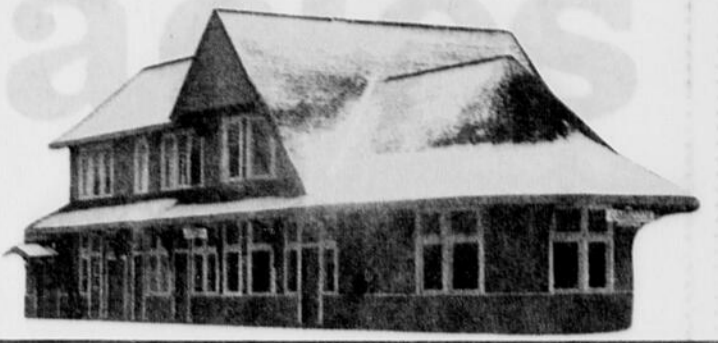


OPINIONS / Page H6



**Restaurant**  
Le St-Gapour fait tout  
différemment / Page H4

**Vieille gare**  
Coaticook s'engage  
à rénover / Page H8



# Un monde en miniature

Les fabuleux petits personnages de Anne-Marie Le Gouill



SHERBROOKE

Les sources d'inspiration

Les petites pièces parlent à l'enfant qui sommeille en nous, appelant le merveilleux, la fabuleux et l'imaginaire.

Aujourd'hui, Anne-Marie Le Gouill puise son inspiration à diverses sources, les contes de fée, l'histoire sainte, la mythologie ou les héros populaires pour composer sa galerie de personnages tous plus amusants et coquins les uns que les autres.

Un monde fabuleux s'étale sous nos yeux, et sort tout droit de l'imagination et du sens de la créativité de Anne-Marie Le Gouill, une jeune artisane de même pas trente ans.

Celle-ci se compose de pièces exclusives comme cette série de douze anges et une série de dragons, avec document accompagnant chaque pièce en donnant la description, des signes du zodiaque traditionnel et chinois et d'une flopée d'autres animaux et personnages populaires qui sont aussi originaux parce que ne sortant pas d'un moule.

**Au royaume des découvertes**

Anne-Marie, une Sherbrookoise d'origine née d'un père breton et d'une mère québécoise participera cette année à son tout premier Salon des métiers d'art de l'Estrie qui proposera la semaine prochaine sa 13<sup>e</sup> édition.

«J'ai horreur de faire plusieurs fois la même chose et de proposer des séries. Ce qui me passionne vraiment c'est le défi, c'est de faire des choses différentes à chaque fois.»

L'artisane ne voit pas de limite à la dimension des pièces qu'elle pourrait créer, celle-ci étant en fait limitée à celles du four de sa cuisinière dans lequel elle fait cuire ses petits personnages.

Incidemment, elle a créé un tableau avec personnages en polymère représentant la légende du pin solitaire pour l'exposition consacrée au Bicentenaire de la ville de Sherbrooke qui sera présentée dans le cadre du Salon, et travaille actuellement à l'illustration de la fable de La Fontaine *Le coq et le renard*.



Depuis moins d'un an, l'artisane Anne-Marie Le Gouill se consacre à la création de petits personnages en polymère et participera cette année à son premier Salon des métiers d'art de l'Estrie.

Imacom, Martin Blache

Au kiosque de Anne-Marie Le Gouill, le visiteur sera invité à faire les plus mignonnes découvertes grâce à ces babioles représentant de petits personnages variés qui prennent formes de broches, de porte-clés, d'amulettes, de barrettes, de boucles d'oreilles, certaines créations exclusives mais toutes créations originales qui prennent corps grâce à la pâte polymère que l'artisane a modelée délicatement avant de la cuire et de la vernir.

**Le meilleur des mondes**

Mais même il y a un an, jamais la Sherbrookoise, diplômée en arts plastiques et en enseignement à Trois-Rivières, n'aurait imaginé prendre cette voie mais y trouve aujourd'hui toute la satisfaction du monde puisqu'elle lui permet de concilier sa tâche de maman d'un petit Antoine de 2 1/2 ans et sa soif de création.

Auparavant, elle se sera investie à la Maison des Jeunes à Sherbrooke pour assurer quelques remplacements mais aussi pour créer, un emploi dont sa maternité finira par la tenir éloignée.

C'est en l'an 2000 qu'Anne-Marie Le Gouill prenait la décision d'être travailleur autonome, ce qui lui permettait de rester à la maison avec bébé.

Plongée dans l'écriture d'un livre, l'exercice s'achèvera au moment où une boutique lui commande des petits objets en pâte polymère, véritable point de départ de sa plongée en artisanat.

Puis le souhait venu d'un autre boutique de la voir intégrer des pierres à ses petites sculptures viendra ajouter un nouvel élément à ses créations.

Comme quoi avec une ouverture d'esprit, toutes les avenues sont possibles.



Imacom, Martin Blache

Un petit ange tiré de la série exclusive qu'a consacrée aux anges l'artisane sherbrookoise.

## Le Cirque Eos annule

Presse Canadienne  
QUÉBEC

Le Cirque Eos se voit contraint d'annuler les représentations de son spectacle Imaginaire, prévues à partir du 4 décembre à Los Angeles.

Le conseil d'administration de l'entreprise de Québec a décidé de mettre un terme temporairement à ses activités de tournée nord-américaine.

Cette tournée n'a pas généré les résultats financiers escomptés.

Le président du cirque, Michel Rousseau, invoque la conjoncture et les conditions du marché nord-américain.

Le cirque Eos avait amorcé cet été une tournée qui l'a mené à Montréal, Vancouver et San Diego.

Les artistes de la troupe sont déjà de retour à Québec et l'équipe de production se chargera de rapatrier tout le matériel de tournée dans les jours qui viennent.

Au cours des prochaines semaines, l'équipe de direction d'Eos s'emploiera à formuler un nouveau plan d'action pour la compagnie.

**Jorane**  
LIVE

Nouvel album en magasin maintenant  
Incluant 6 pièces inédites dont Dina's Lullaby et Silence  
(extraits de bandes originales de films)

LEGROUPE DKD  
The Donald K. Donald Group Of Labels

AVALANCHE

## Le Musée de la nature et des sciences

Venez découvrir les étonnantes facettes de la nature et de la science! Pour grandir en toute connaissance

**RENDEZ-VOUS AU MUSÉE**

Le 27 novembre de 19 h à 20 h  
«Mythes et croyances surnaturelles»  
une activité familiale théâtralisée

Vivez des phénomènes insolites...  
sous l'œil bienveillant de la science!  
Une expérience unique pour grands et petits!

Information et réservation :  
(819) 564-3200 #246  
Les places sont limitées,  
réservez maintenant!

Tarif : 7,50 \$ adulte  
5 \$ (8 à 17 ans)

Musée de la nature et des sciences  
225, rue Frontenac  
Sherbrooke (Québec) J1H 1K1  
Ouvert du mardi au dimanche

Canada Québec CRD - Estrie Ville de Sherbrooke Nouvelle La Tribune Radio-Canada 703 CITE 102.7 FM CHLT630

# Un buffet pour accueillir les convives

*Bien se préparer pour que la fête commence!*

Associated Press

PARIS

Les occasions de faire la fête ne manquent pas, et c'est tant mieux! Pourtant, quelquefois, les convives ne manquent pas non plus... Alors, pourquoi ne pas se faciliter la vie et dresser un buffet?

Jusqu'au 16e siècle, le mot «buffet» désignait un escabeau. Il signifiait successivement la table ou le dressoir et, au 17e, un meublé où le maître d'hôtel faisait installer lors des réceptions des pièces de vaisselle, exposait des objets de luxe, des éléments de décoration, témoignant de la richesse du maître de maison.

Plus tard apparaissent dans les milieux aristocratiques les buffets de fruits (appelés «dessert» chez les bourgeois) où l'on découvre des compositions de fruits frais, confits, des pâtes de fruits

et autres friandises. La signification du terme «buffet» glisse ensuite vers l'ensemble des mets, puis vers le système de restauration, et enfin vers le type de réception.

Si l'on ne peut dater avec précision l'apparition du buffet tel que nous le concevons aujourd'hui, on peut cependant lui trouver une proche parenté avec «l'ambigu» (fin 17e et 18e siècles). A cette époque, on prend l'habitude d'installer savamment sur de grandes tables tous les mets. Les convives s'installent et les plats circulent. Autour de la table sont disposés divers éléments (consoles, guéridons, dessertes...) garnis de décorations, de friandises, de fruits et de fleurs.

Un buffet se compose de plusieurs mets variés, comme par exemple:

**Aperitif - entrées**

- crème de tomate au basilic et perles de mozzarella

- carottes vapeur aux épices tandoori

- barquettes d'endives au chèvre et raisins secs

- céleri-branche au roquefort

- tartines de poivrons marinés

- gaspacho express

Pour étoffer le buffet, répartir des fruits secs, des tomates cerises jaunes et rouges (selon la saison), des chips de maïs, de la sauce de tomates concassées, des oignons hachés, du jus de citron, des olives, des piments de Cayenne, des cornichons.

**Plats**

- tartes salées: courgettes, oignons rissolés, feta et olives noires; brocolis et chèvre; tomates et oignons; poireaux et béchamel.

- salades: composée, grecque, taboulé libanais.

**Fromage**

- plateau varié, avec association de fruits divers.

**Dessert**

- tarte aux pommes à la vanille; aux poires et crème d'amande; aux mirabelles et noisettes concassées.

- salade d'oranges; salade de fruits divers.

- fromage blanc aux fruits; ou au miel.

Pour étoffer le buffet, disposer plusieurs petits paniers de fruits de saison.

**Boisson**

- eau, jus de fruits, vin, champagne...

Et l'incontournable sangria!

Pour 40 personnes: laver et émincer finement 2kg d'oranges, 1kg de citrons, six nectarines et six poires, avec leur

peau. Verser 10 litres de vin rouge et 75cl de Grand Marnier (ou de Cointreau) dans un grand récipient. Ajouter 750g de sucre, les fruits, deux bâtons de cannelle et une cuillerée à café de muscade râpée. Laisser macérer 24 heures au frais. Dans la matinée précédant la fête, ajouter un litre de limonade et remettre au frais.

Enfin, voici quelques «petits plus» pour l'organisation:

- pour conserver les boissons au frais, prévoir une grande poubelle (neuve, bien sûr!) remplie de glaçons ou garnie de plaques réfrigérées pour glacière.

- pour que les convives s'y retrouvent, mettre à disposition un feutre qui servira à noter, selon la fantaisie de chacun, son appartenance sur un verre (bon marché!).

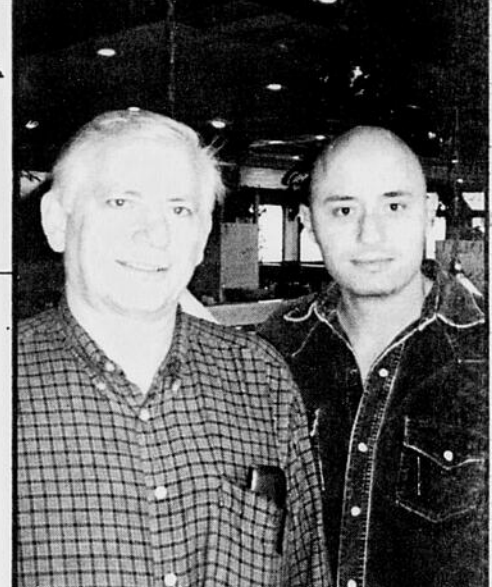
- pour que les plantes vertes ne pâtissent pas de mégots «oubliés», disposer un peu partout pots de fleurs ou coupelles remplies de sable.

