

La Portneuvoise lancera une nouvelle bière

Trois-Rivières (RP)

■ La Portneuvoise est le nom d'un nouveau micro-brasseur de bière au Québec. Cette compagnie lancera le 15 décembre son produit dont le nom n'est pas encore connu.

Situé à Saint-Casimir, dans le comté de Portneuf, ce producteur de bière espère pouvoir produire, dans sa première année d'opération, entre 20,000 et 25,000 hectolitres. «Nous allons la distribuer en bouteilles et en barils de 50 litres, pour les établissements licenciés», confie M. Robert Gilbert, responsable de l'entreprise, qui croit que La Portneuvoise est le 3e micro-brasseur au Québec.

Même si le futur houblon pro-

viendra de la région de Portneuf, la région trifluvienne pourra s'y initier. «Notre bière sera distribuée de Trois-Rivières-Ouest à Sainte-Anne-de-Beaupré», spécifie M. Gilbert.

Déjà quelques centaines de milliers de dollars ont été injectés dans cette entreprise. «C'est très dispendieux, ça coûte un bras et une jambe», dit de façon colorée M. Gilbert qui détaille la provenance des investissements. «Notre investissement est de \$300,000, mais c'est le minimum», précise M. Gilbert. «Le fédéral a participé avec un prêt de \$50,000 provenant du fonds LaPrade en plus d'une participation de \$25,000 en capital-actions», ajoute M. Gilbert.

D'après ce dernier, la bière produite par La Portneuvoise sera faite à 100% de malt et aura comme

caractéristique de ne pas contenir d'additif chimique, ce qui signifie, toujours selon M. Gilbert, un plus long processus de production. «De la première étape, où l'on fait bouillir le malt et en obtient le moût, jusqu'à la mise en bouteille, 15 jours, peut-être 16 vont s'écouler», raconte M. Gilbert.

Celui-ci n'entretient surtout pas l'ambition de concurrencer les grosses brasseries bien établies. «On est le petit boulanger du coin», confie modestement M. Gilbert qui ajoute que l'on travaille depuis deux ans pour mettre au point la bière souhaitée.

M. Gilbert a d'ailleurs confirmé au Nouvelliste qu'un biologiste belge a été engagé qu'il arrivera au Québec à la mi-novembre. ●



**RENDEZ-VOUS
DES CHASSEURS
AU MANOIR ANTIC
DE CHAMPLAIN**

- CIVET DE CHEVREUIL
CHASSEUR
- POITRINE DE FAISAN,
SAUCE SOUBISE
- ESCALOPE DE
CHEVREUIL "MIRZA"
- CAILLES AUX BOLETS

**SAMEDI
SEULEMENT
sur réservations
295-3954**

Le Manoir Antic
1073, NOTRE-DAME, CHAMPLAIN 295-3954

**Le MECHOUÏ
DE ST-LOUIS-DE-FRANCE**

NOUVEAU!
SPÉCIALITÉ: FRUITS DE MER

- Délice de la mer
- Crevettes sautées au vin blanc
- Assiette du pêcheur
- Dore de saumon
- Scampi à l'ail
- Filet de doré



Entrée: légumes gratinés
Filet de doré Beauport
Salade d'accompagnement
Dessert: gâteau princesse
Thé ou café **12.50\$**

Ouvert du jeudi au dimanche de 16h à 23h



MECHOUÏ

SPECIALITÉS: BŒUF BRASÉ, AGNEAU, CANARD, FAGAN, LAPIN, STEAK
DE LA MAISON: AU POIVRE, STEAK D'ALOYAU 7 mm, ENTRECÔTE
1090, boul. Saint-Louis, St-Louis de France
Jean-Paul (819) 378-3042

À LA SALLE À MANGER LAVIOLETTE

ROUSSILLON

Le Baron



À l'ère
du renouveau!

DU LUNDI AU VENDREDI de 11h à 14h BUFFETS CHAUD ET FROID à volonté avec côtes de boeuf 8.95\$	SAMEDI SOIR de 17h à 23h BUFFET DE FRUITS DE MER ET CÔTES DE BOEUF à volonté 24.95\$
DIMANCHE de 10h30 à 14h30 BRUNCH MUSICAL ENFANTS 5,95\$ 10.95\$	DIMANCHE SOIR à compter de 17h BUFFETS DE ROSBIF ET POULET apprêtés de plusieurs façons ENFANTS 5,95\$ 10.95\$

