FAITES LA COUR AUX OISEAUX - PAGE S8

Styles

SORTIES • HORTICULTURE • GA

Le Nouvelliste

Voyages
Le Pérou, pour le corps et l'esprit - **page S6**

Gastronomie
Becs sucrés à l'érable - **page S3**

LE NOUVELLISTE, STÉPHANE LESSARD

À la cabane à sucre chez Gerry de Saint-Paulin, petits et grands se régalent des bons plats traditionnels de la saison.

Comme nos ancêtres

La tradition demeure à la cabane à sucre

Le repas qu'on sert aujourd'hui à la cabane à sucre n'a guère changé depuis le temps où nos ancêtres qui, faute de routes adéquates pour le transport, devaient passer plusieurs semaines dans les bois pour faire les sucres.

BRIGITTE TRAHAN

Lorsque les colons montaient aux sucres, ils devaient apporter avec eux tout ce qui était peu ou non périssable: fèves, lard salé, pois secs, farine et oeufs avec lesquels ils se faisaient des fèves au lard, de la soupe aux pois, des crêpes, des oreilles de «crisse», ou grillades de lard salé, un aliment qui était déjà connu en France au début de la colonie.

Les choses ont bien changé aujourd'hui. Beaucoup de cabanes à sucre sont devenues de véritables salles de réception quatre saisons qui servent non seulement au temps des sucres mais aussi à des mariages, réceptions de baptême ou autres fêtes familiales. Elles ont tout le confort des restaurants et peuvent accueillir, dans certains cas, plusieurs centaines de personnes à la fois.

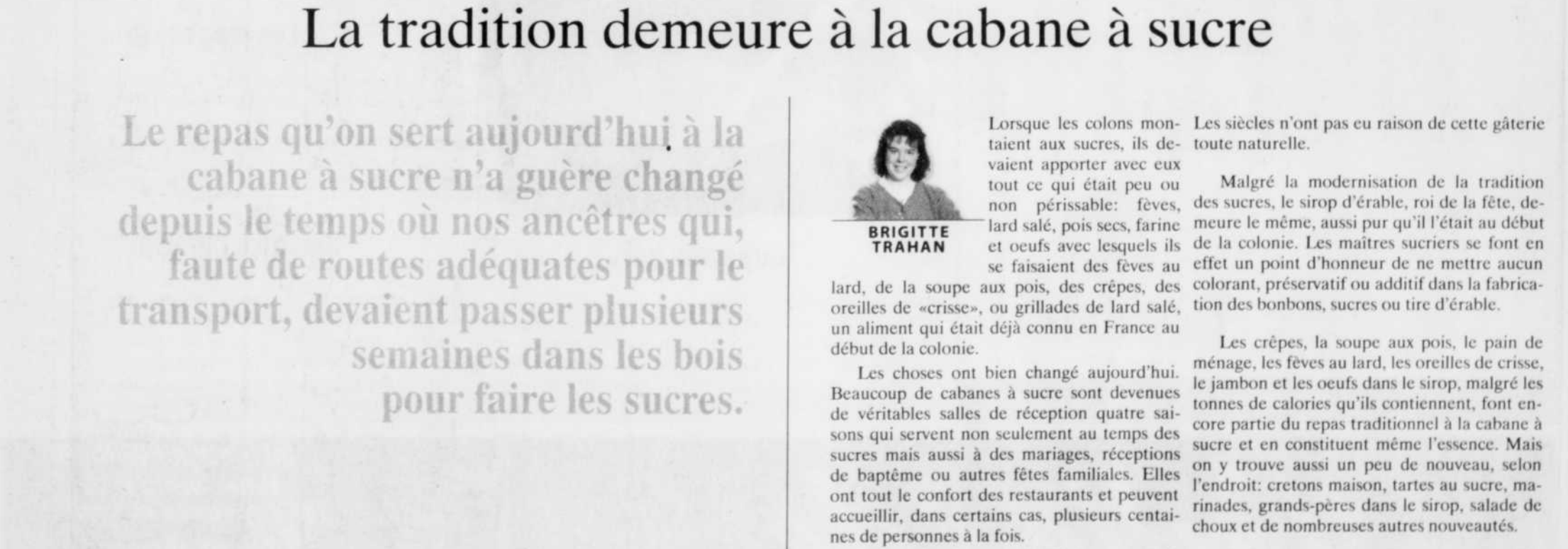
Les parties de sucre familiales autour du poêle à bois font donc place à la disco-mobile, question de brûler un peu d'énergie après un copieux repas. Les groupes de l'Âge d'or s'amènent en campagne en autocar de luxe et les classes du primaire à bord du péril jaune, pour se sucrer le bec.

Mais tout comme autrefois, la journée se termine par la dégustation de la tire sur neige. Les siècles n'ont pas eu raison de cette gâterie toute naturelle.

Malgré la modernisation de la tradition des sucres, le sirop d'érable, roi de la fête, demeure le même, aussi pur qu'il l'était au début de la colonie. Les maîtres sucriers se font en effet un point d'honneur de ne mettre aucun colorant, préservatif ou additif dans la fabrication des bonbons, sucres ou tire d'érable.

Les crêpes, la soupe aux pois, le pain de ménage, les fèves au lard, les oreilles de crisse, le jambon et les oeufs dans le sirop, malgré les tonnes de calories qu'ils contiennent, font encore partie du repas traditionnel à la cabane à sucre et en constituent même l'essence. Mais on y trouve aussi un peu de nouveau, selon l'endroit: cretons maison, tartes au sucre, marinades, grands-pères dans le sirop, salade de choux et de nombreuses autres nouveautés.

Dans les grands restaurants, les produits de l'érable prennent de la classe et se transforment en mets gastronomiques: escalopes de veau au beurre d'érable, croquants à l'érable, mousse à l'érable. Les produits acéricoles méritent amplement ces traitements de faveur puisqu'un érable doit avoir 50 ans avant qu'on puisse commencer à en extraire des quantités intéressantes de sève. ●



Styles

La petite histoire de la cabane à sucre

BRIGITTE TRAHAN
Saint-Prosper

Au beau milieu du Centre d'interprétation de l'érable de Saint-Prosper, une belle grosse tranche de 42 pouces de diamètre d'un érable à sucre de 210 ans a une longue et belle histoire à raconter.

Celle de toutes les parties de sucre dont il a été témoin.

«Les cicatrices d'entailles qu'on peut voir un peu partout démontrent qu'il a donné 4400 gallons d'eau d'érable dans sa vie», raconte M. Gérard Ébacher de la Société d'histoire et de généalogie de Saint-Prosper et directeur du centre chez qui cet arbre a été coupé.

Le Centre d'interprétation de l'érable vaut la peine d'être visité. Avec l'arrivée des outils modernes dans les érablières, il est bon de faire un retour en arrière pour considérer d'où vient la tradition. La construction, faite d'une vieille cabane à sucre et des morceaux de quatre granges désaffectées, plonge le visiteur dans l'ambiance.

Sept cents à 800 objets en exposition permettent de mieux comprendre le vrai sens du temps des sucres. «Autrefois, il n'y avait pas de bonnes routes pour aller faire les sucres. Les gens se rendaient avec leur cheval ou leur chien. Ils apportaient de la nourriture non périssable: du lard salé, des fèves, des pois, du pain, de la farine, des oeufs et passaient la semaine à la cabane, parfois plus encore», raconte M. Ébacher.

Ouvert en 1998, le Centre d'interprétation de l'érable a su regrouper tous les outils en usage dans les cabanes à sucre autrefois et jusqu'à nos jours: les moules à sucre, les mèches pour entailler, les chalumeaux (dont certains étaient faits à la main en cèdre ou en bois blanc), «et même des poêlons avec une longue queue de trois pieds pour faire cuire les aliments sur le poêle à bois», montre M. Ébacher.

Parfois, la cueillette de l'eau d'érable se faisait avec un petit tonneau tiré par des chiens plutôt que par un cheval. La cabane n'offrait qu'un confort très minime aux familles qui s'y retrouvaient pour célébrer le réveil de la nature. Fort heureusement, le bon sirop compensait largement tous les désagréments de la saison. ●

MENU TYPE D'UNE CABANE À SUCRE (note)

Mets	Calories	Glucides (g)	Protéines (g)	Lipides (g)
Soupe au pois (1 tasse)	140	24	8	2
1 oeuf au sirop d'érable	126	10	6	7
Lard salé (30 g)	56	Tr	8	3
1 tranche de jambon (35 g) au sirop d'érable	149	15	6	8
Fèves au lard (1/4 tasse)	75	14	4	1
2 crêpes (77 g)	245	40	5	8
Tourtière (1/8)	354	24	15	22
Grand-père au sirop d'érable	193	48	1	1
Tire d'érable (40 ml)	204	54	0	1
Total	1542 kcal	229	53	53

Tableau préparé par Nathalie Verret, étudiante en nutrition de l'Université Laval en stage à la Clinique de nutrition Louise Lambert-Lagacé et associées.

Une fois n'est pas coutume

BRIGITTE TRAHAN

Diététiste et auteure de nombreux livres, dont «Comment nourrir son enfant», «Le défi alimentaire de la femme» et «La boîte à lunch», Louise-Lambert Lagacé explique aux lecteurs du Nouvelliste qu'un repas à la cabane à sucre n'a rien d'inquiétant... «si ça n'arrive qu'une fois par année», précise-t-elle.

La consommation de glucides (sirop, tire sur la neige, etc...) est tellement élevée dans un tel repas que la hausse subite de sucre dans l'organisme peut provoquer une chute de sucre rapide par la suite (hypoglycémie).

Les gens peuvent alors éprouver une sensation de fatigue.

«Mais on n'est pas obligé de manger trois desserts!», rappelle la sage diététiste.

Un moyen d'éviter une telle réaction de fatigue consiste à manger un peu plus de protéines comme les oeufs, les fèves et le jambon, suggère-t-elle.

Loin de recommander de se tenir loin des produits de l'érable, Louise Lambert-Lagacé propose plutôt de remplacer le sucre raffiné que nous consommons chaque jour, (avec modération bien sûr) sous une forme ou sous une autre, par des produits de l'érable.

Bien qu'ils soient tout aussi sucrés, ils contiennent au moins des traces de minéraux, fait-elle valoir. ●

Des oreilles de... quoi?