## AVEZ-VOUS UNE RÉSERVATION ?



### Le restaurant B.E., un rendez-vous familial depuis 35 ans!

Incontournable dans le domaine de la restauration sherbrookeuse, le restaurant B.E. du boulevard Bourque a attiré plusieurs générations de familles à ses tables, et ce n'est pas fini si on en croit les propriétaires. Renommé pour la variété de son menu, ce restaurant à vocation familiale satisfait tous les goûts et convient à tous les budgets: brochettes, grillades, pâtes, poulet, mets italiens, etc. Pendant la saison estivale, le B.E. est une destination très fréquentée des touristes de passage, en provenance d'un peu partout dans le monde. Il demeure également le restaurant préféré de bien des gens de l'Estrie. Pouvant accueillir confortablement plus de 300 personnes, il propose à des groupes comptant jusqu'à 75 personnes de se retrouver dans une salle plus intime. Le restaurant abrite une magnifique serre qui crée une ambiance unique pour les visiteurs. Ouvert sept jours par semaine, le B.E. propose les trois repas de la journée, et ce, dès 7 heures le matin. L'accueil est assuré par une quarantaine d'employés chaleureux et dévoués qui ont grand souci de satisfaire les exigences de la clientèle et de lui laisser un agréable souvenir de son passage au restaurant.



De gauche à droite, Théo Elias et Christos Elias, copropriétaires du restaurant B.E.

**LA TABLE DE LA SEMAINE**

**Auberge du petit sabot**  
 Spécialités: Roast beef et filet mignon  
 Brunch du dimanche déjeuner-dîner, 10 h à 14 h  
 10, rue Cochrane, Compton, Johano et Roger Leroux 855-7090  
 - Salle de réception  
 - Salle de conférence  
 - Chambres à louer  
 - Cours d'équitation

**Auberge Ste-Catherine de Hatley**  
 Mélanie Gagnon, chef de l'année 2002 en Estrie  
 Pour la saveur des fantaisies culinaires  
 Réservation: 868-1212  
 2, Grand'rué, Ste-Catherine-de-Hatley

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

**Le Pub St-Malo**  
 présente  
 les vendredi et samedi soirs en chansons  
 avec Jean-Philippe Dalpé et ses musiciens à compter de 21 h 30.  
 255, rue Jacques-Cartier Sud (face au parc) Tél.: (819) 821-3311

**La Casa du Spaghetti**  
 12 choix de tables d'hôte  
 à partir de 12,99 \$  
 Réservez tôt pour les Fêtes!  
 346-2911

On grille d'envie...  
 ... de vous éblouir!  
 Venez découvrir notre Nouveau menu  
 Pacini  
 2960 King Ouest, Sherbrooke, tél.: (819) 821-2654

**Pizzi CATO TRAITEUR**  
 chaud OU froid  
 20 personnes OU plus  
 pizzas fines.pastas.salades  
 informez-vous 562.1029  
 61, rue King O., Sherbrooke

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

**Classyco**  
 Table d'hôte 5 services les vendredis et samedis soir  
 À PARTIR DE 17<sup>95</sup> \$  
 Fondue chinoise ou poulet à volonté  
**café bistro**  
 Apportez votre vin SUR RÉSERVATION  
 133, rue Frontenac, Sherbrooke  
 Tél.: (819) 565-4148

5 à 7  
**VINO NOVELLO**  
 Aussi  
 Dégustation d'impressions  
 Prévues du restaurant Da Toni  
 Jeudi 21 novembre  
 Soyez de la fête  
 346-8441  
 Coin King et Belvédère Sherbrooke

**APPORTEZ VOTRE VIN TABLE D'HÔTE**  
 à partir de 22<sup>50</sup> \$  
 dès 17 h 30  
 Venez découvrir le monde avec nous!  
**Restaurant L'Arlequin**  
 Cuisine raffinée  
 875, rue Belvédère Sud Sherbrooke 573-2818  
 www.restaurant-arlequin.com

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

**RESTAURANT B.E.**  
**Spéciaux du jour à partir de 6<sup>95</sup> \$**  
 soupe, dessert et café inclus.  
 Essayez notre nouvelle table d'hôte 5 services à partir de 22<sup>95</sup> \$  
 - Crevettes géantes à la provençale  
 - Filet mignon aux 5 poivres  
 Certificats Cadeaux disponibles  
 4364, boul. Bourque, Rock Forest (819) 564-2272

Offrez-Vous  
**L'OASIS**  
 SALLE À MANGER  
 2825, rue du Manoir, Sherbrooke 822-0565  
**Table d'hôte 6 services**  
 Vendredis et samedis soirs  
**Buffet chaud et froid**  
 DIMANCHE 11 h à 14 h 12<sup>95</sup> \$

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

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

Vins

# Mousseux et champagnes : la fête!



Jacques **BEÑOIT**  
LA PRESSE

«Il faut se faire la bouche», répète-t-on dans le milieu du vin, au début d'une dégustation où figurent bon nombre de vins.

Car, d'habitude, le premier vin goûté est défavorisé, les dégustateurs ayant tendance à le juger sévèrement. Pourquoi?

La principale cause en est que les dégustateurs, au départ, sont dans bien des cas dépourvus de point de repère.

Autrement dit, la mémoire gustative, c'est-à-dire le souvenir des vins du même type goûtés précédemment, n'est pas forcément suffisante. Il faut, si l'on peut dire, se remettre en train, raviver ses souvenirs en goûtant.

Dès le deuxième vin (grâce au premier!), les choses commencent normalement à se replacer. Les gens goûtent mieux, avec davantage de précision, pour ainsi dire, ils font mieux la part des choses.

Goûté ainsi la semaine dernière en tout début de dégustation - à l'occasion de la dégustation annuelle de mousseux et de champagnes qu'organise l'Association québécoise des agences de vins, bières et spiritueux -, le champagne **Dom Pérignon 1995 Moët & Chandon**, pourtant très réputé, sembla d'abord... assez banal à plusieurs dégustateurs de la presse spécialisée, dont l'auteur de ces lignes.

Nous nous trompions! Distingué, tout en finesse, avec sur le plan olfactif des notes délicates de rancio (comme un mélange subtil d'odeurs de lies, de pain rassis, de noix un peu rances, etc.) fréquentes dans les champagnes, c'est en fait un vin à la fois raffiné et aux saveurs relevées, méritant de toute évidence au moins quatre étoiles sur cinq, plutôt que les trois étoiles et demie que je lui attribuai tout d'abord. C. 169,25\$ (!). ★★★★★ SSSSS.

**39 mousseux et champagnes**

Noël et les autres fêtes de fin d'année sont proches, et nul doute que les ventes de mousseux et de champagnes augmenteront de façon marquée d'ici là, comme tous les ans.

Furent donc dégustés, ce jour-là, 39 vins, soit 21 mousseux d'un peu partout et 18 champagnes, de tous les prix et donc pour toutes les bourses.

J'ai goûté à bouteilles découvertes, en sachant donc quels vins je dégustais, tout en notant bas, comme toujours lors de pareilles dégustations.

Les mousseux et les champagnes font, comme on sait, d'extraordinaires apéritifs, mais ils peuvent également accompagner tout un repas. Par exemple avec le saumon fumé servi en hors d'oeuvre, avec une viande blanche ou encore un poisson ou des fruits de mer.

Cependant, mais chose qu'on voit encore, il faut éviter de servir un mousseux ou un champagne secs au dessert.

Voici donc de brèves descriptions de ceux qui m'ont semblé offrir le plus d'intérêt, mais sans indications sur le potentiel de garde que je n'ai pas tenté d'évaluer.

**À petit prix**

À prix très doux, soit moins de 14\$, deux mousseux d'Espagne (ou caves, dit-on en espagnol) se détachaient du lot, à mon sens.

A savoir, d'abord, le **Codorniu Classico Seco**, non sans complexité au

**À prix plus élevé**

Devenu cher, hélas!, le **Roederer Anderson Valley Brut**, de Californie, râflait la première place pour ce qui est des mousseux. Ses bulles sont fines, son bouquet élégant, relevé par des nuances



**Paul Goerg Brut 1er cru 1996**... qui mérite qu'on se jette dessus, d'autant plus qu'il sera en promotion à 38,50\$ du 23 novembre au 1er décembre!

D'un millésime exceptionnel, il a tout du grand champagne: la complexité au nez (notes de biscuit, de rancio, etc.), la complexité en bouche, la juste dose d'acidité, la qualité et la persistance des saveurs (une fois le vin avalé). Et, enfin, la finesse, et puis l'équilibre, tout cela étant présent dans les proportions voulues. Je l'ai noté trois étoiles et demie, mais sans doute en mérite-t-il quatre. Superbe. C. 439,19\$, 45,25\$, ★★★★★ SSSS.

Deux autres champagnes vendus eux aussi comme produits courants, mais plus chers, m'ont semblé être du même niveau. A savoir:

D'abord, le **Charles Heidsieck Brut Réserve**, égal à lui-même, complexe, distingué, au caractère bien affirmé. C. 031286, 53\$, ★★★★★ SSSS(S).

Puis, le **Roederer Brut Premier**. Fin, discrètement rancio, avec beaucoup de classe. C. 268771, 55,50\$, ★★★★★ SSSS(S).

Enfin, et quoique je lui aie accordé trois étoiles seulement, le **Piper-Heidsieck Brut** mérite vraisemblablement une meilleure note. Un peu rancio, il a du style avec l'acidité souhaitable, ni trop ni trop peu. C. 44,75\$, ★★★★★ SSSS(S).

La suite la semaine prochaine pour les autres vins goûtés, notes deux étoiles ou plus.

**Un vin rouge**

Malgré son petit prix, le **Saint-Chinian 2001 Domaine de La Mouline** est un vin qui a du caractère, et il est même un peu austère. La Syrah domine au nez et en bouche, et il a du corps sans être très concentré, mais également des

tannins. (À noter cependant qu'il renferme de la lie, et qu'il peut paraître brouillé pour cette raison. Solution: le laisser coucher quelques jours, puis on relève la bouteille en douceur et on attend encore une journée avant de le déboucher, en le manipulant en douceur pour que la lie ne se mêle pas au vin.) C. 552505, 12,95\$. ★★ S(S), à boire, 1 an.

**Deux vins blancs**

De la Venetie, le **Soave Classico Superiore 2001 Inama**, au beau bouquet nuancé, légèrement citronné, charmeur, avec des nuances délicates de fruits exotiques, est un vin blanc léger, aux saveurs pourtant relevées, non boise et qui, pour ainsi dire, se boit tout seul, comme s'il se dissolvait sur la langue! Délicieux. S. 908004, 18,15\$, ★★★★★ S\$, à boire, 2-3 ans sans doute.

Fort différent, mais tout aussi réussi, le **Bordeaux sec 2000 Château Doisy-Daëne**, au bois très discret, au bouquet pénétrant de Sauvignon blanc, est de son côté un vin aux saveurs insistantes, soyeux, avec un après-goût qui n'en finit plus. Superbe. S. 145599, 26,25\$, ★★★★★ SSS, 3-4 ans au moins.

