

Arts et spectacle



Gastronomie
Ricardo Larrivé dévoile les secrets d'une bonne tarte / Page H4

Drummondville
Un vent de fraîcheur souffle sur le monde de la mode / Page H10



Jean-Pierre Kesteman

Plus Sherbrookois que jamais



Paroche-Hélène ROY

Jean-Pierre Kesteman le reconnaît d'emblée. La première fois qu'il s'est trouvé en contact avec Sherbrooke, il a tout de suite adoré cette ville et s'est vite senti Sherbrookois.

Parce que très vite, il a aimé son insertion dans la nature avec ses arbres, ses rivières, ses chutes et ses zones forestières, et plus il la connaît à travers son passé, plus il l'aime.

Aujourd'hui, près de 35 ans plus tard et après avoir investi 20 années de sa vie à se familiariser avec l'histoire des Cantons-de-l'Est et avec celle de Sherbrooke, il se sent plus Sherbrookois que jamais.

Pas étonnant puisque l'historien d'origine belge est assurément l'autorité en matière d'histoire locale et régionale et, à la veille de lancer le 4e et dernier tome de son *Histoire de Sherbrooke* qui porte, en sous-titre, *De la ville ouvrière à la métropole universitaire*, il se dit satisfait mais soulagé d'avoir complété cette oeuvre qui compte rien de moins que 1300 pages.

Or, si le projet de départ, celui qu'il avait présenté à un Gérald G. Caza des éditions G.G.C. extrêmement enthousiaste ne devait compter que deux tomes, un pour le 19e siècle et un pour le 20e siècle, l'historien-chercheur a vite transformé son projet, à la lumière de la masse d'informations avec laquelle il était entré en contact et avec l'aval de l'éditeur, en 3 tomes puis en 4 tomes.

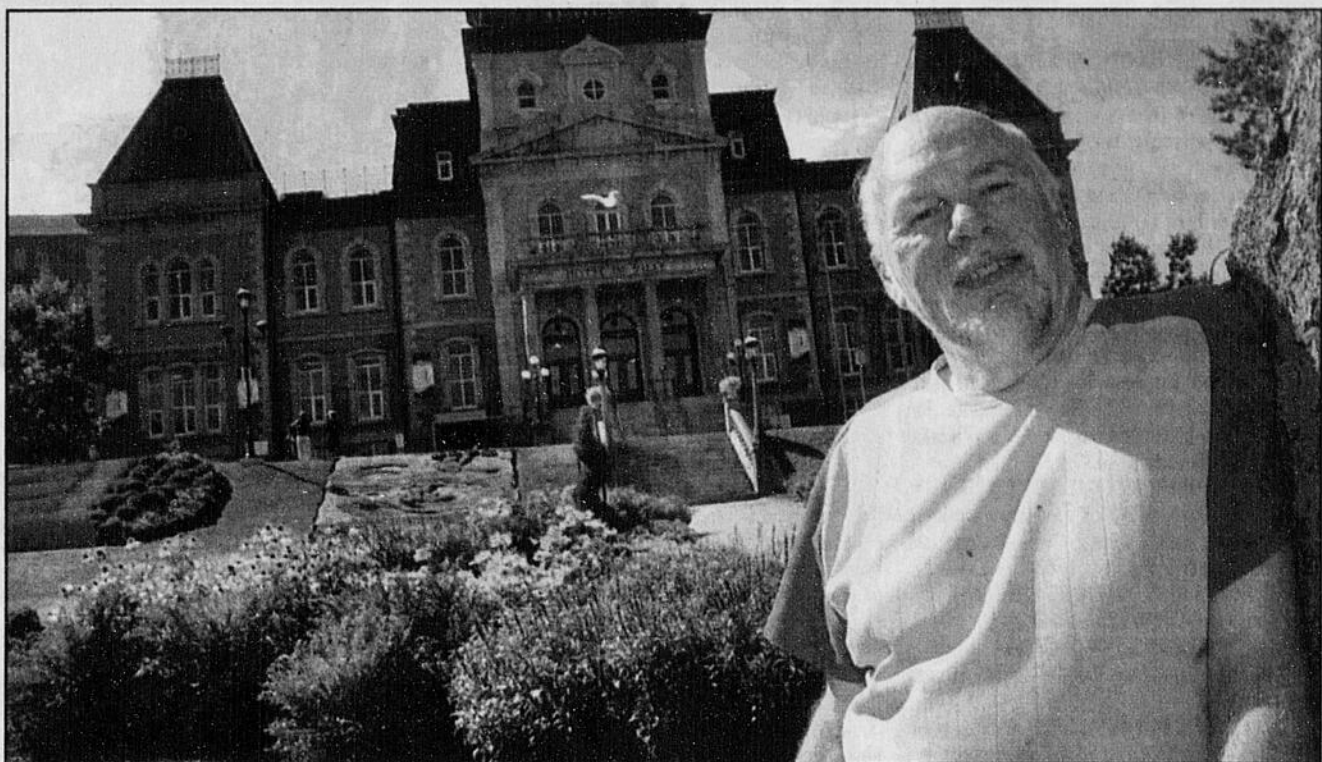
Un rêve à réaliser

C'est pourtant en spécialiste de l'Antiquité grecque et romaine, avec une spécialisation en archéologie, que l'historien avait débarqué au Québec, à Montréal d'abord puis à Sherbrooke ensuite, en 1968.

Mais il a vite constaté qu'à peu près rien n'avait été écrit sur cette ville ni sur les Cantons-de-l'Est, à part quelques articles comme un sur la première messe de Mgr O'Bready.

«Dès ce moment est né en moi un rêve d'écrire sur cette ville et sur cette région et j'étais convaincu qu'un jour, je le réaliserais.»

Il aura cependant fallu, dans les années 72-73 et alors que l'on constatait que peu d'étudiants s'intéressaient à l'Antiquité, la décisive influence d'une collègue de la faculté d'histoire de l'Université de Sherbrooke, Mme Andrée Désilets, qui pensait qu'il pourrait



Jean-Pierre Kesteman lance le 4e et dernier tome de son *Histoire de Sherbrooke*, ce jeudi 26 septembre.

Imacom, Jocelyn Riendeau

être intéressé à travailler en histoire régionale, pour qu'il plonge.

Dès lors, le diplômé de l'Université de Louvain en Belgique repartait de zéro et complétait une Maîtrise et un Doctorat en histoire régionale, un long processus qu'il complétait en 1986.

«Mais en parallèle j'ai toujours eu du goût pour la communication populaire, très différente pour moi de la communication académique même si j'adore me retrouver en classe. J'ai toujours été fasciné par le fait de pouvoir parler aux gens, de les traquer dans leur salon.»

C'est à *La Tribune* qu'il a été «hébergé» pour la première fois, comme il le dit lui-même, un hébergement quotidien, plus élaboré le samedi et qui a duré rien de moins que quatre années.

Puis Cité-MF, Radio-Québec et Radio-Canada ont tour à tour permis à l'historien-communicateur de s'adresser en direct à l'auditoire qui, en retour, lui a offert le précieux cadeau de l'écouter et de le regarder.

«Ces contacts avec les gens m'ont permis de constater qu'ils avaient soif de connaître l'histoire de leur région mais qu'ils manquaient d'outils.

C'est dans cette foulée, alors qu'il oeuvrait au niveau administratif de la

faculté, qu'il a collaboré à la synthèse de l'histoire des Cantons-de-l'Est, publiée en 1988 et qu'il qualifie de l'une des plus grandes oeuvres de sa vie.

Zoom sur Sherbrooke

Le pas à franchir de l'histoire des Cantons-de-l'Est jusqu'à l'histoire de Sherbrooke était court et, en 1999, dans la perspective des célébrations du bicentenaire à venir - c'est d'ailleurs lui qui avait fait toute la lumière sur l'année de fondation de la ville de Sherbrooke qui n'était pas 1796, comme on le croyait, mais plutôt 1802 - il l'a franchi allégrement en présentant son projet aux éditions G.G.C.

Cette imposante recherche et rédaction menées sur trois années - l'historien précise incidemment que dans son entreprise, il n'a pas épuisé toute la masse de documents disponibles et que tout particulièrement pour la période de 1960 à 2002, il a surtout proposé un survol permettant la compréhension des grands événements - est venue alimenter l'amour que l'homme porte à sa ville d'adoption.

Une ville dont il dit qu'elle l'a, en cours de recherche, émerveillé à quelques reprises, notamment dans cet acharnement qui a été déployé par l'éli-

King King Pizzeria

Bouffe pour 6
2 pizzas médiums 2 ingrédients au choix
4 pains à l'ail, 10 ailes, 6 pepsi



\$19.99

Livraison

Plusieurs autres spéciaux sur place

Livraison gratuite, rapide et dans un temps limite

Salle à manger
Heures d'ouverture
Dimanche au mercredi, 11 h 00 à 2 h 00
Jeudi au samedi, 11 h 00 à 3 h 00

300, rue King Ouest, Sherbrooke 829-5000

CABARET

Musique "Live" Cuisine "In"

Le Chat

du Moulinier

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Puzie Arioli
Swing-Band

BILLET, TAXES INCLUSES : 30 \$

VENDREDI 4 OCTOBRE

Mike Gaudreau
en Tuxel... Hommage à Louis Armstrong

BILLET, TAXES INCLUSES : 25 \$

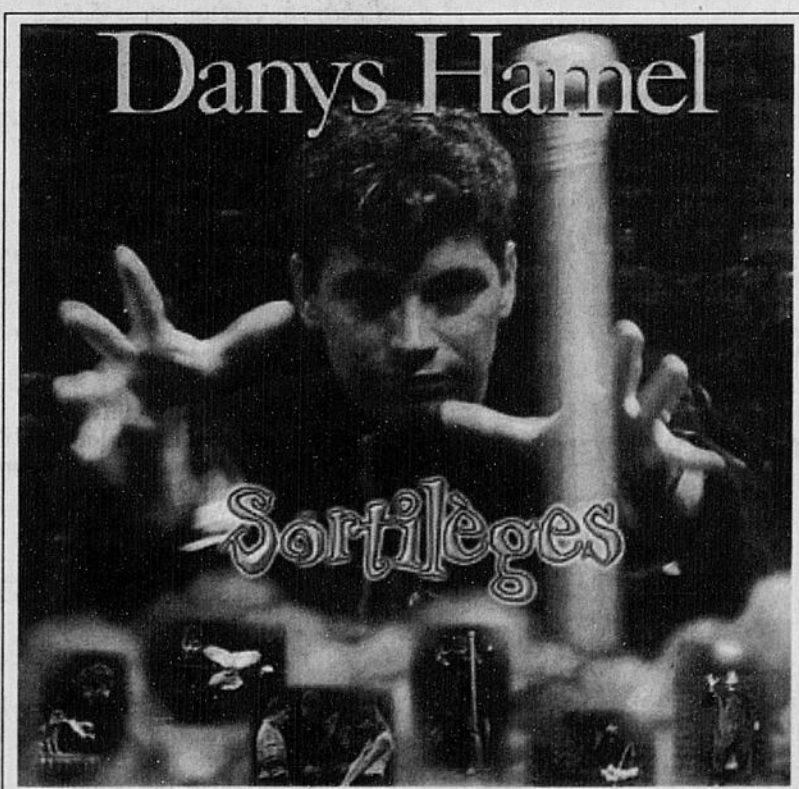
SOUPER-SPECTACLE
Table d'hôte à partir de 25 \$
TAXES ET SERVICE EN SUS

101, rue du Moulin, 2e étage,
Magog
Inf. et réserv. : 868-5678

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE à 14 h

Un spectacle de magie à la Harry Potter!

Danys Hamel



Sortilèges

CENTRE CULTUREL
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Achetez au **820-1000**

Passeport JEUNESSE

8 activités pour 8 \$ SEULEMENT pour l'enfant de moins de 14 ans!

Passeports en vente aux guichets du Centre culturel et au **820-1000**

Parc national du Mont-Mégantic

Un spectacle haut en couleur

- 50 km de sentiers de randonnée en altitude
- Visite de l'ASTROLab et des observatoires les fins de semaine jusqu'au 12 octobre
- Plats-formes de camping, tentes de prospecteur et refuges rustiques à l'année

Fête de l'automne le 28 septembre

À seulement 50 minutes de Sherbrooke et 40 minutes de Lac-Mégantic.

1 866 888-2941

189 route du Parc, Notre-Dame-des-Bois

www.parcquebec.com
www.astrolab.qc.ca




Nos sorties

Musées

Sherbrooke

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

(241, Dufferin)-Chets-d'oeuvre post-impressionnistes du Musée des Beaux-arts du Canada; l'exposition rassemble 15 tableaux peints par les figures de proue de la période dont Vincent van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cézanne, Paul Sérusier, Pierre Bonnard, André Derain, Henri Matisse et Raoul Dufy. Jusqu'au 24 sept. Activité inédite hors les murs dans le cadre des Journées de la culture: une randonnée pédestre autour du Plateau Marquette pour y découvrir l'art public, le sam. 28 sept., 14h (en cas de pluie, la randonnée est remise au lendemain, même heure). Visite guidée sur rendez-vous ou tous les merc. à 19h30. Ouv.: mar. au dim., 13h à 17h; tous les merc. jusqu'à 21h.

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE

(275, Dufferin)-Exposition «Sherbrooke, 200 ans d'histoire en 200 photographies». Jusqu'au 19 nov. Salle André-Désilets: «Sherbrooke 1802-2002, deux siècles d'histoire», exposition permanente sur l'histoire de la Ville de Sherbrooke. Salle de l'horloge, exposition permanente sur l'histoire de l'édifice; voyez l'horloge en mouvement. Circuits patrimoniaux (location de baladeurs avant 15h), activités pédagogiques (groupes scolaires). Service d'archives privées ouvert au public. Ouv.: mar. au ven.: 9h à 12h, 13h à 17h; sam. dim.: 13h à 17h (archives fermées).

Musées

Régions

ASBESTOS

MUSÉE MINÉRALOGIQUE

(341, boul. St-Luc)-Exposition jusqu'au 6 oct. Ouv.: du jeu. au dim., 11h à 17h.

COATICOOK

MUSÉE BEAULNE

(96, Union)-«Deux», exposition en duo des oeuvres de Maryse Paquette et Étienne Jubinville, la mère et le fils. Du 22 sept. au 3 nov. Exposition itinérante du Musée Marc-Aurèle Fortin sur l'artiste Edmond-J. Massicotte, illustrateur québécois de la fin du XIXe siècle, début XXe siècle. Du 22 sept. au 19 déc. Expositions thématiques: «Instruments anciens servant à la confection artisanale des tissus», collection de Claude Couture. Jusqu'au 19 déc. Expositions permanentes: salle à manger, chambre des maîtres, salon victorien, costumes religieux, modèles réduits, salle patrimoine de la famille Norton. Ouv.: du merc. au dim., 13h à 16h.