Saint-Prosper (BT)

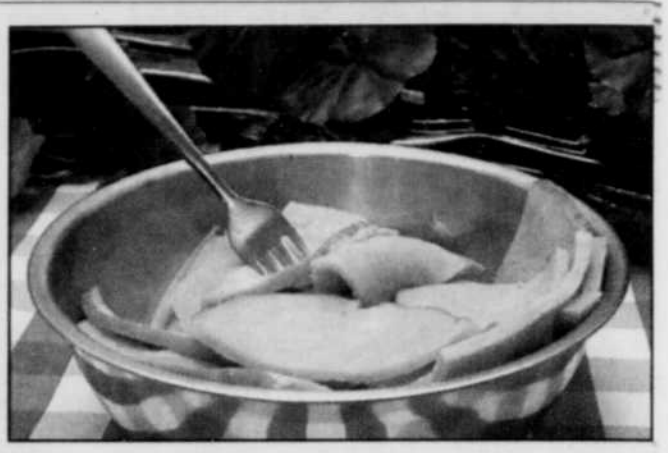
C'est une expression plutôt intriguante que celle d'oreilles de «criss», «crisse» ou «Christ» qui désigne les grillades de lard salé, le lard étant la matière grasse numéro un dans les chantiers de bûcherons et les cabanes à sucre, autrefois. Certains disent que le mot est «crisse», faisant allusion au cri que produit de porc. D'autres pensent que les grillades en question «crissent» sous la dent, d'où leur nom. D'autres encore optent pour «Christ» ou «criss», blasphème qui était adressé, du temps des bûcherons, aux contremaîtres de chantiers peu appréciés. ●

Les «beans»

Les recettes de fèves au lard que tout le monde appelle «beans» varient d'une cuisine à l'autre. Certains les aiment blanches, d'autres brunies à la mélasse. Certains y ajoutent de la viande de canard ou de perdrix. C'est la couenne de lard qui donne toute la saveur au plat. Pour une touche finale sans égal: quelques lampées de sirop d'érable...

Soupe aux pois

Ceux qui décrivent une embûche en disant qu'il y a «un os dans la soupe», n'ont sûrement jamais mangé de soupe aux pois cuite avec un os de jambon, un des plats préférés de la cabane à sucre. Les pois secs se conservant facilement, les colons qui montaient aux sucres en faisaient bonne provision pour en faire de la bonne soupe consistante.



Le jambon

Autrefois, le jambon n'avait pas la couleur rose aux nitrites qu'on lui connaît aujourd'hui. On le disait à l'érable parce qu'il était fumé avec du bois d'érable, ce qui permettait de le conserver. Il prenait alors une couleur un peu grisâtre mais une saveur incomparable.

Les oeufs

Certains aiment les oeufs dans le sirop alors que d'autres préfèrent de loin les omelettes soufflées. Lorsque les colons montaient aux sucre, ils cachaient des oeufs dans de grands contenants de farine pour éviter de les casser durant le voyage. L'oeuf qui, seul, a peu de saveur, se marie aussi bien avec la saveur sucrée qu'avec le salé.

Les crêpes

Bien sûr, vous voulez tous savoir les secrets des crêpes soufflées et croustillantes de la cabane à sucre. Il s'agit tout simplement de jeter une petite quantité de pâte dans un pouce et demi d'huile très très chaude. Environ un oeuf par tasse de farine, le tout délayé avec un peu d'eau d'érable et de lait. Une pincée de sel et le tour est joué.

Beurre à l'érable

Voici une recette de beurre à l'érable du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimention.

Mêler 1 tasse de beurre doux et ½ tasse de sirop d'érable. Battre pour bien incorporer les deux ingrédients. À l'aide d'une douille, on peut en faire des rosettes et les congeler sur une plaque. Elles seront délicieuses sur des rôties, des muffins ou des crêpes.

Petites douceurs de Pâques
BRUNCH 21,95$ 2 services pour mieux vous accueillir 10 h 30 et 13 h
En soirée TABLE D'HÔTE à partir de 24$
Prix spéciaux pour gens de l'âge d'or et enfants
17575, BOUL. BÉCANCOUR
SECTEUR SAINT-GRÉGOIRE
VILLE DE BÉCANCOUR
AUBERGE GODEFROY
HÔTEL • SPA • GOLF
Réservation : 1 800 361-1620

FINE SAVEUR D'ASIE
Vallée de l'Orchidée
UNE NOUVELLE TABLE ASIATIQUE
DU LUNDI AU VENDREDI
Venez profiter de nos spéciaux du midi
9 fois, et obtenez le 10e GRATUIT.
(Café à volonté)
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE, de 11h à 22h.
LIVRAISON GRATUITE de 17h à 22h.
CHOIX DE 20 TABLES D'HÔTE (pour 1 personne) 5 services À compter de 10,95$
CHOIX DE 3 TABLES D'HÔTE (pour 2 personnes) 7 services À compter de 29,89$
CHOIX DE 3 TABLES D'HÔTE (pour 4 personnes) 9 services À compter de 58,89$
Permis d'alcool à venir
FINE CUISINE MAISON MENU À LA CARTE
• Szechuan
• Singapour
• Thaïlande
Atmosphère confortable
5325, boul. des Forges, Trois-Rivières, tél.: 376-8888 / 376-2494
(anciennement Rôtisserie Thibeau, voisin St-Hubert)

Gastronomie

Becs sucrés à l'érable

La cuisine du Chef

Jacky Galland
collaboration spéciale

Cette semaine, nous vous présentons trois belles suggestions dans lesquelles les produits de l'érable sont indispensables et vous constaterez que l'éventail des possibilités peut être très vaste, ainsi si vous essayez vos combinaisons personnelles, vous aurez droit au statut de «cordon bleu».

Vous aurez réglé la sempiternelle et épineuse question: Qu'est-ce qu'on mange ce soir?

CÔTES LEVÉES

Nous n'avons pas besoin d'attendre la saison dite du barbecue pour profiter de cette étonnante préparation cuite au four et réaliser avec le travers de porc, cette viande très grasse et très juteuse qui fond et dore admirablement. De ce fait, on mange facilement avec les doigts en grignotant la chair entre les os. Bon régal.

INGRÉDIENTS (4 personnes)

2 livres de travers de porc frais
1 gros oignon haché
4 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe d'huile
1 tasse de ketchup
¼ tasse de sirop d'érable
4 c. à soupe de vinaigre de framboise
3 c. à soupe de sauce soya
1 c. thé de Worcestershire
1 pincée de gingembre (poudre)
quelques gouttes de tabasco
sel

MÉTHODE

Faire fondre l'oignon et l'ail dans l'huile chaude pendant quelques minutes en remuant. Ajouter le ketchup, le vinaigre de framboise, la sauce soya, la sauce Worcestershire, le gingembre et le tabasco. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 25 minutes jusqu'à épaississement. Ajouter le sirop d'érable, un peu de sel et laisser refroidir. Faire mariner les travers de porc dans la marinade pendant 3 ou 4 heures à la température ambiante. Égoutter la viande et la cuire dans une lèchefrite pendant 30 minutes à 375°F (190°C), au sortir du four, dégraisser. Badigeonner avec la marinade et remettre au four encore 30 minutes à même température en rajoutant de la marinade très souvent. Le restant de la marinade sera réchauffé et servi à part. Quelques bonnes frites maison accompagneront à merveille ces côtes levées.

BRIE FONDANT AUX NOIX

Les Québécois apprécient de plus en plus les bons fromages et j'ai pensé vous régaler avec cette recette très originale faite avec du brie, ce fromage à croûte fleurie qui possède une saveur fruitée et un bouquet prononcé et qui enrobé d'une légère croûte en pâte fillo et aromatisée juste ce qu'il faut de sirop d'érable et de noix, vous laissera une sensation de: «J'en reprendrai bien un peu!»

INGRÉDIENTS (4 personnes)

5 feuilles de pâte fillo
2 c. à soupe d'huile
1 petit brie rond de 200 g
¼ tasse de noix concassées
¼ tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de beurre fondu
fruits de la saison: raisins, oranges, pommes, etc.

MÉTHODE

Badigeonner chaque feuille de pâte fillo avec de l'huile en les superposant les unes sur les autres.

Tailler un carré de 7 pouces de côté, et l'installer dans un moule à charnière beurré de 4½ pouces de diamètre en faisant épouser les formes du moule. Cuire au four à 350°F (180°C) quelques minutes, jusqu'à coloration. Réserver en laissant dans le moule.

Mélanger le sirop d'érable, les noix et le beurre. Disposer le brie à l'intérieur de la pâte, couler l'appareil à l'érable et cuire à 350°F (180°C) pendant 20 minutes. Démouler au sortir du four, couper en quatre quarts, le fromage doit être légèrement coulant. Garnir de fruits-de saison.

BEC ALASKA AVEC MERINGUE À L'ÉRABLE

Ce dessert classique fait de biscuits imbibés de liqueur ou d'alcool (ici essence d'érable) puis recouvert de crème glacée et enrobé de meringue que l'on glisse dans un four chaud, vous fera apprécier ce contraste entre la couverture brûlante et l'intérieur glacé. Peut se flamber ou se décorer de bougies.

INGRÉDIENTS (4 personnes)

1 génoise de 6 pouces de diamètre (du commerce)
1 c. à thé essence d'érable
2 tasses de crème glacée (au choix)

Pour la meringue à l'érable

¼ tasse de sirop d'érable
¼ tasse de tasse sucre
4 blancs d'oeufs
1 pincée de crème de tartre
3 c. à soupe de sucre à glacer

MÉTHODE

Imbiber la génoise avec l'essence d'érable que l'on aura délayée dans ¼ tasse de sirop de sucre (moitié eau, moitié sucre). Disposer la crème glacée en son centre, en formant un dôme. Réserver au congélateur, pendant la préparation de la meringue. Mélanger le sirop d'érable et le sucre dans la partie supérieure d'un bain-marie et mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir quelques minutes. À part, monter les blancs d'oeufs avec la crème de tartre. Tout en fouettant, incorporer le sirop d'érable en un mince filet jusqu'à formation de pics fermes, recouvrir votre préparation congelée en formant des dessins cannelés ou à l'aide d'une poche à pâtisserie avec douille cannelée. Saupoudrer de sucre à glacer et passer au four «à broil» jusqu'à coloration. (La crème glacée n'a pas le temps de ramollir). ●

Notre collaborateur, le chef Jacky Galland, donne des cours de cuisine à Cap-de-la-Madeleine. Il participe aussi à une émission à CHLN, tous les jeudis.