**Krug 1988**

Le champagne de Krug dont il était question samedi dernier (il n'est pas disponible) était non pas un 1998, comme on a pu le lire à cause d'une coquille, mais le 1988.

**La notation**

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

**La règle**

- Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.
- Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.
- Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.

- C indique qu'il s'agit d'un vin «courant», vendu dans la plupart des succursales, et S désigne les vins «spécialité», en vente uniquement dans un nombre limité de succursales.
- Le nombre d'années figurant après la note indique le potentiel de garde approximatif à partir de maintenant.

## INAMA VIN SOAVE



20 SOAVE CLASSICO SUPERIORE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MESSO IN BOTTIGLIA ALLA PROPRIETA' DA INAMA AZIENDA AGRICOLA SAN BONIFACIO VERONA ITALIA

12° VOL 750 ml e

nez et en bouche, légèrement sucré (mais sans excès), avec au nez cette note coutumière pour ce vin qui rappelle... l'odeur de la jute. Du caractère, donc, à petit prix. C. 503508, 12,35\$, ★★★★★ S(S).

L'autre, le **Codorniu Classico Brut** est du même style, tout aussi nuancé, avec aussi une note de jute, mais plus sec en bouche. C. 503490, 13,35\$, ★★★★★ S(S).

ces rancio discrètes. Et la bouche suit, tout aussi élégante, du niveau de bien des champagnes. Impeccable. C. 294181, 34,50\$, ★★★★★ SSS(S).

**Des champagnes**

Des 18 champagnes goûtés, celui qui se détachait nettement du lot en termes de rapport qualité-prix est le

Gastronomie

# Fumée... mais pas n'importe comment

Par passion, Mario Bolduc a créé son propre fumoir



Daniel **FORGUES**

dforgues@latribune.qc.ca  
**SHERBROOKE**

Des caillies fumées au bois d'érable... Du poulet fumé, des saucisses, du bacon...

Depuis deux ans, Mario Bolduc, de Saint-Claude tout près de Windsor, a développé ses recettes bien à lui avec le principe de fumer des viandes tout en les cuisant.

Ayant toujours été amateur d'une cuisine à part, spéciale, il rêvait un jour de fouiller cette spécialité de fumer les viandes.

«Nos ancêtres faisaient fumer leurs viandes et leurs poissons pour les préserver; aujourd'hui, on le fait plus pour le goût», admet-il.

**Une curiosité devenue passion**

Il y a deux ans, cet homme de 47 ans, père de trois enfants, grand-père même, s'est donc lancé par curiosité dans l'exploration de cette technique, ce qui l'a amené dans plusieurs coins du Québec pour voir comment certains artisans du terroir s'y prenaient.

Il s'est découvert une passion, à un

point tel qu'il a démarré sa propre petite entreprise de fumage de viandes, chez lui, dans le rang IX de Saint-Claude.

Pour développer cette passion, Mario Bolduc a examiné plusieurs fumoirs et il a conçu ses plans pour en faire construire un selon ses exigences.

«Je suis bricoleur, mais de là à manier l'acier inoxydable pour construire le fumoir, il y avait trop de pas à franchir», admet-il.

**Prêt pour le marché**

Et il s'est ensuite mis à tout essayer avec les connaissances acquises un peu partout au Québec.

«J'ai tenté plusieurs recettes. J'ai fait goûter à ma famille, à des voisins, à des amis, et je me sens maintenant prêt à me lancer sur le marché», indique-t-il fièrement.

Ce dernier s'empresse aussitôt de préciser que sa production n'est pas industrielle et qu'elle ne le sera jamais.

«Je suis un artisan et je me dévoue à cette tâche par passion. J'ai toujours considéré que bouffer, c'est comme une fête; c'est un privilège de manger quelque chose d'unique. Ma passion se traduit dans le goût typique et la qualité de mes produits.»

**Artisan**

Avec Fumestrie, Mario Bolduc en restera au stade d'artisan: pas de marketing, pas d'emballage spécial et surtout pas de production en quantités industrielles.

«Je ne prépare rien à l'avance afin d'assurer la fraîcheur de mes produits.»

Ces produits, ce peut être du bacon, du poulet, des caillies, des saucisses, du canard, de la viande de gibier, etc.

Ses recettes, il les conserve bien précieusement pour lui, mais il tient à préciser qu'il n'utilise pas de saumure liquide comme on le fait dans la production industrielle.

«Ce qui fait que mon bacon à saveur d'érable, quand on le fait cuire, il ne rapetisse pas, simplement parce qu'il n'y a pas d'eau dans la viande, ce qui est plutôt rare.»

**Ses caillies...**

Ses caillies fumées... l'expérience en vaut la peine. Il est d'ailleurs l'un des seuls, sinon le seul, à en faire une spécialité dans la région.

Ses saucisses de porc fumées, leurs viandes proviennent des meilleures parties du porc; «Je n'utilise pas de restants de l'animal et je vous assure qu'il n'y a pas de ces petits croquants désagréables que l'on rencontre dans la plupart des saucisses sur le marché.»

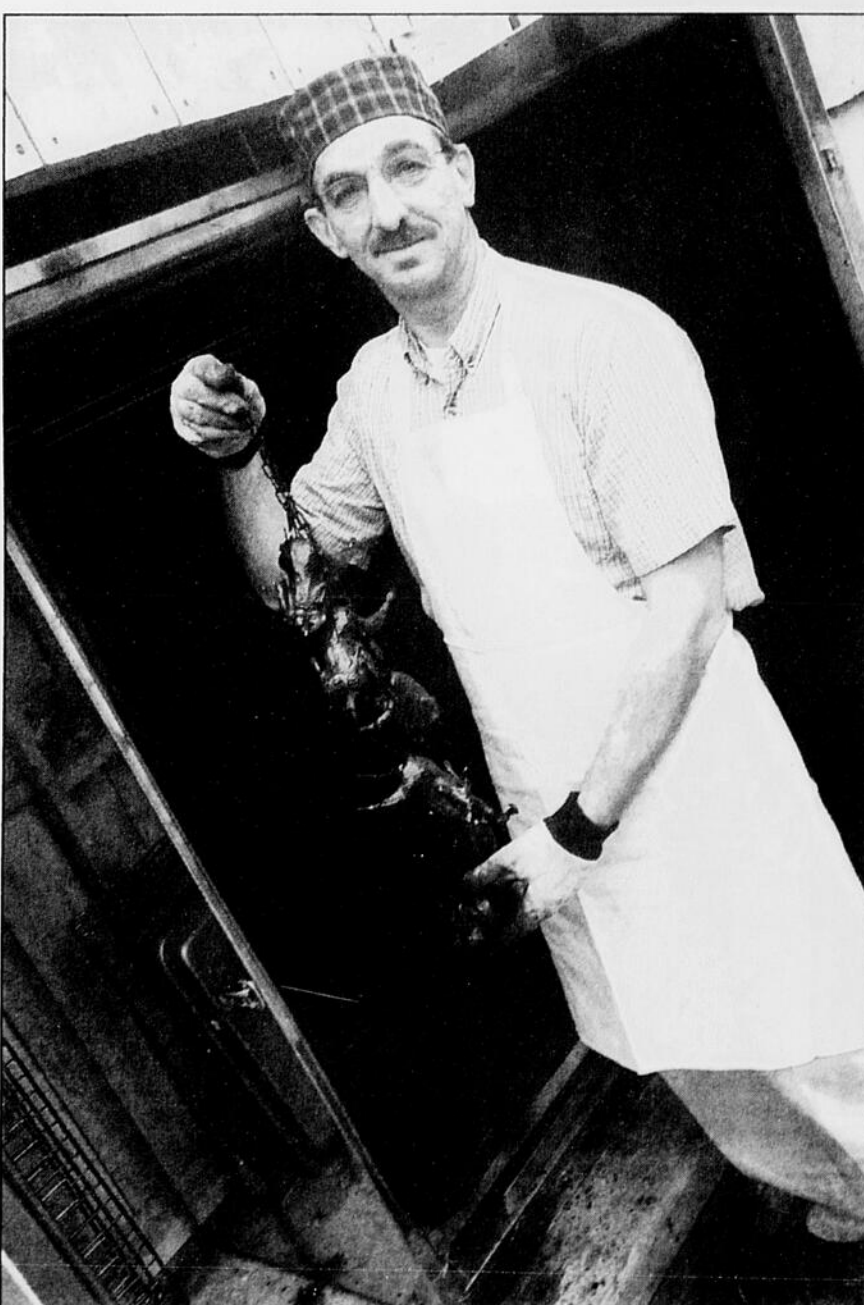
**Le poisson?**

«Je ne l'offre pas encore parce que je n'ai pas réussi à créer une recette qui ressorte de l'ordinaire, mais j'y travaille, tout comme j'espère imaginer une recette exclusive pour le smoked meat.»

Le fumoir conçu et utilisé par Mario Bolduc a été installé à l'extérieur de sa maison de bois rond. Au sous-sol de sa résidence, ce dernier a aménagé une cuisine où il prépare tous ses mets et on y trouve même une chambre froide dont les murs sont d'acier inoxydable, conformes aux normes gouvernementales.

**Essences de bois**

Quant aux essences de bois utilisées pour fumer ses viandes, M. Bolduc



Mario Bolduc, devant son fumoir qu'il a conçu, avec quelques caillies qu'il vient de faire cuire à la fumée de bois d'érable.

n'utilise actuellement que des copeaux d'érable pour ses produits offerts à la clientèle, ce qui ne l'empêche pas de tâter des recettes avec d'autres espèces de bois.

«Quand on fume des viandes, il n'y a à peu près pas de limites pour les essences de bois. L'une de ces limites, c'est de ne pas utiliser des bois résineux comme le pin, l'épinette, le sapin et au-

tres bois mous». Parmi les recettes qu'il mijote et qu'il expérimente, on en trouve avec de la fumée de pommier et même de sarments de vigne!

Fumestrie  
361 rang IX, Saint-Claude  
845-7952  
fumestrie@hotmail.com



Une assiette de caillies fraîchement fumées chez Fumestrie... un délice

# Bouffe et «night life» à la fois

Le resto-bistro St-Gapour se révèle déjà comme un lieu de rendez-vous unique



Daniel FORGUES

d.forgues@la Tribune.qc.ca  
SHERBROOKE

Ouvert depuis que l'iques mois à peine, le resto-bar St-Gapour à la Place des Congrès se veut déjà unique à Sherbrooke: c'est qu'il offre l'aspect «night life».

«Nous sommes les seuls à exploiter ce genre de commerce à Sherbrooke», avoue fièrement le propriétaire de l'endroit, Vincent Cameron.

Mais ce dernier a dû trimer dur pour se tailler une telle place.

Depuis un peu plus de trois ans, il opérant le bar l'Intrigue au même endroit mais ne pouvait offrir de nourriture à sa clientèle parce que la Cage aux sports, à deux pas, avait une entente d'exclusivité à la Place des Congrès.

Le bail de M. Cameron s'est terminé en avril et ce dernier a mis la clé dans la porte en entreprenant les négociations avec les propriétaires locataires.

«J'ai fini par obtenir la permission d'offrir de la nourriture, à la condition

de ne pas offrir les mêmes choses que la Cage aux sports», dit-il.