LENNOXVILLE

CENTRE CULTUREL ET DU PATRIMOINE UPLANDS

Exposition d'oeuvres récentes de l'artiste Sara Peck Colby, intitulée «Familiar patterns». Jusqu'au 13 oct. Ouv.: jeu., ven., dim., 13h à 16h30.

techniques», mettant en valeur plus de 30 produits québécois représentant des innovations technologiques remarquables. Jusqu'au 2 fév. 2003. Ouv.: tous les jours, de 10h à 17h.

STANSTEAD

MUSÉE COLBY-CURTIS

Exposition intitulée «Alfred Laliberté: ou la volonté de conserver... jusqu'au geste». Découvrir les gestes autrement oubliés, voir nos ancêtres manier le bois comme plus personne ne le fait aujourd'hui. On pourra y admirer une dizaine de sculptures de bronze de la collection du Musée du Québec illustrant le travail de Laliberté qui s'inscrit dans la volonté de l'époque d'inventer, de trier, de classer et de conserver le patrimoine national du Québec. Également, présentation d'outils traditionnels liés au travail du bois, tirés de ses propres collections. Salon de thé (scones, tartellettes, carrés assortis, crème Devonshire, confitures et gelées, le tout confectionné sur place), servi de 14h à 16h30, du merc. au dim., jusqu'au 15 sept.

Expositions

Sherbrooke

ARRONDISSEMENT 6

(2050, King ouest)-Exposition des oeuvres de C.Brûlé, H.Samson, N.Hotte, R.Roy, F.Longpré, F.Gauthier, T.B. Lambert. Jusqu'au 31 août. Ouv.: lun. au ven., 8h30 à 12h, 13h à 16h30.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

(420, Marquette)-Hall d'entrée: présentation interactive de l'histoire de deux ressources au service des citoyens de Sherbrooke, par le Centre des Femmes La Parolière et l'Éscale. Jusqu'au 30 sept. Dans le cadre des Journées de la culture, rencontre avec Daniel Roy, auteur du livre *Les liens atemporels*, le dim. 29 sept., 13h30. «Une naissance, un livre», nouveau programme pour le goût des livres et de la lecture. Goûters culturels les 2e samedis du mois se poursuivent jusqu'en octobre prochain, à la salle 4, entre 11h et 15h incluant une période de repas (apportez votre lunch). Ouv.: lun. jeu. ven.: 10h à 20h; mar. merc.: 10h à 17h; sam.: 9h à 13h. Hrs d'ouverture: lun. jeu. ven., 12h à 20h30; mar. merc. 10h à 17h; sam. 10h à 16h30; dim. 12h à 16h30.

CENTRE D'OPTOMÉTRIE DE L'ESTRIE

(Promenades King, 2283 King ouest)-Exposition d'aquarelles de Julie Vanasse. Ouv.: lun. au ven.: 8h30 à 17h30; sam.: 9h30 à 15h30.

CLINIQUE OPTOMÉTRIQUE GRÉGOIRE

(321, Woodward)-Oeuvres de Gaby Boisvert.

FALAISE SAINT-MICHEL

(100, Webster)-Exposition des huiles de Suzanne Saint-Pierre.

GALERIE DUFOUR ET PELLAND

(172, Wellington Nord)-Exposition de lithographies d'artistes régionaux: J.Cochrane, D. Côté, E. de Galocsy, P. Jeanson, M. Moreau, L. Proulx, C.Touchette.

GALERIE HORACE

(74, Albert)-Exposition *In Situ* «Icône», oeuvres de

SOCIÉTÉ DE GÉNÉALOGIE DES CANTONS-DE-L'EST

(275, Dufferin)-«Ma généalogie, une histoire à découvrir». Bibliothèque spécialisée pour la recherche en généalogie et en histoire. Horaire: du mar. au sam.: 13h à 17h; merc. 19h à 22h.

Expositions

Régions

BISHOPTON

L'ATELIER DE BISHOPTON

(14, rue Bishop)-Exposition des oeuvres de S.Main, G.Pearson, M.Berger, R.Guillemette, J.Boutin, L.A.Leblond, M.O.McCarthy, D.Dubois, M.Rouillard, J.G.Loiselle, L.Duhaime, J.P.Blanchette, M.Carette, P.Benoit, L.D.Charette, G.C.Roberge, H.Désilet, L.Lamontagne, J.-D.Viens, L.Robert, J.Berger. Ouv.: à l'année: sam. dim.: 10h à 18h; sur rendez-vous en semaine.

BROMPTONVILLE

LOREN ART DESIGN

(537, 3e rang, Ch. Notre-Dame-des-Mères)-Oeuvres d'art et artisanat. Expositants: Lorraine Baldwin, Gaétane Hamel, Georgette Samson, Gisèle Picotte, Kathleen Dorais et Stéphane Hamel. Ouv.: jeudi et vend. de midi à 21h, sam. de 9 h à 17 h, dim. de midi à 16h.

MAISON DES ARTS ET DE LA CULTURE

(101, St-Joseph)-Exposition intitulée «Zoom-Zoom», oeuvres de Michel Velkamp. Oeuvres de la peintre yougoslave Voislava Rameder, série d'oeuvres récentes réalisées en Estrie. Jusqu'au 20 oct. Dans le cadre des Journées de la culture, «Variation autour de la lecture»: lecteurs et lectrices sont invités à lire un extrait d'un livre de leur choix; des musiciens et des peintres s'inspireront de ces coups de cœur littéraires pour créer des oeuvres en public, le dim. 29 sept., 13h. Ouv.: ven. sam. dim., 13h à 17h.

CANTON DE MAGOG

LES TRÉSORS DE LA GRANGE

(790, Ch. des Pères)-Exposition des oeuvres de M.Auzel, L.Baldwin, J.-M.Bergeron, M.Hauben, J.LebLANC, J.Blanchette. Jusqu'au 3 nov. Ouv.: ven. 13h à 17h; sam. dim. 10h à 17h.

MUSÉE INTERNATIONAL D'ART NAÏF YVON-M.DAIGLE

(69, chemin Roy)-Ouverture officielle du Musée International d'Art Naïf Yvon-M.Daigle, le 24 sept., 11h. Première exposition des pièces de sa collection représentant 23 oeuvres d'artistes de 14 pays.

COMPTON

LIEU HISTORIQUE NATIONAL DU CANADA LOUIS-S.-ST-LAURENT

(6790, route Louis-S.-St-Laurent)-On y commémore la vie et l'oeuvre de l'ancien premier ministre du Canada dans son milieu natal. Découvrez le magasin général paternel et la maison natale de Louis S.-St-Laurent. Un multimédia relatant un siècle d'histoire canadienne est également présenté. Ouv.: tous les jours, de 10h à 17h.

DANVILLE

GALERIE D'ART DU SYMPOSIUM DE DANVILLE

(52, Daniel-Johnson)-Exposition des oeuvres des artistes peintres professionnels ayant participé au Symposium des Arts de la Rue de Danville. Ouv.: tous les jours, 13h à 17h.

RESTO-BAR LE GASPARD

(27, Grove)-Exposition permanente des oeuvres récentes de l'artiste peintre Rénald Gauthier. Ouv.: tous les jours, 10h à 17h.

DRUMMONDVILLE

FOYERS DU CENTRE CULTUREL

(175, Ringuel)-Photographies 1951-1986, oeuvres de Pierre Dozois. Jusqu'au 27 oct.

GALERIE D'ART L'UNION-VIE

(175, Ringuel)-«Territoires Migrations», oeuvres de René Derouin. Jusqu'au 29 sept.

EASTMAN

RIVERIN-ARLOGOS

(197, chemin du lac d'Argent)-«Propositions 2002», oeuvres de Dinh Quang Trung. Jusqu'au 17 oct. Ouv.: jeu. au dim., 13h30 à 17h30.

GEORGEVILLE

COOPÉRATIVE

(45, Carré Copp)-Exposition des réalisations des artistes et artisans de la Coopérative de Georgeville. Ouv. toutes les fins de semaine jusqu'à l'Action de Grâce.

GOULD

LA RUÉE VERS GOULD

(route 108)-Exposition des oeuvres récentes de Pierre Casey, aquarelliste, et de Gaétan Fraser, potier (raku).

LENNOXVILLE

GALERIE D'ART DE L'UNIVERSITÉ BISHOP'S

Exposition intitulée «Jérôme Fortin: bleu, blanc mer». Jusqu'au 26 oct. Ouv.: mar. au sam., 12h à 17h, ainsi que les soirs de représentation au Théâtre Centennial.

MAGOG

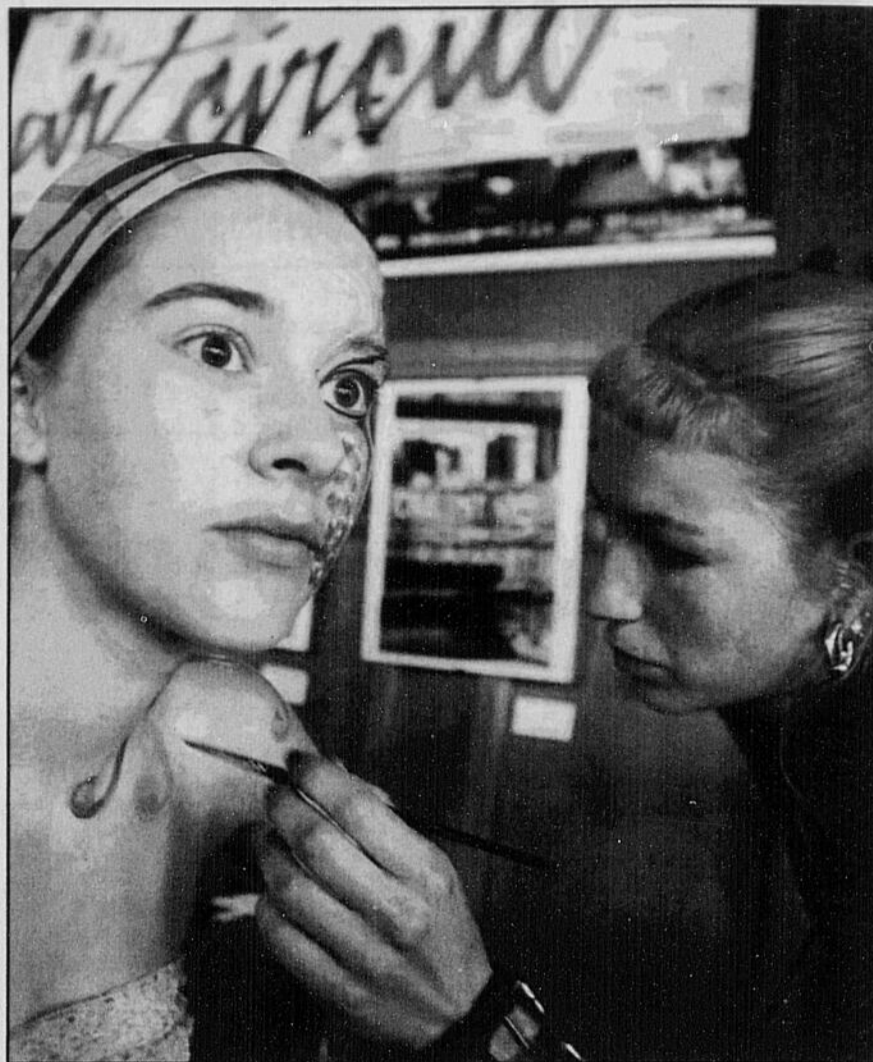
GALERIE D'ART BONHEUR DU JOUR

(466, Principale ouest)-Oeuvres, tableaux et sculptures de plus de 25 artistes québécois et canadiens.

GALERIE MARTINE ARCHAMBAULT

(26, Principale ouest)-Exposition d'oeuvres d'artistes peintres, de céramistes, de graveurs et de souffleurs de verre de la région et de partout au Québec, des artistes tels que Claude Laffeur, Jocelyn D'Amours, Paquin Frenette, Léar, Guy-Anne Massicotte, Jean-Marc Tétrault, Jean-François Pomerleau, Denise Bois-

Art-Circuit s'amène au centre-ville



La Tribune, archives

L'événement Art-Circuit fera bouillonner le centre-ville, ce dimanche, avec plus de 70 artistes de la relève d'ici. Quatre lieux de prestation sont prévus, à 11 h en arts visuels à la Galerie d'art du centre-ville; à 13 h, en théâtre et poésie au Petit théâtre de Sherbrooke; à 16 h en chansons populaires au Théâtre Léonard-St-Laurent du Séminaire de Sherbrooke; et à 19 h 30 en musique actuelle et musique rock au Théâtre Granada. La photo nous montre Judith Purcell et Chalyne Guay, en pleine répétition.

Ateliers d'art

Régions

CHARTRIEVILLE

GALERIE D'ART ANDRÉ PHILIBERT

(181, route Verchères)-Exposition permanente des oeuvres du peintre. Ouv.: toute l'année. Rendez-vous préférable.

MAGOG

ATELIER DENISE GAUVIN

(141, Bellevue ouest)-Huiles, aquarelles, toiles sur commande. Visite en tout temps.

ATELIER MONIK ROUSSEAU

(1429, Maisonneuve)-Exposition permanente des oeuvres (huiles) de Monik Rousseau. Visite en tout temps.

DOROTHÉE DUFOUR

(542, Lacasse)-Exposition des oeuvres de Dorothée Dufour, à sa résidence.

OMERVILLE

ATELIER DE PEINTURE GEORGES CHANEZ

(48, des Érables)-En semaine à compter de 16h00 et la fin de semaine toute la journée.

ROCK FOREST

ATELIER-GALERIE NICOLE L'HEUREUX

(646, Vimy)-Exposition des oeuvres de Nicole L'Heureux.

STANSTEAD

ATELIER LEROUX-DUFRESNE

(2690, Chemin Laffamme)-Exposition permanente des huiles de Pauline Leroux et André Dufresne. Sur rendez-vous.

WEEDON

PIERRE CASEY

(1139, Rang 2 sud)-Oeuvres de Pierre Casey, artiste-peintre. Sur rendez-vous.

Jeune public

Sherbrooke

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

(420, Marquette)-Heure du conte pour les jeunes de 3 à 6 ans accompagnés d'un parent le merc., 10h30 et 13h30, les sam., 10h30 et 13h30. «Les 3 petits cochons... vus d'une autre façon» pour les 7 à 10 ans, le sam. 28 sept., 10h30.

CENTRE CULTUREL

UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Passport-Jeunesse présente un spectacle de magie intitulée «Sortilèges», avec Danys Hamel. Dim. 22 sept., 14h. «L'ère de glace»: dans un monde rempli de merveilles et de danger, un mammoth, un tigre, un paresseux et un écureuil unissent leurs forces pour ramener un humain à sa tribu, le dim. 29 sept., 10h30 et 13h30.

Spectacles

Sherbrooke

CAFÉ DU PALAIS

(184, ruelle Whiting)-Ligue d'improvisation de Sherbrooke le dim. 20h30. Les lundis tam tam jam, dès 20h30. Les mardis «Surrounds», musique électronique. Hommage à la formation américaine «Creed» avec «Human Clay» le merc. 25 sept., 22h.