RÉSERVATIONS: 379-3232

3600, BOUL. ROYAL, TROIS-RIVIÈRES

La DÉTENTE

<p style="text-align: center;">TABLE D'HÔTE DU SAMEDI</p> <p style="text-align: center; font-size: 0.8em;">COEURS D'ARTICHAUX EN SAUCE CRÈME DE CHAMPIGNONS</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> ASSIETTE D'HUÎTRES FRITES 9.25\$ </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> STEAK DE SURLONGE SAUCE BEARNAISE 10.95\$ </td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 0.8em;">GÂTEAU AU CHOCOLAT</p>	ASSIETTE D'HUÎTRES FRITES 9.25\$	STEAK DE SURLONGE SAUCE BEARNAISE 10.95\$	<p style="text-align: center; font-size: 1.5em; font-weight: bold;">BIENTÔT</p> <p>Nous vous offrirons nos assiettes de sauces européennes, accompagnées de choucroute ou de fèves au lard.</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin-top: 10px;">Elles sont un régal!</p> <p style="text-align: center; font-style: italic;">Une autre exclusivité!</p>
ASSIETTE D'HUÎTRES FRITES 9.25\$	STEAK DE SURLONGE SAUCE BEARNAISE 10.95\$		

BRASSERIE La DÉTENTE

5050, JEAN-XXIII, TROIS-RIVIÈRES-OUEST - 374-1224

Bien manger et bien boire



Pierre Beaulac

Gros gibier

Tel que promis la semaine dernière, voici, à l'intention des chasseurs de gros gibier, quelques recettes pour apprêter les produits de leur chasse.

Ragoût de chevreuil

(au four à micro-ondes)

INGRÉDIENTS

2 tasses de vin rouge sec

1 oignon finement haché

1 carotte râpée

1 gousse d'ail écrasée

1 feuille de laurier

1/2 cuil. à thé de thym

2 livres de chevreuil en cubes

1/2 tasse de farine

1/4 de tasse de beurre

Sel et poivre

2 oignons hachés

2 gousses d'ail émincées

2 carottes tranchées en minces rondelles

1 branche de céleri coupée en dés

TECHNIQUE

Dans un bol, bien mélanger: vin rouge, oignon finement haché, carotte râpée, ail broyé, feuille de laurier, thym, sel et poivre.

Dans cette marinade déposer les cubes de chevreuil, couvrir et laisser macérer 24 heures, en remuant de temps en temps.

Au bout de ce temps, retirer la viande de la marinade, bien l'assécher et l'enfariner. Passer la marinade au tamis fin et réserver.

Préchauffer le plat à cuisson 7 minutes à 100%, y déposer le beurre et faire chauffer 30 secondes à 100%. Saisir la viande dans le plat, ajouter la marinade, bien mélanger et assaisonner au goût. Ajouter tous les légumes, couvrir et cuire 5 minutes à 100%. Remuer et poursuivre la cuisson à 70% de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Au cours de la cuisson, remuer fréquemment. Faire reposer 5 minutes avant de servir.

P.S. Vous pouvez remplacer la viande de chevreuil par de la viande de caribou ou d'orignal.

Steak de caribou aux poires

Cette recette est tirée du livre le Caribou, rédigé par MM. Alain Demers et Roger Fortier, et édité aux Éditions La Presse.

INGRÉDIENTS

4 tranches de steak de caribou

1/4 de tasse de beurre

2 cuil. à soupe de graisse

6 oignons verts hachés

1/3 de tasse de cognac

1 boîte de poires égouttées et coupées en deux

Ingrédients pour la marinade

1/4 de tasse d'huile

2 gousses d'ail

1 tasse de vin rouge sec

Feuilles de céleri

Un bouquet de persil

1 carotte en tranches

1 oignon haché

1 feuille de laurier

1 pincée de thym

Sel et poivre

TECHNIQUE

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Dans un plat en verre ou en acier inoxydable, déposer les tranches de steak et ajouter la marinade. Laisser macérer 12 heures, retourner la viande quelquefois au cours de la macération. Au moment du service, égoutter et éponger la viande. Dans une poêle à frire, fondre le beurre et la graisse, faire cuire les steaks et les réserver au chaud dans un plat de service.

Faire revenir les oignons verts, ajouter la marinade préalablement coulée. Cuire 3 minutes, ajouter le cognac et les poires, faire chauffer de 2 à 3 minutes. Déposer les poires sur les steaks, verser la sauce et servir.

Côtelettes d'orignal braisées

INGRÉDIENTS

4 côtelettes d'orignal

1-1/2 cuil. à thé de sel

1 pincée de poivre

3 cuil. à table de beurre

1 tasse de vin rouge

1 boîte de crème de champignons de 10 onces

1 cuil. à table de brandy

2 gouttes de Tabasco

TECHNIQUE

À l'aide d'un linge humide bien essuyer la viande, enlever le gras et saupoudrer de sel et de poivre.

