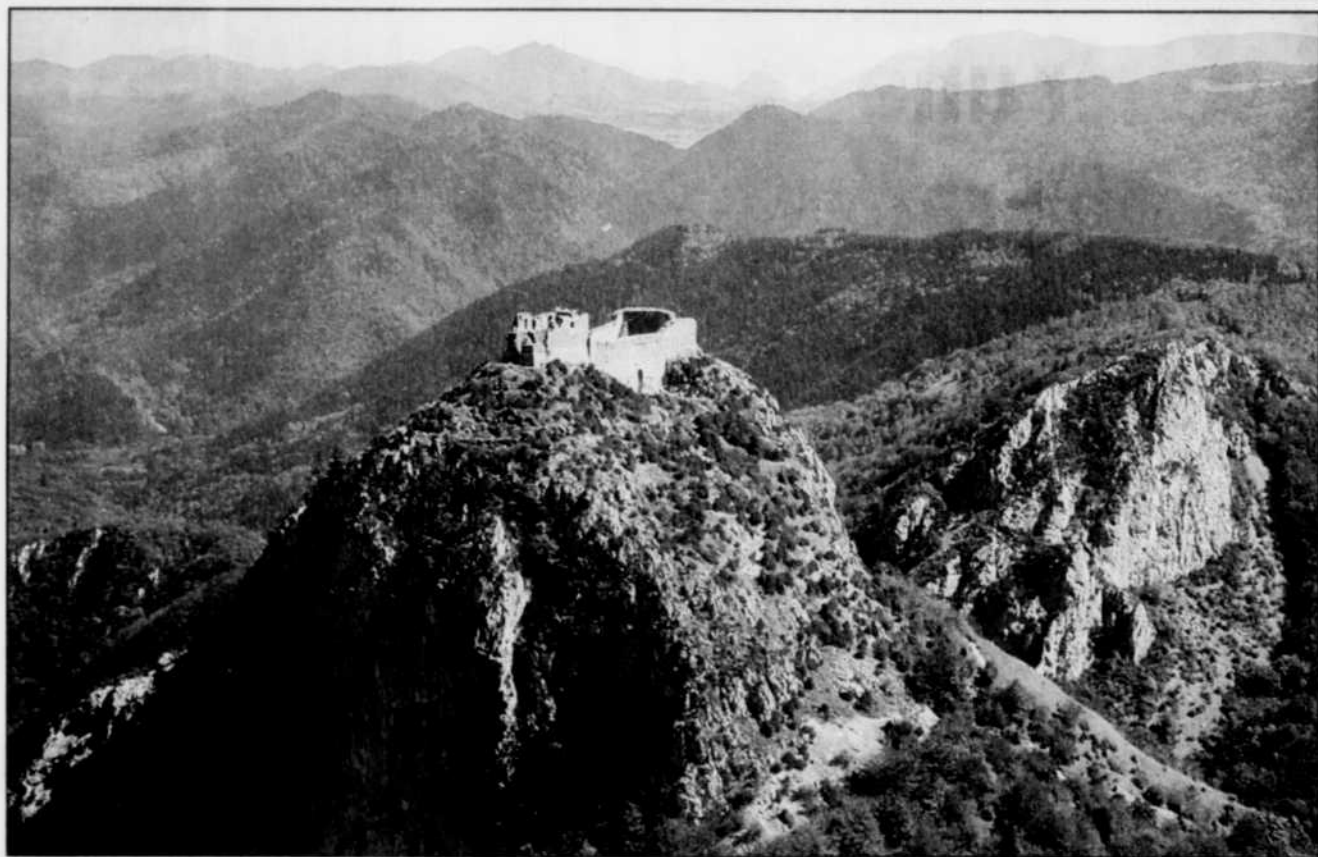


PHOTO: VÉRONIQUE COUZINOU, COLLABORATION SPECIALE

Le vertigineux château de Montségur, au cœur des montagnes de l'Ariège.

leurs croyances».