CENTRE CULTUREL

UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Représentation du Toronto Dance Theater le 24 sept., 20h. Théâtre: «Mambo Italiano» le 25 sept., 20h. Concert de l'Orchestre symphonique de Sherbrooke le 28 sept.

LE VIEUX CLOCHER

(1590, Galt ouest)-Tournée Juste pour rire le sam. 21 sept. L'humoriste Laurent Paquin les ven. et sam. 27 et 28 sept.

Spectacles

Régions

COATICOOK

BISTRO AILLEURS

(77, Main ouest)-Souper-théâtre «Le blues des urinoirs» le sam. 21 sept., 20h30.

MAGOG

LE VIEUX CLOCHER

(64, Merry nord)-François Morency, vendredis et samedis jusqu'au 21 sept.

NORTH HATLEY

DE LAFONTAINE

«Funambule Café» avec Jean-François Martel le sam. 5 oct.

Danys Hamel, magicien



La série Passeport-jeunesse du Centre culturel de l'Université de Sherbrooke fait sa rentrée d'automne en mettant à l'affiche, ce dimanche après-midi, la magie de Danys Hamel. Inspiré des Harry Potter et Merlin l'Enchanteur, ce spectacle plongera les tout-petits dans l'univers fascinant de la sorcellerie. C'est à 14 h.

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET DE MUSÉE LENNOXVILLE-

(9, Speid)-Exposition «Une sélection de la collection Echenberg», mettant en vedette des objets se rapportant au commerce et à la publication dans les Cantons de l'Est. Ouv.: jeu. ven. dim., 13h à 16h30.

INVERNESS

MUSÉE DU BRONZE

(1760, Chemin Dublin)-Exposition intitulée «Fragments de l'identité québécoise», oeuvres de Ginette Trépanier. Visite guidée, vidéo, explications techniques. Ouv.: tous les jours, 10h à 17h (du lun. au ven., groupes sur réservation).

MARBLETON

MUSÉE LOUIS-ÉMILE-BEAUREGARD

(900, rue du Lac)-Découvrez une collection unique de 64 sculptures de bois mobiles, illustrant la vie rurale de 1920 à 1940. Ouvert tous les jours de 10h à 17h.

THETFORD MINES

MUSÉE MINÉRALOGIQUE ET MINIER

(711, boul. Smith)-Expositions permanentes intitulées «Les Appalaches explosées et exposées» et «Atomes et cristaux». Ouv.: tous les jours, 13h à 17h.

VALCOURT

MUSÉE J.A.BOMBARDIER

(1001, Av. J.A.Bombardier)-Exposition «Le Québec

l'artiste André Fournelle. Jusqu'au 22 sept. «Attentats d'art», exposition collective des membres du R.A.C.E.

GALERIE LE TRAIT D'ART

(Promenades King, mail intérieur)-Exposition des oeuvres de C.Champagne, J.A.Brudeau, J.Dufresne, H.Samson, L.Roy-Alain, G.Boisvert, D.Plante, M.A.Rousseau, H.Huot, C.Auger, C.Bégin, L.Guay, L.Gingras, F.Lewis, G.Martineau, L.Rouleau, M.-A.Rousseau, D.Richard, Y.Rivard, J.-M.Lemay. Jusqu'au 21 sept. Ouv.: merc. jeu. ven. sam.: 11h à 17h.

HÔTEL LE PRÉSIDENT

(3535, King Ouest)-Exposition permanente des huiles par l'artiste peintre Nicole Filion Boivin «Nic», aux hrs d'ouv. de la salle à manger.

MIGNEAULT F M, ATELIER GALERIE L'ÉCOSSAIS

(160, du Québec)-Exposition des oeuvres de Yvon Breton, Marcel Delorme, Jean-Pierre Dennis, Stuart Main, Albric Soly, Louis Tremblay, et autres. Sur rendez-vous.

PIERRE BEVILACQUA GALLERIA 2520

(2520, Portland)-Exposition des oeuvres de Tom Hopkins, Jacques Payette. Sur rendez-vous.

RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON

(455, King ouest, bur. 500)-Exposition des oeuvres de Stuart Main et Denis Palmer, artistes-peintres. Jusqu'au 13 déc.

Les murs racontent



C'est sous le thème «Les murs racontent» que la photographe sherbrookeuse Arlette Vittecoq présente actuellement et jusqu'à la première semaine d'octobre au Presse Boutique Café de la rue Wellington Nord une exposition regroupant plus de 25 photographies. Celle-ci est une pour sujet les multiples signes urbains comme les slogans publicitaires, les traces et les graffitis.

Arlette Vittecoq

Ateliers d'art

Sherbrooke

AQUABRI

(627, Victoria)-Atelier-galerie-école de l'aquarelliste Brigitte Charland. Visite sur rendez-vous au domicile ou en tout temps à aquabri.com

ARTISTE PEINTRE LUC TANGUAY

(644, rue Prospect)-Exposition permanente et peinture sur commande: portrait, paysage, nature-morte et art-religieux. Sur rendez-vous.

ATELIER-GALERIE BEAUVOIR

(9, chemin Talbot)-Exposition permanente des oeuvres des artistes-peintre Chantal Touchette et Arsène.

ATELIER-GALERIE DONALD COTÉ

(2800, Maricourt)-Aquarelliste. Sur rendez-vous.

ATELIER-GALERIE

Côté et Huard sur le seuil de l'horreur

Chantal Guy
LA PRESSE

Michel Côté et Patrick Huard dans un thriller fantastique? Où ça, aux «States»? Allons donc! Et pourtant, ils sont ici, à l'ancien hôpital militaire de Saint-Hubert, transformé pour les besoins du tournage de *Sur le seuil* en hôpital psychiatrique. On prépare la scène où le psychiatre Paul Lacasse (Côté) se fera agresser par un patient en crise. C'est qu'il s'en passe des choses bizarres depuis l'arrivée de Thomas Roy (Huard) en cellule. En fait, il semble traîner le Mal avec lui...

Adapté d'un roman haletant de Patrick Senécal - considéré par plusieurs comme le Stephen King québécois - *Sur le seuil*, réalisé par Éric Tessier, met en scène un psychiatre dans la cinquantaine pas mal désabusé. Revenu de tout, il ne croit plus en son métier et son couple bat de l'aile. Il se serait dirigé vers une retraite tranquille si l'écrivain-vedette Thomas Roy n'avait pas croisé sa route. Ce qu'il découvrira sur son patient - son dernier - réduira en miettes toutes ses certitudes... Outre Michel Côté et Patrick Huard, on trouve aussi au générique Catherine Florent, Jean L'Italien, Jacques Lavallée, Albert Millaire, Nicolas Canuel et Sophie Faucher.

«C'est le premier film où Patrick Huard et moi, on ne s'embrasse pas», rigole Michel Côté, en faisant référence à *La Vie après l'amour*. Il porte ce film-ci sur ses épaules, travaillant 23 jours sur les 26 jours de tournage. Le petit sourire en coin qui nous a tant charmés dans *Omerà* devrait s'effacer progressivement au fil des drames qui attend son personnage... «C'est un rôle différent et très difficile à jouer, explique-t-il. C'est Paul Lacasse qui est sur le seuil. Il doit se rendre à l'évidence et accepter l'irréel, malgré son esprit scientifique.»

«Le personnage de Michel reçoit tout et doit se dépêtrer là-dedans», ajoute Éric Tessier. Selon la productrice Nicole Robert, le choix de Michel Côté s'est imposé rapidement pour le rôle principal. «Étrangement, il y a peu d'acteurs dans la cinquantaine qui sont populaires, dit-elle. Dans la quarantaine et dans la soixantaine, oui, mais pas dans la cinquantaine.»

Huard méconnaissable

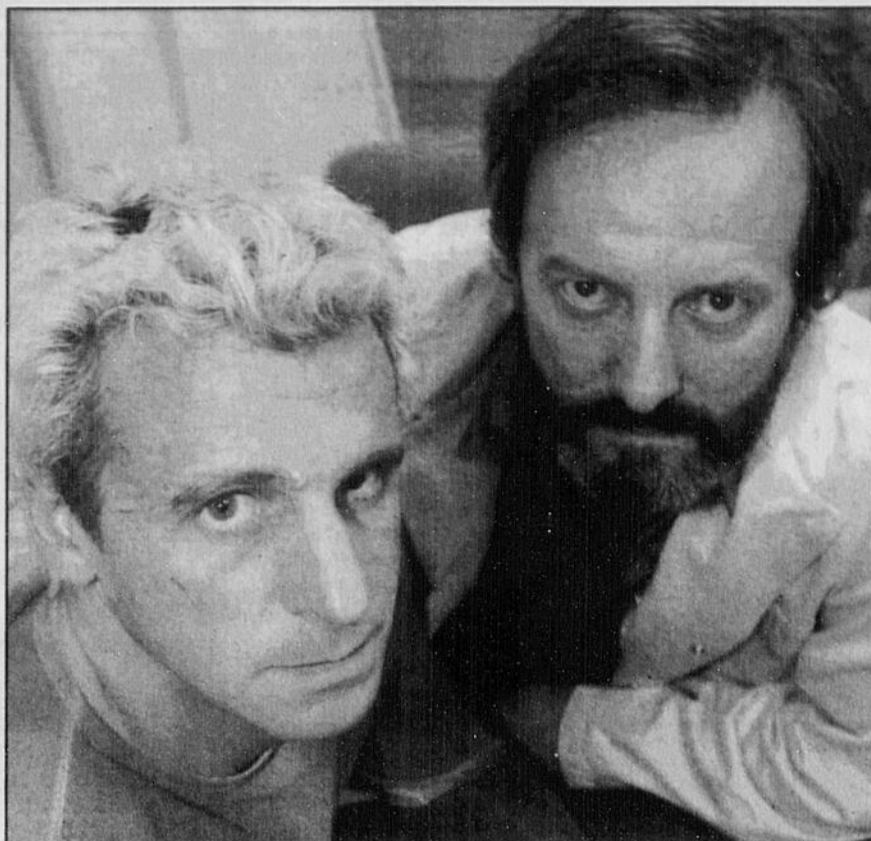
Quant à Patrick Huard, il est méconnaissable. Pour le rôle de Thomas Roy, il a teint ses cheveux en blond et porte des verres de contact... de couleurs différentes. «Je le voyais un peu comme une rock star, dit-il. J'ai eu l'idée des yeux de couleurs différentes sans savoir que dans le roman, mon personnage a un oeil de verre!»

L'humoriste, qu'on voit de plus en plus comme comédien, aime apparemment les personnages *fuckés* - pensons à ses interprétations dans la pièce *Talk Radio* et dans la série *Music Hall*. Cette fois-ci, il joue un auteur célèbre de romans d'horreur qui, avant de faire une tentative de suicide, se tranche les 10 doigts avec un coupe-papier! «Ce qui me perturbe, ce n'est pas la première main qu'il tranche, mais la deuxième, à l'aide de son moignon», décrit-il en frissonnant. Dit comme ça, avec des yeux pareils, c'est plutôt inquiétant, en effet.

Après avoir lu le roman de Senécal - qui a participé à l'élaboration du scénario avec Éric Tessier - on trépigne d'avance à l'idée de voir en images toute l'horreur et la complexité de cette histoire. Et si le scénario colle au roman sans être trop pudique, ce sera bien la première fois que nous verrons du *gore* au cinéma québécois!

«Je pense qu'on est les premiers à faire ça au Québec», avance la productrice Nicole Robert, qui a été séduite par le scénario et subjuguée par le roman. Elle est l'une des fondatrices de Go Films, maison qui nous a offert la suite de *Karmina* et *Québec-Montréal* et fut aussi derrière le premier *Karmina*, deux films de Robert Morin (*Requiem pour un beau sans-cœur* et *Windigo*) et la série *La Vie, la vie*. Des projets risqués, donc, et le plus souvent excellents.

«Je dépends de ce que l'on m'apporte, dit-elle. J'accroche soit aux personnes, soit aux projets, et je prends les projets quand ils sont jeunes.» Les réalisateurs ne sont pas très vieux non plus... «J'avoue que j'aime les jeunes réalisateurs, laisse-t-elle tomber avec un sourire. C'est une génération qui a étudié et qui a une nouvelle façon de voir le cinéma.



Patrick Huard et Michel Côté sont à mille lieues des rires dans le thriller fantastique *Sur le seuil*.

Elle a une belle motivation.»

Le «jeune» réalisateur de *Sur le seuil* a 36 ans et a fait sa marque dans la réalisation télé, la pub et le documentaire. Éric Tessier est tout sourire. Cette année, il réalise deux longs métrages... ses deux premiers! Vendus, tourné ce printemps, et *Sur le seuil*, tourné jusqu'en octobre, ce dernier projet ayant pris quatre ans à aboutir. «J'ai fait mon premier film en super-8 à 13 ans, raconte-t-il, les yeux brillants. Il ne faut jamais arrêter.»

Son but: réaliser un film qui tiendra les spectateurs en haleine, semblable au roman de Senécal qu'il considère comme un *page turner*. «C'est une lente progression psychologique, on bascule de la normalité vers le malaise», précise-t-il. Ça l'ennuie un peu quand on met dos à dos le cinéma d'auteur et le cinéma de divertissement. «Pourquoi ne pourrait-on pas avoir les deux?» Il faut tout de même admettre que le cinéma de «genre», et particulièrement le genre fantastique, n'a pas été très exploité au Québec. «C'est pourtant à notre portée, estime Nicole Robert. Il faut faire autre chose que de la comédie et du drame, afin d'aller chercher d'autres publics.» La productrice a déjà un autre projet avec Patrick Senécal, encore un thriller, qui sera réalisé par Patrice Sauvé et qui se déroulera pendant les années disco à Montréal.

D'ici la sortie du film, en décembre 2003, les vies de Michel Côté et de Patrick Huard auront des similarités. Ils poursuivront leur carrière en humour; le premier dans *Broue* (24e année!) l'autre dans la tournée du one man show *Face-à-Face*. Et tous les deux seront dirigés par le réalisateur Éric Canuel dans deux films différents: Côté aura pour partenaire Jean Lapointe dans *Le Tunnel* et Huard sera aux côtés

Michèle Barbara Pelletier dans *Nez Rouge*. Quant à Éric Tessier, plusieurs semaines de montagne l'attendent... de même que les amateurs de fantastique! Les moins patients iront acheter *Sur le seuil* (éditions Alire) en librairie.

Les spectacles **bleue**

LE VIEUX CLOCHER

Magog

64, rue Merry Nord, Magog
(819) 847-0470

Michel **RIVARD**

Samedi 5 octobre

Festival de **BLUES**

Vendredi-samedi
dimanche
11-12-13 octobre

Jean **LAPOINTE**

Samedi 19 octobre

Patrick **GROULX**

Samedi 26 octobre

80383

www.vieuxclocher.com

TQS Radio-Canada Estrie La Tribune énergie 106.1

Sur le Chemin des Artisans

Venez visiter les artistes artisans chez eux

21
22
28
29
septembre 2002

Au détour d'une route colorée,
découvrez des êtres passionnés...