TRUCS DE LA SEMAINE

BEC ALASKA: au sortir du four, vous pouvez le flamber avec 2 onces de rhum ou de grand marnier. L'alcool s'évapore en laissant son arôme, sans les calories.

CÔTES LEVÉES: il est important d'ajouter de la marinade progressivement pendant la cuisson, car si on la verse en une seule fois, seule une infime partie restera sur la viande tandis que la plus grande partie coulera au fond du plat.

LE BRIE: une recette très rapide consiste à beurrer légèrement des moitiés de muffins anglais grillés, de les garnir de tranches de brie et d'arroser le tout de sirop d'érable.

Pour ne rien manquer, suivez le courant avec...
Linda Corbo
Roland Paillé
Marie-Josée Montminy
Surveillez le cahier Arts et Spectacles dans Le Nouvelliste

Le Flores Auberge
Venez célébrer Pâques avec nous !
Dîner pascal à partir de 11 h 30
Buffet de Pâques 19,95$
Froid
Saumon en chaud-froid
Assortiment de terrines
Carpaccio de boeuf
Plateau de fromages
Charcuteries
Saumon mariné à l'aneth
Les salades
Waldorf
Grecque aux légumes
Taboulé
Tomates et concombres
Mesclun
Crudités
Chaud
Gigot d'agneau, son jus au thym
Rôti de boeuf sauce à l'échalote
Civet de cerf bourguignon
Crevettes à l'ail
Cuisses de grenouille
Lapin à la dijonnaise
Filet de porc farci aux ris de veau et champignons
Le chariot de desserts
En soirée, nous offrons notre menu TABLE D'HÔTE ainsi que le menu gastronomique.
4291, 50e Avenue
Sainte-Flore-de-Grand-Mère
(autoroute 55, sortie 220)
Réservation: 538-9340
1 800 538-9340
Téléc.: 538-1884
www.leflores.com

Brunch de Pâques
L'Auberge du Lac Saint-Pierre
Pointe-du-Lac
Célébrez Pâques avec nous !
Brunch 22,95$ à partir de 10 h 30
Table d'hôte du soir à partir de 28,95$
Rés. : (819) 377-5971 SANS FRAIS : 1 888 377-5971 Courriel : info@aubergelacst-pierre.com

Brunch de Pâques
Le Castel des Prés Restauration
Réservez tôt
1 seul service
Entre 11 h 30 et 12 h 30
Enfant ..... 9,95 $
Adulte ..... 24,95 $
Chez Claude
Terrasse couverte
En soirée
à compter de 17 h 30
Table d'hôte où à la carte
5800, boul. Royal, Trois-Rivières-Ouest • 819.375.4921 • www.casteldespres.com

FINE SAVEUR D'ASIE
Vallée de l'Orchidée
UNE NOUVELLE TABLE ASIATIQUE
DU LUNDI AU VENDREDI
Venez profiter de nos spéciaux du midi
9 fois, et obtenez le 10e GRATUIT.
(Café à volonté)
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE, de 11h à 22h.
LIVRAISON GRATUITE de 17h à 22h.
CHOIX DE 20 TABLES D'HÔTE (pour 1 personne) 5 services À compter de 10,95$
CHOIX DE 3 TABLES D'HÔTE (pour 2 personnes) 7 services À compter de 29,89$
CHOIX DE 3 TABLES D'HÔTE (pour 4 personnes) 9 services À compter de 58,89$
Permis d'alcool à venir
FINE CUISINE MAISON MENU À LA CARTE
• Szechuan
• Singapour
• Thaïlande
Atmosphère confortable
5325, boul. des Forges, Trois-Rivières, tél.: 376-8888 / 376-2494
(anciennement Rôtisserie Thibeau, voisin St-Hubert)

TABLE en fête

Une erreur s'est malencontreusement produite dans le texte de la préparation de cette recette. Toutes nos excuses pour tous les inconvénients.

Charlotte au sirop d'érable

Ingrédients:

- 1 gâteau vanille maison
- 1 boîte de biscuits doigts de dame
- 1 petite enveloppe de gélatine
- 1t de sirop d'érable chaud
- 60 ml (1/4 t) d'eau froide
- 500 ml (2 t) de crème fouettée (35%)

PRÉPARATION :

- Chemiser le contour d'un moule à charnière de 8 po de diamètre avec les doigts de dame et le fond d'un étage de gâteau à la vanille.
- Gonfler la gélatine dans l'eau froide.
- Chauffer le sirop et y verser la gélatine gonflée.
- Laissez refroidir jusqu'à température ambiante.
- Monter la crème et l'incorporer au mélange de sirop.
- Verser la mousse à l'érable sur le gâteau et laissez prendre 2 heures au réfrigérateur.
- Démouler et entourer d'un ruban décoratif.
- Garnir de fruits frais.

Variante : On peut ajouter desd noix émiéttées à la mousse ou bien étendre sur le gâteau une gelée ou confiture de framboise.

1067168

Maintenant à vos 2
VÉGÉTARIEN
Cap et Trois-Rivières

Les Fines Pâtisseries et Charcuteries MADO

Découvrez les mêmes bons produits maison à nos deux succursales. Charcuteries, pâtes fraîches maison, sauces maison, mets cuisinés, pâtés, mets japonais.

EXCLUSIVITÉ Cap-de-la-Madeleine
Boucherie traditionnelle
Boeuf, veau, porc coupés sur place
665, Thibeau Nord, Cap-de-la-Madeleine
379-4283

EXCLUSIVITÉS Trois-Rivières
Pâtisseries
Desserts
Chocolats
Pains frais
3960, boul. des Forges, Trois-Rivières
372-1710

«Toute l'équipe Les Fines charcuteries et pâtisseries Mado félicitent Marie-Josée Dupuis pour avoir été nommée chef pâtissière de l'année par la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers (section Mauricie). Avec nous depuis six ans, elle est notre pâtissière en chef. Marie-Josée c'est le talent, la détermination et la passion du métier. C'est à Trois-Rivières qu'on peut la rencontrer et goûter ses créations. Il faut dire que Les Fines charcuteries Mado sont maintenant à Cap-de-la-Madeleine, avec Le Végétarien. Cependant à cet endroit, c'est la boucherie qui complète nos services. Bienvenue et encore une fois bravo Marie-Josée et bonne chance pour le concours provincial.»

Nathalie Drouin, propriétaire

Les cabanes à sucre

Cabane à sucre Gérard Cossette

• Apportez vos consommations — *Yves Gagnon, propriétaire*
Nos repas sont servis dans de la vaisselle en porcelaine.
Achetez nos délicieux produits d'érable d'excellente qualité.
Réservez dès maintenant !
Tél. : (418) 328-3872 ou (418) 325-4207
370, chemin des Érables, Saint-Prosper
1065612

Bienvenue à la cabane à sucre
CHEZ LAURENT GRAVEL
RANG SAINT-CHARLES (route des Prairies), SAINT-PROSPER
à proximité du Centre d'interprétation de l'érable
«FÊTE AUX SUCRES»
• Ambiance familiale
• Produits de l'érable
• Visitez les installations
La famille Gravel vous accueille depuis plus de 25 ans.
CAPACITÉ 60 PERSONNES
PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPES EN SEMAINE
OUVERT TOUS LES JOURS JUQU'AU DÉBUT MAI.
POUR RÉSERVATIONS :
(418) 328-3774 - 328-8303
SANS FRAIS DE TROIS-RIVIÈRES
www.ara.qc.ca/gravel
1065274

Cabane à sucre Jean-Rock Bergeron
30 années à votre service !

• Repas traditionnels • Musique - animation - danse • Tire sur neige
• Plats sur la table, à volonté • Apportez vos consommations • Ambiance familiale
1260, Rang Beaupré
Sainte-Ursule
(819) 228-2336
1066877

CABANE À SUCRE chez GUY
Apportez vos boissons alcoolisées.
MENU TRADITIONNEL DE CABANE À SUCRE
DEUX SALLES DISPONIBLES
1066665
136, 2e Rang, Saint-Narcisse
(418) 328-3731 (819) 693-0067
Sans frais de Trois-Rivières

RELAIS ÉRABLIÈRE
MICHEL DUPUIS INC.
Repas traditionnel 15$ + taxes
Permis d'alcool complet.
Mini-ferme.
Promenade à chevaux (si le temps le permet).
Bienvenue à tous spécialement aux amateurs de VTT.
1065694
BAR-RESTAURANT
2201, rue Gagné, Saint-Justin
Inf. : (819) 371-9679

Cabane à sucre
Marcel et Ginette Leblanc
Prenez votre temps pour déguster un menu typique de cabane à sucre à volonté.
RÉSERVEZ TÔT ! BIENVENUE À TOUS !