Quelques visages, parmi les visiteurs de Montségur assis dans les ruines, semblent désappointés. Sait-on au moins ce que sont devenus les évadés? Pas vraiment. L'Église cathare est morte après Montségur, malgré de timides tentatives de poursuivre le culte des rares survivants. «Ne me dites surtout pas que vous connaissez quelqu'un qui connaît quelqu'un qui pratique le catharisme...», lance Fabrice Chambon. Les cathares du XXIe siècle sont des menteurs ou des escrocs. Nous, dans nos montagnes, par respect pour ces gens courageux qui sont allés au bûcher, on estime qu'il n'y a et n'y aura plus de cathares». Car ce sont donc 205 hommes, femmes et enfants ayant refusé d'abjurer qui furent brûlés vifs dans le champ des «cramats», le champ des brûlés en langue occitane, au pied de la montagne aujourd'hui remplie de rocaïlle et d'herbes folles.

Coup de grâce donné par le guide:

«Je vais vous décevoir encore, mais les cathares n'ont jamais connu les ruines que vous voyez... Ce que vous voyez aujourd'hui, c'est ce qu'il reste de la forteresse royale de frontière qui surveillait l'Espagne, puisque les Pyrénées françaises étaient en territoire espagnol jusqu'au XVIIe siècle», dit-il. En revanche, on trouve au pied de l'enceinte de la forteresse des vestiges antérieurs de maisons cathares, les seuls pouvant encore témoigner de leur sombre histoire.

Rassurez-vous: il n'est pas besoin de voir ou de palper pour sentir que l'émotion plane entre les lambeaux de brume baignant la montagne et les vieilles pierres, dans le vent qui joue dans nos cheveux et claque nos joues. Montségur est un site intimidant et magnifique, cela suffit.

Où dormir?

Dans l'Ariège, un peu au nord de Montségur et à l'ouest des châteaux de l'Aude, on peut faire une halte dans la

superbe bastide médiévale de Mirepoix, à l'hôtel trois étoiles niché dans l'ancienne Maison des Consuls, aux nombreuses sculptures de bois. Ambiance médiévale garantie si vous demandez la chambre de Dame Louise! L'hôtel donne sur la place centrale entourée d'arcades et de maisons colorées à colombages, au pied de la cathédrale. www.maisonsdesconsuls.com.

À voir aussi: le joli village de Montségur, dans la vallée, en contrebas du château. Un musée historique et archéologique complète la visite. Sans oublier les châteaux de Puivert et Puy-laurens, dans l'Aude.

C'est à Puivert, château bien conservé, qu'a été tourné le film *La Neuvième Porte*, de Roman Polanski, avec Emmanuelle Seigner et Johnny Depp. De nombreux sentiers de randonnée partent alentour, dont le sentier cathare. Compter un bon quart d'heure ou plus de marche pour profiter du sentier botanique. ●

AUBAINES

On trouve des aubaines pour les départs des fêtes, mais elles sont plus rares qu'on aurait pu s'y attendre la semaine dernière. Explication: les grossistes ont dû «relâcher» les chambres d'hôtels. Il suffit de considérer les «spéciaux» annoncés par Transat pour les «vols seulement»... Les vols se donnent - ou presque - mais bonne chance pour trouver des chambres à destination!

- Punta Cana (République dominicaine), départ du 23 décembre pour une semaine au Club Carabela Bavaro Beach Resort: 1237 \$ avec Nolitour (prix régulier: 2249 \$). La même propriété est offerte pour huit nuits, avec un départ le 30 décembre, pour 1397 \$ au lieu de 2049 \$ pour sept nuits.

- Puerto Plata (République domini-

caine), départ du 25 décembre pour une semaine au Puerto Plata Village: 1377 \$ avec Nolitour (prix régulier: 1769 \$).

- Puerto Vallarta (Mexique), départ du 29 décembre pour huit nuits au Costa Club Punta Arena: 1457 \$ avec Nolitour (prix régulier pour une semaine: 1799 \$).

- Cienfuegos (Cuba), départ du 30 décembre pour une semaine au Club Rancho Luna: 920 \$ avec Caribe Sol (prix régulier: 1289 \$).

- Cayo Guillermo (Cuba), départ du 31 décembre pour une semaine au Sol Cayo Guillermo: 1170 \$ avec Caribe Sol (prix régulier: 1689 \$).