Pour vous procurer le dépliant
ou des renseignements...
(418) 334-0152
(418) 423-2503
(fax) (418) 334-2515

Internet: <http://pages.globetrotter.net/artisans>
Courriel: artisans@globetrotter.net
Centre d'information Tourisme Amiante
Theford Mines - (418) 335-7141

... ils attendent votre visite!

80982

Une nouvelle vague d'artistes entrent résolument au centre-ville!

art circuit

Edition 2002

Le dimanche 22 septembre
au centre-ville de Sherbrooke

13 heures Retardataires non-admis 2\$

La musique, le théâtre
et la poésie de demain

Petit théâtre de Sherbrooke
Salle Kinsmen (174, rue du Palais)

Du plaisir
pour les oreilles
et pour l'âme

LE PETIT
THÉÂTRE
DE SHERBROOKE
SALLE KINSMEN

<p>Musique (Quatuor) : Atharaxia</p> <p>Chansons populaires : Isabelle L'Heureux</p> <p>Monologue théâtral : Sabrina Tétreault</p>	<p>Monologues théâtraux : Joanie Poirier</p> <p>Poésie : Francis Goulet</p>
---	---

Information : (819) 820-0236

Abonnement danse

Abonnez-vous à la série complète de 6 spectacles et économisez 50 % sur le prix du billet à l'unité!
OU
Sélectionnez votre série de 4 spectacles (2 spectacles au Centre culturel et 2 au Théâtre Centennial)
et économisez 40 % sur le prix du billet à l'unité!

- ① **Au Centre culturel :**
Le mardi 24 septembre à 20 h
Toronto Dance Theatre
Persephone's Lunch
- ② Le mercredi 20 novembre à 20 h
Grupo Corpo
O Corpo et 21
- ③ Le mardi 25 février à 20 h
La La La Human Steps
- Au Théâtre Centennial de l'Université Bishop's :**

④ Le mardi 1^{er} octobre à 20h
Compagnie Cas Public
Courage mon amour
- ⑤ Le samedi 9 novembre à 20h
Louise Bédard Danse
Elles
- ⑥ Le mardi 21 janvier à 20h
Compagnie Montréal Danse
De Julia à Émile, 1949

CENTRE CULTUREL
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

819-820-1000

THÉÂTRE CENTENNIAL
THÉÂTRE

819-822-9692

Canadian Heritage / Patrimoine canadien
 Gouvernement du Québec / Ministère de la Culture et des Communications
 danse sur les routes
 Représentation subventionnée de la danse
 Le Conseil des Arts / The Canada Council for the Arts

C'est de la tarte !



Ricardo LARRIVEE
LA PRESSE

Rien qu'à penser à un morceau de tarte aux pommes avec du cheddar Perron, je fais de l'arythmie. Cela me fait la même sensation, au printemps, lorsque je me lance corps et âme dans la tarte au sirop d'érable. On aime les tartes à un tel point qu'elles font quasiment partie de notre mémoire collective.

La réalisation d'une tarte tient à peu de choses. Souvent ronde et assez plate, elle est composée d'une pâte garnie avant ou après cuisson, d'ingrédients salés ou sucrés. Elles peuvent être simples ou sophistiquées.

L'automne est généralement considéré comme la saison des tartes, en partie à cause de l'abondance des fruits mais aussi parce que la température se rafraîchit et commande un peu de réconfort.

Pâte Brisée

Donne 2 abaisses de 8 po (20 cm)
1/3 tasse (430 ml) de farine
1 pincée de sel
10 c. à soupe (125 ml) de beurre doux, très froid, coupé en morceaux
2 c. à soupe (30 ml) de graisse végétale, très froide, coupée en morceaux
De 1/4 à 1/3 tasse (60 à 75 ml) d'eau glacée

Déposer la farine, le sel et le beurre dans le bol du robot culinaire. Actionner une seconde juste pour mélanger.



Ajouter le beurre et la graisse végétale et actionner de façon intermittente pendant seulement quelques secondes jusqu'à ce que le mélange ait une texture granuleuse.

Ajouter 1/4 tasse (60 ml) d'eau glacée, actionner de façon intermittente et ajouter un peu d'eau au besoin jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Retirer la pâte du robot. Faire une boule avec les mains, enfariner et laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur.

Tarte aux pêches blanches

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 8
8 à 10 pêches blanches

1 recette de pâte brisée
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
2 c. à soupe (30 ml) de féculé de maïs

Préchauffer le four à 375 F (190 C). Dans une grande casserole, faire bouillir de l'eau. Y déposer les pêches pour les blanchir durant deux à trois minutes. Retirer de l'eau, les passer sous l'eau froide et retirer la peau en appliquant une pression avec les doigts. Couper les pêches en deux et dénoyauter. Réserver.

Abaisser la pâte pour fonder une assiette à tarte de 10 po (25 cm), idéalement à fond amovible. Mélanger la cassonade et la féculé de maïs. Répartir sur la pâte. Déposer les pêches, le côté bombé vers le haut. Cuire dans le bas du four pendant environ une heure. Laisser reposer à la sortie du four jusqu'à ce que la tarte soit à la température de la pièce.

Tarte aux pommes

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 8

6 pommes
1 recette de pâte brisée
2 c. à soupe (30 ml) de tapioca à cuisson rapide
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
Une pincée de cannelle
Lait

Préchauffer le four à 375 F (190 C). Peler, épépiner et trancher les pommes.

Abaisser la pâte dans une assiette à tarte de 8 po (20 cm). Répartir le tapioca au fond de l'assiette. Déposer les

pommes et saupoudrer de cassonade et de cannelle.

Couvrir d'une abaisse de pâte brisée. Badigeonner de lait.

Cuire dans le bas du four durant environ 40 minutes.

Tarte à la ricotta et à la fondue de poireau

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 6

3 poireaux
1/4 tasse (60 ml) de beurre
1 tasse (250 ml) de fromage ricotta
2 oeufs
Sel et poivre
1 recette de pâte brisée

Préchauffer le four à 375 F (190 C). Trancher les blancs de poireau et la moitié du vert des poireaux. Bien laver et bien égoutter.

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Y ajouter les poireaux et les laisser cuire doucement durant 10 minutes. Saler et poivrer. Laisser tiédir.

Dans un bol, mélanger le fromage ricotta et les oeufs. Saler et poivrer.

Abaisser la pâte et fonder une assiette à tarte de 8 po (20 cm). Répartir la garniture au fromage au fond de l'assiette, puis la fondue de poireaux.

Cuire dans le bas du four environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fond de tarte soit doré. Se mange chaud ou froid.

Tarte aux tomates

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Portions : 6

4 oignons, tranchés finement
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
3 gousses d'ail, hachées finement
7 oz (200 g) de pâte feuilletée froide (ou recette de pâte brisée)
2 belles grosses tomates
Thym frais ou séché
Sel et poivre

Préchauffer le four à 375 F (190 C). Dans une casserole, cuire les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à tendreté, sans les faire dorer. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson durant quelques minutes, saler et poivrer.

Abaisser la pâte feuilletée sur une surface enfarinée pour obtenir un rectangle d'environ 11 x 13 po (28 x 33 cm). Déposer la pâte sur une plaque à biscuit enfarinée.

Rabattre 1/2 po (1 cm) de pâte tout autour vers l'intérieur. Répartir la garniture d'oignons sur la pâte.

Trancher les tomates finement et les déposer sur le mélange d'oignons. Saupoudrer de thym, saler et poivrer.

Cuire dans le bas du four durant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Servir chaud en entrée.

L'ABC de la pâte brisée

La pâte à tarte ne comporte en fait que quatre ingrédients: la farine, le sel, un corps gras et de l'eau. On ajoute du sel à la farine même pour la pâte sucrée afin de relever son goût. Si on mélange ensemble de la farine et de l'eau, on obtient une colle sans goût qui, en cuisant, devient assez dure pour cimenter des briques. C'est le corps gras qui fait toute la différence.

Pour le goût et la légèreté, j'utilise du beurre. On peut aussi utiliser un autre corps gras comme le saindoux ou la graisse végétale. Ma mère conservait le gras du rôti de porc et du bacon pour faire les tourtières. Le goût de la pâte était incomparable.

Quand on fait sa pâte à tarte, le beurre doit être très froid (mettez-le quelques minutes au congélateur avant), coupé en morceaux et incorporé délicatement à la farine pour obtenir

des petites particules de beurre dures dans la farine. Les grains de farine seront séparés les uns des autres par le gras qui donnera la souplesse à la pâte.

On incorpore le corps gras en le pressant dans la farine avec le bout des doigts. On peut aussi utiliser deux couteaux ou un coupe-pâte pour couper le gras dans la farine. Quand les particules de farine et de gras ont la taille de petits pois, on commence à ajouter peu à peu l'eau. Mélanger délicatement à la fourchette pour mouiller peu à peu le mélange jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se tient.

Au robot culinaire, c'est un jeu d'enfant. Il suffit de mettre la farine, le sel et du sucre, si désiré, dans le bol du robot et mélanger une seconde. Disposer les morceaux de gras glacés sur les ingrédients secs. Par petits coups, couper le gras dans la farine jusqu'à ce que le mélange ait la taille

de petits pois (une vingtaine de coups). Verser la moitié de l'eau glacée recommandée par la recette, ici et là sur le mélange. On incorpore toujours par petits coups jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui commence à rouler sur la lame. Pour abaisser la pâte, le plan de travail doit être légèrement enfariné. Écraser la pâte pour lui donner une forme ronde. Commencer à abaisser en partant du centre de la galette vers l'extérieur en tournant la pâte d'un demi-tour à la fois. Ne pas écraser le pourtour de la pâte ce qui la rendrait trop fine et difficile à travailler.

Une fois la pâte assemblée, l'envelopper dans une pellicule plastique et la réfrigérer une heure.

Notez qu'une tarte ou une abaisse chaude est très fragile parce que le beurre qu'elle contient est fondu. Une fois refroidie, le corps gras aura durci ce qui rendra la pâte plus facile à manipuler.

Vins

Tel viticulteur, tel vin



Jacques BENOIT
LA PRESSE

Le vin ressemble à celui qui le fait. Du moins en règle générale...

À quoi ressemble donc Jean Guyon, propriétaire du Médoc Château Rollan de By, dans le nord du Bordelais, domaine dont il fit l'acquisition en 1989 et qui ne comptait alors que deux hectares de vignes contre une quinzaine à l'heure actuelle?

À en juger par son vin (car je ne l'ai jamais rencontré), c'est un homme d'une rare distinction, réservé, d'une personnalité harmonieuse.

D'un millésime de qualité fort moyenne, son 1997, qui fut vendu sur notre marché, était malgré tout remarquable pour l'année, à la fois d'une bonne concentration et dépourvu de ces notes végétales comme on en trouve dans les bordeaux rouges de petits millésimes.

Son Médoc 1999 Château Rollan de By est tout aussi réussi, avec un petit quelque chose de plus, sans doute à cause de la qualité du millésime, 1999 ayant été supérieur à 1997.

Bordeaux rouge de facture classique, c'est un vin bien coloré sans qu'il soit opaque, au bouquet distingué, nuancé, harmonieux (le boisé est discret et reste donc à l'arrière-plan), toutes choses que l'on retrouve en bouche.

Un peu plus que moyennement corsé, il a de beaux tannins de qualité, le tout étant d'un équilibre impeccable.

Cher ?... Compte tenu de la qualité de ce vin, compte tenu également des prix démentiels auxquels sont désormais vendus tant de bordeaux rouges, le prix reste en fait raisonnable. À noter, toutefois, que la distribution de ce vin ne fait que commencer.

S, 851477, 32,75 \$, ★★☆☆ (★) \$\$\$ (\$), 3-4 ans au moins.



D'ailleurs...

À ceux cependant que de tels prix désespèrent, il faut recommander de goûter ce très joli vin rouge du Languedoc qu'est le Vin de pays de l'Hérault 2001 Merlot Domaine des Moulines, dont c'est le deuxième millésime à être commercialisé au Québec.

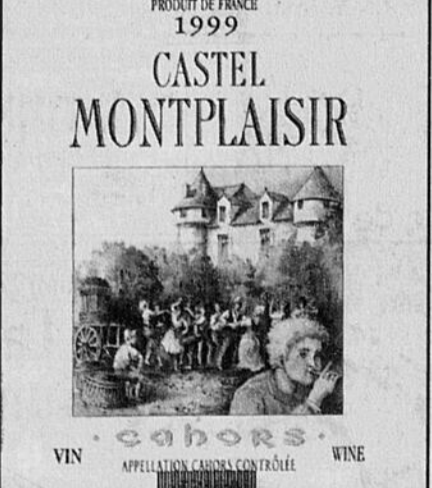
D'un pourpre soutenu, tout en petits fruits rouges au nez et en bouche, il s'agit là d'un vin d'abord facile, au belles saveurs fruitées, peu tannique, d'un très bon rapport qualité-prix et du même niveau que l'était le précédent millésime (2000).

S, 620617, 10,35 \$, ★★ \$, à boire, 1 an.

Sans être particulièrement complexe, le Cahors 1999 Castel Montplaisir est un vin, pour ainsi dire, plus sérieux, plus substantiel.

Pourpre-violacé, sa couleur est soutenue, profonde sans être opaque, et le bouquet, de bonne amplitude, affiche les notes caractéristiques des Cahors (fruits noirs, encre et truffes noires, notamment), tout en étant assez peu intense pour l'instant. Charnu, passablement corsé, quoique plutôt unidimensionnel sur le plan gustatif, ses saveurs sont nettes, ses tannins fermes.

L'ayant goûté sans en connaître le prix, j'ai cru qu'il devait coûter dans les 16 dollars. Mais il est moins cher que cela, et on peut même s'offrir le luxe de le mettre en cave pour quelques an-



Même «erreur» dans le cas du Douro 2000 Quinta de la Rosa, dont j'ai évalué le prix à 22 \$... tout comme d'ailleurs l'autre dégustateur à qui je l'ai servi à l'aveugle.

Fait avec des variétés très utilisées dans l'élaboration des portos (entre autres la touriga nacional), c'est un vin déroutant, au bouquet épice-boisé, bien mûr et faisant un peu penser à ces Côtes du Rhône généreux, de grands millésimes, dans lesquels n'entre que du Grenache.

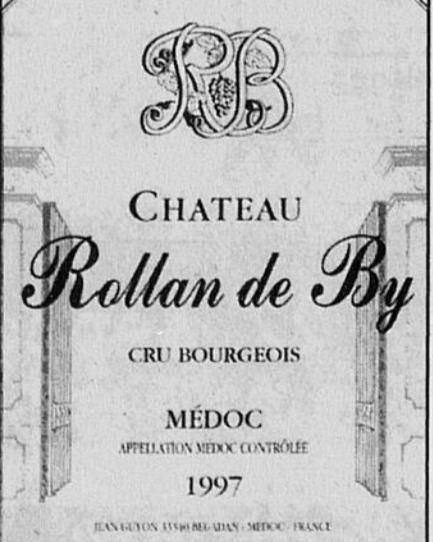
D'une bonne concentration, corsé, il a des saveurs franches et de l'éclat, avec des tannins fermes, mais sans rugosité, permettant de le mettre en cave pour un certain nombre d'années. Délicieux.