• Vente de produits de l'érable
• Tire sur la neige
• Ambiance familiale
• Apportez vos consommations
1065300 (sans frais de Trois-Rivières)
2 salles disponibles, capacité 60 personnes
Rang Saint-Charles à Saint-Prosper
(418) 328-3519
(418) 328-4507

L'ÉRABLIÈRE LES 7 FABLES
12400, boul. Saint-Laurent, Précieux-Sang
Ville de Bécancour, à 7 minutes du pont Laviolette
AMBIANCE FAMILIALE
MUSIQUE FOLKLORIQUE
GRATUITE : BALADE EN VOITURE SUR ROUES
Deux salles pouvant accueillir 25 ou 100 personnes
Menu traditionnel à volonté
• SERVICE AUX TABLES •
Soupe aux pois, omelette traditionnelle, fèves au lard, grillades, fricassée de patates au boeuf, jambon fumé, oeufs dans le sirop, crêpes, beurre, tire d'érable et café.
«toasts sur poêle au bois»
Apportez votre boisson et votre appareil photo.
Chez nous, PAS DE PRESSE pour manger, on ne sert qu'une tablée.
1066872
(819) 379-6252 (819) 294-9525 - Justin et Jonathan Fraser

ÉRABLIÈRE
Denis Bédard
On vous accueille depuis 50 ans !
1066865
AVEC ORCHESTRE SAMEDI SOIR
Venez vous régaler de notre délicieuse cuisine canadienne et dans une atmosphère chaleureuse et sucrée.
CHACUN APPORTE SA BOISSON
• Visitez notre salle d'évaporation des plus modernes
• Prix spécial pour groupes de l'âge d'or.
SPÉCIALITÉ «oreilles de crisse»
Réservez dès maintenant au
(418) 328-3800 - (418) 328-3015 (érablière)
(418) 328-3325
185, route 159 Nord, Saint-Stanislas

(418) 328-8610
Chez ROGER
RENALD HINSE, propriétaire
Réservez tôt !
1065265
1000, chemin Massicotte
(route 159), Saint-Prosper

En plein coeur d'une montagne de cabanes et d'érablières.
Revivez 200 ans d'histoire de culture et de folklore.
Centre de l'érable d'interprétation de St-Prosper inc.
OUVERT 7 JOURS
10 h à 17 h durant la période des sucres jusqu'à la mi-avril.
Ouvert à l'année sur réservation seulement
VENEZ NOUS VOIR AU 32e FESTIVAL DES SUCRES DE SAINT-PROSPER *du 12 au 28 avril*
1066847
1020, chemin Massicotte, Saint-Prosper-de-Champlain
Tél. : (418) 328-4440

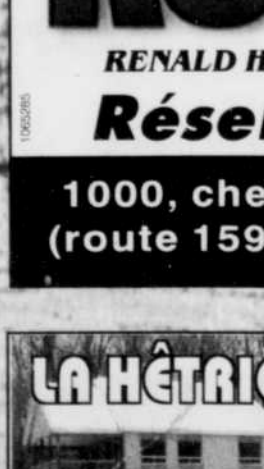
LA HÊTRIÈRE GRD 2001

Venez découvrir l'ambiance chaleureuse et folklorique de la vraie vie de cabane.
8225, des Hêtres, Sainte-Gertrude, Bécancour
Tél. : (819) 297-2941 Téléc. : (819) 233-9650
1066848
Musique folklorique
OUVERT EN TOUT TEMPS
Vaste stationnement
PERMIS DE BOISSONS

CHEZ LES P'TITS PRINCE
REPAS ET VENTE DE PRODUITS PURS
GRATUIT ! BALADE EN TRAÎNEAU ou en VOITURE SUR ROUES
PAVILLON DE PETITS ANIMAUX (au moins 30 races)
ORCHESTRE LE SAMEDI SOIR
MENU « À VOLONTÉ »
Soupe aux légumes, pois
Salade de chou
Jambon, omelette
Fèves au lard
Grillades
Pommes de terre
Saucisse aigres-douces
Crêpes et grand-père
Tarte au sucre
Chez les P'tits Prince
1066883
1785, rang 9, Saint-Wenceslas
(819) 224-7647
(sans frais de Trois-Rivières)

L'ÉRABLIÈRE
La Bonne Fourchette enr.
Permis de la Régie des Alcools
• Repas complet et tire sur la neige à volonté
• Prix imbattable
• Brunch les dimanches matin
• Très bonne animation
• Brunch des sucres de 9 h 30 à 12 h.
32, route 365, Saint-Basile de Portneuf
(autoroute 40) sortie 281 nord
RÉSERVATION :
(418) 329-2557 / 329-3150
1065646

BIENVENUE À LA
SUCRERIE DU MOULIN
CABANE À SUCRE TRADITIONNELLE AVEC CHEVAL
• Menu typique de cabane, servi à volonté
• Cueillette de l'eau d'érable avec cheval et tonneau



GRATUIT ! BALADE EN TRAÎNEAU
APPORTEZ VOS CONSOMMATIONS
4911, route Lamothe, Mont-Carmel
L. Paillé, propriétaire
Tél. : 537-9567
Capacité : 95 personnes
1066872
1066618

Styles

Le Troquet mise sur les produits de la région

ROGER LEVASSEUR
(collaboration spéciale)

Le Delta Trois-Rivières, hôtel et centre des congrès qui a fêté l'an passé son 10e anniversaire en 2001, a en même temps réalisé sa meilleure année d'affaires.

Le Restaurant Le Troquet qui fait partie du complexe hôtelier s'est également forgé une bonne réputation, au cours de cette première décennie d'opération.

À la table

Toutefois, M. Pierre Dubillard, un jeune Trifluvien qui occupe le poste de directeur adjoint restauration était d'opinion que le temps était venu de repenser complètement le menu du Restaurant Le Troquet.

«Dans le secteur de la restauration, il faut être innovateur. Comme c'était le moment de changer de créneau, nous avons choisi de mettre l'accent sur les produits de la région. Maintenant, nous sommes probablement les seuls du centre-ville à offrir un menu de fine cuisine comportant du gibier et des produits du terroir. De plus, nos cuisiniers ont toute l'expertise pour bien apprêter ces mets», a résumé le directeur adjoint restauration.

En poste depuis septembre dernier, le chef exécutif Martin Lamothe applaudit à ce nouveau virage. Originaire de Jonquière, le chef cuisinier a en effet eu beaucoup d'occasions de travailler avec les produits régionaux, ayant oeuvré dans des établissements des régions du Saguenay, Charlevoix et Québec. C'est donc avec fierté que Le Troquet invite les gens à découvrir une cuisine raffinée, élaborée à partir de produits de la Mauricie et du Centre-du-Québec.

Parmi des exemples retrouvés dans le nouveau menu, on peut parler du tournedos de porc du Québec sur ratatouille de mangues à la bière de Saint-Paulin, les médaillons de veau de Saint-Grégoire, pommes caramélisées et romarin, le filet de truite de Saint-Alexis, le filet d'agneau rôti, sirop d'érable de la Mauricie et feuille de menthe, la bavette de bison de Saint-Prosper, à l'ail rôti et noisettes grillées, suprême de perdrix, sauce rosée à l'Orpailleur ou encore, des fromages de l'Ancêtre à Saint-Grégoire ou de la Fromagerie de Warwick.

Avec ses 140 places, Le Troquet accueille beaucoup de gens d'ici, pour le petit déjeuner et le lunch. «Le midi, nous avons un buffet à partir de 11,95 $ avec moules, roastbeef, plusieurs pâtes et garnitures diverses, bar à salade et desserts-maison. Tous nos desserts sont d'ailleurs confectionnés ici, par notre chef pâtissière. Le dimanche, notre brunch est très populaire», a noté M. Dubillard.

Comme d'autres complexes hôteliers, les dirigeants déplorent le fait que la population locale boude souvent ces salles à manger. «C'est un mythe, mais beaucoup de gens pensent encore que le restaurant d'un hôtel est réservé à la clientèle d'affaires ou aux personnes en hébergement ou en congrès. Pourtant nous offrons un créneau assez unique, à un prix plus bas que bien d'autres restaurants locaux. Nous avons, par exemple, un forfait table d'hôte pour 2 personnes avec bouteille de vin, à 59,95 $», a insisté le directeur adjoint.

«Les gens sont de plus en plus friands de la viande de gibier et des produits locaux. Ici, ils peuvent retrouver tout cela avec des vins à des prix bien acceptables. Lorsqu'ils viennent nous visiter, nous voulons que les gens repartent avec la satisfaction d'avoir très bien mangé, sans que cela ne leur ait coûté un montant exorbitant», a surenchéri le chef exécutif.

Signalons que Le Troquet vient aussi de lancer des soirées «Sushi-Jazz», le vendredi soir, à partir de 17h30, un excellent prélude à un bon repas en tête-à-tête ou avec des amis. ●

IMAGE MÉDIA MAURICIE: MARIE DUHAIME

M. Pierre Dubillard, directeur adjoint restauration au Delta Trois-Rivières ainsi que le chef exécutif Martin Lamothe sont enthousiasmés du nouveau menu du Restaurant Le Troquet.

Les cabanes à sucre

L'Érablière du Lac enr.
FIN DE SEMAINE : MUSIQUE LE SAMEDI SOIR BALADE EN VOITURE
EN SEMAINE PRIX SPÉCIAUX POUR GROUPES
VOUS OFFRE :
• Menu typique de cabane à sucre (à volonté)
• Permis d'alcool complet
• Service de traiteur
• Produits de l'érable à l'année
• Vaste stationnement
492, LAC-À-LA-PERCHAUDE, SAINT-TITE
SAINT-ROCH SUCRERIE Rte 153 Rte 153 GRAND-MÈRE SAINT-TITE SAINT-THÈCLE SAINT-SÉVERIN
Pour réservations (418) 365-3217 (418) 365-6408
1066682

Bienvenue à la cabane à sucre Du Bois-é (Ferme Boisvert et Dufresne)
Nouvelle érablière pour vous accueillir.
Dans un décor champêtre et chaleureux
• Repas traditionnel à volonté • Promenade en traîneau • Tire sur la neige • Vente produits d'érable purs à l'ancienne
• Animation folklorique avec repas • Vendredi, samedi soir, DISCO • Permis d'alcool • Réservez maintenant pour le temps des sucres
Ouvert à l'année
Tout près de chez vous, située à Trois-Rivières, secteur Saint-Louis-de-France
1670, boul. Saint-Jean Est, Saint-Louis-de-France
Tél. : (819) 373-0682
Hélène Boisvert, propriétaire
Au plaisir de vous servir
1066692

CABANE À SUCRE
Menu de cabane à volonté
SAMEDI SOIR
— Musique avec ambiance —
Spécial sur semaine pour tous les groupes d'âge d'or et autres
CHEZ TI-PAUL
Apportez votre boisson. Notre plaisir, bien vous servir.
1901, CHEMIN SAINT-JOSEPH SAINTE-THÉCLE
RÉSERVATION (418) 289-2414
1065689

CABANE À SUCRE Bienvenue chez nous !
Alain Ladouceur
• Repas à volonté
• Promenade en traîneau
• Tire sur la neige
• Produits d'érable pur
• Musique
SPÉCIAL SAMEDI MIDI ET DIMANCHE SOIR
Sur réservation : (819) 227-4847
Apportez vos consommations.
841, Savoie, Saint-Justin
1065282