- Punta Cana (République dominicaine), départs des 4 et 9 janvier pour

une semaine au Allegro Punta Cana by Occidental: 1499 \$ avec Vacances Air Canada (prix régulier: 1719 \$).

- Santa Lucia (Cuba), départ du 7 janvier pour une semaine au Club Amigo Caracol: 1019 \$ avec Vacances Signature (prix régulier: 1279 \$).

- Cayo Coco (Cuba), départ du 8 janvier pour une semaine à l'hôtel Playa Coco: 1339 \$ avec Vacances Air Canada (prix régulier: 1599 \$).

- Varadero (Cuba), départs des 8 et 9 janvier pour une semaine au Super-Clubs Breezes Jibacoa: 1439 \$ avec Vacances Air Canada (prix régulier: 1809 \$).

- Holguin (Cuba), départs des 9 et 16 janvier pour une semaine au Club Guardalavaca: 882 \$ avec Caribe Sol (prix régulier: 1189 \$).

- Holguin (Cuba), départ du 11 janvier pour une semaine au Grand Playa Turquesa: 1098 \$ avec Vacances Signature (prix régulier: 1529 \$).

- Puerto Plata (République dominicaine), départ du 13 janvier pour une semaine au Casa Marina Reef: 1248 \$ avec Tours Mont-Royal (prix régulier: 1469 \$).

- Holguin (Cuba), départ du 14 janvier pour une semaine au Playa Pesquero: 1348 \$ avec Tours Mont-Royal (prix régulier: 1549 \$).

- Varadero (Cuba), départ du 18 janvier pour une semaine au Coralia Playa de Oro: 1198 \$ avec Tours Mont-Royal (prix régulier: 1399 \$). Le même départ est proposé avec hébergement au Playa Varadero pour 1198 \$ (au lieu de 1429 \$).

- Varadero (Cuba), départ du 25 janvier pour une semaine à l'hôtel Palma Real: 1034 \$ avec Vacances Transat (prix régulier: 1329 \$).

Pour les «vols seulement»

Vacances Transat propose:

- Acapulco, du 23 au 30 décembre pour 147 \$ (prix régulier: 999 \$).

- Acapulco, du 30 décembre au 6 janvier pour 297 \$ (prix régulier: 1099 \$).

- Cancun, du 30 décembre au 6 janvier pour 397 \$ (prix régulier: 1099 \$).

- Varadero, du 1er au 8 janvier pour 297 \$ (prix régulier: 899 \$).

- Punta Cana, du 2 au 9 janvier pour 197 \$ (prix régulier: 1159 \$). ●

Tourisme

LE POULS DU MARCHÉ

Il est temps de penser à l'Europe

ANDRÉ DÉSIRONT
(collaboration spéciale)

Trop tôt pour penser à préparer son voyage en Europe l'été prochain? Détrompez-vous! Voici déjà deux mois que le plus gros exploitant de vols nolisés, Vacances Transat, a publié une brochure préliminaire. Et si son principal concurrent, Tours Mont-Royal, n'en a encore rien fait, ce n'est pas parce qu'il traîne de la patte en ce qui concerne les réservations.

Les agents de voyages peuvent déjà accéder par informatique aux inventaires de sièges de ce grossiste et les ventes de billets d'avion pour Paris et les grandes villes de la province française ont débuté depuis plusieurs semaines.

Dans un marché où les consommateurs ont tendance à réserver de plus en plus tard, les voyageurs publient leurs brochures de plus en plus tôt. C'est le cas pour les destinations soleil (les catalogues de la saison d'hiver, qui jadis étaient imprimés en octobre, sont maintenant distribués dès juillet). Ça l'est aussi pour les vols nolisés vers l'Europe. Paradoxe? Pas vraiment. «Il y a une partie importante de la clientèle qui réserve longtemps d'avance», dit Louise Collignon, porte-parole de Vacances Transat. L'année dernière, nous avions publié une brochure préliminaire de six pages. Le marché a tellement bien réagi que nous en avons fait imprimer une de 16 pages, cette année. Et elle comporte un éventail de produits plus important. Ainsi, on y trouve déjà le prix de base (17 jours) des modèles de voitures les plus populaires pour la formule «achat-rachat» et une quinzai-