Dans une casserole à couvercle hermétique, faire brunir à découvert les côtelettes dans le beurre. Ajouter 1/4 de tasse de vin et faire mijoter 15 minutes.

Ajouter un autre quart de tasse de vin et cuire encore 15 minutes. Ajouter le reste du vin et la soupe aux champignons, couvrir et

cuire à feu doux 30 minutes. À la fin de la cuisson, ajouter le cognac et la sauce Tabasco.

Chevreuil et porc aux pâtes alimentaires

INGRÉDIENTS

4 tranches de lard de poitrine en bâtonnets

1 cuil. à soupe de beurre

1 morceau de longe de porc d'environ 2-1/2 livres

1 morceau de chevreuil dans les côtes d'environ 2-1/2 livres

1 gousse d'ail émincée

1 oignon moyen piqué d'un clou de girofle

1 carotte coupée grossièrement

5 feuilles de céleri

1 bouquet garni (branche de thym, feuille de laurier et bouquet de persil, le tout bien ficelé)

2 tasses de bouillon bouillant

Sel et poivre

2 tasses de tomates

2 tasses de macaroni en coudes

TECHNIQUE

Dans une cocotte épaisse, faire revenir les lardons dans le beurre. Faire dorer le porc. Ajouter le chevreuil et le faire dorer.

Ajouter l'ail, l'oignon, la carotte, le bouquet garni et le bouillon. Saler et poivrer. Couvrir et faire cuire 2-1/2 heures ou jusqu'à ce que les viandes soient tendres. À l'aide d'une cuillère trouée retirer les légumes et les aromates.

Ajouter les tomates et le macaroni. Bien brasser le macaroni dans la sauce. Poursuivre la cuisson 30 minutes.

Dresser la viande au centre d'un plat de service préalablement réchauffé, verser le macaroni et la sauce.



Vins de Touraine

Il y a quelques semaines, une importante délégation du Comité interprofessionnel des Vins de Touraine était à Montréal. Le but de cette mission était de mieux faire connaître, à l'aide de séminaires et dégustations, aux professionnels du vin le vignoble et les vins de Touraine.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Située au Sud-Ouest du Bassin Parisien, la Touraine n'est pas séparée des régions qui l'entourent par des limites naturelles. C'est une zone de confluence: le Cher, l'Indre et la Vienne rejoignent la Loire. Le vignoble, d'une centaine de kilomètres, s'étend sur les côtes calcaires bordant les vallées depuis la Sologne à l'Est jusqu'aux limites de l'Anjou à l'Ouest.

Pour sa part le vignoble d'Appellation contrôlée couvre une superficie de 10,350 hectares et produit près de 500,000hl de vin.

HISTORIQUE

Depuis l'époque gallo-romaine, la vigne croît en Touraine. De tous les temps, cette région a exercé ses attraits par ses vallées généreuses d'eaux et de vins.

Pour un, François Rabelais, en enfant du pays, goûta le vin de Chinon au XVe siècle et en fit l'apologie dans son livre Gargantua en évoquant ses bienfaits exquis autant pour le corps que pour l'esprit.

Deux siècles plus tard, Balzac affirme que: «Les vins de Touraine engendrent la gaieté même lorsqu'on dépasse la mesure».

LES A.O.C.

Le vignoble de Touraine comprend plusieurs appellations contrôlées: Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Chinon, Vouvray, Montlouis, Touraine-Amboise, Touraine-Azay-Le-Rideau, Touraine-Mesland et Touraine. Voyons maintenant en bref les caractéristiques de ces appellations.

Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil: issus de Cabernet franc, dénommé localement Breton, les vins de Bourgueil et de Saint-Nicolas sont exclusivement rouges. Ils ont un nez prédominant de framboises. Les premiers atteignent rapidement toute leur

plénitude dès la première année, les seconds donnent leur fruit un an plus tard. Ils sont tous deux d'une grande conservation. Je me souviens d'avoir dégusté, il y a quelques années, un Bourgueil centenaire qui était encore très buvable.

Chinon: tout comme le Bourgueil, les vins de Chinon sont issus du Cabernet franc. Leur nez rappelle davantage la fraise des bois que la framboise. Ce sont des vins qui mûrissent rapidement. Ils peuvent se boire jeunes mais c'est en vieillissant qu'ils atteignent leur plein épanouissement.

Vouvray: le Vouvray est un blanc issu du cépage Pineau blanc de la Loire ou Chenin. Il se présente sous trois formes: vin tranquille, légèrement effervescent et franchement effervescent lorsque élaboré selon la méthode champenoise. Sous cette dernière forme, il peut être brut, sec, demi-sec ou moelleux. Peut importe sa présentation il garde ses qualités propres: fruité, finesse et légèreté. Il est d'une bonne conservation.