S, 928473, 18,70 \$, ★★★ \$\$, 4-5 ans au moins.

De la vallée du Rhône

Poursuivons donc la... sarabande des vins rouges, lesquels comptent aujourd'hui, au Québec, pour 70 % de la consommation.

Élaboré celui-là avec surtout du Grenache (à 65 %, les 35 % restants



étant de la Syrah), le Côtes du Rhône Cairanne 2000 Domaine de la Présidente est un vin au bouquet d'ampleur au plus moyenne, très marqué par le Grenache, dont les arômes prédominent nettement.

Peu corsé, très peu tannique, c'est lui aussi un vin d'abord facile, aux saveurs franches, à servir bien rafraîchi, à 13-14 degrés Celsius environ.

C, 412817, 14,75 \$, ★★ \$ (\$), à boire, 1 an.

De Bordelais

Viticulteur audacieux, le même Jean Guyon, auquel on doit le Médoc Château Rollan de By, produit également sur son domaine une cuvée prestigieuse, à savoir le Médoc Château Haut-Condissas dont est disponible en ce moment le 1999, aux deux boutiques Signature (1700, rue Metcalfe, à Montréal, et au Château Frontenac, à Québec).

Comment fait ce viticulteur? Toujours est-il que ce vin d'une appellation théoriquement plutôt modeste, est, en fait, à mon sens, un grand vin.

Même style que le Rollan de By, mais avec plus de tout, quoique sans rien d'exagéré ou de caricatural. Plus de couleur, un bouquet plus ample, équilibré, avec une bouche généreuse, équi-

librée, aux tannins nobles -il faut s'incliner, c'est là un grand vin, aux très belles proportions. Mais, hélas! très cher. Signature, 739706, 89 \$, ★★★★★ \$\$\$\$\$, 5-6 ans au moins.

Un porto

Il n'y en avait en début de semaine que quelque 150 caisses, quoique la SAQ en attende 1000 de plus.

À goûter, donc, à prix correct, le Porto Reserva Velha Cabral, qui est en fait un tawny non millésimé, à la robe à la fois orangée et rougeâtre, dont le bouquet, typé tawny (caramel, bois brûlé, etc.), comporte aussi des notes de fruits rouges comme bien des tawnies vendus à prix doux. Des saveurs bien présentes, à la fois de tawny classique et de fruits rouges, un goût qui persiste un bon moment -il ne brille pas par l'élégance, mais on en a pour ses sous. S, 625871, 15,30 \$, ★★ (★) (\$), à boire bien rafraîchi et à conserver par la suite debout au réfrigérateur.

La notation

★ — Vin correct;
★★ — Bon;
★★★ — Très bon;
★★★★ — Excellent;
★★★★★ — Exceptionnel;
(★) — Egale 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.

Restaurant

Des recettes de grands-mères mexicaines

Le Los Dorados De Pancho Villa n'offre que des mets traditionnels



dforgues@latribune.qc.ca
SHERBROOKE

Il rêvaient tous deux d'une entreprise familiale où ils pourraient enfin travailler ensemble, vivre ensemble, dans une ville calme... comme Sherbrooke.

«J'en avais marre des grandes villes anonymes», confie facilement Carlos Ramides, 48 ans, ce chimiste mexicain installé au Canada depuis cinq ans, et à Sherbrooke depuis trois ans.

Travail oblige, Carlos Ramides devait constamment voyager dans les plus grandes villes du monde lorsqu'il travaillait au Mexique.

«Des fois, on était huit mois sans se voir, avoue son épouse Irma Licéa, 38 ans, mère de quatre enfants, et ce n'est pas tout à fait ce que l'on avait désiré comme vie de couple.»

Ce couple a donc décidé de déménager au Canada, à Montréal tout d'abord puis à Sherbrooke où, il y a moins de deux mois, il a ouvert un restaurant de spécialités mexicaines sur la rue King Ouest.

«Ce sont des amis qui nous ont amenés à Sherbrooke et nous avons tout de suite adoré la ville parce que c'est calme et sécuritaire», indique M. Ramides.

Il y a moins de deux mois, après avoir réussi à cumuler des économies par divers emplois, le couple a ouvert un restaurant sur la rue King Ouest. Le Los Dorados De Pancho Villa.

Quarante-huit places, un décor humblement mexicain, un petit comptoir de bijoux mexicains à vendre, et le charme des hôtes. Voilà à quoi ressemble le Los Dorados De Pancho Villa.

Le couple tenait au nom de Pancho Villa en souvenir de la garde nationale en devoir lors de la révolution mexicaine au début des années 1900.

«Il n'y avait pas de restaurant vraiment mexicain à Sherbrooke et nous avons profité de l'occasion, je l'avoue, mais on veut surtout faire connaître la cuisine traditionnelle mexicaine», indique Mme Licéa.

«On a rassemblé nos recettes de grands-mères du Mexique et on tient à offrir de la vraie cuisine traditionnelle, certaines recettes indiennes datant



Carlos Ramides a trouvé à Sherbrooke la ville idéale pour s'ouvrir un restaurant bien à lui avec des recettes de grands-mères à la mexicaine.

même de 100 ans», précise Carlos Ramides.

Ces recettes mexicaines, poursuit-il, font largement usage de maïs que l'on achète à Coaticook. Quant à certaines épices, on doit se rendre à Montréal pour en acheter d'origine mexicaine.

Piquants les mets mexicains? Pas toujours.

«De toutes façons, on l'explique aux clients et ce sont eux qui décident du degré de piquant qu'on leur servira», explique

Mme Licéa.

Le menu du Los Dorados De Pancho Villa est fort simple pour l'instant; en fait, il se limite à une seule feuille de papier laminée et la plus chère des assiettes se détaille à 6,25 \$ pour un flautas au boeuf.

Toutes les pâtes servies au resto sont faites maison et le maïs est moulu

sur une base de pierre comme on le fait depuis des années au Mexique, «ce qui lui donne un goût particulier».

Pas de vin au menu, mais on peut commander du tequila, de la bière mexicaine ou des liqueurs mexicaines. Les propriétaires travaillent actuellement à tenter d'obtenir un permis pour que leurs clients puissent apporter leur vin.

Ouvert sept jours par semaine, de 11 h à 21 h (jusqu'à 22 h les week-end), le resto est vite devenu le rendez-vous de gens avides de la cuisine mexicaine.

«Même que des gens viennent aussi ici pour pratiquer la langue espagnole», dut Mme Licéa.

Parmi les entrées disponibles, à 2,50 \$, une Guacamole avec nachos: une salade servie avec avocats, oignons, poivrons, tomates et citron.

Au menu principal, dont les prix varient de 3,50 \$ à 6,25 \$, on peut com-

mander plusieurs mets comme des tacos, quesadillas, fajitas, flautas, empanadas et gorditas avec choix d'accompagnement comme le boeuf, le poulet, le fromage, etc.

En dessert, pour 2,25 \$ on peut même commander une pointe de tarte au fromage faite sur place, une crème au caramel, à 1,99 \$ ou un riz au lait, à 1,75 \$.

Les propriétaires conviennent que le menu est simple, mais ne cachent pas le fait qu'ils sont à préparer un autre menu plus complet.

«Plusieurs gens de Sherbrooke se sont déjà rendus au Mexique et aiment bien les mets mexicains. Nous allons tout faire pour les contenter. Pour ceux qui ne connaissent pas nos mets, nous sommes capables de les initier. Nous voulons faire connaître ce que nos grands-mères nous ont laissé comme héritage», indique M. Ramides.

Pour un dimanche inoubliable...

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 10⁵⁰\$
(moins de 11 ans)

Au coeur de la nature...

ORFORD
LE GOLF

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

La cuisine traditionnelle de Hong Kong

LA MAISON HONG KONG
Buffet Chinois

Spécial octobre et novembre 2002 pour 65 ans et plus*

Dîner (samedi et dimanche) 6⁹⁵\$
Souper (lundi au mercredi) 9⁹⁵\$

SPÉCIAL ANNIVERSAIRE DE NAISSANCE 1/2 prix sur buffet (19 ans et plus)

1375, rue Sherbrooke, Magog (819)843-8388

Centre de la Petite Enfance LE BILBOQUET
Coopérative de solidarité

Bienvenue à tous les anciens!

2002 LE BILBOQUET 20 ans

Dimanche le 22 septembre de 13h00 à 16h30

Exposition multi-média : « Quand j'avais 4 ans au Bilboquet »

Recueil de mots d'enfants, quiz souvenir et collation de 15h00 sont de la fête!

*** Avis à tous les anciens membres de l'équipe d'intervenant(e)s et de stagiaires, veuillez considérer la présente comme une invitation personnelle !

115 Mont-Plaisant Sherbrooke, (Québec) J1E 2A5
Tél. (819)361-1100 Fax (819)361-1106

Café de Lafontaine

SOUPER-SPECTACLE

5 OCTOBRE
DONALD POISSON
présente Funambule Café avec Jean-François Martel
« Un univers aux atmosphères changeantes et menacées »

12 OCTOBRE
Bécaud
d'amour & d'amitié avec Steve Normandin et Denis Péterman
Deux artistes chevronnés et passionnés... d'amour & d'amitié

26 OCTOBRE
ÉRIK MANANA
« Une musique caressante entre deux eaux. Chaudement recommandé »
Érik Moreault, Le Soleil

Reservations : 842-4242 North Hatley (face au lac)

AU MENU Ce Soir

Table d'hôte GASTRONOMIQUE
4 services et plus à partir de 30⁹⁵\$
Votre chef André La Palme
(819) 837-0014
5675, Route 147, Milby (Québec), (à 10 min. de Sherbrooke)

Nouveau à Compton
Auberge du Petit Sabot
Brunch du dimanche - déjeuner dîner de 10 h à 14 h
125 \$/table - enfants 5 ans et moins - grand - sur réservation seulement
• Salle de réception • Chambres à louer • Souper Spécialité
• Salle de conférence • Cours d'équitation • Poast Beef et têt magron
10, rue Cyrano, Compton, Jéane et Roger Denoux 835 5090

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
12⁹⁵\$

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



Tout ce que vous devez savoir avant de croquer dans une pomme...

Pour un fruit si parfait, que d'heures consacrées par le pomiculteur!

...heures pour votre

JANVIER

De l'aube au coucher du soleil, les pomiculteurs travaillent actuellement très fort pour bien vous accueillir, tous les jours, à leur verger. Une période qu'on devine évidemment intense, mais il ne s'agit pas de la seule... Saviez-vous, en effet, que dès février, parfois même dès la mi-janvier selon l'ampleur de la culture, les pomiculteurs sont déjà à l'oeuvre pour vous préparer une récolte à la hauteur de vos exigences?

Martin Ferland, nouveau propriétaire du Verger Ferland de Compton, a bien voulu nous partager l'« horaire » de travail qui prévaut au verger, mois après mois. Plutôt impressionnant! La prochaine fois que vous croquerez à belles dents dans une pomme, ayez une petite pensée pour ces hommes et ces femmes qui consacrent

Au Verger Ferland, on propose un vaste choix de produits maison, des gelées de pomme, des confitures, des marmelades, des ketchups, etc. dont plusieurs sont concoctés par Madeleine, la mère de Martin et longtemps propriétaire du verger. Aussitôt la popote des fêtes terminée, Madeleine Ferland, avec l'aide de quelques membres de sa famille, commence donc la préparation de ces produits, auxquels s'ajouteront ceux d'autres producteurs de la région.

FÉVRIER

Un pommier, ça pousse et pour s'assurer que les branches seront suffisamment dégagées, que chaque future pomme aura sa dose nécessaire de soleil, il faut tailler l'arbre. (Une première taille est

effectuée durant la phase dormante de l'arbre, vers la mi-janvier/début février selon l'ampleur du verger. Un travail réalisé dans des conditions parfois difficiles - la neige, la glace, le vent du Nord. Munis parfois de raquettes et surtout de bons gants, les pomiculteurs préparent minutieusement leurs pommiers en vue de la grande floraison du printemps. « Ce travail nous demandera quelque 450 heures à deux l'hiver prochain », note Martin Ferland.

MARS-AVRIL

Aussitôt que le beau temps arrive, le pomiculteur en profite pour mettre de l'engrais. Il veille aussi sur ses nouvelles plantations. « Chaque année, on ajoute des nouveaux pommiers, pour combler la perte de vieux arbres ou de pommiers malades, mais surtout pour toujours répondre aux demandes des consommateurs. Les goûts changent, les habitudes aussi; les gens découvrent de nouvelles pommes, en veulent au verger. Chez nous, nous avons notamment une clientèle de plus en plus importante arrivant des États-Unis; on essaie de répondre ainsi aux attentes de tout le monde. »

Un pommier nain est productif à environ 3 ans et garde une bonne production durant 20 ans (25 ans pour un pommier semi-nain). Les vieux arbres sont recyclés en bois de chauffage. « Le bois de pommier est notamment prisé pour le fumage de la truite! », nous signale Martin Ferland. Évidemment, certaines variétés sont plus fragiles que d'autres à notre climat. Lorsqu'on tente d'introduire une nouvelle variété, il y a donc toujours une petite dose d'incertitude...

FIN AVRIL-DÉBUT MAI

Période cruciale pour la santé des arbres. C'est à ce moment de l'année que peut apparaître la tavelure, une forme de champignon qui s'attaque aux pommiers. « Comme pour tout champignon, le degré d'humidité a un gros rôle à jouer dans son développement. D'heure en heure, on calcule donc le degré d'humidité selon la température, la quantité de précipitations, etc. afin de prévoir le plus précisément possible l'arrivée de la tavelure. » Un groupe de 26 producteurs dont fait partie le Verger Ferland ont d'ailleurs embauché un technicien possédant tous les appareils nécessaires pour ce calcul très précis, afin d'éviter une contamination et réagir rapidement.

MAI-DÉBUT JUIN

C'est la période de la pollinisation. On loue des ruches, en plus grand nombre s'il fait froid, car la pollinisation se fera alors sur un plus court laps de temps. Au Verger Ferland, on fait affaires avec la Miellerie Kingsbury (dont les produits sont d'ailleurs disponibles au verger).

À partir de juin, on prépare tout ce qui touche l'accueil des visiteurs : réparation des tables, aménagement du sentier, entretien extérieur des lieux, etc. C'est d'ailleurs toujours le mandat de Raoul, le père de Martin, qui jusqu'à cette année était propriétaire du verger avec son épouse Madeleine.

MI-JUIN

Travail dans les nouvelles plantations. Pour les jeunes arbres (en fait, durant leurs cinq premières années), on fait la mise à fruit, c'est-à-dire qu'on place les nouvelles branches à l'horizontale; en d'autres mots, on donne le « pli » à l'arbre en utilisant des pesées. Les branches ainsi disposées, la sève montera plus lentement et fera donc plus de bourgeons à fruits.