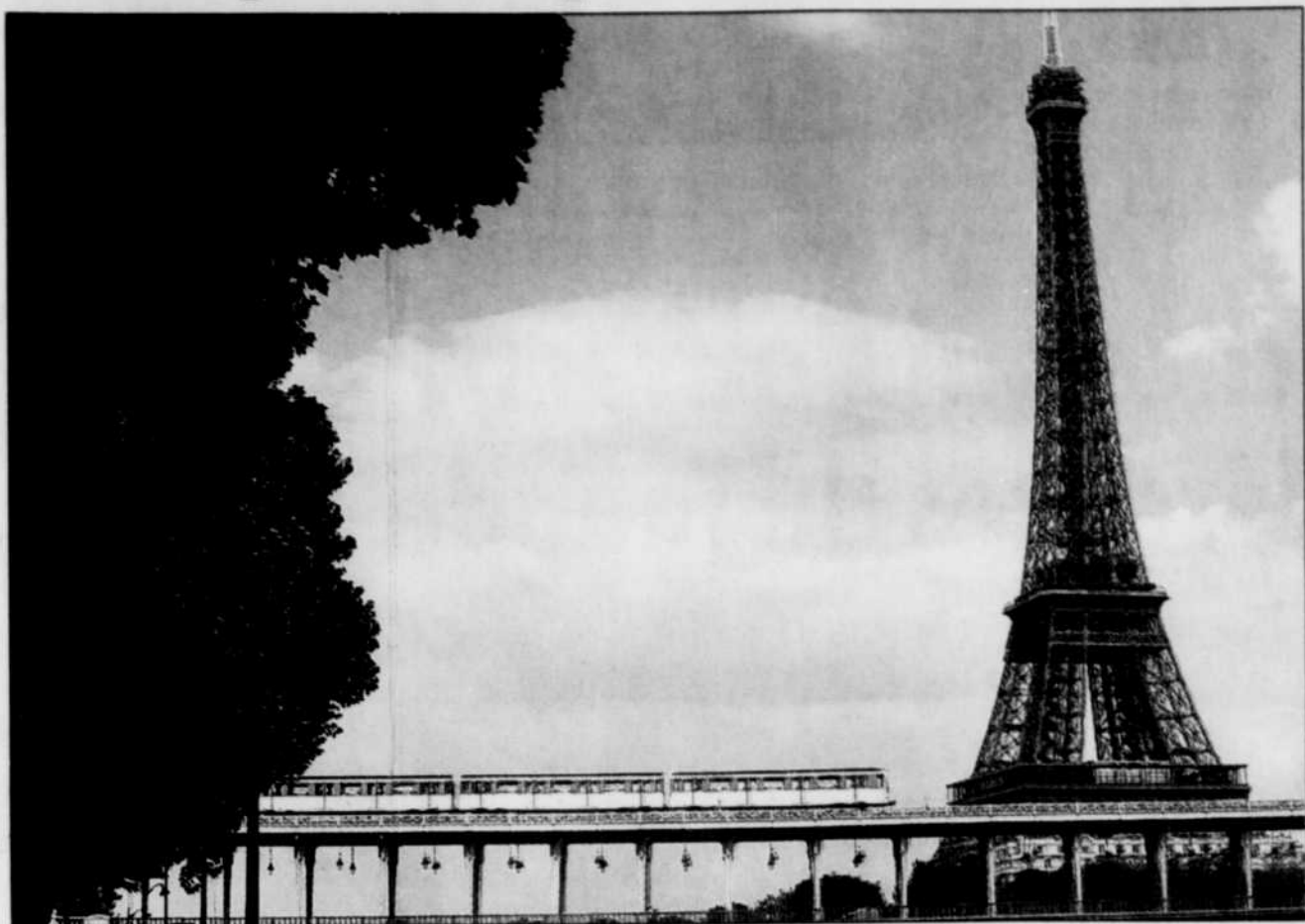


PHOTO: LA PRESSE

C'est le temps de préparer son voyage en Europe pour l'été prochain.

ne de «forfaits plus», qui sont des produits combinant l'avion et une semaine d'hôtel à Paris ou à Londres.