Montlouis: seule la Loire sépare Vouvray de Montlouis. Issu du même cépage que le Vouvray, le Montlouis est un blanc d'une grande finesse. Lui aussi se présente en brut, sec, semi-sec ou moelleux.

Touraine: le Touraine est issu, pour les rouges et les rosés, du Cabernet, du Gamay noir à jus blanc, Côt ou Maibec. Pineau d'Aunis, Grolleau pour les rosés. Pineau

blanc de la Loire et Sauvignon pour les blancs.

Le caractère des vins de Touraine varie suivant le sol et le cépage, mais dans tous les cas, ils sont toujours légers et frais. Ce sont des vins agréables à boire.

Touraine Amboise: le vignoble d'Amboise prolonge de part et d'autre de la Loire les terroirs de Vouvray et de Montlouis. L'appellation couvre une superficie de 150 hectares pour une production moyenne de 6,000 hectolitres. Les vins blancs sont issus de Pineau blanc de la Loire, les rouges et rosés des cépages Gamay noir à jus blanc, Cabernet, Côt ou Maibec. Ce sont des vins fins de bonne conservation.

Azay-le-Rideau: le terroir d'Azay-le-Rideau est réputé pour ses vins blancs issus du cépage Pineau et pour ses rosés issus du cépage Grolleau.

Touraine Mesland: le vignoble de Mesland doit sa réputation à la finesse et à la subtilité de ses vins rouges et rosés provenant du cépage Gamay. Les vins de Mesland sont appréciés pour leur légèreté et leur fruité.

Les vins de Touraine disponibles dans les succursales de la SAQ sont d'un bon rapport prix-qualité. On aurait tout intérêt à la découvrir.

Bonne soif

Serge Bergeron a eu la piquêre à 12 ans Monsieur 100,000 timbres!

Hugo Lemay
Cap-de-la-Madeleine

Si Gilbert Bécaud est surnommé M. 100,000 volts, on pourrait affubler Serge Bergeron du sobriquet de M. 100,000 timbres. Mais si dans le cas de Bécaud il s'agit d'une figure de style, c'est par contre la pure réalité pour Serge Bergeron.

Un maniaque avec un téléphone rouge à l'affût de la moindre bonne affaire pour une pièce rarissime? Absolument pas. Serge Bergeron se définit comme un collectionneur ordinaire. Il est amoureux des timbres.

Agé de 39 ans, gérant dans un supermarché et père d'un enfant, Serge consacre environ trois heures par jour à sa collection. Pour lui, chaque timbre a son caractère par-

ticulier. Bien plus, il considère les timbres comme des oeuvres d'art et certains en sont. Les timbres de Monaco, par exemple, sont à 90% des gravures et des lithographies.

Mais il n'y a pas seulement que le côté artistique qui l'intéresse dans son hobby favori. Il y a également la recherche, l'historique d'un timbre. Il considère également la mine d'or de renseignements que contient une collection de timbres. «C'est très instructif. Les timbres montrent les capitales, les personnages importants, les productions nationales importantes, etc. Les 'quiz' télévisés ne me font pas peur!»

L'aventure a débuté alors qu'il avait douze ans: «J'avais trouvé quatre ou cinq timbres dans la rue et je les trouvais très beaux. Je suis rapidement devenu un maniaque. Quand j'allais dans la parenté, je re-

coltais des timbres», se rappelle Serge.

Malgré l'ampleur de sa collection, Serge ne fréquente pas les cercles philatéliques. «La plupart de ces gens-là sont là soit pour vendre des timbres, soit pour en acheter. On ne parle presque pas de timbres en fin de compte», constate Serge, un peu amer. Il préfère être un collectionneur 'solitaire' et faire sa petite affaire, classer ses timbres ou simplement les regarder. «J'adore m'asseoir et regarder mes timbres quand je n'ai rien à faire.»

Il ne garde pas de timbres en double. Il les échange plutôt à la boutique Maison du timbre, située sur la rue Saint-Maurice. Il donne aussi de ses doubles à des jeunes qui commencent une collection. «Les collectionneurs devraient mettre de côté la valeur de leurs timbres et aider des jeunes à commencer une collection car ce n'est pas facile.»



Daniel Flageol

Pour Serge Bergeron, un album de timbres et de la documentation pour faire la recherche, c'est tout ce qu'il faut pour la détente.