Puis, on recommence la taille de tous les pommiers ou, comme on dit dans le jargon du métier, on élague les gourmands. Ainsi, au lieu de laisser la sève servir à la repousse des branches, on s'assurera qu'elle ira davantage aux fruits. Par la taille des arbres, on donne aussi plus de soleil aux fruits. « Même si on a parfois très chaud durant la taille d'été, cela demeure une très belle job », relate Martin Ferland.

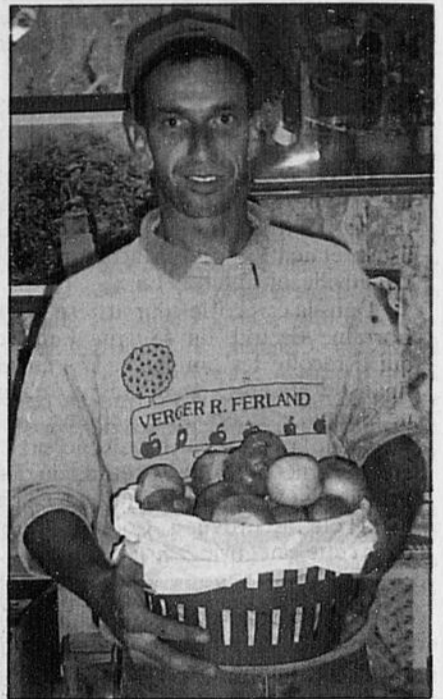
On garde aussi toujours un oeil sur les insectes qui peuvent s'attaquer aux pommiers. « Pour éviter des applications massives d'insecticides, il faut garder le verger très propre. Au pied, c'est bien nettoyé, bien fauché. L'arbre n'est pas trop fourni. En gardant l'endroit sec et bien aéré, les insectes s'y développent beaucoup moins. S'il y a invasion, nous fonctionnons par traitements contrôlés, avec pièges à insectes notamment. »

JUILLET

En théorie, il devrait s'agir d'une période de repos... Mais souvent les pomiculteurs en profitent pour terminer d'autres travaux, la taille par exemple si la température n'était pas clémente, ou la préparation finale de leurs installations touristiques. « L'endroit doit demeurer accueillant, invitant. On ajoute des attrait, on améliore des installations existantes. N'oublions pas que chez nous, 80 pour cent des pommes produites sont vendues à notre verger. »

AOÛT

En août, on commence la cueillette des variétés d'été. « Pour ces variétés, on ne fait pas de cueillette massive. On récolte plutôt celles qui sont prêtes, en se fiant notamment à la couleur. Nous faisons aussi des tests de goût qui nous permettent d'affirmer que telle ou telle variété est désormais prête à cueillir. Comme il s'agit d'un marché frais, on peut se permettre d'y aller au temps idéal. »



La Tribune, Annie Melançon

Un métier facile, celui de pomiculteur? Les vacances sont pourtant courtes pour Martin Ferland, qui vient de prendre la relève de ses parents à la tête du Verger Ferland, de Compton. Derrière chaque récolte de pommes se cachent en effet de longues heures de travail...

D'AOÛT À FIN OCTOBRE

La grosse période des pomiculteurs, au travail de 6 h le matin à 22 h le soir! « En début de saison, on se débrouille avec 2 ou 3 cueilleurs, mais une fois la McIntosh prête, nous sommes environ 15 cueilleurs dans le verger pour répondre à la demande! En plus de notre propre kiosque, nous cueillons pour d'autres kiosques et des grossistes, des demandes spéciales qui vont d'une grosseur et d'une couleur précises à la « run de l'arbre » au complet. »

À la cueillette des pommes et à l'accueil des visiteurs s'ajoute l'entretien courant du verger qui est de s'assurer de la propreté du verger, qu'il n'y a pas d'insectes prédateurs, que les greffes du printemps poussent bien, etc.

« Une fois la variété terminée, on ramasse tout ce qui traîne par terre pour les vendre comme pommes à chevreuil », de préciser M. Ferland.

JUSQU'À LA MI-NOVEMBRE

Le kiosque du Verger Ferland demeure ouvert au public jusqu'à la fin novembre.

NOVEMBRE-DÉCEMBRE

On délaisse les vergers pour remettre en bon état la machinerie. Tout est vérifié de A à Z, afin d'avoir la conscience tranquille à la prochaine saison!

Auberge du Petit Sabot de Compton

Reservez tôt Pour vos **PARTIES D'HALLOWEEN**

BRUNCH LES DIMANCHES 10 h à 14 h

Reservation : (819) 835-9090

10, rue Cochrane, Compton (Québec) J0B 1L0

Une sortie dans la Nature

VENEZ NOUS VOIR!

CETTE SEMAINE

À CUEILLIR:

- Lobo
- Jonamac
- Poires Barlett
- Poires Koffe

AU KIOSQUE:

- Summered
- Lobo
- Paulared
- Prunes
- Cantaloup

VERGER FERLAND
380, Chemin-de-la-Station, COMPTON J0B 1L0
(819) 835-5762

SUIVEZ L'ODEUR DE LA TARTE AUX POMMES!

le gros Pierre

COMPTON 835-5549

CETTE SEMAINE AUTOCUEILLETTE

- Lobo
- McIntosh
- Paulared
- Délicieuse
- Pommettes

Croustillant aux pommes

Cette recette a l'avantage d'être rapide d'exécution. Elle est meilleure servie chaude avec une crème glacée à la vanille. La meilleure variété pour la cuisson est la Cortland. Portion pour 4 personnes.

Garniture
1/2 tasse de beurre.
1/2 tasse de cassonade.
1/2 tasse de farine.
1/2 tasse de farine d'avoine (grauu).

Préparation
Beurrer un moule profond pour cuisson au jour. Mélanger le sucre aux pommes, ajouter eau et jus de citron. Verser dans le moule. Fondre le beurre en crème et ajouter la cassonade. Mélanger avec la farine tamisée et la farine d'avoine. Étendre le mélange sur les pommes. Faire cuire au four à 350 degrés F de 40 à 45 minutes.

Fruits
3 à 4 tasses de pommes pelées et coupées en tranches fines.
1/2 tasse de sucre.
2 c. à thé jus de citron.
2 c. à table d'eau.

Source : Verger La Pommalbonne

Tarte aux pommes

Première partie :
Fond de tarte non cuit; Pommes préparées.

Deuxième partie :
1 tasse de crème fouettée;
1 tasse de sucre;
1 oeuf;
3 c. à soupe de farine;
1 c. à thé de cannelle;
1 c. à thé de vanille;
2 onces d'amaretto;
1/8 c. à thé de sel.

Passer tous les ingrédients de la deuxième partie au mélangeur, verser sur les pommes déjà préparées et disposées dans le fond de tarte. Ajouter 3/4 de tasse de noix sur le dessus. Cuire 10 minutes à 450°F et ensuite 35 à 40 minutes à 350°F.

Venez cueillir...en famille!

VERGER GOSSELIN

À cueillir : Lobo

Autocueillette 7 jours sur 7

Au kiosque :

- Paulared
- Lobo
- Tartes fraîches (les fins de semaine)
- Pommes à cuisson
- Jus frais
- Et autres produits

Yvon Tremblay
TOUS LES JOURS DE 9 h à 18 h 30
Tél. : (819)565-5943

Aller aux pommes

Coordination Alain LeClerc
Textes et mise en pages Annie Melançon
Télémarketing Raymond Vincent
Conception graphique Luc St-Jacques
Réalisation Équipe de production de La Tribune

Références
Verger Ferland (819) 835-5762
Verger La Pommalbonne (819) 835-9159
Verger Le Gros Pierre (819) 835-5549
Renseignements : (819) 564-5450

La Tribune

La rue Alphonse-Desjardins à l'honneur

Mention d'honneur du concours Magog en fleurs 2002

Olivier Bouffard
MAGOG

Les résidents de la rue Alphonse-Desjardins avaient de quoi être fiers lors de la remise des prix du concours Magog en fleurs 2002.

Leur rue a en effet reçu une mention spéciale d'ensemble, et plusieurs des finalistes du concours étaient domiciliés rue Alphonse-Desjardins. «Les gens de la rue Alphonse-Desjardins aménagent très bien leur propriétés, même s'ils disposent d'un espace restreint», les félicitait Denise Poulin-Marcotte, du comité organisateur. La mention était accompagnée d'un arbuste à planter dans le parc du voisinage.

Des résidents de la rue Alphonse-Desjardins étaient parmi les finalistes dans les catégories cour avant et cour arrière.

Lauréats

Dans la catégorie cour avant, la palme est allée à Roméo et Jeannette Fortier, du 730 rue Bowen. Les autres finalistes étaient Gisèle Martineau, Léo Laneuville, et Colette Hinse.

Dans la catégorie cour arrière, c'est Lorraine Breton, du 480 rue Lacasse, qui a récolté les honneurs. Les autres finalistes étaient Marcel Gévy, Johanne Goupil, et Léopoldine Leblanc.

Dans la catégorie balcon, le prix a été décerné à Daniel Breton, du 384 Principale Ouest. Une mention a également été accordée à Colette Poulin dans cette catégorie.



Roméo et Jeannette Fortier ont reçu les félicitations du maire Marc Poulin après avoir remporté le premier prix du concours Magog en fleurs 2002 dans la catégorie cour avant.

En plus de ces catégories, des mentions spéciales ont également été décernées pour le plus beaux potagers ainsi que les commerces. Les légumes d'Onil Langlois et de Brigitte Blais, du 394 rue Victoria, sont ceux qui ont le plus fait saliver les juges. Du côté des commerces, la mention spéciale pour le plus bel aménagement a été accordée au gîte du passant À l'Ancestrale, du 200 rue

Abbott. Le maire Marc Poulin était sur place pour féliciter les participants au concours. Se disant lui-même trop occupé pour jardiner beaucoup, il a remercié les participants d'embellir ainsi la ville de Magog par leur travail.

Marchons ensemble

Les familles marchent pour la santé au cœur des femmes

La Marche mère-fille de Cheerios pour la Fondation des malades du cœur



Le dimanche 22 septembre 2002

Sherbrooke
Parc Blanchard

Circuits : 2 km, 3 km, 4 km et 6 km



Cheerios

Commanditaire national principal

Pour inscription
1 888 473-4636

La Tribune
Commanditaire local

80171

NISSAN

(va) + (hou)



3

SENTRA XE 2003

199\$ /MOIS*

0\$ acompte disponible!

Transport et préparation inclus!

- Radio AM/FM stéréo 100 watts avec lecteur CD
- Siège du conducteur à 8 réglages
- Moteur 1,8 L de 126 chevaux
- Pneus toutes saisons 15 po
- Barres stabilisatrices avant et arrière
- Essuie-glaces à balayage intermittent
- Coussins gonflables
- Dossier arrière rabattable 60/40

CLIMATISEUR INCLUS

Acompte	Mensualité
0 \$	243 \$
995 \$	221 \$
1 995 \$	199 \$
2 495 \$	189 \$

1,8%
Financement à l'achat**

*Location de 48 mois pour la Sentra XE 2003 - Option Plus - (C4LGS3 BK00). Acompte ou échange équivalent de 1 995 \$. Limite de 24 000 km par année avec 0,10 \$/km extra. Premier versement et dépôt de garantie équivalent à un versement mensuel (toutes taxes exclues) requis à la livraison. Assistance routière 24 h. Taxes, immatriculation et assurance en sus. Sur approbation du crédit. **Offre de financement à 1,8 % pour les termes jusqu'à 36 mois. Offre d'une durée limitée. Voir votre concessionnaire participant pour tous les détails. Le modèle illustré est à titre indicatif seulement. Nissan, le logo Nissan, la signature DÉCOUVRIR, et le nom du modèle Nissan sont des marques de commerce de Nissan.

www.nissan.ca 1 800 387-0122

NISSAN MAGOG
427, BOUL. BOURQUE
OMERVILLE
843-8145

SHERBROOKE NISSAN
4280, BOUL. BOURQUE
ROCK FOREST
823-8008



DÉCOUVRIR_Nissan

Opinions

Windsor remet les pendules à l'heure

À la suite des déclarations des porte-paroles du groupe de pression qui s'est formé pour protester contre la décision du Conseil de Ville de Windsor d'aller de l'avant avec l'ouverture d'un deuxième accès au parc industriel de Windsor;

À la suite des manifestations organisées pour faire pression sur le Conseil;

À la suite de la quantité inquiétante de rumeurs, de faits non-fondés, de demi-vérités colportées auprès des citoyens, nous estimons qu'il faut remettre les pendules à l'heure dans ce dossier de façon à éviter la démesure, à recentrer l'importance des enjeux à une juste proportion, à éviter de voir les industriels se replier sur d'autres parcs industriels, à permettre aux élus de ne pas être injustement discrédités et enfin à conserver l'image positive de Windsor dans l'imaginaire des Estriens et des citoyens;

Nous estimons que la population est en droit de recevoir toute l'information pertinente dans ce dossier.

Créer une richesse collective

Présentement, le parc industriel connaît un essor remarquable et soutenu. Cela tient aux efforts et à la patience de tous les intervenants concernés qui ont mis de l'avant des conditions facilitantes. Il faut savoir que depuis des années, les différents comités de promotion industrielle et de développement souhaitaient vivement pouvoir compter sur un élément supplémentaire lorsqu'ils faisaient la promotion de notre parc industriel: celui d'offrir accès au parc.

Chaque nouvelle PME conserve ou crée des emplois chez nous. Chaque nouvelle PME donne une chance à nos jeunes et jeunes familles de trouver une «job» à Windsor. Chaque nouvelle PME amène des gens dans notre ville et ces derniers ont le loisir de cogner aux portes de nos commerçants et de nos entreprises de service. Cela s'appelle: «Créer de la richesse collective». Et en plus, les entreprises payent des taxes. Cela permet de niveler les comptes taxes de tous les contribuables et de les maintenir au plus bas niveau possible.

En donnant un argument de plus à ceux et celles qui ont le mandat d'attirer des entreprises chez nous, nous estimons que le Conseil fait bien son travail.

Pour les autos seulement

Soucieux de provoquer le moins d'irritants possible auprès des contribuables de la 8e Avenue et des rues voisines, le Conseil a décrété que seules les voitures de promenade pourraient, au besoin, emprunter la sortie donnant sur la 8e Avenue. Avec l'ingénieur de la Ville, des plans ont été établis et ils prévoient la construction d'une barrière à élévation fixe qui empêchera les camions de passer. Pour ralentir les voitures, un dos d'âne est prévu au coin de la deuxième sortie du parc industriel. De plus, des panneaux indicateurs seront installés pour guider les camions, vers le parc industriel, via la rue St-Georges.