Comme l'an dernier, la réduction destinée à inciter les consommateurs à réserver tôt est de 150 \$ (date butoir: le 13 février). La différence, c'est que cet-

te année, elle est également applicable aux «forfaits plus».

Chez Nolitour, on a déjà lancé la brochure répertoriant les vols nolisés et les forfaits en Grèce. Dans ce cas, la réduction est de 200 \$ si le consommateur réserve avant le 13 février. «Nous

croions que la demande sera forte, cette année, parce nous avons connu une saison catastrophique l'an dernier», observe Lyne Chayer, vice-présidente à la commercialisation de Nolitour.

Le battage médiatique orchestré autour des Jeux olympiques a dissuadé

la clientèle, qui croyait qu'elle ne trouverait de place où se loger qu'au prix fort. Comme cette année, nous avions prévu deux vols hebdomadaires au départ du Canada vers Athènes et nous avons dû en annuler un.»

Parce qu'on pense, chez Nolitour, que 2005 sera une année de rattrapage pour la Grèce, on a étoffé l'offre en ajoutant trois nouveaux circuits (pour un total de 12), dont un combinant la Grèce avec l'Italie. Quant à la brochure Italie, son lancement est prévu pour la mi-janvier.

Pas d'augmentation de prix en ce qui concerne les billets d'avion. Au contraire, ils ont été revus... à la baisse. «Nous voulions aborder le marché de façon plus agressive, c'est pourquoi nous avons diminué nos tarifs de base pour Athènes», dit Lyne Chayer.

C'est vrai également pour Vacances Transat, puisque les prix des billets de basse saison (avril et octobre) pour toutes les destinations françaises ont diminué de 100 \$. Dans le cas de Bruxelles, ils ont baissé de 150 \$. Par contre, les tarifs demeurent inchangés pour les dates où la demande est traditionnellement forte, tout comme pour Londres, d'ailleurs.

Baisseront-ils à la dernière minute? Impossible à dire, puisque le jeu de l'offre et de la demande dépend d'une multitude de facteurs. L'été dernier, on pouvait décrocher d'excellentes aubaines (des réductions de 200 \$, voire 300 \$ en haute saison) pour certaines dates de départ (surtout dans le cas de Bruxelles). Mais d'autres dates se vendaient au plein prix.

Quant au prix des voitures, il augmente sensiblement: de 5 % à 10 %.

Louer une maison en France ou en Italie

ANDRÉ DÉSIRONT
(collaboration spéciale)

La location de maison en Europe devient de plus en plus populaire, surtout auprès des familles, dont les parents ne tiennent pas à emmener leurs enfants manger au restaurant midi et soir pendant plusieurs semaines. Les intéressés feraient bien de s'y prendre avant la fin du mois de janvier, s'ils veulent trouver un hébergement agréable dans les régions les plus populaires. «C'est particulièrement vrai pour ceux qui cherchent une maison en Provence ou en Dordogne, les deux régions les plus demandées», note Michel Derome, directeur de Club Voyages Tourbec à Laval. Depuis plusieurs années, cette agence commercialise au Québec une centaine de maisons de location dans les régions les plus touristiques de l'Hexagone: Provence, Périgord, vallée de la Loire et Bretagne.

Ces demeures font partie de l'inventaire des Gîtes de France, qui répertorie plusieurs milliers de résidences. Mais Michel Derome et ses partenaires de Club Voyages Tourbec à Québec en ont sélectionné une centaine spécifiquement pour le marché québécois où les consommateurs ont des exigences et des attentes différentes de celles des Européens. C'est aussi ce que font les exploitants d'une entreprise de Québec, l'Antre Amis (www.antreamis.com), qui commercialise 650 maisons de location en France, dans les Antilles et dans quelques autres pays, ou encore de Vacances Idéal, grossiste qui propose des locations en France, en Italie et dans la péninsule ibérique.

Les tarifs? «Pour deux couples ou une famille de quatre ou cinq personnes, il faut compter 1000 \$ par semaine, en moyenne, aussi bien en Provence qu'en Toscane», dit Constance Hamel, directrice de Vacances Idéal. «C'est moins cher en basse saison tandis qu'en juillet et août, cela peut monter à 1500 \$.» Chez Club Voyages Tourbec (dont les produits «maisons» sont vendus à travers le réseau de tous les Club Voyages), Michel Derome parle de tarifs variant de 750 \$ à 1000 \$ par semaine en haute saison et de 450 à 650 \$ en mai et juin. Du côté de l'Antre Amis, les tarifs varient de 375 \$ à 1800 \$ par semaine, selon la saison, les dimensions de la demeure et le degré de confort.