N'importe qui peut commencer une collection

Cap-de-la-Madeleine (HL)

Serge Bergeron possède dans sa collection des pièces assez précieuses. Comme ce timbre néo-zélandais de 1872 qui vaut environ \$2,500. «C'est un hasard, je l'ai trouvé dans un sac de timbres que l'on peut acheter n'importe où», nous dit-il le plus sérieusement du monde. À ses yeux, un timbre de 10 cents peut être aussi intéressant qu'un timbre de \$40,000.

Cependant, sa collection n'est pas assurée. «L'estimation coûte très cher et les primes d'assurances également. Je me suis informé et je considère que ça ne vaut pas la peine.» Il estime posséder des timbres en provenance de 300 à 400 pays, compte tenu du fait que bien des pays ont changé de nom au cours

des années.

Il est abonné à la France, Monaco et, bien sûr, le Canada qui lui envoient tout ce qui se fait de timbres. Son passe-temps lui coûte environ \$1,000 par année. «Mais finalement, tout ce qu'il faut comme équipement c'est une loupe, des pinces et une lampe ultraviolette pour détecter les marques faites à l'aide de phosphore.» N'importe qui peut commencer une collection n'importe quand, selon lui. Ses timbres sont soigneusement classés dans un cartable et rangés dans une armoire, dans une pièce dédiée à la collection où l'ordre est maître.

Il possède évidemment des timbres de toutes les formes imaginables: en forme de disque, de banane, de losange, etc. Il possède des timbres métalliques, d'autres sont en plastique. Il possède même un

timbre vietnamien montrant un avion du Vietnam en train d'abattre un B-52 américain!

Curieusement, rares sont les gens qui le connaissent qui savent que Serge possède une telle collection. Pour un, le confrère Robert Martin, qui fut son voisin durant plusieurs années et qui le connaît bien, n'a appris que tout récemment qu'il possédait une aussi vaste collection.

À propos du nouveau timbre illustrant trois personnes autour d'un haut fourneau des Forges du Saint-Maurice, Serge affirme que cela fera connaître la région à travers le Canada, peut-être même le monde. Le timbre émis par Postes Canada est édité à 15 millions d'exemplaires. Comme quoi les ambassadeurs n'ont pas toujours deux jambes! ●

Les timbres

Les icônes choisies comme thème pour Noël

■ Les icônes, ces oeuvres d'art sacré illustrant des scènes tirées de la Bible, ont été choisies par la Société canadienne des postes comme thème pour le jeu de quatre timbres de Noël qui seront émis le jeudi 27 octobre.

Les icônes, ces images religieuses illustrant des personnages ou des événements sacrés, sont habituellement des tableaux portatifs peints sur bois, mais elles peuvent également se présenter sous forme



André Pellerin

de peintures murales, de fresques et de mosaïques. On les trouve partout au sein de l'Église chrétienne orientale, où leur culte fait partie intégrante de la liturgie.

Les icônes, dont la création obéit à des principes dictés par l'Église, ne sont pas considérées comme de simples portraits, mais comme des incarnations révélant une vérité spirituelle. On attribue à certaines le pouvoir d'accomplir des miracles: ces oeuvres "non peintes de la main humaine" seraient le fruit du lien mystique qui unit l'artiste au personnage représenté.

Selon une légende née au VIe ou VIIe siècle, Luc, l'un des quatre évangélistes, serait le premier peintre d'icônes. Plusieurs de celles qui sont conservées en Italie et dans le monde orthodoxe seraient des reproductions fidèles de ses oeuvres.



La fragilité des icônes, et surtout leur destruction massive au cours de la crise iconoclaste, sont venues en compliquer l'étude. Un grand nombre d'entre elles furent en effet détruites entre 726 et 843, époque où les iconoclastes s'opposèrent à l'adoration des images saintes.

Les timbres de Noël 1988 ont été consacrés aux icônes à l'occasion du millénaire du christianisme en Ukraine.

Les vignettes sont l'oeuvre des designers montréalais Ernest Roch et Ton Yakobina qui ont arrêté leur choix sur quatre icônes issues de différentes traditions de l'Église orientale. La richesse des couleurs sombres propres à la peinture religieuse est rehaussée par le caractère

typographique doré, qui contribue en outre à créer l'atmosphère des Fêtes.

Ces magnifiques oeuvres d'art sacré ont pu être reproduites avec la gracieuse permission du Dr J.A. Foreman, de Montréal, pour le timbre au tarif spécial de \$0.32; de l'église orthodoxe montréalaise

Sign of the Theotokos, où est conservée l'icône illustrant le vignette de \$0.37; de l'Université de Toronto, dont la collection Malcove renferme l'oeuvre reproduite sur le timbre de \$0.43 et au Petit Musée de Montréal pour le timbre de \$0.74.