BIENVENUE À TOUS!
Cabane à sucre Reine Des Érables
RÉSERVEZ MAINTENANT !
Votre hôte : ROLLAND CHARBONNEAU
DIMANCHE MIDI : jeux et rigolade
• Musique d'ambiance
• Promenade en traîneau
• Visite des installations
• Cueillette de l'eau d'érable avec cheval et tonneau
• Permis d'alcool complet
• Accommodation pour 350 personnes
1 salle de 300
1 salle de 50
Renald Deshaies animateur
« La Marmite »
Soupe aux pois
Soupe aux légumes
Salade de chou
Omelette nature
Fèves au lard
Grillades de lard
Jambon toupie boucané
Pommes de terre
Marinades maison
Tarte au sucre
Crêpes
Sirop d'érable pur
Thé, café, lait
Tire sur la neige
685, rang 10, Saint-Wenceslas
RÉSERVATIONS SANS FRAIS DE TROIS-RIVIÈRES 224-7720
1066974

L'ÉRABLIÈRE Chemin du Roy
Repas à volonté servis dans de la vaisselle en porcelaine.
Apportez vos consommations.
Promenade tiré par des chevaux.
SAMEDI SOIR (MUSIQUE ET DANSE) AVEC LISE CARTIER
Ne soyez pas déçu réservez tôt pour vos partys des sucres.
1370, rang Petit-Bois, Louiseville
(819) 228-4499
1065681

SUCRERIE BOISVERT
SERVICE DE TRAITEUR
• Permis d'alcool
• Menus de cabane à sucre à volonté avec service aux tables
• Balade en traîneau tiré par des chevaux
• Samedi soir et dimanche midi, danse avec animation
Camille Boisvert Propriétaire
11, Rivière-Batiscan Est
Saint-Stanislas
(418) 328-3722 (418) 328-3064
1066618

ÉRABLIÈRE FAMILIALE
PROMENADE DANS LE BOIS
Venez visiter notre cabane à sucre, soit pour un repas familial ou en groupe.
Capacité : 200 personnes
Apportez vos consommations
VENDREDI et SAMEDI, ORCHESTRE EN SOIRÉE
Pour réservations :
Liliane et Bruno Champagne
915, Val-Léro, Saint-Célestin, comté Nicolet
sans frais de Trois-Rivières (819) 229-3449
1066290

LES SUCRES À LA RIVARDIÈRE
215, rang 8, Saint-Sylvère
BUFFET À VOLONTÉ
• Soupe aux pois
• Soupe aux légumes
• Patates fricassées
• Jambon
• Saucisse dans le sirop d'érable
• Grillades, oeufs
• Fèves au lard
• Omelette au four
• Salade de chou
• Fromage
• Marinades maison
Nos desserts
• Pouding dans le sirop d'érable
• Oeufs dans le sirop d'érable
• Tarte au sirop d'érable
• Crêpes
• Sirop d'érable pur
• Tire sur la neige
• Thé, café, lait et pain
Apportez vos consommations
Capacité de 170 personnes
Réservez votre table en tout temps.
25 minutes de Trois-Rivières
(819) 285-2595
1066645

BIENVENUE À SAINT-MATHIEU
La Chanterelle Cabane à Sucre
• Réception
• Repas
(819) 532-2021
Micheline Gélinas PROPRIÉTAIRE
• Adapté pour handicapé • Vaste stationnement • Apportez vos consommations • Service aux tables • Ambiance familiale • Sur réservation • Repas typique à volonté • Produits d'érable purs
1140, chemin Principal, Saint-Mathieu-du-Parc
1066871

ÉRABLIÈRE AUX MILLE ÉRABLES
Depuis plus de 35 ans à votre service
ANITA et ANGÉLO TRÉPANIER
Vos maîtres sucriers
OUVERT 7 JOURS
Place aux ainés du lundi au vendredi avec danses de ligne et sociale (M. Charest).
Pour vos partys de bureau ou réunions familiales,
C'est un rendez-vous à ne pas manquer.
À VOIR : imposante collection de scies mécaniques antiques (75).
Samedi midi SPÉCIAL FAMILIAL
Samedi soir DISCO AVEC ANIMATION
Samedi et dimanche, tours de poney.
1671, route 153, Sainte-Thècle
(à 15 minutes de Grand-Mère)
(418) 289-2348 - Téléc. : (418) 289-3879
Internet : www.auxmilleerables.com
Courriel : angelotr@globetrotter.qc.ca
1066619

Voyages

Le Pérou: pour le corps et pour l'esprit

Québec (PC)

Le Pérou rassemble ce qu'il y a de plus fascinant et de plus désolant dans cette Amérique tellement différente de la nôtre. Une contrée à la fois inspirée et prisonnière de montagnes gigantesques. Un peuple accueillant et débrouillard, mais toujours plus pauvre. Et un mode de vie hérité des autochtones, transformé par les conquistadores, puis tranquillement influencé par les Américains, ceux du Nord, bien sûr.

Les montagnes sont si majestueuses au Pérou qu'elles ont un pouvoir d'attraction de loin supérieur à celui de la mer. Ce sont elles qui attirent le Nord-Américain, le retiennent et l'implorent de revenir. Les aventuriers s'y frotteront surtout dans la Cordillera Blanca, au départ de Huaraz, petite ville du nord sans intérêt autre que ses pics, dont une bonne dizaine culminent à plus de 5000 mètres.

Le mythique et incontournable Machu Picchu, bastion inca inconnu des conquistadores. C'est de cet endroit que se donne le départ de plusieurs expéditions pour la jungle amazonienne.

Sur place, il est possible d'acheter des excursions «tout inclus» d'un ou plusieurs jours ou de retenir les services de guides et de porteurs pour ceux qui voudraient y aller à leur rythme et avec leur équipement. En dehors de la saison sèche, qui s'étend au mieux de mai à août, il sera toujours possible de prendre la mesure des deux mystérieux volcans qui surplombent la ville d'Arequipa, dans le sud du pays, où le temps est plus clément.

Le Pérou, c'est aussi une succession de villes et villages distincts et indépendants parce qu'isolés les uns des autres.

Impossible d'aller au Pérou sans passer par Cuzco la racoleuse, qui, du haut de son plateau montagneux, donne accès à la vallée des Incas. Son nom signifie «nombril du monde» en quechua, la langue des descendants Incas, qui y sont d'ailleurs omniprésents. C'est à Cuzco que la plupart des voyageurs s'initieront aux effets de l'altitude, que les routards retrouveront leurs semblables, que les passionnés feront provision des produits d'artisanat autochtone (tissage et céramique).

Mais c'est de là surtout que l'on aura accès aux magnifiques sites archéologiques de Sacsayhuamàn, de Pisac et d'Ollantaytambo et, éventuellement, au mythique et incontournable Machu Picchu, bastion inca inconnu des conquistadores et donc préservé de la destruction. C'est de là aussi que se donne le départ de plusieurs expéditions pour la jungle amazonienne.

Autre ville digne de mention: Arequipa la privilégiée et la fière. Nulle part ailleurs au pays l'influence des conquistadores ne se fait plus sentir. Tellement qu'on a l'impression d'atterrir en Espagne. La «ville blanche», comme on la surnomme, donne à voir une Plaza de Armas luxuriante, des églises raffinées et des musées franchement intéressants, dont celui consacré à la célèbre momie Juanita et le couvent Santa Catalina, qui forme une ville au milieu de la ville. En plus, Arequipa donne à manger le meilleur de la cuisine péruvienne.

Pour profiter de toutes ces merveilles, le voyageur doit cependant faire preuve d'une grande capacité d'adaptation. Car les infrastructures dans un pays en voie de développement sont nécessairement déficientes.

Même si, sur la carte, la distance séparant deux villes ne fait pas plus de 300 kilomètres, sachez que votre montre aura probablement le temps de faire un tour complet et le soleil, de se coucher avant que vous n'arriviez à destination. C'est la faute aux montagnes, toujours! De plus, les hôtels les moins chers et les plus sympathiques reflètent souvent la simplicité des gens qui les possèdent. Alors laissez vos idées de grandeur à la maison. Ne vous surprenez pas non plus de fréquenter tous les jours des restaurants où votre mère refuserait catégoriquement de manger parce que la cuisinière a le tablier et les mains sales. C'est ça ou la famine!

Le voyageur doit aussi apprendre à composer avec la désillusion, la vie avec un petit v, la petite vie. Des mères qui n'ont pas de couches pour langer leurs bouts de chou. Des hommes qui passent des journées entières à vendre des caramels sur une artère bondée pour nourrir leur famille. Des abris de fortune d'à peine dix mètres carrés se multipliant jusqu'à former des villes. Des gens qui font la file pendant des semaines, voire des mois, devant l'ambassade d'Espagne, dans l'espoir de fuir leur misère.

Une réalité qu'il ne faut pas éviter, mais dont il faut au contraire s'imprégner. Car c'est ça aussi, le Pérou. ●

Voyages BEAUMONT
Au delà de vos rêves...
www.vascoinc.com
GROUPES ÉTÉ 2002
PROGRAMME À CONSERVER
TERRE-NEUVE
16 jours, départ le 13 juillet 2002.
OUEST CANADIEN
14 jours, départ le 24 août 2002.
TEXAS - LOUISIANE
16 jours, départ le 14 septembre 2002.
ÎLES DE LA MADELEINE
9 jours, départ le 9 août 2002.
Les départs de ces voyages sont offerts à partir de Shawinigan, GRATUITEMENT pour les réservations avant le 30 avril 2002.
17 JUILLET 2002
ROMÉO et JULIETTE
159$/personne
incluant le souper, billet au parterre et transport.
Date limite pour réserver : 25 mars.
OUVERT LE SAMEDI de 10 h à 16 h
577, 5e Rue, Shawinigan
536-4442
758B, 6e Avenue, Grand-Mère
538-1786
Voyages VASCO
L'Univers de la Croisière
www.vascoinc.com

NEW YORK à Pâques (3 jours)
incluant autocar, hôtel, 3 repas, tour de ville, Empire State, statue de la Liberté, «New York by night», visites.
Occ.(2) 334 $
Occ.(3) 314 $
Occ.(4) 274 $
NEW YORK (3 jours) 20-27 avril, 3, 10, 18, 31 mai
FESTIVAL DES TULIPES - Ottawa - 4 mai
Aussi BOSTON : 24 mai, 26 juillet ; Washington : 16 mai, 18 juillet ; Philadelphie : 6 mai, 29 juillet.
Départs en RÉGION 1065287
BELTOUR 1 888 323-2244
Permis du Québec Agente Yvette