Pour sa part, le grossiste Nolitour commercialise les Villas Posarelli, entreprise de location qui gère un énorme parc de villas et d'appartements dans toutes les régions d'Italie. «Nous en louons un peu partout, mais la région la plus demandée est la Toscane, suivie par la côte amalfitaine», dit la vice-présidente commercialisation, Lyne Chayer. Le catalogue Posarelli est une Bible et les produits sont très diversifiés: du petit studio à l'énorme villa luxueuse qui se loue plusieurs milliers de dollars par semaine.

Plusieurs autres organisations installées à Montréal proposent également des services de location de maisons en Europe. C'est le cas de la CIT (la Compagnie italienne de tourisme), du voyageur Vacances Préférence, ou encore de l'agence The Villa People (www.thevillagepeople.com: mais le site est encore «en construction»)

Plusieurs entreprises européennes commercialisent également leurs produits sur Internet: Eurorelais (www.eurorelais.com) qui gère un parc de 3500 propriétés en Europe de l'Ouest, ou encore le loueur suisse Interhome (www.interhome.com), dont le portefeuille immobilier comprend plus de 20 000 maisons et appartements.

Pour terminer, on signalera encore l'entreprise néerlandaise Center Parks, qui exploite 20 villages de vacances dans cinq pays européens dont la France. Les tarifs pour un appartement de quatre personnes varient de 733 à 959 euros, en mai. La différence, c'est qu'il s'agit de villages dotés de toute une gamme de services - y compris des activités sportives - auxquels les résidents ont accès.

Des chambres à 1000 \$US et plus la nuitée

La Presse

Au nouveau Setai Hotel, à South Beach Miami, en Floride, chaque chambre occupe pas moins de 600 pieds carrés et est dotée d'un téléviseur à écran plasma, d'un lecteur DVD avec système audio Bose, d'une machine à expresso Lavazza et des accessoires de salle de bains Acqua di Parma. Lorsque l'hôtel ouvrira ses premières chambres le 22 décembre prochain, le Setai sera le seul établissement hôtelier américain à proposer des lits Dux. Prix minimum de la nuitée: 900 \$US.

À Las Vegas, le MGM Grand ouvre le 23 décembre prochain un établissement distinct, le SkyLofts. Aménagées aux deux derniers étages de cet édifice, 51 suites duplex couvrent entre 1400 et 6000 pieds carrés. Chaque suite comprend un système de divertissement haut de gamme et une baignoire aux dimensions «olympiques». Après le service gratuit de limousine, un majordome se chargera de défaire les valises des visiteurs et fera repasser tout vêtement qui aurait été froissé au cours du voyage. Les tarifs: de 800 \$US à 10 000 \$US la nuitée.

Parmi les nouveaux ajouts au secteur des hôtels de luxe on note le Singita Sweni Lodge, dans le Parc national Kruger, en Afrique du Sud, où il en coûte 2300 \$US pour une nuit dans l'une des six suites de l'établissement, ainsi que le Ana Mandara, à Nha Trang, au Vietnam, où chacune des 54 suites dispose d'un cellier privé bien garni (entre 550 \$US et 1250 \$US la nuitée).

Pour sa part, le Cal-a-Vie Spa, à Vista, en Californie, qui se trouve à environ 70 km au nord de San Diego, propose des villas privées meublées d'antiquités françaises. L'établissement a haussé ses tarifs pour 2005, les faisant passer de 918 \$US à 998 \$US par jour dans le cadre d'une rénovation conti-

nue, au coût de 10 millions, qui comprend la construction d'un nouveau centre de conditionnement physique et la reconstruction d'une chapelle vieille de 450 ans qui a été expédiée caisse par caisse de Lyon, en France.