Et c'est ainsi qu'est né le St-Gapour, avec ses bars et sa discothèque des dernières années, mais aussi avec une cuisine et une salle à manger.

«Pour nous, c'est comme un à-côté de l'industrie hôtelière et c'était important de l'offrir. Les gens sont de plus en plus conscients qu'il ne faut pas prendre le volant après quelques verres et ils ont tendance à manger avant de quitter un endroit; ici, on offre tout.»

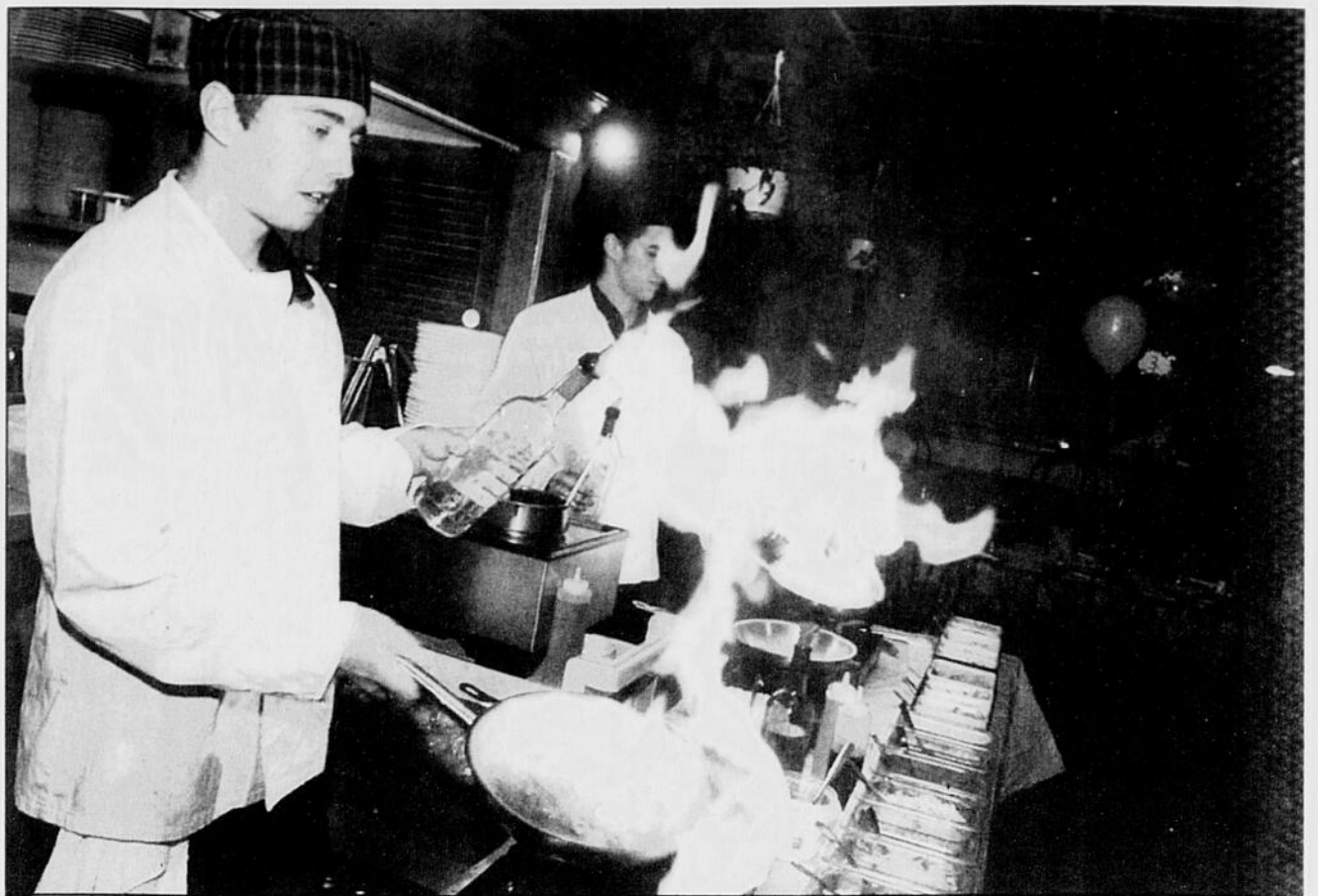
Mais M. Cameron ne se vante pas d'offrir une fine cuisine; c'est une cuisine-santé, remarque-t-il.

A cet effet, le St-Gapour n'a que deux choix à son menu qui nécessitent de la friture: les bâtonnets au fromage ainsi que les jalapenos.

### Une cuisine simple et de bon goût

L'équipe du St-Gapour a misé sur une cuisine simple, de bon goût et peu dispendieuse.

Tous les midis, par exemple, pour 5,75 \$, on peut profiter du spécial du jour incluant une soupe, une salade du chef, une sandwich ainsi qu'un café; le menu change chaque jour de sorte que



Le bar à pâtes du resto-bistro St-Gapour a été un succès instantané. Sur la photo, les cuisiniers Philippe Landry et Christian Bourque.

On peut avoir un panini, un demi-club, une sandwich au jambon, au poulet, et même un bagel à l'italienne.

«La popularité des repas du midi a été instantanée même si on ne s'y attendait pas.»

### Bar à pâtes

Mais la spécialité du St-Gapour demeure son bar à pâtes, disponible de jour comme de soir. Ce bar offre le spag-

hetti, le penne, le linguini ou le fettuccini avec cinq variétés de sauces et un impressionnant choix de garnitures.

On n'a qu'à commander, et le chef prépare l'assiette en conséquence. Cette assiette se détaille 8,95 \$ le jour et 9,95 \$ le soir.

«Toutes les sauces sont préparées ici-même et les assiettes sont généreuses», avoue M. Cameron.

Le St-Gapour offre aussi un petit côté mexicain dans son menu avec ses tacos et ses fajitas; on peut également com-

**Venez découvrir**  
notre **nouveau menu** et nos **nouveaux mets**  
Nos viandes sont de première qualité  
Notre boeuf est certifié Canada AA-AAA

**Rôti de boeuf AAA "Black Angus"**  
servi tous les samedis soirs

**Spéciaux**  
du lundi au vendredi de 16 h à 19 h  
-sur fût  
-sur ailes de poulet (0,35 \$ ch.)

Le vrai Steak House en Estrie...

**SEBBY'S**  
PUB & GRILL

83, rue Queen Lennoxville  
Tél.: (819) 569-9755

Le Marché des Arts et Saveurs du Québec

**23 et 24 novembre**  
de 10 h 00 à 17 h 00

Artisans, Artistes-Peintres  
Produits du terroir québécois  
Des cadeaux originaux pour toute la famille

Bienvenue à tous!

Terrasses Rock Forest  
4587, boul. Bourque

Vincent Cameron a dû attendre de renouveler son bail à la Place des congrès pour offrir de la nourriture dans son établissement.

mander en repas complet des gyros (7,95 \$), des smoked meat (7,95 \$ et 8,95 \$) ainsi qu'une pizza bagel (7,95 \$).

Ce resto-bar affiche pas moins de huit variétés de paninis à son menu et les végétariens n'ont pas été oubliés.

Pour les clients moins affamés, on trouve plusieurs amuse-gueules, des salades, des assiettes de fromage ainsi que des sandwiches.

Le mercredi, de 16h à 20h, on a droit une assiette de spaghetti à 3,99 \$ tandis que des musiciens y jouent une musique d'ambiance.

Depuis que l'Intrigue a fait place au St-Gapour, on y a aménagé une salle d'une trentaine de places mais les clients peuvent aussi manger à l'une ou l'autre des 135 places dans le bar et la discothèque. Plus d'une vingtaine de personnes travaillent dans ce resto-bistro.

À la carte des vins, on a le choix entre une dizaine de vins et cinq portos.

Le St-Gapour est ouvert sept jours par semaine, de 11h à 22h en début de semaine, de 11h à 23h le jeudi et le vendredi et de 16h à 3h le dimanche.

Sauf pour les groupes, il n'est pas nécessaires de réserver.

Resto-Bar St-Gapour  
2655 King Ouest  
Sherbrooke  
829-5797

**Nouveau** Tous les dimanches de 10 h à 14 h

La Seigneurie  
BRASSERIE Restaurant/BAR  
Votre adresse en Estrie!

**MÉGA BRUNCH DE L'ESPOIR**

**11,99\$** Gratuit pour les enfants de 5 ans ou moins (1 enfant par adulte)

Tous les profits seront versés à la **Fondation Rock Guertin** pour les Paniers de l'espoir.

14, rue Léger, Sherbrooke  
(819) 564-2606

Rock Guertin

**BRUNCH**

tous les dimanches au nouveau chalet de GOLF du MONT ORFORD

Vivez des moments enchanteurs, au coeur de la magnifique nature estrienne, tout en dégustant un brunch abondant et savoureux. Un rendez-vous automnal à ne pas manquer!

Adulte : **21\$** Enfant : **10<sup>50</sup>\$**

**ORFORD**  
LE GOLF

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT  
(819) 843-6548  
1 800 567-2772  
vente@mt-orford.com - www.golforford.com

### Ben



### Blondinette



### Hagar l'horrible



## Le bridge

Les gagnants de la séance de bridge du Club du jeudi 14 novembre sont:

**NORD-SUD:** Paul Bourassa et Marlène DeCouvreur, Ruth Côté et Pauline Roy, Fabiola Paquin et Huguette Boire.

**EST-OUEST:** Estelle Pelletier et Céline Desruisseaux, Pauline Cabana et Carmen Bourassa, Germaine Goyette et Margo Mascotte.

Les gagnants de la séance de bridge du Club St-Boniface du 13 novembre sont:

**NORD-SUD:** Ruth Zaor et Jacqueline Letendre, Mariette Filteau et Jeannette Desmarais, Huguette Gilbert et Gisèle Lacroix, Lucette Bilodeau et Cécile Caron, Fernande Mayew et Rita Pagé, Bânû Bastin et Nicole Circé.

**EST-OUEST:** Gisèle et Robert Blais, Gaston Roy et Irénée Corriveau, Thérèse et Jacques Roy, Thérèse Gadbois et Jacline St-Pierre, Jean et Marie-Ange Fredette, Rollande Côté et Céline Raymond.

Les gagnants de la séance de bridge du Club St-Boniface du 14 novembre sont:

**NORD-SUD:** Bernadette Binette et Fernande Mayew, Lucette Bilodeau et Jacqueline Letendre, ex aequo avec Marie Poirier et Mariette Bolduc, Gilles Léonard et Rita Gauthier.

**EST-OUEST:** Jean et Marie-Ange Fredette, Gaston Roy et Irénée Corriveau, Fernande et Robert Therrien, Florence Marois et Mariette Grégoire.

Les gagnants de la séance de bridge Notre-Dame de l'Assomption du 15 novembre sont:

**NORD-SUD:** Luc Blouin et Gaston Roy, Doris Lafleur et Claire Fiset, Jeanne Labrecque et Thérèse Godbout, Marcel Fiset et Fabiola Paquin, Agenor Letendre et Gilles Nault, Jacqueline Brulotte et Madeleine Gagnon.

**EST-OUEST:** Paul et Pauline Beaudoin, Loretta Collard et Lise Rodrigue, Marlene DeCouvreur et J. M. Beaudoin, Claude Ouimet et Jacqueline Paquette, Claudette Bérard et Claire Hamel, Germaine Goyette Pauline Fortier.