VACANCES SOLEIL 24
Nous offrons les mêmes produits que votre agence de voyage, avec un excellent service personnalisé, mais à meilleur prix, donc pourquoi appeler ailleurs ?
HOLGUIN Club Guardalavaca ** 849$ 13 avril
Brisas Guardalava**** 979$
CAYO COCO El Senador ****1/2 1129$
Tryp Cayo Coco ***1/2 999$ 19 avril
VARADERO Mar Del Sur ** 879$
Quatro Palmas *** 909$ 4 avril
Nous avons des prix imbattables pour tout. Communiquez avec nous.
Autres dates, destinations disponibles également en 2 semaines.
BAYAHIBE Dominicus **** 1099$
Casa Del Mar **** 1139$ 20 avril
PUERTO PLATA Bahia Principe****1/2 1069$
Casa Marina Reef ***1/2 1069$ 20 avril
HAVANE Sea Club Arenal ***1/2 919$ 6 avril
CAYO LARGO Sol Cayo Largo **** 979$ 8 avril
Tarif Europe maintenant disponible et à meilleur prix que votre agence de voyage.
VACANCES SOLEIL 24
1 877 656-6760
2860, Ch. Quatre-Bourgeois bur. 313-A (coin route de l'Église)
1066094

Le sport à son meilleur
Avec François Houde, Robert Martin, Stéphan Frappier, Steve Turcotte
surveillez le cahier Les Sports dans Le Nouvelliste

CIRCUIT EUROPE
Transport gratuit à l'aéroport OU rabais de 150$/couple
Plus Réservez tôt les grossistes des
Plus rabais additionnel sur réservation, hôtel et auto.
CIRCUIT OLYMPIEN
16 jours
3 au 18 mai 2002
Grèce
Vols directs Air Transat 4 nuits à Athènes, 4 jours de circuit, 7 jours de croisière incluant Istambul, 27 repas, trasport pour Dorval.
2799$ taxes incluses
DERNIÈRE CHANCE À CE PRIX
Accompagnatrice : Leonne Veillette-Hamelin
FRANCE - SUISSE - ITALIE
13 au 28 septembre 2002
3199$ + taxes
Rabais de 2 % si payé comptant.
ESPAGNE / PORTUGAL
Du 9 au 24 septembre 2002
*2874$ + 88 $ taxes
Acc. : Ramon Comes
GRAND TOUR D'AUTRICHE
Du 18 mai au 1er juin
*3574$ + taxes
Acc. : Bernard Hahusseau
TOUR DE FRANCE
12 au 27 juillet
*3174$ + taxes
Acc. : Julien Girardeau
*si réservé avant le 15 avril, rabais de 50 $ si paiement comptant, plus transfert GRATUIT à l'aéroport ou RABAIS de 150 $ par couple.
Écoutez la chronique voyage avec Nathalie les mardis à 9 h 50. CHLN 550
Samedi ouvert de 9 h à 16 h
Cinq succursales en Mauricie
Pour voyager mieux et partout dans le monde.
voyages arc-en-ciel
Trois-Rivières 4350, boul. des Forges 373-4411
Cap-de-la-Madeleine 218, rue Saint-Laurent 374-0747
Trois-Rivières-Ouest Place Jean-XXIII 373-2747
Shawinigan-Sud 2075, 5e Avenue 537-5757
La Tuque 561, rue Commerciale 523-5657

Au coeur de l'Europe de l'Est
PRÉSENTATION AUDIOVISUELLE, MERCREDI 27 MARS 19 h
Réservation obligatoire
Autriche - Hongrie - Slovaquie - Pologne
Allemagne - République Tchèque
du 11 au 25 septembre
Réservation avant le 15 avril. Visas en sus.
TOURS CHANTECLERC la qualité à tous prix
Groupe accompagné par Michèle Levasseur
3669$ taxes incluses
Incluant 22 repas et transport aller-retour à l'aéroport.
CLUB STAN BUY
Les voyages Stan Buy Trois-Rivières inc.
415, rue Barkoff, Cap-de-la-Madeleine
Tél. : (819) 378-2629
Téléc. : (819) 378-1617
Ligne directe : 1 800 567-7048
Louise Bourget, présidente. PERMIS DU QUÉBEC
747, 5e Avenue
Grand-Mère : 538-6858
SANS FRAIS : 1 877 538-6858
LA CARAVELLE Agence de voyages
Courriel : caravelle@qc.aira.com
(détenteur de permis du Québec)
Assurances-voyages disponibles
Prague-Vienne-Salzbourg-Budapest
du 20 septembre au 4 octobre 2002
Tarif à partir de 3249 $
plus 82 $ de taxe.
(Réservez tôt et promo-printemps inclus si réservé avant le 12 avril 2002).
DÉPARTS GARANTIS
Paris, 10 jours
du 27 avril au 6 mai 2002
Tarif : 1789 $ par pers.
(occ. double)
Visites incluses : tour de ville. Versailles et une journée aux châteaux de la Loire en exclusivité et accompagnés.
PROMO PRINTEMPS 2 % DE RABAIS
sur toute réservation de circuits Europe et Amérique du Nord et croisières Europe et Alaska. Applicable jusqu'au 30 avril 2002.

DÉPARTS DE GROUPES
GRAND TOUR DE L'OUEST CANADIEN *
Du 7 au 20 juillet 2002
3113$ Si réservé avant le 7 mai
ÎLES DE LA MADELEINE *
Du 18 au 24 juillet 2002
849$ Si réservé avant le 18 mai
DÉCOUVERTES ANGLAISES* ET PAYSAGES ÉCOSSAIS
Du 7 au 19 septembre 2002
3339$ Circuit exclusif!
ITALISSIMO
Du 20 septembre au 4 octobre 2002
3218$ Si réservé avant le 30 avril.
Rabais de 2% si payé par chèque ou comptant.
PRIX PAR PERSONNE, BASE OCCUPATION DOUBLE, TAXES INCLUSES. DÉPART ACCOMPAGNÉ AVEC UN MINIMUM DE 22 PERSONNES
AGENCE DE VOYAGES CAA QUÉBEC
4450, boul. des Forges
Trois-Rivières, 376-9394

Voyages

Le Vermont attire moins de Québécois

La faiblesse du dollar canadien en est la principale raison

PRESSE CANADIENNE
Montréal

Quel est le plus grand État des États-Unis? L'Alaska, le Texas? Pas du tout. Le Vermont. Une fois les montagnes aplaties, bien sûr...

Les Vermontois aiment bien raconter cette histoire qui leur permet de se moquer gentiment d'eux-mêmes et de leur tout petit territoire, tout en soulignant leur attachement à leurs Montagnes vertes. Des montagnes sources de beauté, mais aussi de prospérité.

On vient de loin pour visiter ce coin champêtre. Notamment de Californie, mais aussi du Royaume-Uni où d'intenses efforts promotionnels ont été faits.

«Malheureusement, le nombre de Québécois a beaucoup diminué au cours des dix dernières années, à cause de la perte de valeur du dollar canadien. À un certain moment, on ne voyait plus du tout de plaques du Québec. Cela a repris un peu, mais surtout pour les voyages d'un jour: on part de Montréal le matin et on y retourne le soir. Très peu de nuitées, encore moins de longs week-ends», s'attriste Valerie Rochon, la directrice de la Stowe Area Association.

Les Canadiens, dont 53 pour cent de Québécois, arrivent au 7e rang des visiteurs dans la région. Beaucoup cherchent des prestations offrant le dollar au pair, mais cela n'existe à peu près plus. À moins de profiter de promotions, il faut s'attendre à des tarifs assez élevés.

Cela dit, on peut trouver des chambres à 50 $ (US), mais c'est plus l'exception que la règle. De façon générale, on aura de la chance de s'en tirer à moins de 100 $ par nuit pour deux. Dans les restaurants, un repas le soir coûtera facilement une trentaine de dollars américains, à peine la moitié moins le midi.

Mars est historiquement un mois très enneigé au Vermont. Jay Peak, mais aussi le mont Mansfield et Bolton, ont toujours été des destinations très prisées des sportifs québécois. De par la qualité de leurs installations, mais aussi en raison de la beauté des villages environnants et de la douceur de vivre qui se dégage de l'ensemble.

Stowe est très typique de cet esprit. Sous la neige, on dirait un de ces villages de porcelaine qu'on place sous le sapin de Noël. On y trouve un nombre invraisemblable d'églises et de magasins généraux, compte tenu que seulement 4340 personnes habitent ce bourg du XIXe siècle à l'année. Un chiffre trompeur, toutefois.

Pas moins de 15 000 personnes s'y baladent en effet les jours de forte affluence, prenant d'assaut ses 64 hôtels et auberges, ses 55 restaurants et ses 75 boutiques. Des chiffres presque astronomiques pour un aussi petit endroit, mais heureusement, on a su garder son côté convivial, privilégier le contact humain.

Sous la neige, Stowe ressemble à un de ces villages de porcelaine qu'on place sous le sapin de Noël.

À part les activités de plein air et les soirées devant la cheminée de l'auberge, il n'y a toutefois pas beaucoup de distractions à Stowe. Le Helen Day Art Center, au coeur du village, expose cet hiver divers portraits de la région. Un musée sur le ski devrait ouvrir ses portes l'été prochain, s'il n'y a pas d'autres retards.

Pour une vie plus «fébrile», si on peut dire, il faut remonter un peu au nord jusqu'à Burlington. En faisant un petit crochet, pourquoi pas par Jerico, où se trouve ce qu'on dit être l'édifice le plus photographié de tout l'État: le Old Red Mill, un site historique national qui ne se visite en entier que l'été.

Quinze kilomètres supplémentaires et on arrive à Burlington, une ville de la taille de Granby, mais qui paraît bien plus grande. Peut-être en raison de son aéroport et de son université, laquelle a toujours été très progressiste depuis sa fondation, en 1791. C'est d'ailleurs sur le campus que se trouve le musée Fleming, installé dans un immeuble d'époque et dont la collection a le défaut de ses qualités: on y trouve un peu de tout, depuis une momie égyptienne jusqu'à un Fragonard, un Van Dyck et un petit marbre de Rodin. Sans cependant que rien de particulier ne soit très développé.