En ce qui concerne le flot de circu-

lation réel qui transitera éventuellement par la deuxième sortie, nous étions d'avis qu'il serait somme toute marginal et que de toute façon, les usagers se dirigeraient invariablement vers la rue St-Georges ou la rue Ambroise-Dearden, comme c'est le cas actuellement. Circuler au travers des rues résidentielles de ce secteur ne fait pas gagner de temps à ceux et celles qui désirent atteindre le pont qui enjambe la rivière St-François et même à ceux qui désirent atteindre la route 143.

Le Conseil n'ayant pas demandé une étude de circulation à une firme externe avant sa prise de décision, il en a résulté une incertitude qui s'est traduite par des inquiétudes. Cela a amené des citoyens à croire que le deuxième accès provoquerait une énorme circulation pendant que certains, n'ayant pas pris connaissance du règlement qui interdisait aux camions d'emprunter le deuxième, se sont mis à répéter que le secteur résidentiel serait envahi par les poids lourds.

La suite est plus connue car les présences aux séances du Conseil et la ma-

cord. Il ont le droit de le manifester. Ils ont le droit d'exprimer leur point de vue mais ils ont également le devoir civique de prendre en compte tous les éléments d'un dossier et éviter de verser dans la démesure. Le Conseil peut se tromper mais il n'y aura sans doute pas suffisamment de voitures dans le parc industriel, même quand il sera rempli à capacité, pour provoquer une circulation telle qu'elle pourrait causer des irritants ou des dangers majeurs sur une base quotidienne à chaque heure de la journée.

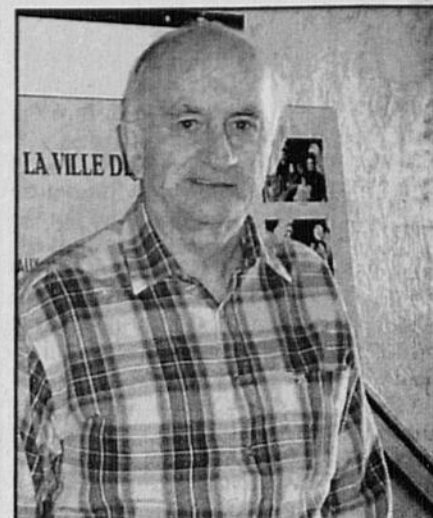
Quoi qu'il en soit, en décrétant un moratoire de quatre mois, le Conseil a pris la décision de s'en remettre à l'évaluation d'une firme d'experts-conseil (firme externe) pour évaluer si oui ou non les contribuables de la 8e Avenue et des rues avoisinantes ont raison de croire que le flot de circulation appréhendé par les contribuables touchés sera aussi important que certains citoyens le prétendent.

Pour permettre aux élus d'étudier le dossier de l'ouverture de la rue des Pins encore plus à fond et de communiquer les résultats de l'exercice à l'ensemble

seil de ville de Windsor dans un rapport sur lequel se pencheront les élu(e)s de Windsor avant de prendre une décision finale dans ce dossier.

Le Conseil de ville de Windsor demeure plus que jamais attentif aux besoins de ses contribuables. Il l'a toujours démontré de façon éloquente comme ce fut le cas plus récemment dans le dossier de développement de la Poudrière et dans celui de la réalisation du parc récréatif Carmen-Juneau. La patience des élus comme celle des citoyens a été récompensée puisque les deux tiers des coûts sont défrayés par les deux gouvernements supérieurs.

Parallèlement, le Conseil priorise le développement industriel et désire continuer à donner au CPIW tous les éléments qui lui permettront d'attirer d'autres PME à Windsor à court et à long terme. Idéalement, une voie de contournement serait appropriée mais deux éléments sont à prendre en compte: le premier réside dans le fait qu'une voie de contournement prendra des années à se réaliser en raison des sommes énormes qui devront être engagées et le deuxième réside dans le



Louis St-Laurent

drait cesser de crier au loup! À la longue, personne n'écouterait plus personne et la collectivité s'en trouverait appauvrie.

Nous avons l'intention de faire parvenir à tous les résidents de Windsor un dépliant explicatif mais nous attendons les résultats de l'étude de circula-



Le maire de Windsor tenait à formuler certaines précisions à la suite de manifestations organisées pour faire pression sur son conseil municipal.

La Tribune, archives

nifestation organisée par le regroupement de citoyens ont été largement couverts par les médias.

Ce qui est navrant dans toute cette histoire, c'est ce qui en est ressorti: une image négative à l'endroit de l'administration de la Ville, doublée d'une perception négative à l'endroit du développement industriel à Windsor.

Éviter la démesure

Des citoyens peuvent être en désac-

cord de la population, un comité consultatif sera créé pour se pencher sur tous les aspects de la problématique (il sera composé du conseiller responsable de la voirie et celui du développement économique, de l'ingénieur de la Ville, d'un directeur de PME dont l'usine est située dans le parc industriel, d'un membre du CPIW, d'un membre du CCU, de l'urbaniste de la Ville et de deux membres désignés par le comité des citoyens qui s'opposent au projet). Les conclusions et les recommandations du comité seront remises au Con-

seil de ville de Windsor dans un rapport sur lequel se pencheront les élu(e)s de Windsor avant de prendre une décision finale dans ce dossier.

Le Conseil de ville de Windsor demeure plus que jamais attentif aux besoins de ses contribuables. Il l'a toujours démontré de façon éloquente comme ce fut le cas plus récemment dans le dossier de développement de la Poudrière et dans celui de la réalisation du parc récréatif Carmen-Juneau. La patience des élus comme celle des citoyens a été récompensée puisque les deux tiers des coûts sont défrayés par les deux gouvernements supérieurs.

Parallèlement, le Conseil priorise le développement industriel et désire continuer à donner au CPIW tous les éléments qui lui permettront d'attirer d'autres PME à Windsor à court et à long terme. Idéalement, une voie de contournement serait appropriée mais deux éléments sont à prendre en compte: le premier réside dans le fait qu'une voie de contournement prendra des années à se réaliser en raison des sommes énormes qui devront être engagées et le deuxième réside dans le

fait que toute la dynamique commerciale sera chambardée pour les commerces installés sur la rue Principale et sur la rue St-Georges. C'est un pensez-y-bien.

Nous prendrons bientôt une décision finale dans le dossier du deuxième accès au parc industriel. Nous espérons la prendre en toute sérénité et de façon éclairée dans le meilleur intérêt de l'ensemble de tous nos contribuables.

Il faut aussi savoir que nous sommes ouverts à toutes nouvelles solutions réalisables. Entre-temps, il faut

Louis St-Laurent
Maire de Windsor

Lettre ouverte

Action Plus Sherbrooke, en situation de survie

Action Plus de Sherbrooke est un organisme communautaire à but non lucratif, voué à la défense et à la promotion des droits et des intérêts des personnes assistées sociales. Nous sommes le seul organisme de défense des droits des personnes assistées sociales de la région de l'Estrie. Nous avons pignon sur rue depuis plus de 30 ans; par conséquent, nous avons développé une solide expertise et crédibilité en matière de soutien du revenu auprès du milieu communautaire et gouvernemental.

La majorité des personnes qui font appel à nos services sont isolées, faiblement scolarisées, victimes de multiples préjugés et vivent une pauvreté à plusieurs niveaux. Selon nos statistiques 2001-2002, plus de 5000 personnes sur une possibilité de 20 000 citoyens ayant de l'assistance-emploi dans la région de l'Estrie ont eu recours à nos différents services soit: information téléphonique, référence aux différents organismes, interventions individuelles qui demandent parfois une intervention directement auprès du Centre local d'emploi afin de solutionner des problèmes souvent causés par une bureaucratie trop lourde, entrevues, soutien et accompagnement tout au long de leurs démarches. Nous offrons également un volet sensibilisation, formation, conscientisation et prise en charge par le biais de nos séances d'information sur la Loi du soutien du revenu, des cafés-discussions et différentes sessions de formation dont la session «Mon vécu, c'est

important» que nous offrons aux personnes sur l'assistance-emploi.

Malheureusement, malgré nos 30 ans d'existence et que nous répondons à des besoins réels, notre organisme ne reçoit du Secrétariat à l'action communautaire autonome (SACA) qu'une subvention de 25 000 \$ par année. Ce financement n'assure pas le fonctionnement de base de notre organisme. En raison de ce financement de base inadéquat, nous vivons en situation de survie quotidienne. Nous sommes dans l'impossibilité d'offrir nos services sur une plus grande échelle. Par conséquent, nous devons restreindre ceux-ci et priver d'informations des centaines et des centaines de personnes aux prises avec une problématique en lien avec le ministère de la Solidarité sociale. On sait que ce n'est pas facile de se débrouiller dans le grand labyrinthe des lois et des règlements du ministère.

La survie des organismes de défense des droits est en péril par manque de financement. Alors, pour bien faire notre travail en défense des droits auprès des personnes assistées sociales, il importe que nous soyons bien reconnus et que nous bénéficions d'un financement adéquat et ce, même si la défense des droits est loin d'être au goût du jour et aussi politiquement rentable que d'autres services à la population.

Gaétane Couture
Coordonnatrice de l'Action Plus de Sherbrooke

À propos d'Éva Senécal

C'est grâce à La Tribune que j'ai pu connaître davantage la vie de la grande femme de lettres estrienne Éva Senécal. Comme une pléthore d'amoureux de la littérature, je méconnaissais sa carrière et son oeuvre.

À mes yeux, Éva Senécal est une écrivaine de grand talent qui a marqué l'histoire du monde livresque estrien. (...) Grâce à son talent d'écrivaine, elle a gagné des prix. Et comme poétesse, elle s'est distinguée par sa prose et son lyrisme. C'était d'ailleurs une émule d'Alfred DesRochers et de la poésie. Et en gagnant le prix d'Action intellectuelle de l'Action catholique de la Jeunesse canadienne, l'élève dépassa le maître. C'était sa consécration.

(...) Ce serait intéressant si les instances du Salon du livre de l'Estrie



Éva Senécal

En quelques lignes

mettaient en évidence dans des stands les manuscrits d'Éva Senécal. Les visiteurs pourraient ainsi découvrir son talent.

C'est bien que la Société d'histoire de Sherbrooke lui voue de la reconnaissance. Sans oublier l'Association des auteurs des Cantons de l'Est, avec sa présidente Sylvie L. Bergeron, qui aide à faire connaître la vie et l'oeuvre d'Éva Senécal. Et donc que brille pour toujours son nom dans le firmament du monde de la littérature estrienne. Éva Senécal le mérite.

Yves Préfontaine
Sherbrooke

Selon les sondages

Napoléon a eu 100 jours pour abdiquer après son retour de l'île d'Elbe. Monsieur Landry, premier ministre du Québec, se donne quant à lui 300 jours pour faire son Waterloo, alors qu'il vaudrait mieux essayer de partir la tête haute pendant qu'il est encore temps. Ce n'est certainement pas avec un bilan aussi désastreux, dans des domaines comme la santé, la fiscalité étouffante, la non transparence des dépenses de l'État, des factures de plus en plus grosses présentées aux élèves du primaire, du secondaire, du collégial et de l'universitaire, une justice qui est basée sur le pouvoir de l'argent, une magistrature qui obéit à des critères gouvernementaux racistes et imbéciles à l'encontre des hommes divorcés, des milliardaires qui sortent pour aller vers des paradis fiscaux et qui pourraient aider notre système de santé; ce n'est certes pas sur de tels résultats que monsieur le premier ministre compte passer de nouveau l'examen.

À mon humble avis, il faudrait un

travail miracle pour voir un troisième mandat donné aux péquistes. Ce parti qui n'est pas un bassin à Prix Nobel n'a sans doute pas compris que le peuple du Québec pouvait enfin, au-delà de toute tendance, vous dire son mépris pour lui. Le pompapour des toilettes silencieuses en est un triste exemple.

Peuple du Québec, debout.

Jean-Claude Ziani
Magog

Vers un prochain Festival Saint-Zénon

Fiers de l'engouement qu'a suscité la programmation de l'été 2002, les membres du Comité organisateur du Festival Saint-Zénon de Piopollis tiennent à vous exprimer leur reconnaissance pour la précieuse collaboration offerte tout au cours de la saison estivale.

En effet, notre quatrième saison d'activité a connu un vif succès, ceci grâce à l'acharnement d'une petite équipe de bénévoles, à la collaboration des médias ainsi qu'à la fidélité de notre public. Sans l'ensemble de ces éléments, la poursuite des activités est impensable.

Si le contexte le permet, nous serons de retour l'été prochain, peut-être même avant...

Nous vous tiendrons au courant.

Encore une fois, MERCI et à bientôt!

Charlotte Lavoie-DesBiens, secrétaire
Festival Saint-Zénon de Piopollis

Opinions

VOUS VOULEZ NOUS ÉCRIRE?
redaction@latribune.qc.ca

La Tribune
1950, rue Roy
Sherbrooke, J1K 2X8

Télécopieur 564-8098

Une dévotion populaire pour saint Michel

La soirée du 28 septembre promet d'être une belle soirée en la Basilique du Plateau Marquette.



SHERBROOKE

Dans la foulée de la grande dévotion populaire qui s'est manifestée lors du passage des reliques de Thérèse de Lisieux, au Canada, à l'automne 2001 - notamment à Sherbrooke et dans la région de l'Estrie -, les gens du Diocèse de Sherbrooke auront cette fois l'occasion de démontrer leur dévotion à saint Michel.

Pour l'abbé Pascal Ducharme, «restaurateur» des patrons laissés un peu dans l'ombre, ces célébrations qui donnent lieu à de grandes manifestations permettent aux gens de se retrouver dans des dévotions populaires et répondent à un besoin.

«Plusieurs fidèles ont, à juste titre, une grande dévotion envers les anges: les anges gardiens et les archanges Michel, Gabriel et Raphaël, en particulier. Les anges nous rappellent l'imminence de l'oeuvre de la Création: il y a l'univers visible, mais il y a aussi l'univers invisible dont les anges font partie», mentionnera l'abbé Ducharme.

Saint Michel, protecteur de l'Église universelle, représente encore plus que ça pour les diocésains et diocésaines d'ici car il est le patron de l'Archidiocèse, de la Cathédrale et de la Ville de Sherbrooke.

La grande dévotion aux anges, leur grande popularité, a depuis toujours conservé une place de prédilection chez les gens.

«C'est une dévotion qui vient d'en haut, une force pour nous aider à réaliser notre mission, ici-bas. Dans le Credo, nous disons croire au Créateur du monde visible et invisible dont les anges font partie. Dans ce que l'on voit autour de nous, il faut retenir que Dieu n'a pas épuisé sa force créatrice. On fait partie d'un grand ensemble créé par Dieu et c'est extraordinaire qu'il en soit ainsi.»

La devise de saint Michel, a rappelé l'abbé Ducharme, est: «Défendez-nous dans le combat»

Un combat contre les forces du mal d'abord.

«On se sent impuissant devant l'ampleur du mal dans le monde. On n'a qu'à évoquer le 11 septembre 2001. C'est littéralement ahurissant, ça nous

dépasse tellement que l'on réalise qu'on a besoin plus que nos petits bras.»

Mais c'est aussi le combat en faveur du bien.