Les gagnants de la séance de bridge du Club Aramis de Magog du 14 novembre sont:

**NORD-SUD:** Lydia et Guy Chauvin, Claude Ouimet et Bertrand Desautels, Jean-Claude Belleau et Danielle Pratte, Lucille Choquette et Madeleine Gauthier.

**EST-OUEST:** Huguette Boucher et Pauline Hamel, Gilberte Vachon et Anita Laforest, Gilles Gendron et Margo Lavoie, Bernard Paquette et Mireille Gaouette.

Les gagnants de la séance de bridge du Club Aramis de Magog du 18 novembre sont:

**NORD-SUD:** Claude Ouimet et Bertrand Desautels, Michèle Ducharme et Lise Lavigne, Claire et Adrien Rompré, Jean-Claude Belleau et Yvan Carrier.

**EST-OUEST:** Gilberte Vachon et Jeannine Dumesnil, Jean-Claude Cantin et Lucette Lafleur, Huguette Boucher et Jacqueline Ouilette, Cécile Gendron et Colette Audet.

Les gagnants de la séance du Club de bridge de Magog (affilié à l'ACBL) du 20 novembre:

Francine Roy-Beauregard et Michèle Ducharme, Lydia et Guy Chauvin, Gilberte Vachon et Denis Viens, Lise Lamarche et Annette Filiault.

Les gagnants de la séance du Club de bridge de Sherbrooke, affilié à l'ACBL, du 19 novembre sont:

Denise Mercier et David Chodat, Michel Béliveau et Jacques Létourneau, Robert Black et Daniel Blouin, Jeanne Labrecque et Thérèse Godbout, Pierre Durand et Luc Parenteau.

Les gagnants du tournoi de bridge (tournoi de charité), organisé par Mme Viviane Beaulieu, au bénéfice de la Fondation Rock Guertin, sont:

**NORD-SUD:** Denise Mercier et David Chodat, Jeanne et Nicole Labrecque, Claire Hamel et Claudette Bérard, Roger et Maelaine Courchesne, Renée Fortier et Paul Bourassa, Rita Routhier et Gilles Léonard, Michèle et Fabrice Colin, Rosaire Côté et Gaétan Fortier.

**EST-OUEST:** Rita Page et Luc Blouin, Stefan Chelkowsky et Witold Neugebauer, Monique et Yves Guay, Bernadette Binette et Aline Beaulieu, Jacqueline Paquette et Claude Ouimet, Marlène DeCouvreur et Suzanne Crépeau, Louise Langis et Suzanne McDonough, Clarisse Codère et Camille Donaldson.

### ANDRÉ TRUELLE LE BRIDGE

atruell@lapresse.ca

Le déclarant qui ne réfléchit pas à son plan de jeu risque souvent d'échouer. Dans la main qui suit, Sud se retrouve à la manche à SA et Ouest entame du Valet de Co. Comment le déclarant doit-il s'y prendre pour réussir son contrat ?

Donneur: Sud  
Vulnérabilité: tous

NORD		EST	
♠ D 6 2	♠ 10 8 5 3	♠ D 3	♠ DV 10 9 6
♥ R 7 6	♥ V 10 9 8 5	♥ A 5	
♦ 10 9 6 3	♦ R 8 7	♦ A 5	
♣ A 3 2	♣ 8 5	♣ DV 10 9 6	

SUD		EST	
♠ A R 7	♠ 10 8 5 3	♠ D 3	♠ DV 10 9 6
♥ A 4 2	♥ V 10 9 8 5	♥ A 5	
♦ D V 4 2	♦ R 8 7	♦ A 5	
♣ R 7 4	♣ 8 5	♣ DV 10 9 6	

Les enchères:

SUD	OUEST	NORD	EST
1 SA	1 SA	2 SA	1 SA
3 SA	3 SA	3 SA	3 SA

Entame: Valet de Co

À la vue du mort, le déclarant constate qu'il devra concéder deux K avant de développer deux levés dans cette couleur. S'il n'applique pas la règle de 7 et ne laisse pas passer un tour, il y a de bonnes chances que la défense prenne trois Co et deux K pour la chute.

Sud laisse donc filer la Dame de Co d'Est qui a couvert le Valet. Mais Est, voyant que les chances d'établir les Co sont nulles, change le plan de la défense et revient de la Dame de Tr. Si le déclarant prend et attaque les K, le Roi gagne en Ouest et le retour Tr établira la couleur pour Est qui détient encore l'As de K.

Le secret de la réussite, dans cette main, consiste, pour le déclarant, à laisser filer la Dame de Co et la Dame de Tr dans le but de couper les communications entre les deux mains de la défense.

Sud aura ses neuf levés : trois Pi, deux Co, deux Tr et deux K...

## Le mot perdu

MALADIE ET MEDECINE - Un mot de 10 lettres

E	N	D	O	S	C	O	P	I	E	A	N	O	Z	H
D	T	O	O	S	U	P	R	I	N	A	E	V	I	E
N	E	I	S	A	N	I	E	P	E	E	E	P	I	C
O	N	E	L	O	U	A	T	E	I	U	D	S	R	O
S	I	T	E	E	G	T	I	A	G	C	I	I	U	D
T	A	S	M	R	Y	R	L	I	Y	T	S	A	E	I
E	C	E	S	O	T	P	A	A	H	E	R	N	I	E
I	N	P	A	Y	A	N	S	P	C	O	T	O	R	T
T	E	E	P	N	C	E	C	L	H	I	Q	I	M	E
E	V	H	S	O	E	U	A	E	O	I	N	U	T	P
A	U	E	D	T	R	M	R	T	S	E	E	R	E	O
S	R	E	R	E	P	O	I	A	P	T	O	H	A	T
I	X	E	T	S	E	N	D	L	I	C	T	U	S	I
L	E	T	I	E	L	I	E	E	C	Z	E	M	A	O
E	E	E	F	O	Y	E	R	H	E	R	P	E	S	N

- |            |             |           |        |
|------------|-------------|-----------|--------|
| ACNE       | ERINE       | OPIAT     | RUE    |
| AIGUE      | FOYER       | OSTEITE   | SANIE  |
| ALITER     | HERNIE      | OTITE     | SENE   |
| ARNICA     | HERPES      | OUATE     | SETON  |
| ASCARIDE   | HOQUET      | PANSER    | SIDEEN |
| ASILE      | HOSPICE     | PESTE     | SOINS  |
| CODEX      | HYGIENE     | PHTISIE   | SONDE  |
| COR        | ICTUS       | PLAIE     | SPASME |
| CRISE      | ILEITE      | PNEUMONIE | TENIA  |
| CURETTE    | LEPRE       | POTION    | TYPHUS |
| DIETE      | LETALE      | PTOSE     | VER    |
| ECLAMPSIE  | MORT        | PUS       | ZONA   |
| ECZEMA     | NAEVI       | PYELITE   |        |
| ENDOSCOPIE | NOSOGRAPHIE | RHUME     |        |

Solution du dernier problème : ADJUDANT

23 novembre 2002

No 147

### MOTS CROISÉS

No 25

Par Michel Hannequart - www.hannequart.com

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1																						1
2																						2
3																						3
4																						4
5																						5
6																						6
7																						7
8																						8
9																						9
10																						10
11																						11
12																						12
13																						13
14																						14
15																						15
16																						16
17																						17
18																						18
19																						19
20																						20

#### HORIZONTELEMENT

- D'une façon furtive et discrète - Non-Croyant.
- Dégourdi - Pourris - Court et assez corpuent.
- A le droit - Partie postérieure - Vieille voiture.
- Salve - Parasite informatique - Ragout.
- Étriquée - Déroulement prévu d'une action - Mouvement basque.
- Elle tombe sans bruit - Consommer - Titane - Piquants.
- Conjugaison - Son émis par la gorge - Ouvrent l'abdomen.
- Chose difficile à trouver - Ruminant des Andes - Changer de voix - Ceinture.
- Indium - Acide et aigre - Boisson délicieuse - Indique une complétude.
- Grivois - Petite tige - Fonctionne - Symbole chimique.
- Appuyer fortement - Point de vue - Côté d'une monnaie.
- Camarade - Cœur du fruit - On dit qu'une seule vaut mille mots.
- Laize - Des clopinettes - Prises de lutte - Opinion - Article.
- Eau-de-vie - Entre la Grèce et la Turquie - Borde une étendue d'eau - Occire.
- Ouvrage routier - On y glisse son bulletin - Personne servile.

#### VERTICALEMENT

- Situé au nord - Louer.
- Fait mal à l'œil - Périodes de temps - Digne d'estime.
- On y met une matière grasse - Du maïs - Précipitation - Dieu solaire.
- Se marre - Elle a un bon appétit - Revêche - Douleur.
- Se dit à Madrid - Biographie - Pas signalé - Encourageant.
- Exerce de l'attrait - Gardien des Enfers - Durillon - Prés d'Éridou.
- Effroi - Inexact - Échelle de sons.
- S'enjambe facilement - Argile - Rétabli.
- Boîte - Rendre public - Embrouille.
- Elle a croqué dans une pomme - Peut être fouettée - Bouillie de farine de maïs, en Italie - Douze mois.
- Espace blanc sur une page -

- Immunisé - Prénom d'Hemingway.
- Fourbu - Écorce de chêne - Strontium - Astate - Pronom personnel.
- Négation - Récipient de cuisson à deux compartiments - Pas ailleurs - Mère des Cyclopes.
- Sucer du lait - Moteur suralimenté - Prête.
- On y met un assaisonnement - Qui concerne le cosmos.
- Participer - Note - Connait.
- Allure du cheval - À la mode - Nuisibles - Possessif.
- Relatif à un peuple de Namibie - Argent - Se dit de certains cols.
- Marque la façon - Saison - Bjour - Pilastrer corrier.
- Ville du Nigeria - Encerclé - Palmier à tige élancée - Orient.

#### Solution du dernier numéro

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1	C	O	N	T	R	O	V	E	N	S	I	O	C	G	U	L	T	E	R	
2	A	V	O	I	E	R	P	E	I	N	T	R	E	G	L	A	N	E		
3	T	A	T	T	E	R	M	O	R	E	S	I	S	C	O	L				
4	A	L	L	E	R	E	S	E	L	E	T	A	G	N	A	P	E	J	A	N
5	S	E	R	I	S	E	R	A	D	O	U	T	O	R	E	R				
6	T	O	U	R	E	S	E	R	E	S	I	S	C	O	L					
7	P	A	R	E	S	I	S	C	O	L										
8	Q	U	I	E	T	E	S	E	N	D	L	I	C	T	U	S	I			
9	P	R	I	N	C	E	C	L	H	I	Q	I	M	E						
10	H	E	R	P	E	S														
11	I	N	S	E	R	E	R	A												
12	G	E	M	A	N	O	U	I	E	R	E	P	I	E	D	E				
13	U	P	A	R	E	S	E	R	E	S	I	S	C	O	L					
14	S	E	R	E	S	E	R	E	S	I	S	C	O	L						
15	A	U	R	A	M	I	T	T	E	N	T	I	R	I	O					
16	P	A	R	E	S	E	R	E	S	I	S	C	O	L						
17	P	A	R	E	S	E	R	E	S	I	S	C	O	L						
18	G	I	L	E	D	E	S	E	R	E	S	I	S	C	O	L				
19	H	E	R	P	E	S														
20	A	I	N	E	S	E	R	E	P	E	L	I	T	E						

# Opinions

## Déséquilibre fiscal et «vol de la caisse»...

À la fin d'octobre dernier, la vérificatrice générale du Canada, Sheila Fraser, accusait le gouvernement Chrétien d'agir dans «la quasi-illégalité» en transférant des surplus importants de la caisse d'assurance-chômage (oups, s'excusez: «l'assurance-emploi») ce qui permet au gouvernement canadien d'afficher des surplus intéressants depuis quelques années dans son budget global.