La maison Ashton-Potter Limited de Toronto a tiré en lithographie cinq couleurs un total de 170 millions d'exemplaires imprimés au tarif de \$0.37 du régime intérieur, au tarif de \$0.43 des cartes et des lettres à destination des États-Unis et au tarif de \$0.74 du régime international, mis à part les États-Unis, en plus du timbre spécial de \$0.32.

Cette année encore, la Société canadienne des postes offre un carnet spécial de dix timbres de \$0.32 destinés à l'affranchissement des cartes de voeux envoyés au Canada pendant le temps des Fêtes. Ces timbres portent des traits de codage sur le côté gauche et sont spécialement conçus pour être utilisés sur les enveloppes de cartes de souhaits munies d'une grille de codage imprimée.

Ces timbres ne sont offerts qu'en carnets de dix timbres, vendus à \$3.20. Avec les enveloppes munies d'une grille de codage, ils peuvent être utilisés jusqu'au 31 janvier 1989. Passé cette date, on pourra s'en servir pour tout envoi, de concert avec d'autres timbres pour obtenir l'affranchissement requis.

Un pli Premier jour officiel sera également offert avec le timbre de \$0.32. Il portera, sur une enveloppe munie d'une grille de codage imprimée, un seul timbre poste-bonheur oblitéré. ●



Montréal (PC)

Les Banshees

prophètes dans leur pays

Siouxsie and the Banshees demeure, douze ans après sa formation, un groupe méconnu en Amérique alors qu'il fait partie de l'establishment du rock dans son pays, la Grande-Bretagne.

Les Banshees auraient pourtant dû s'attirer la faveur du grand public avec leurs splendides 45 tours: 'Happy House', 'Israel', 'Spellbound', 'Arabian Knights', 'Dazzle', 'Candy Man' sont autant de petites perles de musique poprock. Leur dernier en date, 'Peek-A-Boo' (extrait du long jeu 'Peepshow'), sort du même moule.

Cette chanson est née le jour où les membres du groupe se sont amusés à écouter, en sens inverse, des bandes de leurs chansons: la trame de base était trouvée. Oh l'idée n'est certes pas des plus originales mais rarement fut-elle aussi bien figolée. En y ajoutant de l'accordéon, des cuivres et quelques effets spéciaux, en plus de la voix si distinctive de



Bertrand Houle

Siouxsie Sioux, les Banshees ont à nouveau signé une belle composition.

Une autre caractéristique des Banshees est l'incessant roulement de guitaristes officiant au sein du groupe, de John McKay (disparu dans la brume) à John McGeoch (Magazine, PIL) en passant par Robert Smith (The Cure).

Le guitariste du précédent long jeu, John Valentine Carruthers, a lui aussi — tradition oblige — pris la clé des champs et le groupe a dû faire du recrutement.

Budgie, le très sous-estimé batteur des Banshees, explique le processus qui a permis au trio de base (Siouxsie, Budgie et le bassiste Steve Severin) de s'adjoindre deux nouveaux acolytes.

«Nous avons auditionné deux ou trois guitaristes, de véritables fans qui pouvaient impeccablement jouer tout notre répertoire. Mais cela ne suffisait pas car ce que recherchions, c'est quelqu'un possédant la bonne attitude.»

«Puis des amis communs nous ont présenté Jon Klein, qui est venu nous rencontrer avec un paquet de brouillons écrits à l'envers et pleins d'hiéroglyphes. On s'est aussitôt dit qu'il semblait assez fou pour jouer avec nous.»

«Quant à Martin McCarrick, c'est un multi-instrumentiste et orchestrateur qui nous donne un coup de main depuis l'album 'Hyena'. Nous lui avons demandé de se joindre officiellement à nous afin d'être en mesure de donner en spectacle des chansons plus complexes, qu'il nous était auparavant impossible de jouer sur scène.»

Le groupe, né avec le mouvement punk de 1976, doit maintenant s'accommoder d'une presse britannique qui lui en veut d'être devenu une institution. Les Banshees ont-ils encore leur place sur la scène rock?

«Si on n'en avait plus envie, on ne continuerait pas», réplique Budgie, qui fut intégré au groupe à la fin de 1979. «On ne se donnerait pas autant de mal car ce n'est pas la carrière la plus facile au monde; il doit y avoir des façons plus faciles de gagner sa vie. Ce qui importe, c'est que le fait d'être membre du groupe soit encore quelque chose de vital pour nous.»

C'est donc avec anticipation que les Bans-

hees ont entamé la préparation du nouveau microsillon.