«Dans la devise, on comprend également que le combat est un combat pour le bien, pour les forces du bien, pour qu'il advienne un monde nouveau, érigé sur la justice, la paix, l'amour. Nous avons besoin de forces contre le mal et en faveur du bien.»

Policiers, douaniers, religieux...

Le 28 septembre, en soirée, ça promet d'être une belle soirée en la Basilique du Plateau Marquette.

Les préparatifs sont quasiment terminés même si la semaine qui vient permettra de roder le tout.

À 19 h 15, ce sera le dévoilement de la statue fraîchement restaurée de saint Michel dans son nouvel et visible emplacement.

Suivra à 19 h 30, la grande messe solennelle présidée par Mgr André Gaumond et à laquelle sont conviés tout particulièrement les diocésains et les diocésaines.

«Saint Michel, expliquera l'abbé Ducharme, est le patron des policiers, eux qui sont destinés à freiner les forces du mal, à stopper la criminalité, à contenir tout ce qui menace la société et en bout de ligne, à faire régner l'ordre et la paix sur leur territoire. Une bienvenue toute spéciale est faite aux agents de la paix (actifs ou retraités), aux militaires, aux douaniers... Cette même invitation tout aussi pressée est adressée à tous les artisans de paix, aux religieux et aux religieuses qui ont tant fait dans l'éducation des jeunes, auprès des personnes hospitalisées et dans leurs interventions et services rendus à la communauté de mille et une manières.»

Le dévoilement de la statue restaurée de saint Michel se fera en présence des différents corps policiers oeuvrant dans l'Archidiocèse de Sherbrooke, question de reconnaître l'importance du travail de ces hommes et de ces femmes contre les



Imacom, Martin Blache
La grande fête de saint Michel archange, patron de l'Archidiocèse, de la Cathédrale et de la Ville de Sherbrooke, sera célébrée le samedi 28 septembre. L'abbé Pascal Ducharme, curé de la paroisse St-Michel, en a jéré avec La Tribune.

forces du mal et de profiter de l'occasion de demander pour eux l'aide du ciel dans la tâche difficile qu'ils accomplissent en faveur du bien commun.

Une cité qui se construit

Un troisième aspect non négligeable de cette fête et de

ces célébrations à l'endroit de saint Michel est que la messe se vivra en une année bicentenaire et incitera les fidèles à prier le saint Patron pour rendre grâce à Dieu de toutes les faveurs obtenues depuis la fondation du diocèse de Sherbrooke (28 août 1874) et de la Ville de Sherbrooke (déjà 200 ans) dont saint Michel est également le patron.

Pour cette messe solennelle, Jean Perrault, maire de Sherbrooke, a confirmé sa présence tout comme Michel Carpentier, directeur du Service de Police de Sherbrooke, qui a accepté la coordination de tout ce qui concerne la participation des agents de la paix aux célébrations.

Les Serres municipales y auront mis leur touche bien tré sée car elles ont cultivé les plantes qui décoreront la Cathédrale, cette fin de semaine-là.

Nullement en reste, l'équipe de coordination de Sherbrooke 2002 a facilité de nombreux contacts auprès de différents organismes. Des bénévoles ont préparé des décors temporaires et permanents pour saint Michel. La chorale pratique ses chants sur un joli temps alors que de nombreuses paroisses et communautés religieuses récitent fidèlement les prières de la neuvaine à saint Michel.

Tout s'annonce pour une manifestation de dévotion populaire grandiose.

On mentionne que la Société Radio-Canada sera présente à l'Eucharistie qui sera rediffusée le lendemain à l'émission Le Jour du Seigneur.

En conclusion, l'abbé Pascal Ducharme a simplement rappelé cet univers invisible dont les anges font partie.

«Contemplant sans fin la face de Dieu, les anges nous aident à ne pas oublier que toute notre vie doit être au service de Dieu puisque c'est lui que nous rencontrerons au terme de notre séjour sur la terre. De par leur grande disponibilité à la volonté de Dieu, les anges nous conduisent vers notre Père céleste et nous accompagnent dans ce combat que nous avons à mener contre les forces du mal et en faveur du bien.»

En ce 200e de Sherbrooke, on pourrait ajouter que c'est dans l'amour, la justice et le respect des autres dans l'égalité que l'on construit la Cité de la paix. Une belle promesse d'avenir pour l'Église, l'Archidiocèse et la Ville de Sherbrooke!

La CGA simultanée cette année à Victoriaville

Gilles Besmargian
VICTORIANVILLE

La campagne de financement ou contribution globale annuelle (CGA) 2002-2003 dans les sept paroisses de la zone de Victoriaville regroupées en trois unités pastorales - La Trinité, Notre-Dame-des-Familles et Arthabaska/Saint-Paul - se déroulera simultanément, du 23 au 30 septembre.

«Les besoins essentiels de la zone qui comprend quelque 40 000 paroissiens ont été établis à environ 1,2 million \$ au cours de la prochaine année et ce, sans compter les immobilisations à long terme. Faut-il mentionner que la CGA est la plus importante source de financement dans les paroisses», d'expliquer le porte-parole des assemblées de fabrique, Jean-Louis Hains.

La CGA, faut-il le rappeler, représente la seule collecte annuelle et elle se fait à domicile. Elle élimine ce que la paroisse percevait autrement dans le passé (quêtes à l'église, dîme et autres dons), sauf les quêtes spéciales. Elle permet aux paroisses de faciliter leur administration et de mieux planifier financièrement. La contribution suggérée est de 100 \$ par personne seule et 200 \$ pour un couple.

Ce dernier espère une réponse favorable des paroissiens afin de soutenir entre autres l'Éveil, le nouveau chantier qu'est l'évangélisation dans les communautés de la zone et ce, tout en poursuivant la mise en valeur du bénévolat, ressource essentielle en église.

L'opération dans laquelle environ 800 bénévoles sont impliqués permettra de défrayer les dépenses suivantes d'ici 12 mois: Salaires des agent(e)s de pastorale (35 pour cent); soutien des activités pastorales (25 pour cent); administration et logistique (7 pour cent); cotisation au diocèse (11 pour cent); et immobilier et divers (22 pour cent).

Mentionnons ici que le parc immobilier de la zone de Victoriaville compte sept églises et quatre presbytères. Celui de Saint-Paul a été vendu en 1995, celui de Saint-Martyrs-Canadiens loué au Centre Emmas et celui de Saint-Gabriel-Lalemant est présentement occupé par le bureau de l'agente de pastorale, alors que l'autre partie a été convertie en logement et louée à une famille.

L'animateur de pastorale pour la zone est Claude Cloutier, alors que Martin Yelle s'occupe de pastorale jeunesse. Sept prêtres et autant d'agents complètent l'équipe pastorale des paroisses et des prêtres retraités appuient au ministère.

Il faut dire aussi que les équipes de marguilliers dans les paroisses sont aussi sensibles au remodelage des structures, à la modernisation des services afin d'assurer que l'Évangile soit présente aux communautés en mutation.

Les présidents d'assemblée de fabrique dans la zone sont Normand Vézina (Notre-Dame-de-l'Assomption), Céline Desloges (Saint-Christophe-d'Arthabaska), Jacques Vaillancourt (Sainte-Famille), Jean-Louis Hains (Saint-Gabriel-Lalemant), Jean Sabri (Saints-Martyrs-Canadiens), Pierre Proulx (Saint-Paul-Apôtre) et Jacques Potvin (Sainte-Victoire).

NOUVEAUX RABAIS

F-150 cabine double (XTR 4x4)



NOUVEAU RABAIS de 5 000 \$*

ce modèle 40 215 \$ - 5 000 \$ = **35 215 \$**

Focus se Familiale



NOUVEAU RABAIS de 2 500 \$*

ce modèle 19 097 \$ - 2 500 \$ = **16 597 \$**

* sur véhicules en inventaire seulement.

Magog Ford (2000) inc.

2000, rue Sherbrooke, MAGOG

(819) 843-3673 sans frais 1-877-552-3673

Meilleur service à la clientèle en Estrie!

Notre satisfaction...
NOTRE obsession!

www.magogford.ca



Elles réalisent un rêve vieux de trois ans

Deux jeunes femmes ouvrent leur propre boutique de mode



La Tribune, Patrick Mahony
Pour Cinthia Dauphinais et Caroline Boisvert, l'ouverture de leur propre boutique est l'aboutissement d'un rêve. Les deux créatrices, offre au public centricois des vêtements exclusifs et personnalisés qui ne se retrouvent nulle part ailleurs.

Patrick Mahony
DRUMMONDVILLE

Un vent de fraîcheur souffle sur le monde de la mode à Drummondville. Deux jeunes femmes réalisent un rêve qu'elles caressaient depuis environ trois ans, alors qu'elles ouvrent les portes de la boutique Art'Nac aujourd'hui (samedi). La boutique, qui a pignon sur rue au 166 de la rue Cockburn, offre au grand public une collection exclusive, issue de leurs imaginations collectives.

Après d'innombrables nuits blanches et de cafés, Caroline Boisvert et Cinthia Dauphinais vont pouvoir mettre en valeur leur créativité, tant au niveau des vêtements, qu'au niveau des accessoires de mode. Avec un atelier à même la boutique, les deux artisanes de la mode peuvent confectionner un vêtement sur mesure en moins de 24 heures, si nécessaire.

Légendes fantastiques

«Les gens qui nous connaissaient à travers les *Légendes Fantastiques*, nous demandaient parfois de leur faire une robe de bal ou un habit de gala le soir précédant l'événement, disent celles qui travaillaient à la confection des costumes pour les *Légendes Fantastiques* avant d'ouvrir leur

propre commerce. Ils nous donnaient les grandes lignes de ce qu'ils ou elles voulaient et nous ajoutions une touche personnelle qui démarquait le produit fini de se qu'on pourrait retrouver ailleurs.»

Récemment, les deux jeunes femmes ont eu comme mandat de créer et confectionner les habits que portent Diane Martin dans des pubs télé.

«Nous avons rencontré Mme Martin et nous lui avons demandé ce qu'elle voulait. Après coup, nous sommes arrivées avec un tailleur classique, mais avec la touche Art'Nac. Les lignes sont classiques, mais le design du collet et des boutons sont hors du commun», explique les deux propriétaires qui ont une complicité totale, l'une finissant les phrases de l'autre.

Les clients qui visiteront la boutique seront loin de se faire arnaquer comme pourrait le suggérer le nom.

«Nous ne laisserons pas sortir personne de la boutique, si nous ne trouvons pas que ce qu'il ou elle a acheté ne lui fait pas bien», affirmait Cinthia Dauphinais.

«Dans le fond, c'est notre réputation qui est en jeu», dit Caroline Boisvert.

Perfectionnistes

«Mais, c'est plus que ça, soutient Cinthia Dauphinais. Nous sommes des perfectionnistes, alors nous voulons que tout soit parfait. Nous allons même jusqu'à adapter le vêtement à la personnalité du client. Puisque nous sommes les créatrices et que nous avons un atelier à même la boutique nous pouvons faire des modifications instantanées.»

Art'Nac ne confectionne pas seulement du linge, mais aussi des accessoires de mode.

«La mode c'est plus que les vêtements. Nous voulons élargir notre créativité à d'autres sphères que la mode vestimentaire pour pouvoir agencer les vêtements que nous créons avec nos accessoires», dit Cinthia Dauphinais.

«Nous visons une clientèle de 5 à 65 ans qui a le goût de porter des vêtements qui ne se retrouvent nulle part ailleurs», renchérit Caroline Boisvert, qui a travaillé pendant deux ans à la confection des costumes de scène pour l'opéra de Montréal et les Grands Ballets Canadiens.

«Nous voulons mettre en valeur le corps de la personne qui portera nos vêtements, mais sans toutefois choquer le monde. Notre style est provocateur sans être vulgaire, dit Cinthia Dauphinais. Ce n'est pas nécessaire de s'exposer pour mettre en valeur sa silhouette.»

Pour l'instant, les deux créatrices font du travail à la pièce, mais aimeraient éventuellement que leurs collections soient distribuées à une plus grande échelle tout en gardant l'originalité des créations.

Un rendez-vous le jour même à Richmond

Guy Marchand
RICHMOND

Le Carrefour de la santé et des services sociaux du Val Saint-François avise la population de Richmond et des municipalités environnantes, qu'il est possible d'obtenir un rendez-vous médical la journée même au CLSC sur la rue Barlow à Richmond.

La grille horaire quotidienne des rendez-vous à la clinique médicale du CLSC prévoit en effet quelques possibilités de rendez-vous de dernière minute, pour les cas nécessitant le plus tôt possible une évaluation médicale.

Pour obtenir un rendez-vous la journée même, les personnes ayant besoin de rencontrer rapidement un médecin du CLSC doivent appeler dès 8 h au 826-3781.

Urgence mineure

Le CSSS du Val Saint-François rappelle également que les personnes désirant obtenir une consultation médicale sans rendez-vous peuvent toujours se rendre à l'urgence mineure du pavillon Saint-Louis à Windsor. Celle-ci est ouverte sept jours par semaine (sauf exception) de 8 h 30 à 19 h 30. D'ailleurs, en raison d'un manque de médecins, l'urgence est temporairement fermée tous les samedis jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Liquidation finale de nos 2002

13 Echo 2002

à partir de
prix ACCÈS **159\$**



par mois / location 60 mois¹
Transport et préparation inclus
Option 0 \$ comptant également disponible à la location

MENSUALITÉ	COMPTANT
159 \$	1 807 \$
191,31 \$	0 \$

0\$ dépôt de sécurité

Financement 0,9% à l'achat à partir de

3 Rav4 2002

à partir de
prix ACCÈS **269\$**



par mois / location 48 mois¹. Comptant de 3 032 \$
Transport et préparation inclus. Option 0 \$ comptant également disponible à la location

12 Camry 2002

à partir de
prix ACCÈS **259\$**



par mois / location 48 mois¹. Comptant de 4 389 \$
Transport et préparation inclus. Option 0 \$ comptant également disponible à la location.

10 démonstrateurs à LIQUIDER
Highlander - Echo - Camry LE
RAV-4 - Sienna - Solara

aussi Prius 2001 (neuve)

RELAIS TOYOTA

2059, King O. Sherbrooke
(819) 563-6622

TOYOTA
Votre concessionnaire

TOYOTA SERVICES FINANCIERS

¹ Offres de location au détail valables sur les modèles Echo 2002 (BT123MAA), Rav4 2002 (HH20VMAA) et Camry 2002 (BE32KPA) neufs en stock. Premier versement de 182,89 \$ (Echo) / 309,42 \$ (Rav4) / 297,91 \$ (Camry), taxes incluses et dépôt de sécurité de 0 \$ (Echo) / 325 \$ (Rav4) / 275 \$ (Camry) exigibles au moment de la livraison. Franchise annuelle de 24 000 km. Frais de 0,07 \$ (Echo), 0,10 \$ (Rav4 et Camry) du kilomètre excédentaire.

79802

CAHIER Spécial



MRC MEMPHREMAGOG
à lire vendredi dans
La Tribune