Par exemple, pour l'année 2001-2002 le gouvernement Chrétien déclarait un surplus de 8,9 milliards de dollars. Selon la vérificatrice générale, ce montant aurait été inférieur de quatre milliards de dollars sans la mainmise sur l'excédent de la caisse de l'assurance-emploi! C'est plus de 40 milliards depuis 1996 qui ont été ainsi détournés de cette caisse. Pour nous, cette façon de procéder est carrément du vol sur le dos des personnes obligées de recourir à ce programme destiné aux chômeurs et chômeuses du pays (voir les journaux des 30 et 31 octobre 2002).

### De l'argent à n'importe quel prix

Sur le plan québécois, le gouvernement péquiste (comme l'ensemble des gouvernements provinciaux) réclame

(à grand renfort de publicité) que 50% des surplus du gouvernement fédéral (incluant les surplus de l'assurance-emploi...) soit accordé aux provinces. Tout en étant en accord avec un meilleur équilibre fiscal entre le fédéral et les provinces, Solidarité Populaire Estrie (SPE) se questionne sur le fait que le gouvernement péquiste ne semble plus remettre en question le «vol» de la caisse d'assurance-emploi.

Pourtant, en plus d'être un détournement inacceptable, de plus en plus de personnes ne pouvant se qualifier à l'assurance-emploi font appel à l'aide sociale (oups, s'excusez, «l'assistance-emploi») et, par conséquent, les provinces écopent de la facture... Drôle de comportement pour un gouvernement se disant souverainiste...

Il n'y a pas que la question des surplus de l'assurance-emploi qui cause problème. La création et la multiplication de différents types de Fonds demeurent problématiques puisqu'ils sont soustraits au contrôle direct du Parlement, donc des élus. D'ailleurs, certains de ces Fonds servent à intervenir dans des champs de juridiction provinciale tel la santé (achat d'appareils médicaux, soins à domicile, etc.) et l'éducation (les fameuses Bourses du millénaire).

Depuis plusieurs années déjà, SPE réclame des gouvernements fédéral et

provincial un réinvestissement massif dans les programmes sociaux et les services publics. Qui peut, aujourd'hui, prétendre que la santé, les services sociaux, l'éducation et le logement social n'ont pas besoin de fonds supplémentaires pour combler les besoins primaires de la population dans ces domaines? Évidemment, les coupures des dernières années provoquent une détérioration importante et constante des services du système public et para-public. Après cela, on s'étonne que la population, au nom de meilleurs services, se tournent vers le privé!

### Le cercle vicieux de ces gouvernements

Évidemment, la présente situation chaotique (sinon dramatique pour plusieurs personnes) découle de la fameuse lutte au déficit. Si nous ne nous opposons pas à lutter contre le déficit comme tel et, à la rigueur, à une baisse d'impôt pour une partie de la classe moyenne, nous avons toujours exigé que les surplus budgétaires soient prioritairement réinvestis dans les programmes sociaux et les services publics. Quand nous regardons ce qui se passe aujourd'hui... Pourtant, il devient évident qu'une bonne part du «manque» d'argent provient de la baisse de plusieurs milliards d'impôts. Soulignons au passage que, selon l'Agence cana-

dienne des douanes et du revenu, plusieurs riches ne paient même pas leur juste part d'impôts puisque, par exemple, 579 contribuables déclarant des revenus de 250 000 \$ et plus en 1999 n'ont pas payé un sous d'impôt au gouvernement canadien... (La Presse, 28 septembre 2001). Les gouvernements disent qu'ils n'ont pas assez d'argent mais continuent de baisser les impôts — la baisse d'impôts diminue les revenus des gouvernements — après avoir effectué des coupures draconiennes, on limite les sommes d'argent allouées aux programmes sociaux en général — la population écope... N'oublions pas que le choix d'utiliser prioritairement les surplus budgétaires pour diminuer les impôts et baisser la dette demeure un choix politique que doivent assumer chacun des députés au pouvoir.

SPE continuera donc d'exiger de nos gouvernements qu'ils utilisent, en priorité, les surplus budgétaires en vue d'augmenter les sommes allouées aux programmes sociaux et aux services publics plutôt qu'aux baisses d'impôts ou au remboursement de la dette.

Ghyslaine Beaulieu, Janvier Cliche  
Normand Gilbert, Suzanne Labbé  
et Lise Laroche  
Pour le Comité fiscalité  
de Solidarité populaire Estrie

## Pour de meilleurs emplois étudiants

Jane Stewart,  
ministre du Développement  
des Ressources humaines

Le Programme Placements carrière-été (PCE), instauré par le gouvernement fédéral en 1996, a pour mission d'aider les étudiants à se pré-

parer à leur entrée sur le marché du travail par le biais d'emplois d'été, ainsi que de fournir aux étudiants un revenu leur permettant de poursuivre leurs études. La Table ronde des organismes volontaires d'éducation



Jane Stewart

populaire de l'Estrie (TROVEPE) et l'Association étudiante du Collège de Sherbrooke (AÉCS) se sont penchés sur ce dossier. Qu'en est-il au juste?

Et bien nous constatons malheureusement que l'implication du gouvernement dans ce programme qui concerne pourtant l'avenir de notre société laisse pour le moins à désirer. Tout d'abord, au plan salarial, bien que les étudiants fassent partie de la classe sociale la plus défavorisée, les mesures entourant les projets PCE n'offrent aux étudiants que le salaire minimum (7\$ l'heure à l'été 2002)! Ensuite, en ce qui a trait au nombre de semaine de travail, nous constatons qu'en Estrie, les étudiants impliqués dans les projets PCE ne travaillent en moyenne que sur une période de moins de deux mois (7,2 semaines). La période estivale étudiante, selon le niveau d'études, ne s'étend-elle pas sur 16 semaines? Toujours en Estrie, la TROVEPE et l'AÉCS se désolent face à la diminution des projets accordés, de la baisse du nombre de participants admis et de la contribution gouvernementale qui elle aussi est en chute. Bref, nombreux sont les aspects des projets PCE en Estrie qui nous semblent pour le moins alarmants.

Par ailleurs, le gouvernement fédéral semble avoir une conception biaisée de ce qu'est un étudiant lorsqu'il émet la restriction que la clientèle admissible aux projets PCE doit être âgée entre 15 et 30 ans. N'y a-t-il pas des femmes et des hommes dans la trentaine, la quarantaine, voire la cinquantaine, qui tentent courageusement un retour aux études, et qui sont exclus d'un programme qui s'adresse pourtant à eux et à elles (des étudiants comme tous les autres) et auquel ils ou elles ont besoin?

Comment se fait-il que le Programme PCE n'offre pas davantage de conditions favorables aux étudiants? Ou est cette préoccupation envers l'avenir de notre jeunesse? Est-il seulement possible d'oser prétendre que les projets PCE permettent aux étudiants d'avoir un revenu décent leur permettant de vivre adéquatement? Comment concevoir qu'un étudiant qui travaille dans son domaine d'étude pendant sept semaines à 30 heures par semaine au salaire minimum peut survivre toute une année? N'est-il pas temps que le gouvernement fédéral s'attarde un peu plus aux priorités économiques des individus pour qui chaque petit sou est compté?

Face au désengagement progressif du gouvernement, la TROVEPE et l'AÉCS n'ont pas vraiment d'autre choix que de s'élever et de réclamer pour les étudiants sur un projet PCE 1) Un salaire décent, soit 10\$/heure; 2) des semaines de travail d'au moins 35 heures; 3) des projets s'échelonnant sur au moins 10 semaines (dans la perspective où l'étudiante est disponible); 4) aucune restriction en ce qui a trait à l'âge de l'étudiante. Peut-être trouvez-vous que 10 dollars de l'heure est élevé? Pourtant, rappelez-vous que pour atteindre le seuil de pauvreté (18 849 \$ annuellement pour une personne seule) à 35 heures par semaine, cela équivaut à un salaire horaire de 10,36 \$!

Par ailleurs, la TROVEPE et l'AÉCS recommandent que le gouvernement investisse davantage dans le programme qu'il a mis sur pied, et par conséquent, qu'il favorise une augmentation significative du nombre de projets accordés ainsi que du nombre d'étudiants admis dans ces projets.

Depuis le début de l'automne, la TROVEPE et l'AÉCS ont mis sur pied une campagne de sensibilisation populaire sur cette question.

Benoît Pilote pour la Table ronde  
des organismes volontaires  
d'éducation populaire de l'Estrie  
Mathieu Corbeil-Bussièrres  
pour l'Association étudiante  
du Collège de Sherbrooke

## Démolir pour une vision

La semaine dernière, j'ai visité le nouveau Musée de la nature et des sciences de Sherbrooke. J'en suis sortie émerveillée. Architecture aérée, fonctionnelle, présentations interactives de qualité, découvertes à chaque détour pour toutes générations confondues.

À la sortie, en passant devant l'édifice Gabr, je me suis demandé pourquoi il est impératif de détruire cette bâtisse pour mieux voir la rivière. Cet édifice est unique, l'intérieur d'une grande richesse, et il pourrait être utilisé comme site d'interprétation, d'observation. Dépenser des sommes extravagantes pour démolir du solide afin de réaliser une vision me trouble.

Les visionnaires devraient revenir sur terre. Alors que l'on parle de devoir diminuer les services aux citoyens de la nouvelle ville, je trouve incertain de prioriser des projets que nous n'avons pas les moyens de nous offrir.

En terminant, sur une note tout aussi troublante, si j'en crois ce que je lis, j'imagine pour bientôt le scénario suivant: conseils à un touriste pour traverser la nouvelle ville: «Lorsque tu seras rendu à Vallon du lac, continue sur King, direction Est, entre autres, tu veras à ta gauche l'Hôtelierie Jardins de ville, continue. Arrivé à Mont Fleuri, tu continues sur la 112, vers Thetford Mines».

Bon voyage!

Pearl Castonguay-Dolgin



Pourquoi démolir l'édifice Gabr, du solide qu'on pourrait exploiter, pour réaliser un projet qui relève davantage d'une vision?

La Tribune, archives

## Faire, défaire et refaire, à coup de millions \$

Certains de nos fonctionnaires du gouvernement auraient-ils un certain idéal, à savoir laisser leur trace, qu'elle soit bonne ou mauvaise?

Après la fermeture de deux de nos hôpitaux à Sherbrooke, l'agrandissement de l'Hôtel-Dieu doit être envisagé pour suffire au CHUS. Comme citoyens, nous ne sommes peut-être pas dans le bain des dirigeants, mais quel charivari! N'avons-nous pas le droit de penser?

Nous est-il permis de poser un regard sur les contributions que l'on nous impose: impôt fédéral, impôt provincial, TPS, TVQ, frais de santé (à calculer sur notre rapport d'impôt) plus la cotisation et la franchise à l'assurance-médicaments, un système incidemment en déficit. Et que dire des dépenses médiatisées de Guy Chevrette? Il n'y a donc aucun contrôle au sein de notre gouvernement, sauf celui des rapports d'impôt des citoyens?