Mais Burlington est plus intéressante l'été que l'hiver à cause des minicroisières qu'on peut faire sur le lac Champlain depuis son quai situé au centre-ville, avec les Adirondacks en fond de scène. N'empêche, les rues piétonnes de Church et de Marketplace sont toujours très passantes quelle que soit la saison.●

BONI CLUB VOYAGES DUROCHER
• Photo passeport (15 $) gratuite pour nos clients
• Assurance-vie 100 000 $ • Air Miles
Information auprès de nos agents.

CIRCUIT EUROPE • CIRCUITS OUEST CANADIEN
CIRCUITS ÉTATS-UNIS • CIRCUITS MARITIMES
(Brochures disponibles sur demande)

MINI VOYAGES INCLUANT HÔTELS, VISITES, REPAS

Îles-de-la-Madeleine
6 juillet, 7 jours
Château Madelinot
TOUT INCLUS **1129 $**
MOINS, RÉSERVEZ TÔT
100 $/couple (avant 30 avril)

Tous les prix sont par personne, base 2 personnes par chambre.

Jardins Métis
+ Croisière Baleines
1 août, 4 jours
TOUT INCLUS **489 $**

TORONTO (EN TRAIN)
+ Niagara
+ Nouveau casino
19 juillet, 3 jours
TOUT INCLUS **419 $**

EUROPE À PETITS PRIX (exemple)
Avion Montréal-Paris-Montréal
+ auto achat/rachat, 17 jours
+ 3 nuits hôtel à Paris
1259 $ + 67 $ taxe

OUEST CANADIEN 12 jours, 11 repas et Stampede
Départ le 5 juillet **2579 $**
taxes incluses
Rabais de 370 $/couple si réservé avant le 12 avril.
Accompagnateurs : Charles et Lise Saint-Onge.
(minimum 22 personnes)

Heures d'ouverture :
Du lundi au mercredi : 9 h à 17 h 30
Jeudi-vendredi : 9 h à 21 h
Samedi : 10 h à 16 h

En dehors des heures d'affaires, vous pouvez rejoindre Lisette Durocher (819) 532-2464

Le conseiller Club Voyages Durocher 539-6943
1562, 41e Rue
Centre commercial SUPER C
Shawinigan
Interurbain gratuit: 1 800 401-7709
Permis du Québec

Pour partir la journée du bon pied...
Abonnez-vous !
376.2000
Le Nouvelliste

N O E S
Croix-Rouge canadienne
Division du Québec
En tout lieu.
En tout temps.
1 800 592-7649
www.croixrouge.ca

CLUB VOYAGES SUPER SOLEIL
Les vrais spécialistes des départs garantis
On réserve... On part !
PARTEZ EN TOUTE SÉCURITÉ AVEC NOS ACCOMPAGNATEURS D'EXPÉRIENCE

PARIS
DU 10 AU 18 MAI
Prix : 1558$ occ. double
Accompagné par Nicole Belda qui a vécu à Paris et est agent de voyages
Inclus : vols, transferts, hôtel 3*** (propriété de charme), petit-déjeuner, tour de ville de 3 heures, visite de l'Opéra Bastille, visite du cimetière du Père Lachaise, dîner de bienvenue, taxes et service, sac de voyage, carnet de voyage

OUEST CANADIEN
Du 29 juin au 12 juillet 2002
Prix : 3439$
25 repas d'inclus
Plusieurs excursions incluses.
Stampede de Calgary inclus.
Accompagnatrice : Jeannine Viens.
Rabais de 200 $ / couple si réservé avant le 30 avril.

PRÉSENTATION GRAND TOUR D'ITALIE
ENDROIT : restaurant Normandin
HEURE : 19 h 15, DATE : le mercredi 3 avril
Mireille Mongrain accompagnatrice
ENTRÉE GRATUITE ! *Réservez à nos agences.*
(Départ supplémentaire du 5 au 25 octobre)
Visitez notre nouveau site Internet www.clubvoyagessupersoleil.com

CLUB VOYAGES SUPER SOLEIL Le Conseiller
Trois-Rivières
4190, boul. des Forges
(face au centre commercial Les Rivières)
(côté du Club Chaussures)
374.1050
Cap-de-la-Madeleine
300, Barkoff
Galeries du Cap
379.7661
Ouvert : Jeudi et vendredi jusqu'à 21h • Samedi de 10h à 16h
Demandez vos AIR MILES sur vos achats vacances.

Réservez maintenant. Voyagez. Payez plus tard.*
Saison des Soldes
VACANCES SIGNATURE
Europe

Vacances 2 villes
Paris & Toulouse
4 nuits à l'Hôtel du *Square d'Anvers à Paris*
3 nuits à l'hôtel *Le Président à Toulouse*
Location de voiture 1 semaine (2 occupants)
1er juillet au 31 août 2002
606$ CAD p.p.
Inclus: circuit guidé de Paris, repas au Hard Rock Café.

Forfait Paris 3 nuits
Comfort Hôtel Nation
6 avril au 31 octobre 2002
265$ CAD p.p.
Inclus: 3 nuits d'hôtel, circuit guidé de Paris, repas au Hard Rock Café.

Achat Rachat avec Europ Auto Vacances
17 jours
106 Color Line essence 1,1l 5 portes
709$ CAD
Offre valide pour réservations avant le 30 avril 2002 pour livraison entre le 1er avril 2002 et le 31 mars 2003. Rabais Réservez-tôt inclus.

Voyagez à votre guise en France
Café Couette
48$ CAD par personne par nuit*
*Un minimum de 3 bons par personne doit être acheté.
Inclus: petit déjeuner continental.

Vacances ville et villégiature
Madrid & Costa Del Sol
3 nuits au Trup Ambassador à Madrid
4 nuits à l'hôtel El Pinar à Malaga
Location de voiture 1 semaine (2 occupants)
25 juin au 9 juillet 2002
863$ CAD p.p.
Inclus: circuit guidé de Madrid, repas au Hard Rock Café.

Forfait Londres 3 nuits
Comfort Inn Bayswater
30 juin au 1er septembre 2002
351$ CAD p.p.
Inclus: 3 nuits d'hôtel, circuit Sightseeing de Londres, repas au Hard Rock Café.

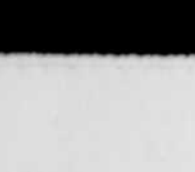
Utilisez votre carte Sears et recevez...
• La garantie Tout Repos de Sears.
• Un bon programme de récompenses.
• Vos photos de passeport à titre gracieux.
• Le service de protection de carte de crédit offert gracieusement pour une durée de 3 mois.

ASSURANCES RBC des solutions brillantes
Agence de voyages SEARS LE MONDE EST À VOUS
OBTENEZ DES PRÉCIEUX POINTS DU CLUB SEARS

Trois façons de réserver vos vacances! MC
Centre LesRivières, Trois-Rivières
(819) 379-6163
Ouvert le dimanche
Par téléphone 1 800 799-6466 | En Personne Plus de 100 succursales à travers le pays | En ligne www.sears.ca
*Applicable sur achat porté à la carte Sears – programme en vigueur à compter du 1er mars jusqu'au 30 avril 2002 - détails de ces offres à l'agence de voyages Sears. Tous les prix sont par personne en occupation double (à moins d'avis contraire) et incluent toutes les taxes et frais de service applicables. Prix en vigueur pour nouvelles réservations seulement et sont sujets à changement sans préavis. Disponibilité limitée. Veuillez vous référer à la brochure Europe 2002 de Vacances Signature pour les modalités et conditions – brochure disponible en agence. ©2002 Sears Canada Inc. f.a.s. Agence de voyages Sears. Détenteur d'un permis du Québec

Loisirs

Faites la cour aux oiseaux



LOUIS MÉNARD

Le printemps, qui s'est pointé le nez officiellement cette semaine, rapporte avec lui, en principe, outre les chauds rayons bienfaisants du soleil et les journées qui rallongent, les oiseaux migrateurs qui nous ont quittés l'automne dernier pour des cieux plus cléments.

Aux mésanges à tête noire, sizerins flammés, tourterelles tristes, geais bleus et autres pics qui passent l'hiver chez nous s'ajouteront graduellement, dans les jours et les semaines à venir, carouges à épaulettes, merles d'Amérique, hirondelles, bruants, parulines et bon nombre d'autres espèces.

Si vous êtes du genre sédentaire, sachez qu'il vous est possible d'observer dans votre propre cour, pour peu que vous soyez chanceux, plusieurs de ces oiseaux. Chanceux dans la mesure où votre propriété est située dans un environnement propice à la présence des oiseaux.

Si c'est le cas, vous pouvez augmenter votre taux de réussite en donnant un petit coup de pouce à la nature. Il vous suffit, pour vous assurer des visites régulières de la faune ailée, de lui faire une place de choix autour de la maison.

Suzanne Bisaillon, une résidante de Trois-Rivières, a commencé de manière toute simple à nourrir les oiseaux. Des arachides, puis des graines mélangées. C'était, raconte-t-elle, pour les aider à passer l'hiver. Elle se sentait providence, se sentait l'obligation de leur venir en aide pour qu'ils puissent survivre dans un contexte qui ne leur est pas vraiment favorable.

Son passe-temps est vite devenu passion au point qu'elle possède maintenant plusieurs mangeoires dans sa cour.

Des mangeoires que se partagent, en gros, les tourterelles tristes, les sizerins flammés, les mésanges à tête noire, les chardonnerets jaunes et les pics mineurs et chevelus. Des mangeoires du genre silo, plateau et cage à suif.

Le printemps venu, Suzanne Bisaillon, range toutefois ses mangeoires. «L'été, dit-elle, les oiseaux ont tout ce qu'il faut dans la nature pour subvenir à leurs besoins.»

Pour les attirer chez elle durant les mois chauds de l'année, elle a plutôt mis l'emphase sur un jardin de fleur, une fontaine, un bain d'oiseau et des arbres à petits fruits. Il lui reste bien une mangeoire près de sa fontaine, mais c'est tout. Les arbres fruitiers, comme cet amélanchier qu'elle a planté l'année dernière, sont là pour prendre la relève. Dans ses projets futurs, elle voit un pommetier ou un sorbier.

Quant à son jardin de fleurs, il est constitué, entre autres, de coeurs saignants, une fleur destinée à attirer les colibris à gorge rubis. Elle a bien un locataire de cette espèce mais il préfère l'abreuvoir rempli de jus sucré!