Ce que l'on considèrerait naguère comme une impossible folie destinée aux plus riches des voyageurs semble soudain sortir de terre partout dans le monde avec des prix de chambre supérieurs à 1000 \$US. Et même les grandes chaînes d'hôtels se mettent de la partie.

Ainsi, Wyndham Hotel and Resorts ajoute 67 villas à son Las Casitas Village à Puerto Rico. Pas moins de 25 de

ces villas comptent trois chambres à coucher et elles se louent environ 1000 \$US la nuitée, la plupart étant réservées par des familles.

«C'est un produit facile à vendre», constate Kathy Casper, une porte-parole de la compagnie. «Ce n'était pas le cas il y a 10 ou 15 ans», ajoute-t-elle.

En fait, ces chambres d'hôtel haut de gamme trouvent plein de preneurs.

«Lorsque vous avez une certaine fortune et que vous avez tout vu, vous cherchez à être reconnu», indique Manvinder Puri, directeur général du Setai Hotel. «Il y a une demande pour un meilleur service», ajoute-t-il.

Avez-vous un agent de voyages

OUI NON
Bon voyage ! Bonne chance !

Nos agents de voyages mettent à votre disposition tout leur savoir-faire et toute leur expertise pour vous proposer une gamme de produits variés qui répondent parfaitement à vos besoins. Avec Club Voyages, vous pouvez toujours compter sur un professionnel du voyage pour bien vous renseigner et pour vous assurer de bonnes et véritables vacances sans pépin, sans mauvaises surprises.

Mettez toutes les chances de votre côté, consultez les offres Club Voyages et bon voyage !

Programme de financement : « Réservez maintenant et payez en 6 versements égaux »



Le seul réseau d'agences qui offre des milles de récompense Air Miles MD

Informez-vous de nos super spéciaux de janvier ! Faites-vous un cadeau ensoleillé !



Tout le personnel de Club Voyages vous remercie pour votre fidélité et vous souhaite un joyeux Noël !

Pour Noël et le Jour de l'An, nos bureaux seront fermés samedi et dimanche

clubvoyages
Super Soleil

Trois-Rivières
4190, boul des Forges
(face au Centre LesRivières)
374-1050

(Galerie du Cap)
secteur Cap-de-la-Madeleine
300, rue Barkoff
379-7661

Visitez www.supersoleil.clubvoyages.com et réservez !
102 agences partout au Québec Permis du Québec

Soyez privilégiés.
Le Queen Mary 2, au départ de Shawinigan / Trois-Rivières, croisière transatlantique de New York à Southampton, plus séjour de 3 nuits à Londres.

Du 4 mai au 13 mai 2005
Tarif à compter de **3288\$** par personne (plus taxes d'aéroport de 100 \$)

INCLUANT

- Transport en autocar de Shawinigan / Trois-Rivières à New York
- Croisière de 6 nuits à bord du Queen Mary 2
- Tous les transferts, hébergement 4* à Londres pour 3 nuits
- Tous les petits-déjeuners complets
- Tour de ville de Londres et soirée-spectacle
- Retour en vol régulier, Londres-Montréal
- Accompagné avec un minimum de 16 personnes
- Le nombre de places disponibles est très limité.

Pour information, 983, rue Hart Trois-Rivières : 379-8999 et La Caravelle : 538-6858

Voyage VASCO
L'Univers de la Croisière

www.voyagevasco.com www.universdelacroisiere.com

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



Don de la communauté des Dominicaines, cette crèche conventionnelle, telle qu'on la retrouve habituellement au sein des églises et des communautés religieuses du Québec, présente la totalité des personnages. Tous sont faits de plâtre, à l'exception de l'Enfant-Jésus, façonné dans de la cire.



Dans l'esprit du bijou et en provenance de la Palestine, cette crèche en nacre de perle et en bois d'olivier a été conçue spécifiquement pour le tournant du millénaire.



De la Chine, la porcelaine est à l'honneur ici.