Il faut avoir confiance en nos gou-

vernements, dit-on. Mais la confiance ça ne se commande pas, ça s'inspire. Ces situations incohérentes sont-elles susceptibles de nous inspirer confiance? Faire, défaire et refaire à coup de millions. Conséquences: budget insuffisant pour aider les défavorisés, jeunes et âgés, les CLSC, les salles d'opération moins accessibles aux chirurgiens. On a incité les infirmières à prendre leur retraite. Y en avait-il trop à rémunérer? Conséquence: les services sont réduits et qui plus est, on est à débour-

ser pour du recrutement.

Des fonctionnaires auraient-ils eu besoin de changer de lunettes pour entrevoir des conséquences de leurs prévisions. Et ce n'est pas une boutade d'affirmer qu'on peut être quand même assez confortable autrement qu'en limousine.

Où sont donc les bonnes «visions» et «prévisions»?

Hélène Lacasse  
Ascot

## La santé, c'est le plus important

Êtes-vous tannés d'entendre parler des problèmes du système de santé?

Eh bien moi, je le suis.

Comment un gouvernement peut-il être aussi négligent et ne pas régler un problème aussi majeur que celui de la santé de ses citoyens.

Sans doute vont-ils nous répondre que nous sommes les citoyens les plus taxés en Amérique du Nord, qu'ils veulent atteindre et conserver le déficit

zéro, que notre niveau d'endettement est très élevé et j'en passe et j'en passe.

Considérant que le gouvernement (Parizeau-Bouchard-Landry) trouve toujours l'argent nécessaire à financer des insignifiances tels que:

- les salaires astronomiques versés aux avocats qui défendent les motards (des millions \$);
- la publicité à la télévision (des millions \$);
- la construction d'un palais de justice (des millions \$);
- l'argent versé à la compagnie GM

(des millions \$);

- les études par-dessus études pour le virage à droite au feu rouge (sommées-nous plus imbéciles que tous les autres citoyens d'Amérique du Nord qui tournent à droite au feu rouge depuis plusieurs années?);

- toutes ces maisons du Québec à l'étranger (les autres provinces n'en ont pas) pour promouvoir quoi au juste... que nous sommes les plus taxés et que notre système de santé a des ratés!

Il est grandement temps de mettre un terme à toutes ces dépenses inutiles.

Oui, nous voulons un système de santé efficace et pour ce faire, rendons nos médecins heureux. Donnons-leur ce qu'ils demandent: de meilleurs instruments de travail, de meilleures conditions de travail et plus d'argent.

Je suis tanné d'entendre parler des ratés de notre système de santé: être soigné rapidement et efficacement lorsque la maladie nous frappe, y a-t-il quelque chose de plus important?

Assez, c'est assez!

Gilles Thériault  
Coaticook

## Des mercis d'enfants

S.P.E.C. Tintamarre est un organisme communautaire et régional qui offre des services psychoéducatifs aux enfants qui présentent un trouble sévère du développement ou d'adaptation sociale tel que l'autisme.

Parallèlement, ses services offrent depuis 1991 du répit aux familles afin de prévenir l'épuisement parental et le placement de leur enfant.

Dans le cadre de sa campagne annuelle de financement, l'organisme a

mis sur pied deux activités d'autofinancement autour de la fête de l'Halloween. Grâce à l'implication d'environ 55 bénévoles (parents, proches et employés), à l'appui et aux dons d'environ 63 commerçants, particuliers ou commanditaires de la région, un montant substantiel a été amassé.

C'est plus de 1200 citrouilles qui ont été vendues aux deux Canadian Tire de la région de Sherbrooke, en plus des dons reçus par les clients. Aussi, plus de 200 personnes ont participé au souper bénéfice qui a eu lieu le

2 novembre au théâtre Granada.

En tant qu'organisme communautaire, nos ressources financières sont très limitées. Ainsi, l'argent recueilli permettra de défrayer une partie des dépenses reliées à la nouvelle maison de répit de S.P.E.C. Tintamarre.

Au nom de tous les enfants, un gros merci à toutes les personnes qui ont contribué de près ou de loin à la réussite de ces deux activités.

L'équipe de S.P.E.C. Tintamarre  
Sherbrooke

### Opinions

VOUS VOULEZ NOUS ÉCRIRE?

redaction@latribune.qc.ca

La Tribune  
1950, rue Roy  
Sherbrooke, J1K 2X8

Télécopieur 564-8098

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

# Ça se passe chez nous

Courrier électronique  
redaction@latribune.qc.ca

## CARNET COMMUNAUTAIRE

Votre message doit donner simplement le nom de l'organisme, l'activité, la date, l'heure, l'endroit et les raisons avec une référence téléphonique pour les lecteurs.  
Acheminer par e-mail à: redaction@latribune.qc.ca ou par télécopieur au 564-8098

### Complice, de jour comme de nuit!

Pour vivre une vie de couple satisfaisante dans son nouvel univers familial, Naissance Renaissance Estrie propose un nouvel atelier «Complice, jour et nuit!» On offrira des solutions pour que le couple puisse prendre soi de lui dans le tourbillon du quotidien avec bébé. C'est le mardi 26 novembre, de 19 h à 22 h. Coût de 5 \$ par personne, 8 \$ pour le couple. Inscription obligatoire.

### Pour célébrer la vie

Parole Vivante annonce la tenue d'une conférence «Redécouvrir le temps pour célébrer la vie» avec Yvan Cloutier, professeur de philosophie au CEGEP de Sherbrooke, le mercredi 27 novembre, à 19 h, à la salle Cabana, 95 rue de l'Académie (à l'arrière de la cathédrale). Coût de 5 \$. On est à la course? Il faut se rappeler qu'un petit temps d'arrêt fait beaucoup de bien. Infos, 563-9934, poste 113.

### Sensibilisation au VIH/SIDA

Le Groupe d'Intervention Régionale et d'Information sur le Sida en Estrie (I.R.I.S. Estrie) invite le grand public à sa journée Porte Ouverte, le mercredi 27 novembre, dans le cadre de la Semaine canadienne de sensibilisation au VIH/SIDA, 505 rue Wellington Sud, entre 10 h et 16 h.

### Rencontre d'échanges à La Parolière

La famille est loin... Il y a le divorce, le chômage, le côté commercial de Noël... Des réflexions comme celles-là hantent le cœur des femmes. S'il y en a qui se reconnaissent et veulent échanger avec d'autres femmes pour mieux vivre le temps des Fêtes, le Centre des femmes La Parolière les invite à s'inscrire à une rencontre d'échanges, le jeudi 28 novembre, de 19 h à 21 h ou le lundi 2 décembre, de 13 h 30 à 15 h 30. Les rencontres ont lieu au 217 rue Bélvédère Nord. Entrée libre mais il faut confirmer sa présence, 569-0140.

### Fin de semaine de L'Éveil

Pour se reposer en Dieu dans un silence plein, pour cheminer vers le cœur profond, pour apprendre à prier au-delà des paroles, L'Éveil de Sherbrooke propose une fin de semaine du 28, 29, 30 novembre et 1er décembre, à la Maison Rivier, à Sherbrooke. Infos et inscription, 569-9422.

### Massage pour bébé

Le Centre de santé des femmes de l'Estrie offre aux mamans ayant un bébé âgé entre 0 et 8 mois l'atelier «Massage pour bébé» afin d'influencer positivement le développement du lien mère-enfant et apporter chez le bébé le soulagement de tensions et de coliques. Le coût est de 40 \$ pour cinq rencontres et l'atelier débutera à l'hiver 2003, 165 rue Moore, à Sherbrooke. Infos et inscription, 564-7885.

### Spectacle du Groupe Troud'homme

Le journal communautaire Entrée Libre organise un spectacle bénéficiaire avec des musiciens de la région. Il s'agit d'un quatuor composé de Pierre Marcoux (auteur, compositeur et interprète), Jean-Philippe Dutil (tuba), Simon Bergeron (batterie) et Jean Comtois (guitare). L'activité se déroulera le jeudi 28 novembre, à 20 h, au Presse Boutique Café, 4 rue Wellington Nord, à Sherbrooke. L'invitation s'adresse aux gens curieux de découvrir une musique faite par des musiciens d'ici.

### Salon du cadeau de Stanstead

L'Association des Gens d'affaires de la Région de Stanstead invite la population à un Salon du cadeau de fabrication artisanale, le samedi 30 novembre, de 10 h à 17 h et le dimanche 1er décembre, de 10 h à 16 h, au sous-sol de l'église Notre-Dame de la Merci, boul. Notre-Dame Ouest, à Stanstead. Plus d'une vingtaine d'exposants artisanaux. Il y aura service de cafétéria sur place et les ventes seront au profit des étudiants du Collège des Ursulines.

### Découvrir nos produits!



La Tribune, Olivier Bouffard  
Annie Patenaude, de la Chambre de commerce de Rock Forest, Saint-Élie et Deauville, porte un toast en compagnie de Marc Daniel, copropriétaire du vignoble Les Chants de vigne, où se déroulait récemment un 5 à 7 de la chambre de commerce forestoise. Selon Mme Patenaude, le but de la soirée était de faire découvrir aux membres de la chambre les produits du terroir produits dans la région forestoise.



La Tribune, Olivier Bouffard  
Philippe Lapeyrie, sommelier de l'Auberge Hatley, hume une coupe lors du 5 à 7 de la Chambre de commerce de Rock Forest, Saint-Élie et Deauville. M. Lapeyrie participait à l'animation de la soirée en donnant une conférence sur la dégustation du vin.



La Tribune, Olivier Bouffard  
Les compétiteurs ne sont pas à couteaux tirés; on aperçoit ici Georges Ducharme, propriétaire du vignoble Sous les Charmilles de Rock Forest, en compagnie de Valérie Martel, copropriétaire du vignoble Les Chants de vigne du Canton de Magog. M. Ducharme était l'hôte des Chants de vigne dans le cadre du 5 à 7.

## Attention aux sièges d'auto mal installés

René-Charles Quirion  
rquirion@latribune.qc.ca  
SHERBROOKE

Plusieurs centaines de parents ont pris leur responsabilité face à la sécurité de leur enfant. Un total de 1167 sièges d'autos ont été vérifiés dans le cadre des journées régionales de vérifications de sièges d'auto organisées en septembre dernier par la Société de l'assurance automobile du Québec. Ces cliniques tenues dans 14 municipalités du territoire de l'Estrie ont connu une augmentation de 40 pour cent par rapport à l'an dernier où 846 sièges avaient été vérifiés.

Lors de ces cliniques, seulement 19 pour cent des sièges d'auto vérifiés étaient installés correctement. L'utilisation des sièges d'auto réduit de 70 pour cent les probabilités de décès et de blessures graves en cas d'accidents automobiles.



Le gendarme Marc Bérubé, du Service de police de Sherbrooke, Catherine Lassonde, étudiante en techniques policières, Isabelle Pothier, participante avec son fils Olivier Braut, âgé de 3 mois, Danielle Loisel, agente d'information à la SAAQ et Paul Parenteau de la SQ, ont participé à l'activité de vérifications de sièges d'auto.