«Nous nous sommes enfermés dans une ferme dans le sud de l'Angleterre pendant six semaines pour écrire le nouvel album, car nous contribuons tous au matériel musical. C'était risqué car on aurait pu se tomber sur les nerfs. Heureusement les idées ont fusé et les chansons ont rapidement pris forme de sorte qu'elles étaient prêtes avant même qu'on entre en studio.»

Cependant, tous les textes sont dues à la plume de Siouxsie et de Severin, les deux membres fondateurs. Comme à leur habitude, ils abordent des thèmes qui ne sont pas très guillerets, ce qui n'est pas surprenant en regard du thème choisi ('peepshow', spectacle pour voyeurs).

Quant à la musique, elle sait être baroque (Peek-A-Boo) et grandiose ('Last Beat Of My Heart', 'Killing Jar', 'Turn To Stone', 'Scarecrow') dans ses meilleurs moments. Même s'il ne constitue pas la meilleure production du groupe (on ne saurait trop recommander 'Tinderbox', 'Ju Ju', 'Kaleidoscope' et 'The Scream', leur extraordinaire premier album de 1978), ce onzième microsillon demeure d'un fort niveau.

Depuis la sortie de 'Peepshow', le groupe a enregistré trois vidéos et a supervisé la conception du graphisme des 45 tours et des décors du spectacle.

«On s'implique beaucoup dans la production de nos vidéos et ce depuis longtemps», explique Budgie. «Nous écrivons les scénarios, dessinons les découpages et préparons les prises de vue, avant de travailler en étroite collaboration avec le réalisateur lors du tournage.»

Le vidéo de 'Peek-A-Boo' est d'ailleurs fort bien réussi; le magazine Billboard l'a choisi à titre de vidéo de la semaine et Music Plus le diffuse régulièrement.

Siouxsie and the Banshees entreprennent maintenant une courte tournée nord-américaine, qui les amène au Canada pour deux concerts (dont le 24 octobre au théâtre St-Denis à Montréal), avant de revenir au début de l'année prochaine pour une plus longue visite.

«C'est toujours un défi de jouer sur scène, d'arriver à bien présenter les chansons», d'ajouter Budgie, qui entend en mettre plein les oreilles aux spectateurs.

«Mon ensemble d'instruments de percussion a pris de l'expansion: ma batterie est maintenant énorme et j'utilise beaucoup plus qu'auparavant des appareils électroniques. Autant vous dire que je m'amuse au maximum.»

Bloc-Notes

Paul Simon sort le double album 'Negotiations And Love Songs', une compilation de ses 17 plus grands succès de 1971 à 1986... Les vieux hippies du Grateful Dead se font les protecteurs des forêts amazoniennes: les profits du dernier d'une série de neuf concerts au Madison Square Garden de New York furent versés à cette cause... Le guitariste torontois Jeff Healey, qui est atteint de cécité, fait ses débuts au cinéma dans 'Road House', une production hollywoodienne, aux côtés de Patrick ('Dirty Dancing') Swayze... Le légendaire Lou Reed, l'un des fondateurs du Velvet Underground, est de retour en studio... Controverse autour du nouvel album du Blue Oyster Cult, 'Imaginos', qui a demandé six ans de préparation. Le batteur Albert Bouchard affirme qu'il s'agit d'un projet solo que les autres membres du groupe se seraient appropriés... Le triple album 'Viva Santana' regroupe 30 chansons de ce célèbre groupe californien. ●

Telefun: c'est fini

■ Depuis le temps qu'on s'attendait à quelque chose, le réseau Quatre-Saisons est passé finalement aux actes avec l'émission Telefun en la rerirant carrément de l'horaire, six semaines après le début de saison. Si le public de Pierre Marcotte avait suivi le populaire animateur lors de son passage de Télé-Métropole à TQS l'an dernier, ce même public l'a laissé tomber cette année au profit de Michel Louvain. Avec le résultat que l'émission s'enfonçait inexorablement dans la quêtainerie et les bouffonneries de Roger Giguère. TQS a donc décidé de remplacer Telefun dans la grille-horaire par deux émissions qui ne volent pas très haut non plus, Puzzle et 100 limites.

Mais Marcotte ne disparaît pas de l'antenne pour autant. TQS a décidé de lui confier un talk-show (eh oui, un autre) 'Surprise-party' à 22h, tous les soirs de la semaine.



Claude Savary

Marcotte devra affronter Coallier à la même heure dans un format tout à fait identique. Un gros pari que celui-là. Surtout que Marcotte a peut-être trop glissé dans l'insipide depuis deux ans. Si on revamp un peu son look et si Marcotte retrouve sa vraie nature, peut-être bien que Surprise-party fera oublier Telefun. On verra bien.