Des crèches qui s'ouvrent aux différences du monde

«Joies et surprises du temps des fêtes», jusqu'au 9 janvier 2005

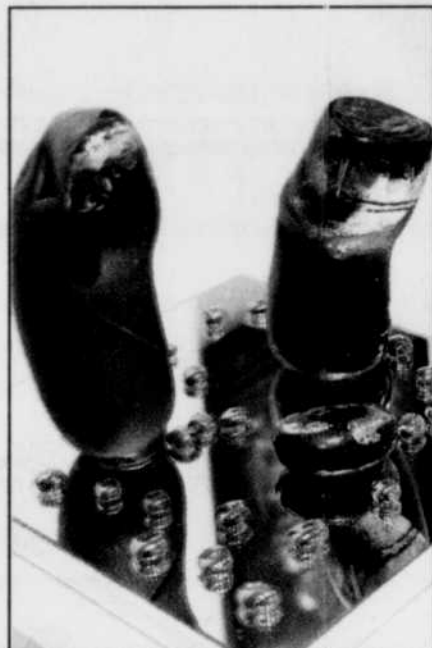


Toute de bois sculptée, cette crèche a été créée en 1954 par l'artiste Berthe Simard, de La Malbaie, pour l'écrivaine Gabrielle Roy, qui l'avait chez elle.

LINDA CORBO
Trois-Rivières

L'heure est à la célébration de la Nativité au Musée Pierre-Boucher de Trois-Rivières, là où on poursuit une tradition de 15 ans avec une exposition qui permet de faire un petit tour du monde par le biais de crèches représentant les quatre coins de la planète. Cette année, près de 70 pièces ont été recueillies auprès des collectionneurs et y sont exposées jusqu'au 9 janvier, une réalisation signée Françoise Chainé, directrice et guide par excellence. Depuis le 25 novembre, déjà plus de mille enfants des diverses écoles de la région ont visité cette exposition intitulée «Joies et surprises du temps des fêtes».

Photos: Krystine Buisson



Le verre apporte une toute autre perspective ici, dans une oeuvre du Québec, signée Jean Vallières.



C'est un véritable quartier de la ville de Thetford Mines qui loge à la salle Petit du Musée Pierre-Boucher. Ce travail est signé Léopold Dubreuil, un ex-travailleur de la mine d'amiante qui a consacré plus de 1300 heures à la réalisation de 73 maquettes, de l'église à l'hôpital en passant par le presbytère, la salle paroissiale et la panoplie de maisonnettes. Toutes ces pièces sont construites à l'échelle à partir de divers matériaux recyclés, dont des boîtes de raisin vides. A Trois-Rivières, c'est la première fois que ce quartier reconstitué est exposé dans son ensemble, le tout accompagné d'une touche trifluvienne puisque le quartier est peuplé pour l'occasion de divers personnages réalisés par des élèves des écoles de la région.

LE MAGAZINE COMPLET DE LA CUISINE PLUS BEAU QUE JAMAIS !



Savourez le magazine Ricardo En kiosque maintenant

Les Éditions **gesca**



Le Québécois Claude Robitaille est l'artisan de cette crèche qui abrite des personnages en céramique, matière utilisée de manière brute pour illustrer les animaux, les visages et l'Enfant-Jésus, sinon glacée et colorée pour refléter les vêtements.

Plus près de nous, à Sainte-Victoire-de-Sorel, l'artisane Anne-Marie Altwies propose de son côté une pièce typique à souhait. La dame prête son doigt à l'écorce et aux feuilles de maïs pour concocter des crèches originales, qui respirent l'air du Québec.



De la résine de polymère pour les longilignes personnages de la crèche des Philippines.



Toit de chaume, tissus d'époque, Enfant-Jésus à la peau noire, Marie et Joseph agenouillés et petit ange qui joue du tam-tam pour appeler les gens à venir à la crèche, les points d'intérêt ne manquent pas pour cette pièce qui nous arrive du Zaïre. Cette crèche a été fabriquée par une coopérative qui s'occupe de personnes handicapées physiquement et mentalement.

Tout aussi typique, la crèche mexicaine, faite d'osier, d'argile peinte et de tissu, présente l'Enfant-Jésus dans un hamac. La pièce se distingue par ailleurs par les personnages qui sont tous des clochettes, dont l'un d'eux coiffé d'un sombrero.



Créée en Italie par un artisan en céramique, cette crèche se distingue par son côté naïf et coloré, tout comme par la position debout attribuée à l'Enfant-Jésus, que l'on aperçoit ici à côté de Marie.