### Bernard Voyer à Fleurimont



La Tribune, David Bombardier  
Le Grand Estrien 2002, Claude Métras, et le président de l'arrondissement de Fleurimont, Francis Gagnon, ont eu la chance d'être assis à la même table que l'explorateur Bernard Voyer, conférencier invité lors du dernier Souper du président organisé par la Chambre de commerce de Fleurimont. Ils étaient accompagnés du président de la Chambre, Fernand Roy, et de sa conjointe, Jacqueline Pelletier, ainsi que de François Isabel, président du comité organisateur de l'activité, et de Nathalie Tremblay, conjointe de Bernard Voyer.



La Tribune, David Bombardier  
Plus de 250 personnes ont assisté à la conférence de Bernard Voyer lors du Souper du président organisé par la Chambre de commerce de Fleurimont, plus tôt cette semaine. M. Voyer pose ici en compagnie des membres du comité organisateur, soit le président de la Chambre, Fernand Roy, et le directeur général de celle-ci, Sébastien Lussier, ainsi que de Martin Gobeil, François Isabel et Brigitte Morin, tous trois membres du comité.

### Tournoi de bridge



Imacon, Eric Ponton  
Plus d'une centaine de personnes ont participé au récent tournoi de charité de bridge organisé par la Villa de l'Estrie au profit des Paniers de l'espoir. L'activité a permis d'amasser environ 800 \$, ce qui n'est pas sans mentionner le responsable à l'animation de la Villa de l'Estrie, Monique Robillard, le directeur de la Fondation Rock Guertin, Serge Grégoire, l'agente de location et de réception de la Villa, Suzanne Fortier, une pro du bridge et résidente de la Villa, Vivianne Beaulieu, et le maire de Sherbrooke, Jean Perrault.

### Journée mondiale du diabète



Dans le cadre de la Journée mondiale du diabète, Nathalie Sylvain, Marie Préfontaine, Clément Ruel et Thérèse Lévesque invitent la population à s'inscrire à des séances d'informations gratuites sur l'alimentation, qui se tiendront au IGA Extra du boulevard Saint-Joseph à Drummondville. Les personnes intéressées doivent s'inscrire le plus tôt possible au 478-4630. Plus de 500 000 personnes sont atteintes du diabète au Québec.

**LE CAFÉ BLA-BLA**  
FÊTE SES 30 ANS!

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

Plusieurs forfaits et surprises vous attendent!

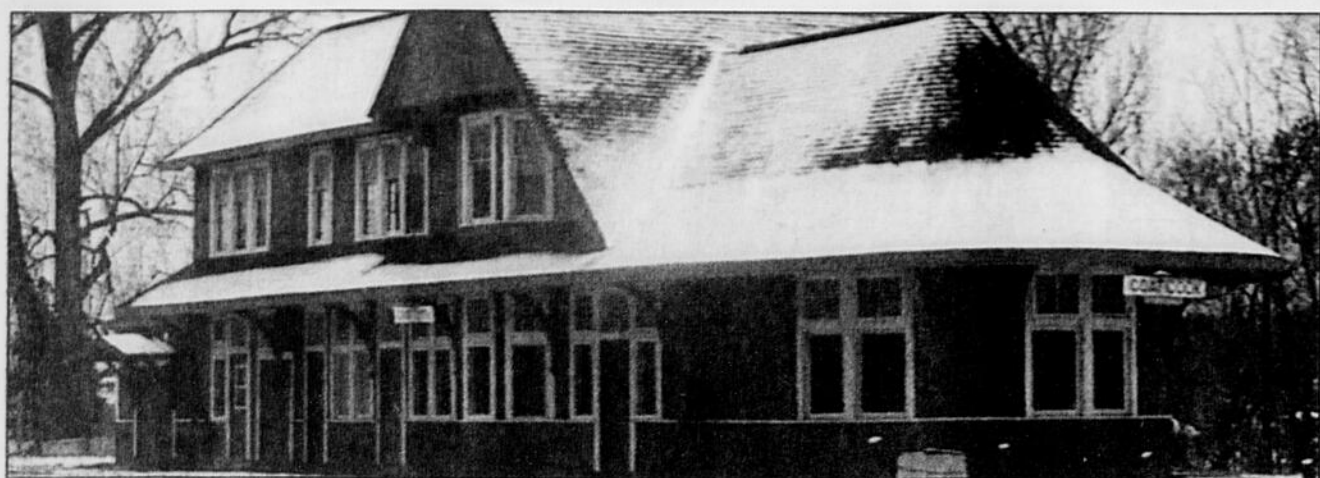
Votre présence sera fortement appréciée...

TÉL. : (819) 565-1366

Bléve VOYAGES ESCAPADE 2000 B2477

# Coaticook rénovera sa «vieille gare»

La Ville et le MCCQ investissent 88 000 \$ pour refaire l'extérieur de l'édifice patrimonial



Une somme totale de 88 000 \$ sera conjointement investie par la Ville de Coaticook et le ministère de la Culture et des Communications du Québec pour restaurer l'extérieur de l'édifice de la «vieille gare» à Coaticook.

La Tribune, Jean-François Gagnon

Jean-François Gagnon  
COATICOOK

Une somme totale de 88 000 \$ sera conjointement investie par la Ville de Coaticook et le ministère de la Culture et des Communications du Québec pour restaurer l'extérieur de l'édifice de la «vieille gare» à Coaticook.

Dans ce dossier, la Ville de Coaticook tout comme le MCCQ fourniront une somme de 44 000 \$. Les travaux de rénovation devraient débuter au cours des prochains mois. La date précise de leur lancement demeurerait toutefois inconnue.

Quant à d'éventuelles rénovations à l'intérieur de l'ancienne gare, elles attendront. On ne voudrait effectivement rien effectuer à ce niveau tant que l'avenir de ce lieu à caractère patrimonial n'aura pas été scellé.

#### Un édifice bien entretenu

Rappelons que, jusqu'à assez récemment, le Club Aramis de Coaticook, occupait cette ancienne gare, vraisemblablement une des rares possédant une rotonde au Québec. «Les Aramis ont bien entretenu cet édifice pendant qu'il y logeaient», note la conseillère coaticookoise Madeleine Drolet.

Présentement, on sent que la Ville de Coaticook est véritablement intéressée à trouver une nouvelle vocation à l'ancien lieu de transit ferroviaire. «Il est important pour notre municipalité», soutient Madeleine Drolet, en ajoutant considérer le patrimoine bâti de sa ville généralement bien conservé.

«Un des scénarios à l'étude est de louer une partie et faire utiliser le reste par un quelconque organisme de notre municipalité, provenant du milieu culturel ou autres...», indique Madeleine Drolet.

#### Musée Beaulne

D'ailleurs, selon ce que révèle la conseillère municipale, la Société d'histoire de Coaticook aurait déjà été présentée pour aller s'installer dans le bâtiment patrimonial. Mais la SHC s'est finalement relocalisée au second étage de l'édifice de la Bibliothèque municipale de Coaticook, il y a relativement peu de temps.

Madeleine Drolet a cependant une autre idée pour l'utilisation du bâtiment. «Et pourquoi le Musée Beaulne n'y monterait pas une exposition permanente sur le chemin de fer?», lance-t-elle.

Puis, un autre scénario envisageable, celui qui verrait le bâtiment coaticookois être tout simplement vendu. «Nous n'avons pas écarté cette hypothèse», reconnaît la conseillère municipale.

## collecte de sang

### LE CLUB OPTIMISTE ET LA 52e AMBULANCE DE CAMPAGNE

DE SHERBROOKE

**Jeudi, vendredi et samedi  
21, 22 et 23 novembre 2002**

#### Horaire

**13 h à 20 h, jeudi et vendredi  
9 h 30 à 15 h 30, samedi**

#### PLACE BELVÉDÈRE

DE SHERBROOKE

En collaboration avec :

**HÉMA-QUÉBEC**

et

**LaTribune**

**DONNEZ DU SANG. DONNEZ LA VIE.**



## SHERBROOKE

2002

vous informe

Sherbrooke

#### Rendez-vous samedi au parc Jacques-Cartier, 18 h 30, pour les Feux de l'Automne du bicentenaire

Le moins que l'on puisse dire, c'est que le bicentenaire de Sherbrooke n'a guère été passéiste dans son esprit. Tout au long de l'année, les gens de Sherbrooke ont surtout profité des célébrations du bicentenaire pour célébrer la ville d'aujourd'hui.

En fait, la plus importante activité en lien avec notre passé, outre la procession dans les rues du vieux-nord, fut le Printemps du bicentenaire... que le mauvais temps est venu assombrir au point de forcer l'annulation du grand spectacle Le Rendez-vous des eaux vives.

Maintenant que 2002 tire à sa fin, le temps est maintenant venu de nous tourner vers l'avenir.

C'est ce que nous propose l'Automne du bicentenaire.

Ce samedi dès 18 h 30, toute la population est invitée à se retrouver au parc Jacques-Cartier pour vivre un événement haut en couleur. Au programme, un grand feu d'artifice illuminera le ciel de Sherbrooke tandis qu'une trame sonore réunira en paroles et en musique quelques-unes des plus célèbres voix de Sherbrooke, dont celles de Jim Corcoran, Vincent Vallières, Kate Morisson, Garou et même Ti-Blanc Richard et sa fille Michelle! Tout cela sera retransmis en simultané sur les ondes de CHLT 630. Amenez votre baladeur, vous l'aurez dans la mémoire longtemps!

On entendra aussi sonner à l'unisson à peu près tous les clochers par toute la ville!

Par ce geste, l'équipe de Sherbrooke 2002 veut célébrer l'an 1 de la nouvelle Ville de Sherbrooke. Idéalement, il faudrait donc que tout le monde y soit sans exception! Ce sera pour chacun de nous l'occasion de faire ensemble le voeu que dans 100 ans, Sherbrooke demeure, malgré sa grande taille, une ville où deux personnes qui ne se sont jamais vues puissent encore se saluer en se croisant dans la rue, une ville où ce sera toujours formidable d'être amoureux, de faire un jardin, d'aider ses voisins, d'élever ses enfants, bref, de vivre.

Puisque aucun d'entre nous ne sera présent lors du tricentenaire de la ville de Sherbrooke... ne manquons pas l'Automne du bicentenaire!

Au parc Jacques-Cartier  
Le samedi 23 novembre  
À 18 h 30

## CETTE ANNÉE Offrez à Noël

### UN ABONNEMENT-CADEAU LaTribune

#### J'OFFRE UN ABONNEMENT-CADEAU À :

Nom : \_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_

DE LA PART DE : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Tel. : \_\_\_\_\_

Pour un abonnement de \_\_\_\_\_ \$

ou mon no de carte Visa \_\_\_\_\_

Date exp. carte : \_\_\_\_\_ 3 derniers chiffres apparaissant sur la bande de signature

Signature : \_\_\_\_\_

Retourner à **LaTribune** Service du tirage, 1950, rue Roy, Sherbrooke, J1K 2X8

Distribution par camelots et camelots motorisés

**ABONNEMENT**

3 mois .... 51<sup>74</sup>\$

6 mois .. 101<sup>38</sup>\$

1 an ..... 189<sup>61</sup>\$

**TAXES INCLUSES**

UN CADEAU QUI DURE TOUTE L'ANNÉE!

Renseignements ou commande téléphonique : **564-5466** ou **1 800 567-6955**