Si Suzanne Bisaillon a fait une place de choix aux oiseaux aux alentours de sa maison, ceux-ci lui rendent bien sa générosité en la visitant régulièrement. Ces observations lui ont permis de constater que les oiseaux n'arrivent pas tous à la même heure et qu'ils ne mangent pas tous la même chose (millet, graines de tournesol, chardon, suif, arachides) ou qu'ils s'alimentent différemment.

Admiratrice des tourterelles tristes, elle est particulièrement gâtée par cette espèce puisqu'elle en a dénombré 32 cet hiver! Ces dernières avaient l'habitude de se pointer vers 10 h le matin mais depuis que les journées allongent, elles prennent leur déjeuner plus tôt.

Les sizerins flammés, eux, sont encore plus matinaux. Et, parfois, ils se présentent nombreux aux mangeoires, jusqu'à une soixantaine en même temps.

LE NOUVELLISTE, LOUIS MÉNARD

La débrouillardise d'Alain Dorval et Linda Ouellette a donné ce petit bijou de poste d'observation des oiseaux dans une clairière d'épinettes de Norvège à Bécancour. Un vrai régal pour les yeux.

Les habitudes d'alimentation des oiseaux sont aussi diversifiées que celle des humains, semble-t-il. Pendant que plusieurs individus vont envahir les mangeoires, d'autres vont plutôt préférer se régaler des graines qui jonchent immanquablement le sol sous celles-ci. «Au début, je me disais que c'était du gaspillage chaque fois que je voyais des graines par terre. Mais j'ai vite réalisé que certains oiseaux ne vont pas aux mangeoires et qu'ils préfèrent manger ce qu'il y a au sol.»

Son oiseau préféré, le cardinal, n'est pas, lui, très coopératif. Il «campe» surtout chez son voisin et, de temps en temps, vient faire son tour. Ces rares visites sont toujours pour elle un intense moment de bonheur.

UN RÉGAL POUR LES YEUX

Linda Ouellette et Alain Dorval, eux sont plus chanceux avec le cardinal. Ils l'ont trouvé dans son milieu naturel et peuvent l'observer à loisir.

Propriétaires d'un chalet à Bécancour, le couple madelinois a découvert qu'il y avait, à une dizaine de minutes de marche de sa résidence secondaire, une clairière d'épinettes de Norvège peuplée de plusieurs espèces d'oiseaux. Alain a donc installé différents types de mangeoires (plateaux de millet, silos de graines de tournesol, suif de boeuf pris chez le boucher, arachides en écales) dans cet espace sombre mais combien animé.

Puis, pour observer toute cette activité, il s'est construit, avec des branches, une cache qui peut accueillir facilement quatre personnes. Lors de mon passage, nous avons eu droit à toute la panoplie habituelle de bruants hudsoniens, chardonnerets jaunes, mésanges à tête noire avec, en prime, un geai bleu et un cardinal. Ce dernier, farouche, ne s'est montré que de trop courts instants. Mais l'attente en valait la peine.

Le couple Dorval-Ouellette n'en est qu'à ses premiers pas en terme d'observation des oiseaux. Mais on sent qu'il trouve beaucoup de plaisir dans cet exercice, autant à le pratiquer qu'à le partager. Les voisins sont en effet au courant des installations et sont invités à s'y rendre pour observer eux aussi les oiseaux en pleine activité. En autant, évidemment, que les installations sont respectées.

Autour du chalet, Linda Ouellette a d'autres mangeoires et elle a eu l'occasion de contempler des durbecs des sapins, un bel oiseau à la tête rouge (mâle).

POURQUOI PAS VOUS?

Tout comme Suzanne Bisaillon, Linda Ouellette et Alain Dorval, il vous est possible de satisfaire votre curiosité tout en donnant un petit coup de pouce à la nature et à la faune ailée. Il vous suffit d'aménager un espace, que ce soit avec des mangeoires, des plantes ou les deux, que fréquenteront les oiseaux.

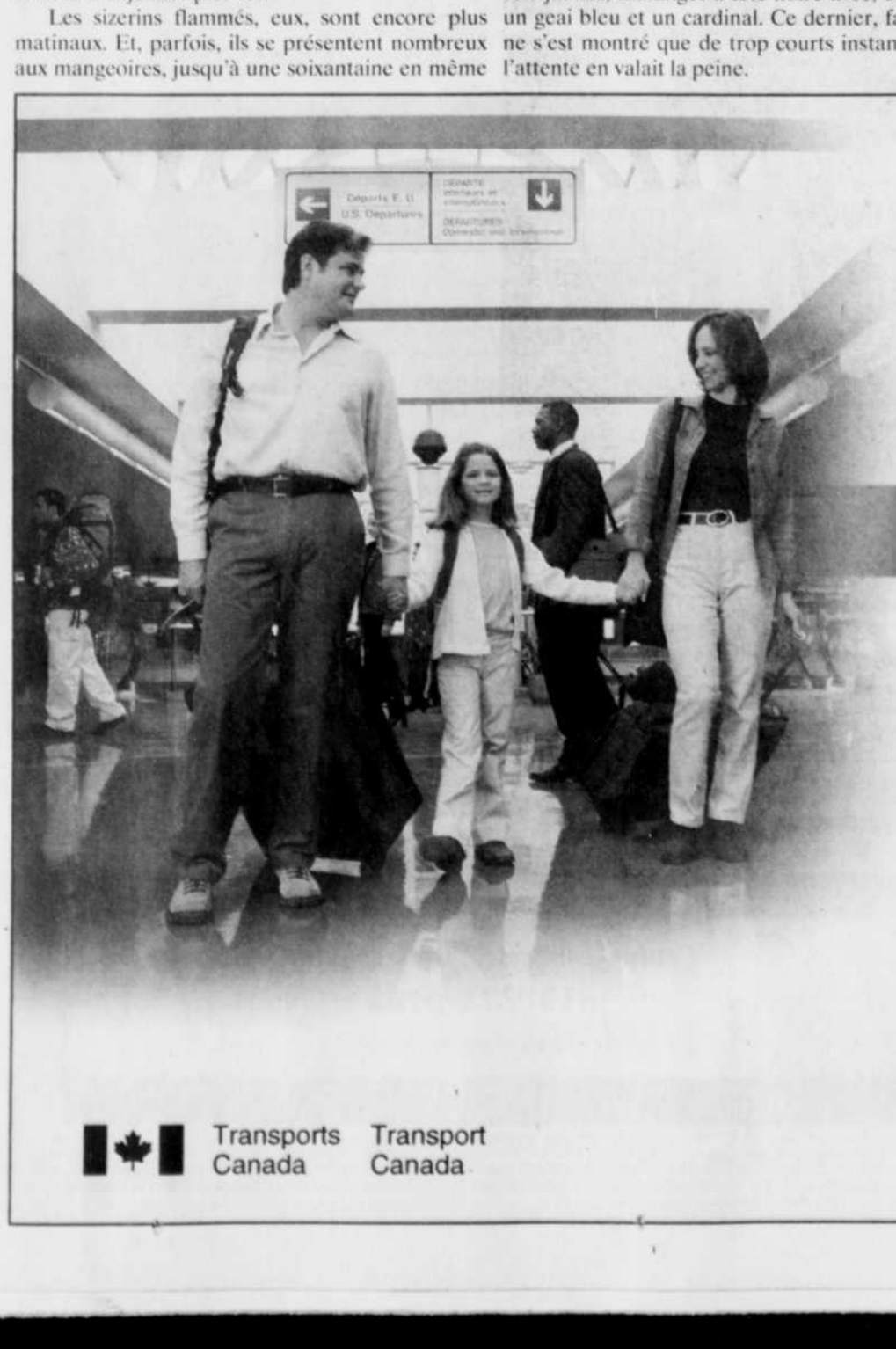
La Fondation de la faune du Québec a publié, au cours des dernières années, trois fascicules qui permettent, aux débutants comme aux initiés, d'en apprendre un peu plus sur les moyens à prendre pour connaître du succès. Ces fascicules, intitulés judicieusement «Faites la cour aux oiseaux», contiennent une quantité impressionnante de renseignements qui vont de la nourriture préférée des diverses espèces à la sélection des plantes et arbustes en passant par l'aménagement complet de votre cour. Ces fascicules peuvent être téléchargés par Internet à l'adresse www.fondationdelafaune.qc.ca/html/Foiseaux.html et ils constituent une bonne base pour démarrer.

Il est aussi possible de trouver en librairie des ouvrages qui traitent de la démarche à suivre pour attirer les oiseaux chez soi. Dans «Attirer les oiseaux, les loger, les nourrir», André Dion, un auteur prolifique, a réuni en un même bouquin l'essentiel de ces précédentes publications.

Ce livre de 140 pages, publié aux éditions Le Jour, contient de l'information sur la nourriture, les mangeoires, les nichoirs (plans), les bains d'oiseaux, les plantes et les arbres qui conviennent à chaque espèce. Bien illustré et doté de magnifiques photos, cet ouvrage s'avère facile de consultation.

En faisant une petite place aux oiseaux dans votre cour, vous aurez peut-être même l'occasion de voir apparaître une rareté comme ce pic à ventre roux qui a été observé à Yamaska récemment. C'est tout le bonheur que je vous souhaite! ●

lmenard@lenouvelliste.qc.ca



LA SÉCURITÉ EN VOL ÇA COMMENCE AU SOL

Avant de prendre l'avion, renseignez-vous

- Ne mettez pas d'objets tranchants, comme des ciseaux, dans vos bagages à main.
- Communiquez avec votre transporteur aérien et arrivez tôt à l'aéroport.
- Ayez en main une pièce d'identité officielle appropriée avec photo, comme un permis de conduire ou un passeport.
- Assurez-vous que vos appareils électroniques, tels qu'un ordinateur portable ou un téléphone cellulaire, sont chargés et prêts à être allumés pour inspection.

Une bonne préparation, c'est votre passeport pour un vol sans soucis. Transports Canada et ses partenaires vous invitent à découvrir d'autres moyens de voyager en toute sécurité. Communiquez avec nous pour obtenir gratuitement un exemplaire de la brochure.

1 800 O-Canada (1 800 622-6232)
Téléscripteur / ATME : 1 800 465-7735
www.tc.gc.ca

Transports Canada Transport Canada

Canada

1049779