TVCBF

■ Une autre de ces abréviations qui ne dit pas grand-chose. Et pourtant, derrière ces cinq lettres, se cache une équipe particulièrement dynamique, soit celle de la Télé communautaire des Bois-Francs. Une équipe qui n'a pas peur des défis et qui est au nombre des participants de la série Vidéotour (dimanche, 17h) à Radio-Québec. Cette semaine, la 'gang' de Victo présente un document sur la bureaucratie. Un condamné à mort n'est pas responsable du crime dont on l'accuse. La lenteur de la bureaucratie fait cependant en sorte que seul le premier ministre pourra éventuellement intervenir pour l'épargner de la mort. Un bon mélange de suspense et d'humour dont on espère qu'il plaira au panel de jurés de Vidéotour et surtout à la très sévère Armande Saint-Jean. Bonne chance.

Gala de l'ADISQ

■ La saison des galas télévisés est bel et bien lancée. Cette semaine, ce sera le 10e gala de l'Association de l'industrie du disque. Une soirée spéciale que celle-là parce que d'une part on récompense ceux de nos artistes qui ont connu la plus grande popularité ou qui sont pleins de promesses et que, d'autre part, pour marquer ce 10e anniversaire, on a fait appel aux dix animateurs des galas de cette décennie. La soirée qui est présentée à Radio-Canada, dimanche, à compter de 20h, connaît année après année un grand succès auprès des téléspectateurs.

Théâtres d'été à Super Écran

■ Une belle initiative que celle de Super Écran, le canal de films. Au cours des prochains mois, on présentera plusieurs pièces qui ont connu du succès de foule l'été dernier dans quelques théâtres d'été du Québec. En novembre (2-4-6-8-23), on présentera

ainsi "Party Surprise" avec Pascal Rollin, Donald Pilon, Raymond Bouchard, Lucie Routhier, François Trottier, Sophie Clément et Louise Rémy. Si vous avez vu ces pièces, vous les reverrez peut-être avec intérêt. Autrement, vous verrez celles que vous avez manquées.

Parler pour parler

■ L'incommunicabilité dans le couple est souvent un problème, davantage encore lorsqu'il s'agit de la sexualité du couple. Trop souvent les deux partenaires ne sont pas sur la même longueur d'onde en cette matière et il s'ensuit des situations difficiles qui conduisent quelquefois au divorce. Tout ce préambule pour dire que dans le cadre de Parler pour parler, Janette Bertrand tentera vendredi soir prochain, 22h, une première à la télé, soit une thérapie de couple devant les caméras. Deux personnes ont en effet accepté de présenter leur cas publiquement et de se présenter en thérapie tout aussi publiquement. Sans doute d'un grand intérêt pour la plupart des couples, avec ou sans problèmes.

Débat des chefs

■ Dans un tout autre ordre d'idée, je vous rappelle que c'est lundi soir que se tiendra sur l'ensemble des stations de télévision du pays, sauf à Radio-Québec, le débat des chefs politiques. Pendant trois heures, MM. Mulroney, Turner et Broadbent vont croiser le fer et chacun va tenter de se montrer plus brillant que l'autre. Intéressant pour ceux qui aiment la politique, assomant pour les autres. Je vous signale, en alternative, que Radio-Québec présente un excellent document sur la prostitution avec un accent sur les mineurs abusés et les adultes abuseurs. Parmi les témoignages présentés, Bill Wabo qui raconte comment il a abusé de jeunes garçons. Des femmes racontent aussi comment elles ont abusé des jeunes. C'est à 21h.

Satanisme

■ Voilà un phénomène obscur autour duquel il y a beaucoup de mythes et peu d'informations. Le réseau NBC (à la position 9 sur le câble) présente mardi soir, 20h, un reportage sur le satanisme, sur l'augmentation du nombre de personnes qui s'y adonnent aux États-Unis et sur les actes de violence qu'il engendre. Une émission de deux heures qui devrait nous en apprendre beaucoup sur ce culte.

Nordiques / Rangers

■ Vous regrettez Michel Bergeron depuis qu'il est passé aux Rangers. Vous avez hâte de voir Guy Lafleur au petit écran. Alors, ne manquez pas la confrontation Nordiques - / Rangers dimanche soir, au réseau TQS, à compter de 19h30. Aussi, à l'horaire cette semaine, le match Canadien / Buffalo ce soir, 20h, à Radio-Canada; celui opposant le Canadien aux Red Wings, mercredi, 19h30, au réseau TVA; et enfin le match Nordiques / Boston, jeudi, 19h30, à TQS. Enfin, à TSN, les matches Islanders - / Flyers, jeudi, 19h30, et Kings / Jets, vendredi, 20h30. ●

Bonne semaine